

SIEGER

2011

DIE BESTEN DER LANDESPRÄMIERUNG FÜR WEIN UND SEKT IN RHEINLAND-PFALZ





© Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Redaktion: Referat 11 / Öffentlichkeitsarbeit
Texte: Frieder Zimmermann
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 / 793 11 77; Fax: 0671 / 793 11 99
e-mail: frieder.zimmermann@lwk-rlp.de

Auf die Sieger 2011!



Wenn im Oktober die Winzer dabei sind, die Ernte des neuen Weinjahrgangs einzubringen, schließt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Landesprämierung für Wein und Sekt für das laufende Jahr mit dem Wettbewerb um den Titel "Siegerwein des Jahres" ab. Exklusiv werden in den sechs Anbaugebieten des Landes alle während der letzten zwölf Monate goldprämierten Weine zur Teilnahme eingeladen, in zuvor definierten, für die jeweilige Region und den Jahrgang typischen Kategorien die Besten zu ermitteln. Da sich in dieser Ausscheidung nur Erzeugnisse miteinander messen, die bereits ihre Zugehörigkeit zur Spitzenklasse bewiesen hatten, gilt die Siegerweinkonkurrenz als Wettbewerb, bei dem Qualität regelrecht auf die Spitze getrieben wird.

Für den Markt haben die Siegerweine Leitfunktion. Sie und die dahinter stehenden Erzeuger sind Leuchttürme, an denen sich der ambitionierte Winzer ebenso orientieren kann wie der nach objektiv festgestellter Spitzenqualität suchende Verbraucher. Auch wenn ein aktueller Siegerwein sehr begehrt und entsprechend rasch vergriffen ist, lohnt es sich, das Sortiment eines Siegerbetriebes oder eines der Platzierten kennen zu lernen. Denn neben bekannten Namen finden sich hier oft Newcomer und Geheimtipps mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dieser Katalog will dazu einladen, die Siegerweine 2011, vor allem aber auch die bestplatzierten Betriebe und deren Potenzial kennen zu lernen. Deshalb werden hier die Siegerweine und die Siegerbetriebe ausführlich vorgestellt und auch der Hinweis auf die Zweit- und Drittplatzierten gegeben.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "N. Schindler". The signature is fluid and cursive.

Ökonomierat Norbert Schindler MdB
Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Inhaltsverzeichnis

Die Siegerweinkategorien	6
Die Jury stellt sich vor	7
Siegerwein-Informationen	12
Die Siegerweine und Platzierten des Jahres 2011	14
Die Siegerpräsentation 2011	19
Anbaugebiet Ahr	20
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß	20
Anbaugebiet Mittelrhein	22
Weingut Didinger, Osterspai	22
Anbaugebiet Mosel	24
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)	24
Weingut Leo Fuchs GbR, Pommern	26
Weingut Klaus Lotz, Erden	28
Anbaugebiet Nahe	30
Weingut Hexamer, Meddersheim	30
Weingut Enk, Dorsheim	32
Anbaugebiet Pfalz	34
Weingut Sommer, Neustadt an der Weinstraße	34
Weingut Weik, Neustadt an der Weinstraße	36

Weingut Eugen Müller, Forst an der Weinstraße	38
Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen	40
Wein- und Sektkellerei Gebr. Anselmann GmbH, Edesheim.	42
Anbaugebiet Rheinhessen	44
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim	44
Weingut Hemmes, Bingen	46
Weingut G & M Machmer, Bechtheim	48
Weingut Peth-Wetz, Bermersheim	50
Weingut Schweickardt, Appenheim	52
Gebietsübergreifend Rheinland-Pfalz	54
Weingut Kees-Kieren, Graach an der Mosel	54
Wein- und Sektgut Walter Rauen, Detzem	56

Siegerweinkategorien 2011

(alle Weißweine Jahrgang 2010)

1. Anbaugebiet Ahr

- 1.1 Spätburgunder Rotwein trocken

2. Anbaugebiet Mittelrhein

- 2.1 Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

3. Anbaugebiet Mosel

- 3.1 Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max 100 g/l Gesamtalkohol)
- 3.2 Riesling trocken (QbA, Spätlese, Auslese)
- 3.3 Riesling edelsüß (Spätlese, Auslese ab 70 g/l bis 120 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

4. Anbaugebiet Nahe

- 4.1 Riesling trocken (Qualitätswein bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 4.2 Weißburgunder und Grauburgunder trocken (Qualitätswein, Spätlese, Auslese)

5. Anbaugebiet Pfalz

- 5.1 Weißburgunder trocken (QbA bis Spätlese, max. 110 g/l Gesamtalkohol)
- 5.2 Sauvignon blanc trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 5.3 Riesling trocken (QbA bis Auslese)
- 5.4 Spätburgunder Rotwein trocken (QbA bis Spätlese, Jahrgang 2008 / 2009)
- 5.5 Dornfelder Qualitätswein Rotwein trocken (Jahrgang 2010)

6. Anbaugebiet Rheinhessen

- 6.1 Silvaner trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 6.2 Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 6.3 Weißburgunder trocken (QbA, Spätlese, Auslese)
- 6.4 Spätburgunder Rotwein trocken (QbA bis Spätlese)
- 6.5 Grauburgunder trocken (QbA, Spätlese, Auslese)

7. Gebietsübergreifend

- 7.1 Riesling edelsüß (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein)
- 7.2 Riesling Sekt brut

Die Jury stellt sich vor

Die Siegerweinproben wurden am 7. September 2011 in Wittlich (Ahr, Mittelrhein, Mosel) und Alzey (Rheinhessen), am 14. September in Bad Kreuznach (Nahe) sowie am 14. und 15. September in Neustadt/Wstr. (Pfalz) durchgeführt. Eine unabhängige Jury, bestehend aus anerkannten, neutralen Weinsachverständigen, bewertete dort jeweils die angestellten Weine, natürlich in einer verdeckten Probe.



Sachverständiger Wolfgang Pies bei der Siegerweinprobe in Bad Kreuznach

Mitglieder der Jury sind Vertreter der Weinbranche, der Gastronomie, der Fachpresse sowie weinkundige Verbraucher. Damit ist nicht allein fachliche Kompetenz gewährleistet. Damit stellt die Jury auch einen Kompetenzquerschnitt dar, der die Verbraucherseite des Weinmarktes mit einbezieht, was der Siegerprämierung nicht nur höchste Objektivität, sondern vor allem auch Orientierung an den Erwartungen der Nachfrageseite verleiht. Aus der Qualitätsdichte goldprämierter Weine den Sieger seiner Kategorie zu ermitteln,

war auch 2011 nicht einfach. Zum Teil waren bis zu drei Probendurchgänge erforderlich, um die Besten der Besten heraus zu finden und am Ende einen Sieger zu küren. Damit wurde die Qualität wahrhaftig auf die Spitze getrieben.



Intensives Probieren in der Prüfstelle Alzey



**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Pfalz
(Probenleitung: Stefan Hiltz und Rainer Göhl, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Weinbauamt Neustadt an der Weinstraße)**

Dr. Georg Binder, DLR Rheinpfalz

Klaus Briegel, Pfälzer Barrique Forum

Julian Bauer, Fachhochschule Rhein-Main

Fachbereich Geisenheim

Dr. Werner Fader, Abteilungsdirektor i. R.

Neustadt an der Weinstraße

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz

Frank Ebrecht, Landesuntersuchungsamt

Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Birgit Gabel, Landwirtschaftskammer

Rheinland-Pfalz

Dirk Gerling, Weinbauverband Pfalz

Michael Hornickel, Journalist

Carolin Hübenthal, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Holger Klein, DC Pfalz

Herbert Latz-Weber, infodienst.de

Mathias Mangold, Genusstour

Klaus-Jürgen Müller, Diplom-Kaufmann

Stefan Scherrer, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Hans Günter Schwarz, Winzer

Katja Schweder, Kellerei der BASF

Henning Seibert, Fachverlag Fraund

Karen Storck, Pfälzische Weinkönigin 2010/2011

Werner Zehfuß, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer



Die drei Erstplatzierten der Riesling-Entscheidung Nahe. Die Maske verdeckt während der Probe alle Angaben auf der Flasche zu Wein und Erzeuger

**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Nahe
(Probenleitung: Hans Günter Breisig, Prüfstelle Bad Kreuznach)**

Johann Seckler, Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Kellerwirtschaft

Linda Anspach, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Karina Enk, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Petra Bernhard, Önologin und Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Wolfgang Pies, Sachverständige Qualitätsweinprüfung
Véronique Klein, Sachverständige Qualitätsweinprüfung
Hartmut Hahn, Sachverständige Qualitätsweinprüfung
Thomas Michel, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Rheinhessen
(Probenleitung: Dr. Ludwig Tauscher,
Weinbauamt Alzey)**

Heike Charissé, Weinbauingenieurin, MULEWF
Hanspeter Gau, Aufsichtsrat XSCIO
Klaus Walter Grundstein, Geschäftsführer i.R.
Gerhard Hoffmann, Gymnasialdirektor
Wolfgang Krauß, Weinanalytiker
Hermann Kreiner, Prüfstellenleiter i.R.
Claudia Rehm, Weinberaterin
Emil Schmidt, Gastronom
Wolfgang Schwehm, Gymnasialdirektor i.R.
Dipl. Ing. Peter Zilliger, Immobilienmakler, Oberstleutnant a.D.
Rolf Rehm, Flugkapitän
Heiko Melius, Weinbautechniker, Rheinhessenwein e.V.
Walter Reineck, Jurist, MULEWF
Helmut Schultz, ZDF / 3Sat
Dr. Ute Michalsky, Weinanalytikerin
Annika Strebel, Rhein Hessische Weinkönigin 2010/2011
Wilhelm Gerlach, Vorstandsvorsitzender Volksbank Alzey eG
Benno Kleinknecht, EZG Sprendlingen Weineinkauf



Intensive Sensorik bei der Siegerweinprobe in Alzey



Probenaufstellung in der Prüfstelle Neustadt an der Weinstraße.

Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Mosel, Ahr und Mittelrhein (Probenleitung: Dr. Stephan Reuter, Weinbauamt Wittlich)

Gerd Knebel, Die Winzer-Zeitschrift

Karl-Josef Krötz, Bremer Ratskeller GmbH

Martin Kucher, Gastronom, Kucher´s Landhotel

Christoph Oster, Staatsweingut Mosel

Wolfgang Pfeifer, HRM-Fachbereich

Geisenheim

Achim Rosch, Dienstleistungszentrum

Ländlicher Raum Mosel

Ökonomierat Adolf Schmitt,

1. Vorsitzender Moselwein e. V.

Dr. Gerd Scholten,

Dienstleistungszentrum Ländlicher

Raum Mosel

Hiltrud Specht, Geschäftsführerin

Mittelrhein-Wein e. V.

Manfred Völpel, Weinsachverständiger

Dirk Weber, Freunde des Elblingweines e. V.

Eva Lenhardt, Gebietsweinprinzessin Mosel 2010 / 2011

Christa Lenhardt, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Jutta Schneider, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



In Alzey mussten sich die Prüfer durch fünf Kategorien hindurch arbeiten.



Vorentscheidung mit der Nase - Véronique Klein mit Linda Anspach (li.) in Bad Kreuznach.

Joachim Burg,

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Claus Piedmont,

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



Die Deutsche Weinkönigin von 2006/07 Katja Schweder (Mitte) findet mit ihren Jurykollegen in Neustadt an der Weinstraße in der Kategorie Weißburgunder trocken den Siegerwein 2010 heraus.

Jury Gebietsübergreifend Rheinland-Pfalz

Leitung: Rainer Dechent, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Für das Anbaugebiet Nahe:

Petra Bernhard, Weingut Bernhard, Dipl. Ing
 Véronique Klein, Weingut Klein u. Sohn,
 Günther Breisig, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
 Dr. Thomas Wehl, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Für die Anbaugebiete Ahr, Mittelrhein und Mosel:

Suzanne Breitbach, Rheinzeitung, Journalistin
 Johannes Steinmetz, Schulleiter Dt. Wein- u. Sommelierschule
 Hiltrud Specht, Geschäftsführerin Mittelrhein-Wein e.V.
 Joachim Burg, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Für das Anbaugebiet Pfalz:

Klaus Briegel, Pfälzer Barrique-Forum, Weinanalytiker
 Michael Hornickel, Journalist
 Rainer Göhl, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Für das Anbaugebiet Rheinhessen:

Dr. Otto Currie, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung
 Herbert Wittowski, Weinanalytiker
 Dr. Ludwig Tauscher, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Siegerweine – die Besten der Besten

Information zum Wettbewerb Siegerwein 2011

Was ist ein Siegerwein?

Der Siegerwein wird als bester Wein einer bestimmten, für Jahrgang und Region jeweils typischen Kategorie eines Anbaugebietes unter den goldprämiierten Weinen der aktuellen rheinland-pfälzischen Wein- und Sektprämierung ausgewählt. Der Siegerwein gilt somit als Leitwein des Jahres für die jeweilige Kategorie im Anbaugebiet.

Was ist die Wein- und Sektprämierung?

Die Wein- und Sektprämierung wird seit vielen Jahren von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz durchgeführt. Sie soll die Erzeugung und den Absatz von qualitativ herausragenden Weinen und Sekten fördern. Jeder Wein wird verdeckt von einer Prüfungskommission auf Geruch, Geschmack und Harmonie geprüft und nach dem 5-Punkte-Schema der DLG bewertet. Ab einer bestimmten Punktzahl werden die Weine und Sekte mit der Goldenen, Silbernen oder Bronzenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.



Die Siegerweine werden in den Prüfstellen der Landwirtschaftskammer von neutralen Sachverständigen ermittelt. Um die Anonymität der Proben zu gewährleisten, werden die Flaschen mit einer Maske verhüllt.



Wie kann ein Wein zum Siegerwein werden?

Jeder Wein der ausgewählten Kategorien muss zunächst die Hürde der Prämierung mit bestem Erfolg genommen haben. Das bedeutet, dass ein Wein nur dann in die engere Wahl zum Siegerwein kommen kann, wenn er schon mit einer Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet wurde. Unter Zugrundelegung der für das

Gold, Silber und Bronze als Qualitätssiegel

jeweilige Jahr festgelegten Kategorien werden die goldprämierten Weine zum Wettbewerb um den Siegerwein des Jahres eingeladen.

Wer wählt die Kategorien aus?

Die Kategorien werden im Vorfeld der Prämierung von den sechs rheinland-pfälzischen Weinbauverbänden festgelegt. Dabei sollen die typischen Weine der Region und auch des Jahrgangs in einer spezifischen Kombination von z. B. Rebsorte, Qualitätsstufe und Ausbau (= Kategorie) ausgewählt werden. Das bedeutet, dass die Kategorien von Jahr zu Jahr durchaus wechseln können. So kann es beispielsweise nicht immer eine Kategorie „Eiswein“ geben.

Wer wählt die Siegerweine aus?

Die Siegerweine werden in speziellen Selektionsproben in jedem Anbaugebiet getrennt ausgewählt. Die Jury besteht dabei aus Sachverständigen, Fachjournalisten, Gastronomen, Sommeliers, Fachhändlern, Winzern und Verbrauchern.

Wie viele Siegerweine gibt es?

Die rheinland-pfälzischen Anbaugebiete haben im Jahr 2011 insgesamt 17 Kategorien, je nach Größe des Anbaugebietes zwischen einer und fünf und dazu zwei gebietsübergreifende, festgelegt.



Rheinland-Pfalz mit seinen sechs Weinanbaugebieten

Die Siegerweine und Platzierten des Jahres 2011

Anbaugebiet Ahr, Spätburgunder Rotwein trocken

1. Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß
2009 Ahr Pinot noir Qualitätswein b. A.
2. Weingut Peter Lingen, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2009 Ahr Spätburgunder Qualitätswein b. A. trocken im Barrique gereift
3. Weingut Peter Kriechel GbR, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2009 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Mittelrhein, Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Didinger, Jens Didinger, Osterspai
2010 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling Kabinett trocken
2. Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR, Oberwesel
2010 Oberweseler St. Martingsberg Riesling Qualitätswein b. A. trocken
3. Weingut Didinger, Jens Didinger, Osterspai
2010 Mittelrhein Riesling Qualitätswein b. A. Hochgewächs trocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
2010 Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Loersch-Eifel, Alexander Loersch, Leiwen
2010 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Zenz-Pohl, Markus Zenz, Kinheim
2010 Kinheimer Rosenberg Riesling Kabinett trocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling trocken (QbA, Spätlese, Auslese)

1. Weingut Leo Fuchs, Pommern
2010 Klottener Brauneberg Riesling Qualitätswein b. A. Hochgewächs trocken
2. Weingut Hank, Michael Hank, Mehring-Loersch
2010 Mehriinger Goldkupp Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Rueff-Röchling, Hubertus Langen und Theo Schenk, Enkirch
2010 Enkircher Steffensberg Riesling Spätlese trocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling edelsüß (Spätlese, Auslese ab 70 g/l bis 120 g/l RZ, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Klaus Lotz, Stefan Lotz, Erden
2010 Erdener Treppchen Riesling Auslese
2. Weingut Göbel-Schleyer-Erben, Peter und Thomas Göbel, Ernst
2010 Valwiger Herrenberg Riesling Auslese
3. Weingut Riedel, Winzermeister Matthias Riedel, Bruttig-Fankel
2010 Bruttiger Götterlay Riesling Spätlese

Anbaugebiet Nahe, Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Harald Hexamer, Meddersheim
2010 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling QbA trocken
2. Weingut Harald Hexamer, Meddersheim
2010 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Wilhelmy, Langenlonsheim
2010 Langenlonsheimer Königsschild Riesling Kabinett trocken



Alle Weine, die am Siegerwettbewerb teilnahmen, waren im abgelaufenen Prämierungsjahr mit einer Goldprämierung versehen worden.

Anbaugebiet Nahe, Weiß- und Grauburgunder trocken (QbA, Spätlese, Auslese)

1. Weingut Theo Enk, Dorsheim
2010 Nahe Grauer Burgunder QbA trocken
2. Weingut S.J. Montigny, Bretzenheim
2010 Kreuznacher Hinkelstein Weißer Burgunder QbA trocken
3. Weingut Steffen Meinhard, Bad Kreuznach
2010 Winzenheimer Berg Weißburgunder Spätlese trocken

Anbaugebiet Pfalz, Weißburgunder trocken (QbA bis Spätlese, max. 110 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Sommer, Günther & Christoph Sommer, Neustadt an der Weinstraße
2010 Kirrweiler Oberschloss Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken
2. Weingut Gerhard Hauck, Maikammer
2010 Maikammerer Mandelhöhe Weißburgunder Qualitätswein b. A.. trocken
3. Weingut Karl-Heinz Gaul, Grünstadt Sausenheim
2010 Pfalz Weißburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Sauvignon blanc trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Bernd Weik, Neustadt an der Weinstraße
2010 Pfalz Sauvignon blanc Spätlese trocken Löwenherz
2. Deutsches Weintor eG, Ilbesheim bei Landau / Pfalz
2010 Pfalz Sauvignon blanc Qualitätswein b. A. trocken
3. Weingut Metzger, Uli Metzger, Grünstadt Asselheim
2010 Pfalz Sauvignon blanc Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Riesling trocken (QbA bis Auslese)

1. Weingut Eugen Müller, Forst an der Weinstraße
2010 Forster Ungeheuer Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Valentin Ziegler Sohn, Weyher in der Pfalz
2010 Weyherer Michelsberg Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Lucashof, Klaus Lucas, Forst an der Weinstraße
2010 Forster Pechstein Riesling Spätlese trocken

Anbaugebiet Pfalz, Spätburgunder Rotwein trocken (QbA bis Spätlese, Jahrg. 2008/09)

1. Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen
2009 Siebeldinger Im Sonnenschein Spätburgunder Spätlese trocken
2. Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen
2009 Siebeldinger Im Sonnenschein WILHELM Spätburgunder Spätlese trocken im Barrique gereift
3. Winzergenossenschaft Weinbiet eG, Neustadt an der Weinstraße
2009 Mußbacher Eselshaut Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Dornfelder Qualitätswein trocken (Jahrgang 2010)

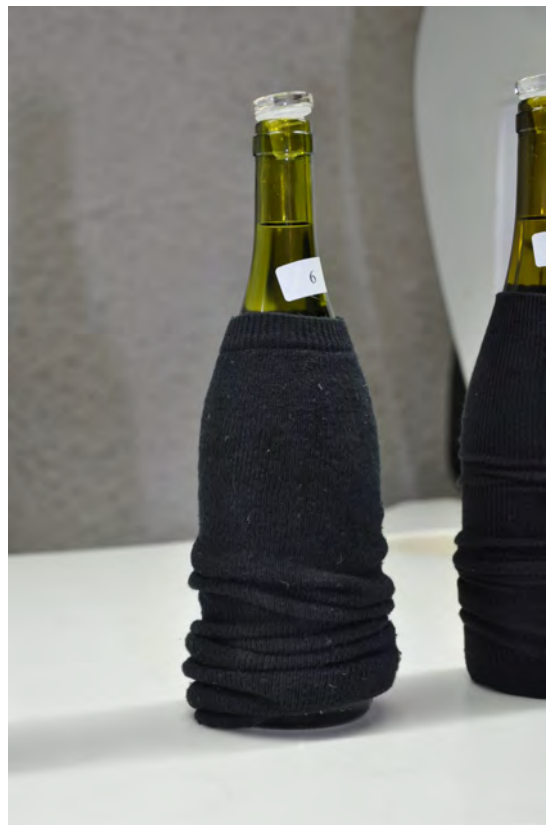
1. Wein- und Sektkellerei Gebr. Anselmann GmbH, Edesheim
2010 Pfalz Dornfelder Qualitätswein b. A. trocken
2. Hambacher Schloß Kellerei eG, Neustadt an der Weinstraße
2010 Neustadter Dornfelder Qualitätswein b. A. trocken
3. Weingut Stern, Hochstadt (Pfalz)
2010 Pfalz Dornfelder Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Silvaner trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim West
2010 Bechtheimer Heiligkreuz Silvaner Qualitätswein b. A. trocken
2. Weinhof Hubert Schreiber, Gundheim
2009 Rheinhessen Silvaner Qualitätswein b. A. trocken
3. Weingut Manz GbR, Erich und Eric Manz, Weinolsheim
2010 Rheinhessen Grüner Silvaner Spätlese trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Riesling trocken (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Hemmes, Bingen
2010 Binger Scharlachberg Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Ruppert-Deginther, Dittelsheim Heßloch
2010 Westhofener Aulerde Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Jürgen Kissinger, Uelversheim
2010 Uelversheimer Tafelstein Riesling Spätlese



Anbaugebiet Rheinhessen, Weißburgunder trocken (QbA, Spätlese, Auslese)

1. Weingut G&M Machmer, Markus Machmer, Bechtheim
2010 Bechtheimer Pilgerpfad Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken
2. Weingut Gunter & Ute Weinmann, Wörrstadt
2010 Rheinhessen Weißer Burgunder Qualitätswein b. A. trocken
2. Weingut Manz GbR, Erich und Eric Manz, Weinolsheim
2010 Dalheimer Kranzberg Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Spätburgunder Rotwein trocken (QbA bis Spätlese)

1. Weingut Peth-Wetz, Hartmut und Christian Peth, Bermersheim
2008 Westhofener Rotenstein Spätburgunder Qualitätswein b. A.
2. Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein-Schwabsburg
2009 Rheinhessen Spätburgunder Qualitätswein b. A. trocken
3. Weingut Georg-Jakob Keth, Offstein
2009 Offsteiner Engelsberg Spätburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Grauburgunder trocken (QbA, Spätlese, Auslese)

1. Weingut Weidenhof, Heinz-Gerd Schweickardt und Sohn, Appenheim
2010 Rheinhessen Grauer Burgunder Qualitätswein b. A. trocken
2. Weingut Bastianshauser Hof, Sebastian und Ralf Erbedinger, Bechtheim-West
2010 Bechtheimer Heiligkreuz Grauburgunder Qualitätswein b. A. trocken
2. Weingut Rollanderhof, R. Weyerhäuser & B Weyerhäuser-Thörle, Saulheim
2009 Saulheimer Domherr Grauer Burgunder Spätlese

Gebietsübergreifend für Rheinland-Pfalz, Riesling edelsüß (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein)

1. Weingut Kees-Kieren, Graach an der Mosel
2010 Graacher Himmelreich Riesling Beerenauslese
2. Weingut Gebr. Anselmann GmbH, Edesheim
2009 Flemlinger Bischofskreuz Riesling Eiswein
3. Weingut Franz Karl Schmitt, Nierstein
2003 Niersteiner Hipping Riesling Trockenbeerenauslese

Gebietsübergreifend für Rheinland-Pfalz, Riesling Sekt brut

1. Wein- und Sektgut
Walter Rauen, Stefan
Rauen, Detzem,
2008 Detzemer Würz-
garten Riesling Sekt
b. A. brut
2. Weingut Bauer, Jörg
und Thomas Bauer,
Mülheim (Mosel)
2009 Mosel Riesling
Sekt b. A. brut
3. Weingut Bauer, Jörg
und Thomas Bauer,
Mülheim (Mosel)
2009 Mosel Riesling
Sekt b. A. brut



Karina Enk probiert in der Kategorie Riesling trocken.



Siegerweinpräsentation 2011

Die Verleihung der Urkunden an die 19 erfolgreichen Teilnehmer des Wettbewerbs SIEGERWEIN 2011 erfolgte am 14. Oktober 2011 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses zu Mainz.

Die Auszeichnung wurde vorgenommen durch den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ökonomierat Norbert Schindler MdB, den Staatssekretär im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Dr. Thomas Griese, die Deutsche Weinkönigin Annika Strebel und die Weinmajestät des jeweiligen Anbaugebietes, die Ahrweinkönigin Julia Bertram, Mittelrheinweinprinzessin Saskia Sieberz, Moselweinkönigin Andrea Schlechter, Naheweinkönigin Carolin Klumb, die Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer und die Rheinheissche Weinkönigin Helgard Frey.



Der Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ökonomierat Norbert Schindler MdB eröffnete die Präsentation der Siegerweine 2011 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses.



Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG

Ahrrotweinstraße 42
53508 Mayschoß

Tel 02643/93600
Fax 02643/936093

r.muenster@wg-mayschoss.de
www.winzergenossenschaft-mayschoss.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken,
Anbaugebiet Ahr

"Nur zufriedene Kunden kommen wieder."

320 Mitgliedsbetriebe mit 140 Hektar Anbaufläche bilden die Genossenschaft, mit dem Gründungsjahr 1868 die älteste ihrer Art in Deutschland, wenn nicht gar in der Welt. Der Spätburgunder ist mit 63 Prozent der Flächen in den besten Ahrlagen, wie Mayschossener Mönchberg, Altenahrer Eck, Ahrweiler Daubhaus, Walporzheimer Kräuterberg oder Walporzheimer Alte Lay, die dominierende Rebsorte. Auf rd. 25 Hektar verteilen sich andere Rotweinsorten. Aber auch der Riesling hat mit 23 Hektar einen bemerkenswerten Anteil. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt 1,1 Millionen Flaschen. Die Lagerkapazität in Holzfässern umfasst 200.000 Liter, in Tanks 1,6 Mio. Liter. Liebe zum Detail bei der Arbeit am Rebstock und beim behutsamen Ausbau werden als unabdingbare Voraussetzungen für die Erzeugung wertvoller Weine erachtet. Die Genossenschaft kann ihren Kunden eine breite Palette an Rot- und Weißweinen der verschiedensten Rebsorten und Geschmacksrichtungen anbieten, darüber hinaus Sekte und Brände sowie viele Geschenkideen rund um den Wein. Spezialitäten sind neben den trockenen Burgundern Eisweine. Mit acht Siegerweinen seit 1998 gehört die Winzergenossenschaft zu den erfolgreichsten Teilnehmern seit Bestehen des Wettbewerbs.

2009 Ahr Pinot noir Qualitätswein b. A. „R“

Der Wein ist eine Lagencuvee mit Trauben aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung Mayschoß. In den Böden ist überall Schieferverwitterung und Grauwacke. Die vollständig in selektiver Handlese geernteten Trauben stammen aus einem ertragsreduzierten Ernteprogramm mit maximal 70 l/ar. Sie erbrachten bei der traditionellen Handlese am 12. Oktober 63 hl/ha mit 98 °OE. Ausgebaut wurde der Wein während achtzehn Monaten in neuen Barriques, wobei die Klärung über einen viermaligen Abstich erfolgte (unfiltriert). Der Wein zeigt heute ein kräftiges Burgunderrot mit violetten Reflexen, dazu eine feine Pinot-Nase mit Anklängen von Weichselkirschen, Schokolade und etwas Dörrobst, untermalt von leichter Räuchernote. Abgereifte, weiche Tannine geben ihm Länge und Rückgrat.

14,3 % vol vorh. Alkohol – 2,0 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 19,80 € (0,75 l)



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Rudolf Stodden, Staatssekretär Dr. Griese, Ahr-Weinkönigin Julia Bertram, Rolf Münster, Rudolf Mies, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Ahr Hubert Pauly, v.l.n.r.



Weingut Didinger

Jens Didinger
Rheinuferstraße 13
56340 Osterspai

Tel 02627/512
Fax 02627/971272
weingutdidinger@web.de
www.weingut-didinger.de

Sieger 2011 in der Kategorie

Riesling trocken

(QbA bis Spätlese, max.

100 g/l Gesamtalkohol)

Anbaugebiet Mittelrhein

“Schonende Behandlung in Weinberg und Keller erhält das Qualitätspotenzial der Trauben.”

Bis in das Jahr 1620 reichen die Anfänge des Weinanbaues in der Familie Didinger nachweislich zurück. Damals setzten die Winzer noch per Boot zur anderen Rheinseite und ihren dortigen Weinbergen über. Heute bewirtschaftet Jens Didinger 4,8 ha bester Reben und als letzter Vollerwerbwinzer in Osterspai Flächen im gegenüberliegenden sonnenverwöhnten Südhang Bopparder Hamm. Favorit im Anbau ist mit 80 Prozent Riesling. Gute Qualitäten bringen aber auch Müller-Thurgau (10 Prozent), Dornfelder (5 Prozent) und Spätburgunder (5 Prozent). Der Weinbau erfolgt naturnah; auf Insektizide wird verzichtet, Düngung erfolgt ausschließlich mit Traster und Kompost. Gäste sind im hauseigenen Gutsausschank jederzeit willkommen und werden auf der herrlichen Weinterrasse mit Blick auf den romantischen Rhein und die Rebhänge gerne empfangen und fachkundig beraten. Nach 2009 und 2010 auf Platz 2 schaffte das Weingut Didinger 2011 den siebten Siegerwein seit 2000 und zählt damit zu den absolut erfolgreichsten Betrieben in diesem Wettbewerb.

2010 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling Kabinett trocken

Hamm (lat. hamus - Haken) bezeichnet die große Rheinschleife, die den Fluss hier zu einer 180°-Kehre zwingt. Der Bopparder Hamm ist mit über 60 ha die größte zusammenhängende Weinbaufläche in Südlage im Weltkulturerbe. Die Bezeichnung Mandelstein ist Hinweis darauf, dass in diesem Bereich des Hangs einmal Mandelbäume wuchsen, die von der Südlage genauso profitierten wie von der vom nahe gelegenen Fluss reflektierten Sonnenwärme. Unter kalkhaltigem Lehmschutt ist feines Schieferverwitterungsgestein. Was einst für Mandelbäume gut war, nützt heute dem Riesling. Wie 2010 üblich erbrachte auch hier die selektive Handlese einen niedrigen Ertrag. Nach nur kurzer Maischestandzeit wurde scharf vorgeklärt und dann lange im Edelstahltank vergoren. Der Wein ist besonders mineralisch und erfreut sich neben den rieslingtypischen Fruchtaromen einer erfrischenden Schiefernote.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 9,6 g/l Restzucker – 8,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,80 € (0,75 l)



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Staatssekretär Dr. Griese, Jens und Ida Diding, Deutsche Weinkönigin Annika Strel, Mittelrhein-Weinprinzessin, Saskia Sieberz, v.l.n.r.



Weingut Albert Kallfelz GbR

Hauptstraße 60 - 62
56856 Zell-Merl (Mosel)

Tel 06542/93880
Fax 06542/938850
info@kallfelz.de
www.kallfelz.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

"Vom Idealisten für den Individualisten."

Etwa 20 festangestellte Mitarbeiter sind davon überzeugt und investieren ihre ganze Arbeitskraft und Leidenschaft in die Qualitätsphilosophie von Albert Kallfelz. Förderung von Talent, Qualität und Idealismus sind in diesem Betrieb keine mediengerechten Schlagworte sondern gelebte Realität - Tag für Tag. In diesem Sinne führt Albert Kallfelz eines mit rd. 48 Hektar Rebfläche der größten privaten Weingüter an der Mosel in der dritten Generation. Die Schieferböden der Moselsteillagen sind ideale Sonnenspeicher und geben in der Nacht die Wärme des Tages an die Reben ab. Außerdem werden bei der Verwitterung der Schieferböden Mineralstoffe frei, die den Weingeschmack prägen. In den steilen Hängen ist noch viel Handarbeit nötig und auf Qualität wird allergrößten Wert gelegt. Geringe Erträge und ein hoher Anteil an Mineralstoffen ist es, was die Komplexität der Kallfelz-Weine auszeichnet. Mit 83 Prozent dominiert der Riesling den betriebsinternen Rebsortenspiegel, Weißburgunder (10) und Rivaner (7) folgen auf den Plätzen. Sie wachsen in den Merler Lagen Königslay-Terrassen, Adler, Stephansberg und Fettgarten. Es wird konsequent integrierter Weinbau in Harmonie mit der Natur betrieben. Die Weine werden in den drei Linien Schoppenweine (für jeden Tag), Gutsweine (aus besten Lagen) und Selection (aus den Grand-Cru-Lagen) vinifiziert und vermarktet. Zu 85 Prozent werden die Weine trocken ausgebaut. Obwohl längst mit hohem Renommee ausgestattet, stellt sich Albert Kallfelz Jahr für Jahr wieder der Herausforderung, in einem anspruchsvollen Wettbewerb mit verdeckter Probe durch unabhängige Sachverständige sich mit der Konkurrenz zu messen, und der Erfolg gibt ihm Recht. 2011 stellt Albert Kallfelz den zehnten Siegerwein seit 1998 und ist damit erfolgreichster Teilnehmer des Wettbewerbs.

2010 Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese trocken

Die Schiefer (*lay*) war höchstwahrscheinlich nie königlichen Geblüts. Eher stand darauf einst ein Wald aus Kastanien (*castanetum*). Wenngleich die Erscheinung des Steilhangs mit Exposition nach Süd-Südwest und mit einem Höhenunterschied von 100 m schon majestätisch ist. Der Boden aus reiner Quarzschieferverwitterung ist flachgründig, steinig und erwärmt sich rasch. 8,5 ha der insgesamt 10 ha großen Spitzenlage sind im Kallfelzchen Besitz. Am 18. Oktober wurde die Ernte mit selektiver Handlese eingebracht. Per Büttenkippsystem wurden die Trauben schonend verarbeitet und nach Maischstandzeit mit mäßigem Druck gepresst. An die temperierte Gärung im Fuderfass schloss sich eine lange Feinhefelagerung an. Der Geschmack des Weins ist fast schon explosiv und dennoch harmonisch, nicht alkohollastig. Er verströmt einen feinen Beerenton mit leicht überreifen Noten und etwas Dörrobst. Der Grauschieferanklang macht eine sehr schmeckbare Mineralik, die schon an Salz erinnert.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 9,8 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 10,40 € (0,75 l)



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Anika Strebel, Albert Kallfelz, Dennis Lehmen, Michael Wirtz, Moselweinkönigin Andrea Schlechter, v.l.n.r.



Weingut Leo Fuchs

Bruno und Ulrich Fuchs
Hauptstraße 3
56829 Pommern

Tel 02672/1326
Fax: 02672/1336
leo-fuchs@t-online.de
www.leo-fuchs.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA, Spätlese, Auslese),
Anbaugebiet Mosel

“Mit hellen, klaren, mineralischen Weinen Trinkfreude bereiten.”

Das Weingut Leo Fuchs ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Pommerns. Im Jahre 636 wurde Pommern als *pomerius villa* erstmals erwähnt (pomerium = Apfelgarten). Das Weingut datiert bis auf 1624 zurück. Seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts betreibt es bereits Erzeugerabfüllung und Selbstvermarktung, für die damalige Zeit ebenso ungewöhnlich wie mutig. Mit viel persönlichem Einsatz und fachlichem Wissen wird vorwiegend Riesling in den besten Verwitterungsschiefersteillagen angebaut. Besonderes Augenmerk gilt einer sauberen und behutsamen Kellerwirtschaft mit traditionellen Methoden unter Einsatz zeitgemäßer Technik. Die besten Lagen sind in Pommern Zeisel, Goldberg, Sonnenuhr und Rosenberg sowie in Klotten Burg Coraidelstein und Brauneberg. Hier stehen die Weinberge auf Verwitterungs- und Grauwackenschiefer, zum Teil auch Tonschiefer. Der Durchschnittsertrag liegt bei 60 hl/ha. Riesling ist die Hauptrebsorte (69 Prozent), aber auch Rivaner (8 Prozent) und die weißen Burgundersorten (23 Prozent) finden sich im Sortiment; daneben Sekt in klassischer Flaschengärung und Alter Tresterbrand. Fuchs setzt auf glasklare, helle und zugängliche Weine mit Mineralität und fruchtiger Säure, die Lust auf das zweite Glas machen.

2010 Klottener Brauneberg Riesling Qualitätswein b. A.

Großes Gewächs trocken

Der Klottener Brauneberg ist steil, sehr steil. Von unter 90 m geht es auf über 190 m über NN hinauf. Im Boden tiefgründiger, skeletthaltiger Verwitterungsschiefer aus dem Devon. Die Lage des Weinbergs gleicht einem Amphitheater, von Südost über Süd nach Südwest geneigt, darüber eine schützende Felswand von über 200 m. Am 16. Oktober wurde selektiv per Hand gelesen. Die Ausbeute lag bei 115 °OE und 25 hl/ha. Der Botrytisanteil war hoch. Der Ausbau erfolgte reduktiv im Edelstahltank mit Reinzuchthefen. Auf Entsäuerung wurde verzichtet. Der Wein ist vollmundig. Die relativ hohe Säure von 9,5 g/l puffert den mit 15 % recht hohen Alkohol ab, schmeckt pikant und ergänzt perfekt die Mineralität. Der Abgang ist geradezu unendlich.

15,0 % vol vorh. Alkohol – 9,4 g/l Restzucker – 9,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 23,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Bruno Fuchs, Moselweinkönigin Andrea Schlechter, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Klaus Lotz

Stefan Lotz
Hauptstraße 71
54492 Erden

Tel 06532/3029
Fax 06532/953569
info@weingut-lotz.de
www.weingut-lotz.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling edelsüß Spätlese bis Auslese
(ab 70 g/l Restzucker, max.
120 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

“Qualität statt Quantität.”

Der *monte Ardinigo* ist der Namensgeber der kleinen Moselgemeinde Erden. Darin steckt, wie in den Ardennen, das keltische *Arduenna*, was einen steilen Bergrücken bezeichnet, im konkreten Fall den auf der anderen Moselseite gelegenen Eifelaufstieg. Der wirkt klimatisch als Barriere gegen die Westwinde und bewirkt gelegentlich einen richtigen Föhneffekt. Nach den Treverern fühlten sich hier auch die Römer wohl. Sie brachten den Weinbau mit, worauf die Reste zweier antiker Kelteranlagen am anderen Moselufer noch heute eindrucksvoll hinweisen. Das moderne Weingut Klaus Lotz blickt auf eine große Weinbautradition zurück. Es befindet sich seit einigen Generationen im Besitz der Familie und wird seit 2003 von Winzermeister Stefan Lotz geführt. Aktuell werden in den Erdener Lagen Treppchen, Herrenberg sowie im Löslicher Försterlay 7 ha Weinbergsfläche bewirtschaftet – der größte Teil davon in extrem arbeitsaufwendigen Steilhängen. Hauptrebsorte ist natürlich Riesling mit einem Anteil von 60 Prozent. im betriebsinternen Rebsortenspiegel sind aber auch Müller Thurgau mit 20 Prozent, Spätburgunder (10), Dornfelder (5) und Weißburgunder (5). Die eigene Brennerei liefert hochwertige Edelbrände.

2010 Erdener Treppchen Riesling Auslese

Treppchen ist nicht nur die Lagenbezeichnung, sondern bereits schon Hinweis auf die Topografie. Es geht steil bergauf links der Mosel, bis zu 80 Prozent. Der Steilhang mit 110 m Höhenunterschied ist nach Süden geneigt. Im Untergrund ist mittel- bis tiefgründiger, blau-grauer Schieferverwitterungsboden. Bei der Handlese wurden konsequent die überreifen Trauben selektioniert. Der Ertrag lag bei lediglich 20 hl/ha. In kleinen Lesekisten wurden die Trauben überaus schonend in den Betrieb transportiert und ohne Pumpen auf die Presse gegeben. Nach langsamer Gärung wurde nur vor der Füllung einmalig filtriert. Der Wein ist heute eine einzige Konzentration der für Riesling typischen Fruchtaromen. Süße und Säure bilden eine geradezu ideale Harmonie, was in Verbindung mit einer eleganten Botrytisnote an Eiswein erinnert. Der Wein verfügt über das Potenzial für eine lange Lagerung.

7,5 % vol vorh. Alkohol – 119,5 g/l Restzucker – 10,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Moselweinkönigin Andrea Schlechter, Stefan Lotz, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Hexamer

Harald Hexamer
Sobernheimer Straße 3
55566 Meddersheim

Tel 06751/2269
Fax 06751/94 07
info@weingut-hexamer.de
www.weingut-hexamer.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol)
Anbaugebiet Nahe

„Qualität ist unsere oberste Maxime.“

Die Rebfläche beträgt zur Zeit 18 Hektar; circa 60 Prozent davon sind mit Riesling bepflanzt. Weitere wichtige Rebsorten sind Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Frühburgunder und Müller-Thurgau, aber auch einige "Raritäten" wie Gewürztraminer und Sauvignon Blanc tragen zur Bereicherung des Sortiments bei. Der Riesling aber ist Hauptrebsorte und ist anteilmäßig in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Gute Weine wachsen im Weinberg; im Keller kann man nur versuchen, das Ganze zu optimieren und das herauszukitzeln, was einem die Traube gegeben hat. Aus diesem Grund macht man sich bei Hexamer viel Arbeit in den Weinbergen; der Anschnitt von nur einer Bogenrebe und die Ausdünnung sind heute schon Standard, aber darüber hinaus werden die heranreifenden Trauben zum Teil noch ein zweites Mal selektiert, und die Traubenzone wird entblättert. Die Traubenlese geschieht zu 100 Prozent von Hand; nur so ist eine selektive Ernte möglich. Desöfteren werden die Trauben in den Weinbergen auch zwei Mal geerntet - Vor- und Hauptlese erlauben es, nur die vollreifen Trauben herauszuschneiden und den übrigen noch die Zeit zu lassen, ihr volles Aroma zu entwickeln.

2010 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling QbA trocken „Eisendell“

Der Meddersheimer Rheingrafenberg gilt als beste Meddersheimer Lage, umfasst insgesamt circa 22 Hektar; 7,3 Hektar davon, hauptsächlich bestockt mit Riesling, werden vom Weingut Hexamer bewirtschaftet. Der Boden in den beiden waldumsäumten Seitentälern der Nahe, die zusammen den Meddersheimer Rheingrafenberg bilden, ist oberflächlich verwitterter Buntsandstein aus der Zeit des Oberrotliegenden, der sich hauptsächlich aus Quarzitkiesen und -sandsteinen zusammensetzt. Der Abschnitt Eisendell bezeichnet einen Buckel (Delle), unter der im Mittelalter vielleicht einmal nach Eisenerz geschürft wurde. An den bis zu 50 Prozent steilen, nach Südosten ausgerichteten Rebhängen wachsen hier auf kargem Gesteinsboden besonders kleinbeerige Trauben heran, die vor Mineralität geradezu strotzen. Die Weine bestechen durch ihre filigrane und mineralische Art; sie zeichnen sich aus durch ein umfangreiches Potpourri an Rieslingaromen, angeführt von Limette, Apfel und Quitte, unterstrichen von einer delikaten Säure. Die hier wachsenden Rieslinge haben enormes Potenzial. Der Siegerwein, von Hand Mitte Oktober selektiv gelesen, vereint diese Charakteristika. Die geernteten 65 hl/ha wurden nach kurzer Maischzeit über 12 Wochen gezügelt vergoren und anschließend auf ein langes Hefelager gegeben. Heute ist er angenehm filigran und feinfuchtig, hat eine erfrischende Art und ausgeprägte Frucht, umspielt von lagentypischer Mineralität.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 7,8 g/l Restzucker – 8,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Harald und Petra Hexamer, Naheweinkönigin Carolin Klumb, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Enk

Theo und Steffen Enk
Weinbergstraße 13
55452 Dorsheim

Tel 06721/45 470
Fax 06721/47 884
info@weingut-theo-enk.de
www.weingut-theo-enk.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Weißburgunder und Grauburgunder
trocken (QbA, Spätlese, Auslese)
Anbaugebiet Nahe

“Qualität wächst im Weinberg.“

Die kleine Gemeinde Dorsheim liegt am Hang des Trollbachs und ist von Weinbergen umzingelt. Sie liegt auf der geologischen Grenze zwischen Devon im Norden und Tertiär im Süden mit eingelagerten Sedimenten des Rotliegenden. In den südlichen Lagen Klosterpfad, Laurenziweg, Jungbrunnen und Nixenberg herrschen kiesiger und sandiger Lehm mit Grus durchsetzt auf Fels vor, während im Norden (Burgberg, Honigberg, Trollberg, Goldloch, Pittermännchen) Verwitterungsprodukte der zum Oberrotliegenden gehörenden sog. Waderner Schichten zu finden sind. Heute führt Theo Enk das Weingut mit 8,5 ha in der dritten Generation. Sohn Steffen ist seit seinem Abschluss zum staatlich geprüften Techniker aktiv in die Weinbereitung involviert. Fortdauerndes Bemühen um höchste Qualität ist im Betrieb selbstverständlich, vom Rebschnitt bis zur Abfüllung. Dies führt dazu, dass sich die Weine durch gute Bekömmlichkeit, rassige Eleganz und überdurchschnittliche Qualität auszeichnen. Man hat sich auf die Tradition besonnen, somit sind 40 Prozent der Weinberge mit Rieslingtrauben bepflanzt, hinzu kommen 25 Prozent Burgundersorten, der Rest teilt sich zwischen roten Trauben und den Rebsorten Scheurebe, Kerner und Silvaner auf. Die Weine werden zu 85 Prozent trocken angebaut.

2010 Nahe Grauer Burgunder Qualitätswein b. A. trocken

Je näher man von Dorsheim aus der Nahe kommt, umso mehr geht der Verwitterungsboden der Waderner Schichten in steinig bis kiesigen Lehm und Löslehm mit Kiesanteil über. Der zwölf Jahre alte Weinberg steht mit seinen Grauburgunderreben auf Lösslehm und präsentiert sich in bestem Zustand. Ein Boden, der eine gute Versorgung mit Nährstoffen und vor allem mit immer ausreichend Feuchtigkeit garantiert. Bei einer „grünen“ Lese im Juli wurden alle Trauben rigoros halbiert. Die selektive Handlese am 9. Oktober erbrachte infolgedessen nur 60 hl/ha. Trauben und Maische wurden schnell, aber schonend verarbeitet und in eine gezügelte Gärung gegeben. An deren Ende schloss sich ein Vollhefelager bis Ende Februar an. In der Nase kitzeln reife Birnen und im Hintergrund etwas Trockenobst. Im Mund offenbart der Wein viel Schmelz und ist lang im Abgang.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,3 g/l Restzucker – 6,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,80 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Theo und Steffen Enk, Naheweinkönigin Carolin Klumb, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Sommer

Günther und Christoph Sommer
Winzerstraße 25
67434 Neustadt an der Weinstraße

Tel 06321/81702
Fax 06321/354162
info@weingut-sommer.de
www.weingut-sommer.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Weißburgunder trocken
(QbA bis Spätlese, max.
110 g/l Gesamtalkohol)
Anbaugebiet Pfalz

“So viel wie nötig - so wenig wie möglich!”

Unterhalb des geschichtsträchtigen Schlossbergs liegt die bis 1969 selbständige und seitdem zu Neustadt an der Weinstraße gehörende Gemeinde Hambach. Aufgrund der überaus günstigen klimatischen Bedingungen, die hier neben Esskastanien auch Mandeln, Feigen und sogar Zitronen reifen lassen, kommen seit jeher auch dem Weinbau rund um Hambach zugute. Der Haardtrand wirkt gegen die manchmal unfreundlichen Westwetterlagen wie eine Schutzmauer, Spätfröste, wie gelegentlich bis in den Mai hinein auftreten können, können hier kaum Schaden anrichten, weil sie in die Ebene des Oberrheingraben abfließen. WEIN wird im Weingut Sommer aus Hambach ausdrücklich groß geschrieben. Seit vielen Generationen wird das Wissen rund um den Weinbau in der Familie weitergegeben. Das Ergebnis ist eine Mischung aus Tradition und Moderne, die vom Vater Günther Sommer und dem Sohn Christoph Sommer zu gleichen Teilen in den Betrieb eingebracht wird. Bereits im Weinberg achten sie darauf, durch individuelle Anbauweisen der Vielseitigkeit der einzelnen Rebsorten gerecht zu werden. Dabei profitieren sie von den hervorragenden Bedingungen, die das sonnenverwöhnte Weinanbaugebiet Pfalz bietet. Sowohl die klimatischen Begebenheiten als auch die lockeren Sandsteinböden, auf denen die Reben überwiegend wachsen, sorgen für eine optimale Entwicklung. Die Rotweine werden überwiegend im Holzfass ausgebaut, um eine bestmögliche Reifung zu erreichen. Durch eine lange Lagerung entwickeln sich langlebige Weine, die durch Ihre Fülle und Intensität bestechen. Die Weißweine werden in Edelstahlstanks schonend vergoren und ausgebaut. Durch die Lagerung im gekühlten Weißweinkeller bleibt die lebendige Frucht erhalten. Das Ergebnis sind sowohl leichte, unkomplizierte Weine für jeden Tag, als auch ausdrucksstarke und beeindruckende Weine, aber auf jeden Fall "Sommer - Weine" mit unverwechselbarem Charakter!

2010 Kirrweiler Oberschloss Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Über Diedesfeld und Maikammer gelangt man von Hambach ins nahegelegene Kirrweiler. Hier, in der Lage Oberschloß ist der Boden leichter, weniger geröllhaltig und mit mehr Sandanteil im Lößlehm. Zusammen mit der schwach geneigten Südhanglage bieten sich hier für die Weißburgunderreben hervorragende Bedingungen. Die selektive Handlese wurde Mitte Oktober vorgenommen. 20 Prozent des Leseguts bestand aus edelfaulen Trauben. Nach 12 Stunden Maischestandzeit wurden 15 Prozent des Mosts im Barriquefass, 85 Prozent kontrolliert im Edelstahltank vergoren. Im Januar erst wurden beide Bestandteile wieder zusammengeführt. Der Wein lässt in der Nase Melone erkennen, ein Spiel reifer Früchte mit Honig. Er ist vollmundig und spielt die charakteristische cremig schmelzige Art überlegen aus.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 5,5 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,50 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Christoph und Günther Sommer, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Weik

Bernd Weik
Lutwitzstrasse 10
67435 Neustadt an der Weinstraße

Tel 06321/66838
Fax 06321/60941
mail@weingut-weik.de
www.weingut-weik.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Sauvignon blanc trocken
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol)
Anbaugebiet Pfalz

„Weine, die die (Wein-) Welt erfreuen.“

Der Weinbaubetrieb liegt in Mußbach, das seit 1969 ein Teil der Stadt Neustadt an der Weinstraße ist. Die verschiedenen Betriebsteile wurden vor 1995 auf den Gutshof in der Lutwitzstraße als Betriebsstelle konzentriert. Das Weingut bewirtschaftet 6 Hektar Reben in Mußbach und den umliegenden Ortschaften Königsbach, Gimmeldingen und Haardt. Bernd Weik hat sich dem umweltschonenden Weinbau verschrieben. Umweltschonend bedeutet in diesem Fall Begrünung der Weinberge, Düngung nur nach Bodenuntersuchung und dem wirklichen Bedarf sowie der Einsatz von nützlingsschonenden Pflanzenschutzmitteln. Auf diese Weise werden in den meisten Jahren gesunde Trauben mit hoher Reife geerntet. Der Durchschnittsertrag liegt mit 75 hl/ha deutlich unter dem gesetzlich Möglichen. Eine späte und selektive Lese mit der Hand gehört zu den Selbstverständlichkeiten, die das Ende der Lese bis in den Oktober hinauszögern können. Die wichtigsten Rebsorten sind Riesling, Sauvignon blanc und die weißen Burgunder bei den klassischen weißen Sorten, sowie Saint Laurent und Spätburgunder bei den roten Rebsorten. Der Sauvignon blanc nimmt heute bereits den zweiten Platz in der Rebsortenliste ein. Angestrebt werden fruchtige, jugendliche Weißweine mit einer feinen Kohlensäure, die im Falle des Rieslings auch eine pikante Säure mitbringen dürfen. Der Ausbau der Weißweine erfolgt meist im Edelstahlbehälter, um ein Optimum an Frucht zu erreichen. Der größte Teil der Weine wird trocken angeboten. Die Rotweine werden dem internationalen Stil entsprechend durchgegoren auf die Flasche gezogen, wobei auf eine ausgeprägte Tanninstruktur großer Wert gelegt wird, um den Weinen Komplexität und Fülle zu verleihen. Um die Reifeentwicklung positiv zu beeinflussen, werden alle Rotweine im traditionellen Holzfass oder im kleinen französischen Eichenholzfass ausgebaut. Neben den Weinen werden Sekte nach klassischer Flaschengärung angeboten.

2010 Pfalz Sauvignon blanc Spätlese trocken Löwenherz

Auf 418 Hektar stehen in Rheinland-Pfalz Sauvignon Blanc-Reben, 60 Prozent davon (248 ha) im Anbaugebiet Pfalz. Noch vor zehn Jahren spielte die Rebe eine kaum nennenswerte Rolle in Rheinland-Pfalz (5 ha), hat aber seitdem eine boomartige Entwicklung vollzogen. Der Siegerwein ist eine Lagencuvee aus verschiedenen Weinbergen der Großlage Meerspinne. Hier findet sich unter einer Lössschicht Lehm, Mergel sowie steiniger und toniger Sand. In Verbindung mit der geschützten unmittelbaren Haardtrandlage liegt hier ein für den Sauvignon Blanc offenbar sehr günstiges Terroir vor. Die Handlese in den verschiedenen Weinbergen wurde je nach Reifegrad der Trauben zeitlich gestaffelt und brachte 45 hl/ha ein. Nach schonender Pressung und kontrollierter Vergärung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut. Herausgekommen ist ein sehr typischer Sauvignon Blanc mit intensiver Frucht von Stachelbeere, gepaart mit dezenten Maracuja-noten und pikanter Paprikanote. Dazu ist er mineralisch und nachhaltig.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 2,2 g/l Restzucker – 7,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 15,50 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Bernd und Joan Weik, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Eugen Müller

Stephan Müller
Weinstraße 34
67147 Forst an der Weinstraße

Tel 06326/330
Fax 06326/6802
kontakt@weingut-eugen-mueller.de
www.weingut-eugen-mueller.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA bis Auslese)
Anbaugebiet Pfalz

“Rieslinge und mehr, die Tradition mit Leidenschaft und jugendlichem Sein vereinen.”

Vor 1000 Jahren hätte die Deutsche Weinstraße in weiten Bereichen ihres heutigen Verlaufs durch dichte Waldgebiete geführt. Die Flächen zwischen Deidesheim und Bad Dürkheim hießen seinerzeit ausdrücklich Vorst oder Forst und waren das bevorzugte Jagdgebiet des Fürstbischofs von Speyer. Bis heute ist nur noch der Ortsname Forst geblieben. Wo die Höflinge des Bischofs einst das Wild aufscheuchten, finden sich heute einige der besten Weinlagen der Pfalz. Um das kleine Weindorf Forst versammeln sich rd. 175 ha Rebflächen. 17 ha davon bewirtschaftet das Weingut Eugen Müller und baut darauf vorwiegend Riesling (80 Prozent), aber auch Burgunderreben und Sauvignon Blanc an. 1935 aus einer Küferei hervorgegangen, wird das Weingut Eugen Müller heute in dritter Generation von Stephan und Christine Müller geführt. Stephan stieg 2000 nach abgeschlossenem Geisenheim-Studium und mehrmonatigem Australienaufenthalt in das Weingut ein. Unterstützt wird er von den Eltern Kurt und Elisabeth Müller sowie Dipl. Weinbauingenieur Jürgen Meißner. Mit den Nachwuchswinzerinnen Jana, Lea und Anne steht die nächste Generation schon bereit.

2010 Forster Ungeheuer Riesling Spätlese trocken

„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer!“, soll Reichskanzler Otto von Bismarck 1889 ausgerufen haben, als man ihm in Deidesheim einen Tropfen aus der Forster Lage kredenzte hatte. Die Lage hat ganz und gar nichts Bestialisches und ihre Bezeichnung wahrscheinlich von einem Amtsschreiber gleichen Namens aus dem 17. Jahrhundert. Im Boden findet sich das in der Region übliche Durcheinander von Buntsandstein, Kalksansteingeröll, sandiger Ton, sandiger Lehm und Basalt. Mildes Klima und der gegebene Schutz vor den gelegentlich strammen Westwinden gibt den Trauben hier meist einen gewissen Reifevorsprung und ermöglicht längere Reifezeiten. Die Rieslingreben sind 26 Jahre alt und wurden frühzeitig beidseitig entblättert, um für eine luftig lockere Traubenzone zu sorgen. Selektiv handgelesen wurde am 12. Oktober, die Maische nach dem Entrappen bei 10°C und unter CO₂-Schutz sieben Stunden lang stehen lassen. Die Gärung verlief bei konstant 18-20°C. Im Januar wurde einmalig filtriert. Der Wein besticht mit reifen Pfirsichnoten und mineralischen Zügen. Er lebt von einer präsenten, vitalen Säurestruktur und punktet auch im Abgang mit eleganten Fruchtnoten.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,6 g/l Restzucker – 8,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Stephan Müller, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Wein- und Sektgut Wilhelmshof

Queichstraße 1
76833 Siebeldingen

Tel 06345/919147
Fax 06345/919148
mail@wilhelmshof.de
www.wilhelmshof.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken
(QbA bis Spätlese, Jahrgang 2008/2009)
Anbaugebiet Pfalz

“Vom Weinberg bis zum Endprodukt jeden Schritt selbst zu begleiten und an den Stellschrauben der Qualität zu drehen für das optimale Ergebnis, fasziniert uns immer wieder.”

1975 hatten Christa Roth-Jung und Herbert Roth das Familienweingut übernommen, in dem mit Barbara Roth und Thorsten Ochocki mittlerweile bereits die nächsten Generation tätig ist, die mit neuen Ideen an alten Traditionen anknüpft. Die Rebstöcke des Wilhelmshofs stehen auf 18 Hektar Rebfläche. Riesling (30 Prozent), Spätburgunder (30 Prozent) und Weißburgunder (30 Prozent) haben den größten Anteil. Es folgt Grauburgunder (10 Prozent). Die Weinberge werden naturnah bearbeitet durch Einsäen von Sonnenblumen, Wicken und Luzernen, angemessenen Pflanzenschutz sowie organischen Dünger. Beste Lagen sind Siebeldinger Im Sonnenschein und Frankenweiler Kalkgrube. Intensiv gepflegt wird die von Herbert Roth begründete Tradition der Sektherstellung in klassischer Flaschengärung. Spezialität sind dabei die *Patina*-Sekte mit extrem langem (5 bis 20 Jahre) Hefelager.

2009 Siebeldinger Im Sonnenschein Spätburgunder Spätlese trocken

Die größte Lage der Weinbaugemeinde Siebeldingen im Schutz des Haardtrands hat einen bezeichnenden Namen. *Im Sonnenschein* deutet auf die privilegierte Positionierung des Hangs mit rd. 80 m Höhenunterschied und Ausrichtung nach Süden. Ziemlich weit oben stehen die Spätburgunderreben auf dem hier verbreiteten Terrassenschotter mit Muschelkalk und Lehm, Ton und Mergel. Wie in den Anlagen des Wilhelmshof üblich wurde auch hier bereits im Sommer aufwändige Laubwandpflege betrieben und durch grüne Lese der Ertrag reduziert. In Handlese wurden schließlich nur 30 hl/ha geerntet. Durch traditionelle Maischegärung mit Vor- und Nachmazeration wurden die Farbstoffe auf der Beerenhaut gekitzelt. Schließlich stand ein 18-monatiger Aufenthalt in neuen Barriquefässern aus deutscher und französischer Eiche auf dem Ausbauplan. Der Wein besticht durch seine klare Frucht von dunklen Kirschen, reifen Erdbeeren und Holunderbeeren. Schlehe und leicht rauchige Anklänge balancieren die mächtige Frucht gut aus. Balance besteht darüber hinaus in animierender Säure und fruchtiger Fülle.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 0,8 g/l Restzucker – 4,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 19,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Barbara Roth, Thorsten Ochocki, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Wein- und Sektkellerei Gebr. Anselmann GmbH

Staatsstraße 58-60
67483 Edesheim

Tel 06323/94120
Fax 06323/941219
info@weingut-anselmann.de
www.weingut-anselmann.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Dornfelder Qualitätswein trocken
(Jahrgang 2010)
Anbaugebiet Pfalz

*“Den Weinfreunden geschmacklich hervorragende und bekömmliche
Pfälzer Weine zu attraktiven Preisen bieten.”*

Edesheim ist ein über 1200 Jahre altes Winzerdorf an der Südlichen Weinstraße. Das idyllische Dorf mit 2400 Einwohnern liegt geschützt durch die Berge der Haardt im Westen auf dem Wiesengrund des Modenbachs. Durch das milde Klima reifen hier neben Wein auch Feigen, Kiwis, Aprikosen, Pfirsiche, Mandeln und Edelkastanien. Im Ort sehenswert sind die barocke St. Peter und Pauls-Kirche sowie das ehemalige fürstbischöfliche Wasserschloss. Die erste urkundliche Erwähnung der Familie Anselmann datiert auf das Jahr 1126. Seit Jahrhunderten ist die Familie dem Weinbau verbunden, doch erst mit dem herausragenden 1959er Jahrgang begann Werner Anselmann, der Vater der heutigen Inhaber, selbst mit der Flaschenabfüllung und Vermarktung. Heute wird das Weingut von den Geschwistern Gerd, Ralf und Ruth Anselmann geführt und bewirtschaftet eine Rebfläche von 100 Hektar. Die Weinberge werden naturnah angebaut, wobei nur gut ausgebildetes Fachpersonal zum Einsatz kommt. Die vollreifen und teilweise von Hand gelesenen Trauben werden schonend und mit Hilfe modernster Technik verarbeitet und so ausgebaut, dass die sortentypischen Aromen erhalten bleiben. Das Ergebnis sind qualitativ hochwertige und bekömmliche Weine mit internationalem Niveau.

2010 Pfalz Dornfelder Qualitätswein b. A. trocken

Die Grundlage für diesen Wein war maschinell entrapptes Vollernterlesegut. Die Maische wurde auf 85°C erhitzt und dann bei 45°C 12 Stunden stehen gelassen. Nach der Pressung Rückkühlung auf 17 bis 18°C. Die kontrollierte Vergärung erfolgte zunächst bei 15, später bei 18°C. Ein biologischer Säureabbau wurde vorgenommen, ebenso eine Kieselgurfiltration sowie schließlich bei der Abfüllung eine EK-Filtration. Im Glas präsentiert sich ein Dornfelder mit rebsortentypischer, intensiver Farbe. Im Bukett ist er sehr ausdrucksvoll und fruchtbetont, erinnert an reife Kirschen und Brombeeren. Im Geschmack bringt er große Fülle und Intensität. Besonders bemerkenswert ist der kräftige und elegant fruchtbetonte Geschmack. Die Tannine sind harmonisch eingebunden und geben dem Wein eine gute Struktur und einen angenehmen Abgang.

14,1 % vol vorh. Alkohol – 5,8 g/l Restzucker – 4,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,20 € (1,0 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Gerd und Ruth Anselmann, Pfälzische Weinkönigin Anna Hochdörfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler v.l.n.r.



Weingut Bastianshauser Hof

Ralf Erbedinger
West 18
67595 Bechtheim-West

Tel 06244/4942
Fax 06244/5697
info@bastianhauserhof.de
www.bastianshauserhof.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Silvaner trocken
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol)
Anbaugebiet Rheinhessen

“Einfach immer nur das Beste.”

Außerhalb von Bechtheim, von Weinbergen umschlossen liegt der Bastianshauser Hof. Von hier aus bewirtschaftet der Familienbetrieb Erbedinger 19 Hektar im Bechtheimer Heilig Kreuz und im Bechtheimer Rosengarten. Aus dem ehemaligen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb hat sich im Laufe der Zeit ein reiner Weinbaubetrieb entwickelt. Bei der Arbeit im Weinberg steht alles unter dem Leitgedanken „Weniger Ertrag“. Die geernteten Trauben werden im Weinkeller so schonend wie möglich verarbeitet: Das heißt Trennung von Beeren und Stielen, Schonende Kelterung, Vorklärung der Moste, Pflege der Jungweine nach modernsten Gesichtspunkten, Ausbau und Abfüllung nach mehreren Monaten Reifezeit direkt im Weingut. Im Anbau dominieren die traditionellen Sorten. Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling spielen die bedeutendste Rolle auf dem Weißweinsektor im trockenen und halbtrockenen Bereich. Bei den Roten gewinnt der Dornfelder immer mehr an Bedeutung, obwohl Spätburgunder und Portugieser immer noch die Nase vorn haben. In der 2006 eröffneten schmucken Vinothek werden neben den Weinen und Sekten auch Brände und Sekte, aber auch Wein- und Sektgelee, Pesto, Nudeln u.a.m. angeboten.

2010 Bechtheimer Heiligkreuz Silvaner Qualitätswein b. A. trocken Edition S & R

Ein Feldkreuz war Namensgeber der Weinlage südwestlich von Bechtheim. 80 Prozent der Lage sind hängig mit Ausrichtung nach Süden. Unter einer Lössschicht herrscht im Untergrund sandiger Lehm vor, ein fruchtbarer und Feuchtigkeit haltender Boden. Der Silvaner steht hier seit 25 Jahren. Da bereits vor der Lese nicht nur großzügig entblättert, sondern auch konsequent ausgedünnt wurde, blieben für die Handlese am 29. Oktober nur noch 45 hl/ha. Die Trauben wurden schonend transportiert und schonend verarbeitet. Die Vergärung mit Reinzuchthefen erfolgte temperaturgesteuert. Bis zur Füllung wurde dem Wein ein langes Feinhefelager gegönnt. Anders als die leichten Sommerweine, die man von der Rebsorte kennt, präsentiert sich dieser Silvaner zwar sortentypisch in Nase und Mund, doch die Aromen treten sehr voll und ohne die übliche Zurückhaltung auf, machen ihn eher zum kräftigen Typ.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,0 g/l Restzucker – 6,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,90 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Ralf , Therese und Ilke Erbel-
dinger, Rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler,
v.l.n.r.



Weingut Hemmes

Grabenstraße 34
55411 Bingen

Tel 06721/12420
Fax 06721/12422
info@weingut-hemmes.de
www.weingut-hemmes.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling trocken
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol)
Anbaugebiet Rheinhessen

"Wir machen faszinierende Weine für Ihr Leben gerne."

Caput montis (Kopf des Berges) nannten die Römer die Siedlung am Fuß des Rochusberges. Rheinhessisches Gebabbel machte daraus irgendwann im 16. Jahrhundert Kempten, das seit 1939 zur Stadt Bingen gehört. Mit „Kämmt'n!“ oder „Kämmt ihn!“, worauf man wegen des Doppelkamms im Wappen der Gemeinde kommen könnte, hat der Name also nichts zu tun. Der Betrieb von Frank und Tanja Hemmes war bis in die 1960er Jahre ein typisch rheinhessischer Gemischtbetrieb. Als sie ihn 2003 übernahmen, hatte Vater Friedel Hemmes schon vollständig auf Wein umstrukturiert. Heute werden rund um den Rochusberg, am Kapellenberg, am Schlossberg und in der Binger Toplage Scharlachberg 12 ha bewirtschaftet. Im Anbau sind Riesling (30 Prozent), die verschiedenen Burgundersorten (25 Prozent), Dornfelder (10 Prozent) und andere. Weißweine werden temperaturgesteuert in Edelstahl und Kunststoff vergoren. Rotweine dagegen gären auf der Maische und werden überwiegend im Holzfass ausgebaut. In der Vinothek „Weinschule“, eingerichtet in der liebevoll renovierten alten Kempter Schule, werden neben dem vielfältigen Weinsortiment auch Perlwein und Sekt angeboten.

2010 Binger Scharlachberg Riesling Spätlese trocken

„Urgestein“ nennt Frank Hemmes diesen Riesling aus der Steillage des Binger Scharlachbergs. Der relativ hohe Anteil an Eisenoxid im Boden führt zu einer ungleichmäßigen Rotfärbung und gab der berühmten Lage ihre Namen. Ansonsten ist der Boden steinig aus Schieferverwitterung und Quarzit. Am 12. Oktober wurde gelesen in einem Weinberg, der zuvor entblättert und von Geiztrieben befreit worden war. Der Ertrag bestand aus lediglich 50 hl/ha. Der Most wurde vorgeklärt. Die Gärung erfolgte gezügelt und temperaturgesteuert. Ein Feinhefelager bis März 2011 schloss sich an. Der Wein ist durchaus rassig und fruchtig, auch würzig und mineralisch. Süßer, vollfruchtiger Pfirsich und spritzige, anregende Zitrone bestimmen das Aromenspiel; dabei etwas Maracuja, was den Wein zu einem eleganten Vertreter seiner Rebsorte macht.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 9,0 g/l Restzucker – 6,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,50 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Frank und Tanja Hemmes, Rhein Hessische Weinkönigin Helgard Frey, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Weingut G&M Machmer



Markus Machmer
Im Rosengarten
67595 Bechtheim

Tel 06242/915717
Fax 06242/915718
mail@weingut-machmer.de
www.weingut-machmer.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Weißburgunder trocken
(QbA, Spätlese, Auslese)
Anbaugebiet Rheinhessen

"Spitzenqualität zu vernünftigen Preisen."

Bechtheim gehört heute nicht nur zu den größten weinbautreibenden Gemeinden im Anbaugebiet Rheinhessen, sondern sieht sich gemeinsam mit der umliegenden Region, dem Wonnegau auch qualitativ auf Augenhöhe mit den Toplagen am Rhein im Norden oder an der Deutschen Weinstraße im Süden. Das Weingut G&M Machmer steht mit seinen Erfolgen der letzten Jahre stellvertretend für die Entwicklung, die zu dieser Position geführt hat. Auf 24 ha baut das Familienweingut heute 24 Rebsorten an. Schwerpunkte bilden Riesling mit 15 Prozent, Grau- und Weißburgunder mit 15 Prozent sowie Spätburgunder mit 13 Prozent. Toplagen sind Bechtheimer Rosengarten, Geyersberg, Heiligkreuz und Stein. Der Betrieb arbeitet naturnah und nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus. Mit berechtigtem Stolz verweist er auf seine roten und weißen Barrique-Weine und seine Eisweine sowie auf sein breites Angebot an Likören, Bränden und Sekt.

2010 Weißer Burgunder QbA trocken Edition G&M

Die Weißburgunderreben stehen an einem windgeschützten Südhang. Im tiefgründigen Boden ist vorwiegend toniger Lehm, der eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Um Sonne und Frischluft an die Trauben gelangen zu lassen, wurde die Traubenzone frühzeitig entblättert. Am 13. Oktober wurde selektiv per Hand in kleine Büttchen gelesen. Nach Maischestandzeit und Pressung Ausbau im Edelstahltank. An den biologischen Säureabbau schloss sich ein langes Hefelager an. Die bei der Lese goldgelben, sonnengereiften Trauben haben sich zu einem erstklassigen Burgunder entwickelt. Seine tolle Frucht mit ausbalanciertem Süße-Säure-Spiel erinnert stark an Melone und ist von feinem Honigaroma durchzogen.

13,2 % vol vorh. Alkohol – 6,4 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,30 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Mirjam und Markus Machmer, Rhein Hessische Weinkönigin Helgard Frey, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Peth-Wetz

Hartmut und Christian Peth
Alzeyer Straße 16
67593 Bermersheim

Tel 06244/4424
Fax 06244/4494
info@peth-wetz.com
www.peth-wetz.com

Sieger 2011 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken
(QbA bis Spätlese)
Anbaugebiet Rheinhessen

„ Immer auf der Suche nach dem ‚perfekten‘ Wein.“

Weinberge in der Toplage Bermersheimer Hasenlauf zu haben, war dem Weingut Peth-Wetz nicht genug. Das unbändige Qualitätsstreben ließ den Betrieb bis heute auf 20 ha anwachsen wobei Rebflächen nicht nur im benachbarten Westhofener Rotenstein oder dem Dalsheimer Hubacker, sondern auch im entlegenen Siefersheimer Heerkretz dazu kamen. Den perfekten Wein suchen! Damit wird die Philosophie des Weinguts auf den Punkt gebracht. Vom Weinberg bis in die Flasche ist ein weiter Weg. Mit Eile und Hektik kommt man da nicht weit. Man geht es eher ruhig und gelassen an. Das Wichtigste sind die Reben und der Boden - im Weinberg wird frühzeitig mit der Schere der Ertrag des nächsten Herbstes begrenzt, um nur ausgewählten Trauben, die Zeit zu geben, richtig Kraft zu tanken. Deshalb sehen die Peth-Wetz-Weinberge auch ein wenig anders aus als viele andere - aufgeräumter könnte man sagen. Auch bei der Lese lässt man sich Zeit, denn oft haben die Herbstmonate noch genug Sonnenstunden um noch ein bisschen Extrakt drauf zu packen. Am meisten Zeit bekommen die Weine im Keller. Hier wird nichts wirklich gemacht, nur beobachtet und im richtigen Moment vollendet und gefüllt - alles eine Frage des richtigen Timings. Rd. 30 Prozent der Rebfläche ist mit Riesling bestockt; es folgen 25 Prozent weiße Burgundersorten, 17 Prozent Spätburgunder und mehrere Rebsorten auf den übrigen Flächen. Peth-Wetz setzt vor allem auf charakterstarke Rotweine aus dem Barrique, kraftvolle weiße Barriqueweine und Lagenrieslinge.

2008 Westhofener Rotenstein Spätburgunder QbA trocken

Der Westhofener Rotenstein grenzt unmittelbar an die Bermersheimer Vorzeigelage Hasenlauf. Hier wie dort ist unter einer Lössdecke sandiger und steiniger Lehm und Kalkstein im Boden. Die Ausrichtung ist allerdings, anders als beim südlichen Nachbar, Ost-Nordost. Die Ertragseinstellung wurde maschinell auf einen Wert von 15 hl/ha vorgenommen. Ende Oktober wurden von Hand gelesen. Die Trauben wurden entrappt und die Maische sechs Wochen offen gären gelassen. Nach 18 Monaten Barriqueausbau wurde der Wein unfiltriert gefüllt. In die Nase steigen dunkle Beerenfrüchte, etwas Dörrobst, und Pflaume aber auch feine Röstariomen. Im Geschmack zeigt sich der Spätburgunder kraftvoll und breitschultrig

14,4 % vol vorh. Alkohol – 0,5 g/l Restzucker – 5,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 25,00 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Christian Peth, Rhein Hessische Weinkönigin Helgard Frey, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Schweickardt

Breitgasse 48
55437 Appenheim

Tel 06725/2723
Fax 06725/963046
info@weingut-schweickardt.de
www.weingut-schweickardt.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Grauburgunder trocken
(QbA, Spätlese, Auslese)
Anbaugebiet Rheinhessen

“Zeitgemäßen Geschmack verkörpern, ohne dabei auf Tradition zu verzichten.”

Der Name Appenheim findet sich bereits in einer Urkunde des Klosters Lorch von 882. Er dürfte auf einen fränkischen Adligen namens Appo oder Abbo zurückgehen und weist darauf hin, dass die Siedlung im Welzbachtal wohl bereits im 6. oder 7. Jahrhundert gegründet wurde. Im Schutz des Westerbergs wurde bereits frühzeitig Weinbau betrieben. Das milde Klima und die nährstoffreichen Böden machten die Gegend zum idealen Standort. Auch auf dem Weidenhof der Familie Schweickardt hat der Weinbau eine alte Tradition. Das Weingut besteht seit 1870 und wird bereits in der fünften Generation geführt. Heute werden auf 13 ha vorwiegend Rebsortenklassiker angebaut. Mit 20 Prozent führen dabei die weißen Burgundersorten den betrieblichen Rebsortenspiegel an. Riesling folgt mit 15 Prozent. Der Rotweinanteil liegt gegenwärtig bei 35 Prozent. Die Weinberge verteilen sich auf die Appenheimer Lagen Hundertgulden, Eselspfad und Daubhaus. Neben der breiten Weinpalette werden verschiedene Sekte und edle Destillate angeboten.

2010 Rheinhessen Grauer Burgunder Qualitätswein b. A. trocken

Der Boden in der Lage Appenheimer Eselspfad zeichnet sich durch einen hohen Anteil leicht erwärmbar Sandes mit Kalkstein und Mergel im Lehm aus. Wegen der südlichen Neigung zählt der Eselspfad zu den Toplagen – optimal zum Burgunderanbau. Wo in frühen Zeiten Lastesel über einen engen Weg vielleicht zu einer Mühle geführt wurden, stehen in der langezogenen Gewinn auch die Grauburgunderreben, die am 4. Oktober nach vorheriger Negativauslese frühmorgens geerntet wurden. Nach zwölfstündiger Maischestandzeit wurden 86°OE gemessen. Nach schonender Kelterung wurde der Most bei 16°C relativ kalt vergoren. Ein kleinerer Teil der Gesamtmenge wurde im Holz gelagert, der größere Teil im Edelstahltank reduktiv ausgebaut. Wieder vereint und abgefüllt präsentiert sich der Grauburgunder mit kräftigem Körper und schönem Schmelz. Erhalten hat sich ein feiner Traubengeschmack mit harmonischer Säure.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 6,1 g/l Restzucker – 5,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,50 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Sandra und Gunnar Schweickardt, Rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Weingut Kees-Kieren

Hauptstraße 22
54470 Graach an der Mosel

Tel 06531/3428
Fax 06531/1593
weingut@kees-kieren.de
www.kees-kieren.de

Sieger 2011 in der Kategorie

Riesling edelsüß

(Beerenauslese, Trockenbeerenauslese,
Eiswein)

Gebietsübergreifend Rheinland-Pfalz

„Lagentypische Weine von hoher Qualität im Einklang mit der Natur.“

Gravacum nannten die Treverer den Ort, als *Gracha* wird er 975 erstmals urkundlich erwähnt. 90 Prozent der Graacher Weinberge liegen am Steilhang, 95 Prozent davon sind mit Riesling bepflanzt. Auffällig sind die durchweg klerikalen Bezeichnungen für die Graacher Weinlagen. Himmelreich, Domprobst und Abtsberg erinnern daran, dass Kirchenfürsten und Klöster gerne in der Graacher Gemarkung Weinberge unterhielten. Allein die Graacher Josepshöfer haben einen weltlichen Namensgeber. Die Lage Graacher Himmelreich liegt in der Spitze 260 m hoch über dem Ort, dem Himmel nahe. Der Tonschieferverwitterungsboden ist steinig und mittelgründig - eine Herausforderung für die Rebe und den Winzer, der sie pflegt. Die Brüder Ernst-Josef und Werner Kees leiten das seit 300 Jahren bestehende Weingut Kees-Kieren mit seinen 6,5 ha Rebfläche nun über 25 Jahre mit Erfahrung und Know-how. Das ganze Jahr über werden die Weinberge im Graacher Dompropst und Himmelreich, im Erdener Treppchen und im Kestener Paulinshofberg mit viel Handarbeit, umweltschonend gepflegt. Eine Ertragsreduzierung durch das Ausdünnen von Trauben und die späte Lese bis in den November hinein sorgen für eine optimale Qualität der Trauben. Eine sehr selektive Lese macht es nötig, jeden Stock in 4-5 Etappen zu lesen. In kleinen Gebinden werden die Trauben gepresst und gelangt danach so als Most in den Keller. Das Repertoire reicht vom filigranen trockenen Wein bis zur botrytisgeprägten edelsüßen Trockenbeerenauslese.

2010 Graacher Himmelreich Riesling Beerenauslese

60 Prozent Neigung hat der Steilhang im Himmelreich und ist nach Südwesten ausgerichtet. Das Devon hinterließ hier einen mittelgründigen, steinigen, noch recht frischen Tonschieferverwitterungsboden, Kein Wunder, dass hier ausschließlich Riesling wächst. Für diese Beerenauslese wurde zunächst eine Handvorlese im Weinberg vorgenommen, anschließend auf rosinenartige Beeren nachsortiert. Die Maische durfte drei Tage ziehen. Der Ausbau erfolgte im Glasballon. Aus dem Glas verströmt der Wein die Aromatik reifer Beeren. Im Mund erlebt man das feine Spiel von Säure und Süße. Er ist glasklar im Geschmack und sehr facettenreich. Es ist ein großer Wein mit einem Potenzial für 30 bis 50 Jahre.

7,0 % vol vorh. Alkohol – 298,2 g/l Restzucker – 16,7 g/l Gesamtsäure
Preis: 50,00 € (0,375 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Ernst-Josef Kees Mosel-Weinkönigin Andrea Schlechter, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.



Wein- und Sektgut Rauen

Stefan Rauen
Im Würzgarten 2
54340 Detzem

Tel 06507/3278
Fax 06507/8372
info@weingut-rauen.de
www.weingut-rauen.de

Sieger 2011 in der Kategorie
Riesling Sekt brut
Gebietsübergreifend Rheinland-Pfalz

„Bestmögliche Weinqualität, das ist das Ziel, auf das wir das ganze Jahr hinarbeiten.“

Am zehnten Meilenstein (lat. ad decem lapidem) zwischen Trier und Neumagen drückt sich Detzem an die Mosel. Oberhalb des Ortes, mitten in der Lage Würzgarten liegt das Weingut Rauen, das hier sowie im Maximiner Klosterlay und im Thörnicher Ritsch 12,8 Hektar Weinberge bewirtschaftet. In der Thörnicher Ritsch werden noch wurzelechte Reben kultiviert, die größtenteils über 100 Jahre alt sind. Stefan Rauen ist davon überzeugt, dass Weinqualität nicht im Keller gemacht wird, sondern im Weinberg entsteht. Vom verminderten Rebschnitt, über die bedarfsorientierte Düngung bis zur selektiven Lese und der schonenden Weiterverarbeitung finden alle Erkenntnisse qualitätsorientierten Anbaus und Weinbereitung Anwendung. Das Geheimnis der Bewahrung der feinen Aromastoffe der mit 65 Prozent Anteil Hauptrebsorte Riesling, aber auch der Rivaner- und Burgunderweine sind lange Gärzeiten und reduktiver Ausbau. Die Sekterzeugung spielt im Wein- und Sektgut Walter Rauen eine wichtige Rolle und soll in den nächsten Jahren noch ausgebaut werden.

2008 Crémant Detzemer Würzgarten Riesling Sekt b. A. brut

Da im Mittelalter das Versetzen von Wein mit allerlei Gewürzen sehr verbreitet war, wurden bei Siedlungen und Klöstern mit Weinbau häufig Kräutergärten, auch Würzgärten genannt, angelegt. Wie in Ürzig ging auch in Detzem die Bezeichnung auf eine Weinlage über, auf deren Schieferboden der Riesling für diesen Sekt gewachsen ist. Die Trauben wurden am 20. Oktober 2008 ausschließlich von Hand gelesen, wobei die vollreifen und gesunden Trauben selektioniert wurden. Nach schonender Ganztraubenpresse wurde der Most gezügelt im Edelstahltank vergoren. Abfüllung in Sektflaschen im Frühjahr 2009, wurde der Sekt nach einem Hefelager von mehr als 20 Monaten degorgiert. Im Glas steht ein feiner Rieslingsekt mit goldgelber Farbe. In der Nase dominieren Pfirsich- und Apfelaromen. Der Geschmack ist vollmundig, sehr cremig, herzhaft erfrischend und mit einem feinen, lang anhaltenden Mousseux.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 13,9 g/l Restzucker – 6,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,50 € (0,75 l)



Staatssekretär Dr. Griese, Deutsche Weinkönigin Annika Strebel, Walter Rauen, Mosel-Weinkönigin Andrea Schlechter, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Der Wettbewerb SIEGERWEIN 2011 wurde unterstützt von Rhenser Mineralbrunnen GmbH

150 Jahre
TRADITION HAT EINEN NAMEN.

RHENSER
MINERALBRUNNEN

**AUS GÄSTEN
FREUNDE MACHEN.**

GOLDENER PREIS 2009
DfG
PRÄMIERT

RHENSER
WASSER
Still
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

RHENSER
WASSER
Medicus
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

RHENSER
WASSER
Classic
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

RHENSER
WASSER
Medicus
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

RHENSER
WASSER
Still
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

WWW.RHENSER.DE
WWW.RHENSER.DE



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

LANDESPRÄMIERUNG
FÜR WEIN
UND SEKT

MEDAILLE DRAUF QUALITÄT DRIN



Die Landesprämierung für Wein, Sekt und Edelbrand der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist der größte regionale Wettbewerb seiner Art in Deutschland.

Die Kammerpreismünze auf der Flasche signalisiert objektiv und fachmännisch geprüfte Qualität.

WERBUNG FÜR DEN ERZEUGER

SICHERHEIT FÜR DEN VERBRAUCHER

www.praemierung-rlp.de