



Weinreich



Kontakt

Riederbachstraße 7
67595 Bechtheim
Tel. 06242-7675
Fax: 06242-7678
www.weinreich-wein.de
info@weinreich-wein.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-17 Uhr
Sa. nach Vereinbarung
Gutsschänke, Gästehaus

Inhaber

Weinreich GbR

Betriebsleiter

Marc Weinreich

Kellermeister

Jan & Marc Weinreich

Rebfläche

20 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

Marc Weinreich schloss 2009 sein Studium als Weinbauingenieur ab. Etwa zur gleichen Zeit verstarb sein Vater, so dass Marc Weinreich Betriebsleiter des Schuhmacher-Weinreich genannten Weinguts wurde. Zusammen mit seiner Ehefrau Nina entwickelte er ein neues Betriebskonzept: Weinreich. Er begann mit der Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung, straffte den Rebsortenspiegel. Heute führt er zusammen mit seinem Bruder Jan das Weingut. Die Weinberge liegen in den Bechtheimer Lagen Stein, Geyersberg, Hasensprung und Rosengarten. 30 Prozent der Fläche nimmt Riesling ein, ein Viertel Silvaner, ein weiteres Viertel Weiß- und Grauburgunder, hinzu kommen vor allem Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling. Das Sortiment ist eingeteilt in Guts-, Orts- und Lagenweine – Rieslinge aus Geyersberg und Hasensprung, ein Weißburgunder aus dem Stein sowie ein Spätburgunder aus dem Rosengarten bilden die Spitze des Sortiments, wobei man sich in den jüngsten Jahrgängen auf den Hasensprung-Riesling konzentriert. 2017 stellten Marc und Jan Weinreich ihr neues Naturwein-Segment vor. Alle Weine werden mit den natürlichen Hefen vergoren, geschönt wird nicht, die Schwefelgaben sind minimal, bei den als Naturwein deklarierten Weinen wird ganz auf Schwefel verzichtet, sie werden maischevergoren und nicht filtriert. Drei Weine bilden den Kern des Naturwein-Segments der Brüder Weinreich, sie tragen die Namen „Tacheles“, „Heiter bis wolkig“ und „Des Wahnsinns fette Beute“. „Tacheles“ ist eine Cuvée aus weißen Rebsorten, die neben Riesling auch Rebsorten wie Bacchus und Kerner enthält, die heute alles andere als begehrt sind. Das gilt auch für die Rebsorten, aus denen der „Heiter bis wolkig“ genannte Wein bereitet wird: Kerner und Dornfelder. „Des Wahnsinns fette Beute“ schließlich ist ein reinsortiger Chardonnay.

Kollektion

Schon mit seinem ersten Jahrgang 2009 hatte Jan Weinreich uns überzeugt, damals gab es nur Gutsweine und zwei Ortsweine. Das Programm ist seither etwas größer geworden, bleibt aber nach wie vor überschaubar. Jahr für Jahr hat er sich gesteigert, schon die Gutsweine sind sehr gut, die Ortsweine deutlich fülliger und strukturierter, der Hasensprung-Riesling ist hervorragend – und er reift sehr gut, davon konnten wir uns anhand eines mitgeschickten 2016er überzeugen, der immer noch viel zu jugendlich ist, aber sich heute deutlich druckvoller und komplexer präsentiert als unmittelbar nach der Füllung vor zwei Jahren, feine bitter-mineralische Noten im Abgang aufweist. Der 2018er ist zwar enorm jugendlich, aber doch schon wesentlich offener, was wohl dem Jahrgang geschuldet ist. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reintonige Frucht, gelbe

Früchte, ist füllig und kraftvoll im Mund, besitzt gute Struktur, reife Frucht, Substanz und Druck, dezent mineralische Noten. Der Bechtheimer Ortsriesling ist der kleine Bruder, zeigt ebenfalls gute Konzentration und gelbe Früchte im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, herrlich viel Frucht und Substanz, gute Struktur und Frische. Sehr gut ist aber auch schon der Gutsriesling, frisch und fruchtbetont, strukturiert und zupackend. Der Grauburgunder besitzt reintonige Frucht, ist geradlinig und frisch. Unsere leichte Präferenz im Gutsweinsegment gilt der Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, die fruchtbetont und klar im Bouquet ist, frisch und zupackend im Mund. Ganz spannend ist auch der Pinot-Sekt des Jahrgangs 2015, ein Pinot Meunier, der 30 Monate auf der Hefe ausgebaut wurde, er schließt nahtlos an den spannenden 2014er an. Er zeigt feine rauchige Noten und schöne Frische im Bouquet, ist frisch und zupackend im Mund, komplex, harmonisch und druckvoll. Sehr eigenständig, ja eigenwillig präsentieren sich wieder die Naturweine. Der „Tacheles“ ist würzig und eindringlich, frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip, ist angenehm karg. Der anstrengendste der drei Weine ist der „Heiter bis Wolkig“, er ist frisch, würzig, zeigt etwas rote Früchte im Bouquet, ist karg, stoffig und zupackend bei viel Grip. Den „Des Wahnsinns fette Beute“ aus dem Jahrgang 2017, einen reinsortigen Chardonnay, hatten wir schon im vergangenen Jahr verkostet, damals präsentierte er sich extrem stoffig, jugendlich, hat seither an Intensität und Komplexität gewonnen, ist druckvoll, strukturiert und nachhaltig – da greifen selbst „Naturwein-Verweigerer“ automatisch zur Flasche. Eine bärenstarke, sehr eigenständige Kollektion. Bravo! —

Weinbewertung

- 88** 2015 Pinot Sekt brut | 12,5%/23,50€
- 85** 2018 Riesling trocken | 12,5%/8,50€
- 85** 2018 Grauburgunder trocken | 13%/8,50€
- 86** 2018 Weißburgunder & Chardonnay trocken | 13%/9,-€
- 88** 2018 Riesling trocken Bechtheimer | 12,5%/12,-€
- 91** 2016 Riesling trocken Bechtheimer Hasensprung | 13%/18,50€
- 91** 2018 Riesling trocken Bechtheimer Hasensprung | 12,5%/18,50€
- 88** 2018 „Tacheles“ | 10,5%/12,-€
- 87** 2018 „Heiter bis Wolkig“ | 11%/12,-€
- 91** 2017 „Des Wahnsinns fette Beute“ | 12%/21,50€



Marc Weinreich

Lagen

Stein (Bechtheim)
Geyersberg (Bechtheim)
Hasensprung (Bechtheim)
Rosengarten (Bechtheim)

Rebsorten

Riesling (30%)
Silvaner (25%)
weiße Burgunder (25%)
Chardonnay (10%)
Spätburgunder (5%)
Schwarzriesling (5%)



WEINREICH