★★★★

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

Marc und Jan Weinreich gehören zu den Shooting Stars des letzten Jahrzehnts – und viel länger gibt es ihr Weingut ja auch noch nicht. Wie wenige andere schaffen sie es quasi zwei Kollektionen in einer anzubieten, und beide auf höchstem Niveau. Da sind einmal die eher „normal“ anmutenden Weine, für die sie die in Rheinhessen übliche Dreiteilung in Guts-, Orts- und Lagenweine nutzen; zum anderen die mit prägnanten Namen versehenen „Naturweine“. Spannend sind alle. Und das Einstiegsniveau ist bestechend hoch, das beweisen die Gutsweine. Der Riesling ist würzig, rauchig, herrlich eindringlich, zeigt etwas gelbe Früchte, ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und Frucht. Auch der Grauburgunder zeigt viel reintönige Frucht im Bouquet, gelbe Früchte, ist klar und geradlinig im Mund, kraftvoll und zupackend. Die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay zeigt florale Noten und weiße Früchte im Bouquet, ist frisch, zupackend, hat Struktur und Grip. Der einzige Ortswein, der Bechtheimer Riesling, zeigt gute Konzentration, feine Würze und rauchige Noten im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und reintönige Frucht. Eine weitere Steigerung bringen die Lagenrieslinge. Nach Jahren der Abstinenz gibt es im Jahrgang 2019 wieder einen Lagenriesling aus dem Geyersberg, er ist würzig und eindringlich im Bouquet, besitzt viel Stoff und Substanz im Mund, ist ein wenig unruhig. Ein klein wenig besser, bei gleicher Bewertung, gefällt uns der Riesling aus dem Hasensprung, der herrlich eindringlich und intensiv im Bouquet ist, fruchtbetont, leicht würzig, Fülle und Kraft besitzt, reintönige Frucht und gute Struktur, er ist ebenfalls noch recht jugendlich. Weinreich-Rieslinge brauchen Zeit, das zeigen die Jahrgänge 2017 und 2018 vom Hasensprung, die beide ebenfalls noch enorm jugendlich sind: Der 2017er ist herrlich, frisch und zupackend, zeigt nur im Bouquet ein klein wenig Reife, besitzt gute Struktur und Grip, der 2018er zeigt gute Konzentration, reife Frucht, etwas gelbe Früchte, ist füllig und saftig, besitzt reintönige Frucht, gute Struktur, mineralische Noten und Nachhall, ist noch sehr jugendlich und verschlossen. Die folgenden drei Weine sind alle maischevergoren, sie wurden nicht geschwefelt und nicht filtriert. Der Tacheles ist würzig, eindringlich, das Bouquet erinnert an Traubenschalen, gelbe Frucht, er ist stoffig und lebhaft bei viel Substanz. „Heiter bis wolkig“ ist intensiv, duftig, dominant, füllig, kraftvoll, tanninbetont, strukturiert. „Des Wahnsinns fette Beute“ ist nicht nur des Namens wegen unser Favorit, der Wein ist würzig, dominant, besitzt Fülle, Kraft und Struktur, bleibt aber auch mit Luft deutlich verschlossener als sein Vorgänger. Spannende Weine!

Jan & Marc Weinreich

Weinbewertung

86	2019 Riesling trocken I 12,5%/8,50€
85	2019 Grauburgunder trocken I 13%/8,50€
85	2019 Weißburgunder & Chardonnay trocken I 13%/9,-€
88	2019 Riesling trocken Bechtheimer I 12,5%/12,-€
90	2017 Riesling trocken Bechtheimer Hasensprung I 13%/18,50€
91	2018 Riesling trocken Bechtheimer Hasensprung I 12,5%/18,50€
90	2019 Riesling trocken Bechtheimer Hasensprung I 12,5%/18,50€
90	2019 Riesling trocken Bechtheimer Geyersberg I 12,5%/21,50€
88	2019 „Tacheles“ I 11,5%/12,-€
87	2019 „Heiter bis Wolkig“ I 11,5%/12,-€
89	2018 Chardonnay „Des Wahnsinns fette Beute“ I 12,5%/21,50€

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

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

eichelmann

2021

Weingut

Weinreich

Bechtheim | Rheinhessen

wird im Eichelmann 2021
ausgezeichnet als

★★★★

„Hervorragendes Weingut“

Heidelberg, im November 2020
Gerhard Eichelmann, Herausgeber