



Weitzel



Kontakt

Bio-Weingut
Elke & Eckhard Weitzel
Außerhalb 18, 55218
Ingelheim-Großwinternheim
Tel. 06130-447
Fax: 06130-8438
www.biowein-weitzel.de
eweitzel@biowein-weitzel.de

Besuchszeiten

werktags nach Vereinbarung

Inhaber/Betriebsleiter

Eckhard & Elke Weitzel

Kellermeister

Eckhard Weitzel, Julia Kiebler

Rebfläche

7 Hektar

Produktion

35.000 Flaschen

Eckhard und Elke Weitzel führen das Gut in dritter Generation. Sie stellten 1993 auf ökologischen Weinbau um, sind seit 2013 Mitglied bei Bioland. Die Weinberge liegen in Großwinternheim, gut die Hälfte davon in der Lage Bockstein, einem von Trockenmauern durchzogenen Südhang mit Kalksteinverwitterungsböden und einer Steigung von bis zu 45 Prozent. Rote Sorten nehmen 60 Prozent der Fläche ein. Neben Portugieser und Spätburgunder gibt es Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Dornfelder. Die Rotweine werden entrappt, 8 bis 20 Tage maischevergoren, anschließend im Holz ausgebaut, ohne Filtration abgefüllt. Bei den Weißweinen dominiert Riesling, dazu gibt es Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner und Morio-Muskat, die Weißweine werden kühl und langsam vergoren, im Edelstahl ausgebaut. Seit 2006 arbeitet Tochter Romy, Weinbautechnikerin, im Betrieb mit; Enkeltochter Julia hat 2021 ihr Geisenheim-Studium begonnen, war an der Vinifikation der 2021er und 2022er Weine beteiligt.



Kollektion

Auch in diesem Jahr präsentiert Eckhard Weitzel wieder eine enorm zuverlässige Kollektion, die weiß wie rot gleichermaßen überzeugt. Der Ingelheimer Weißburgunder ist würzig, sehr reintonig, recht süß, der Chardonnay ist reintonig und eindringlich, harmonisch und füllig. Die drei weißen Bockstein-Weine besitzen gute Substanz und reife klare Frucht, der Silvaner ist wunderschön saftig und hat Grip, der Riesling ist konzentriert und füllig, unsere leichte Präferenz gilt dem 2022er Grauburgunder, der reintonige Frucht im Bouquet zeigt, gute Konzentration, gelbe Früchte, füllig und harmonisch im Mund ist, gute Struktur und Frische besitzt. Das gleiche gleichmäßige Niveau zeigen auch die Rotweine. Der Portugieser ist wunderschön reintonig und zupackend, der 2020er Bockstein-Spätburgunder besitzt intensive Frucht, viel Frische, Struktur und Grip. Vom 2019er Spätburgunder von den Bockstein-Terrassen konnten wir eine zweite Teilmenge, abgefüllt im Mai 2023 verkosten, er ist sehr offen, besitzt viel Frische und eine ganz dezente Bitternote im Abgang; intensiv fruchtig und zupackend ist der Cabernet Sauvignon. Gute Vorstellung! —



Weinbewertung

- 85** 2021 Grüner Silvaner Spätlese trocken Groß-Winternheimer Bockstein | 12,5%/8,50€
- 84** 2022 Weißer Burgunder trocken Ingelheimer | 12%/6,90€
- 86** 2022 Grauer Burgunder Spätlese trocken Groß-Winternheimer Bockstein | 12,5%/7,50€
- 85** 2022 Chardonnay trocken Ingelheimer | 13,5%/7,90€
- 85** 2021 Riesling Spätlese trocken Groß-Winternheimer Bockstein | 12%/8,90€
- 84** 2020 Portugieser „S“ trocken Ingelheimer | 13%/6,90€
- 85** 2020 Spätburgunder trocken Groß-Winternheimer Bockstein | 13%/9,50€
- 87** 2019 Cabernet Sauvignon trocken Groß-Winternheimer Bockstein | 13,5%/14,50€
- 87** 2019 Spätburgunder trocken Terrasse Groß-Winternheimer Bockstein | 13%/16,50€

