

2023 CHARDONNAY TROCKEN | Aus dem Tal VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 13,0%_{vol}

HERKUNFT

Dieser Chardonnay steht für die klare Handschrift des Welzbachtals.

Er stammt aus 6 bis 28 Jahre alten Reben mit deutscher und französischer Genetik, gewachsen in unseren kalkreichsten Lagen Steinacker, Honigberg, Goldberg und Eselspfad. Der Jahrgang 2023 war außergewöhnlich – und diese Böden bilden dafür das perfekte Fundament.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Lese: 14.–24. September 2023
Kombination aus Ganztraubenpressung und kurzer Maischezeit.

Keine Sedimentation, natürliche Vergärung sowie Reifung für 12 Monate in französischen Holzfässern (30 % neues Holz, 70 % bis zur fünften Belegung). Nach dem Abzug weitere 6 Monate auf der Feinhefe.

Abfüllung: April 2025

ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,7 g/l
Säure: 6,9 g/l
Alkohol: 13,0 % vol

CHARAKTERISTIK

Ein Chardonnay von Klarheit und Tiefe – getragen vom Kalk, von Struktur und innerer Ruhe.

Authentisch, fokussiert und leise komplex. Ein Wein, der sowohl Knewitz als auch das Welzbachtal widerspiegelt. Mit dem Jahrgang 2023 feiert dieser Chardonnay stolz sein 10-jähriges Bestehen.

Im Glas zeigt sich der Chardonnay in einem klaren Hellgelb.

Die Nase ist präzise und ruhig, geprägt von reifer Birne, gelbem Apfel, Zitronenzeste und weißen Mandeln, begleitet von einer feinen, reduktiven Würze. Am Gaumen trocken, mit cremiger Textur, klarer Struktur und salziger Mineralität. Der Holzeinsatz bleibt im Hintergrund und verleiht Tiefe, ohne den Wein zu überlagern.

Ein Chardonnay mit Fokus, innerer Ruhe und Länge – geradlinig, spannungsvoll und klar vom Kalk geprägt.



2023 SPÄTBURGUNDER TROCKEN | Welzbachtal VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 13,0%_{vol}

HERKUNFT

Die Trauben stammen zu 70 % aus dem Appenheimer Eselspfad und zu 30 % aus der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle. Zwei Lagen, die sich ideal ergänzen und dem Wein Spannung und Eleganz verleihen.

Die Böden sind geprägt von Kalkstein, Lehm und tonigen Anteilen – Grundlage für Struktur, Frische und eine feine mineralische Prägung.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese mit anschließender schonender Verarbeitung. Die Vergärung erfolgt als Ganzbeerengärung nach kurzer Kaltmazeration. Während der Gärung arbeiten wir sehr behutsam – mit sanftem Überschwällen und vorsichtigem Pigeage, um Struktur aufzubauen, ohne die Feinheit der Frucht zu verlieren. Nach der Gärung folgt eine sanfte Pressung. Ausbau: 18 Monate im französischen Barrique. 20 % neues Holz, der Rest in Fässern der zweiten bis fünften Belegung – getragen von Ruhe, Zeit und Präzision. Abfüllung: März 2025

CHARAKTERISTIK

Ein Spätburgunder mit Tiefe, Würze und klarer Herkunft.

Klare rote Frucht, kühle Würze und feingliedrige Tanninstruktur.

Ein Spätburgunder mit innerer Ruhe, Eleganz und Tiefe – präzise, ausgewogen und charakterstark.

Ein Wein, der das Welzbachtal widerspiegelt: ruhig, fokussiert und voller Ausdruck.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 5,9 g/l
Alkohol: 13,0 % vol



2023 Chardonnay RÉSERVE VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 13,0%_{vol}

HERKUNFT

Dieser Chardonnay vereint zwei prägende Herkünfte: 60 % stammen aus dem Gau-Algesheimer Goldberg, bepflanzt mit alter deutscher Chardonnay-Genetik auf kalkreichen Böden – präzise, strukturiert und fokussiert. 40 % kommen aus der Nieder-Hilbersheimer Schützenhütte, einer kleinen, eigenständigen Erhebung auf 210-235 m Höhe mit nordwestlicher Ausrichtung. Hier wächst eine burgundische Selektion Massale Genetik auf eisenhaltigem Kalkstein und Ton – sie verleiht dem Wein Tiefe und mineralische Spannung.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Lese: 14.-20. September 2023, selektive Handlese bei voller physiologischer Reife
Kombination aus Ganztraubenpressung und kurzer Maische-standzeit.
Keine Sedimentation, natürliche Vergärung sowie Reifung für 12 Monate in französischen Holzfässern (30 % neues französisches Barriques, 70 % zweit und drittbelegte französisches Barriques). Nach dem Abzug weitere 6 Monate auf der Feinhefe.
Abfüllung: April 2025

CHARAKTERISTIK

Feine Reduktion trifft auf salzige Mineralität. Ein Chardonnay, der nicht über Lautstärke kommt, sondern über Struktur, Tiefe und Ruhe. Präzise, klar und komplex mit langem, fokussiertem Nachhall. Ein Wein mit Haltung – und großem Entwicklungspotenzial.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 7,5 g/l
Alkohol: 13,0 % vol.



2023 INGELHEIMER 1G Spätburgunder VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750_{ml}
alc. 13,0%vol

HERKUNFT

Die Trauben stammen aus alten Reben im Ingelheimer Schlossberg sowie aus dem Ingelheimer Salzborn. Ein Teil der Reben wurde 2018 als High-Density-Parzelle gepflanzt, mit Selection-Massale-Genetik aus Burgund. Tonmergel- und Kalksteinböden sowie ein kühles Mikroklima verleihen dem Wein feine Mineralität, Spannung und Struktur.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese mit anschließender schonender Verarbeitung. Die Vergärung erfolgt als Ganzbeerengärung nach kurzer Kaltmazeration. Während der Gärung arbeiten wir sehr behutsam – mit sanftem Überschwällen und vorsichtigem Pigeage, um Struktur aufzubauen, ohne die Feinheit der Frucht zu verlieren. Nach der Gärung folgt eine sanfte Pressung – alles auf Präzision und Balance ausgelegt. Ausbau: 18 Monate im Barrique, davon 30 % neues französisches Holz, der Rest in zweit- und drittbelegten Fässern. Abfüllung: März 2025

CHARAKTERISTIK

Ein Spätburgunder von kühler Eleganz – geprägt vom kalkreichen Terroir rund um Ingelheim.

Feine rote Frucht, kühle Würze und elegante Tannine. Klar, präzise und ruhig aufgebaut – mit Tiefe und sehr gutem Reifepotenzial

ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Alkohol: 13,0 % vol.



2023 WETH & WELZ | TROCKEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 13,0%vol

HERKUNFT

Eine Cuvée aus 50 % Weißem Burgunder und 50 % Chardonnay. Die Trauben stammen aus den Lagen Appenheimer Eselspfad, Nieder-Hilbersheimer Honigberg und Gau-Algesheimer Goldberg entlang der beiden Bäche des Wethbaches und des Welzbaches.

Was sie verbindet, ist der Kalkstein, auf dem sie wachsen. Die 10 bis 35 Jahre alten Reben verleihen dem Wein Herkunft, Tiefe und Spannung – ein klarer Einstieg in unsere Idee von weißen Burgunderweinen aus dem Welzbachtal.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese Ende September und Anfang Oktober 2023. Der Chardonnay wurde behutsam als Ganztraube gepresst, der Weißburgunder nach kurzer Maischestandzeit. Nach kurzer Sedimentation erfolgte die natürliche Vergärung und der Ausbau in Tonneaux- und Barriquefässern, davon 15 % neues Holz, 85 % in älteren Fässern. Abfüllung im März 2025.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 0,9 g/l
Säure: 6,2 g/l
Alkohol: 13,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

Intensiv gelb mit kupfernen Reflexen zeigt sich der WETH & WELZ im Glas.

Die Nase ist ruhig und präzise, mit Aromen von Birne, Reneklode, Zitronenschale und weißen Mandeln, begleitet von feinen Noten von Vanille und Brioche.

Am Gaumen trocken, mit cremiger Textur und mittelkräftigem Körper. Ein feiner Gerbstoff verleiht Struktur und Länge, ohne zu dominieren. Der Nachhall ist lang und getragen von reifer Frucht und salziger Spannung.

