

IM WEINEGG



KONTAKT

Kirchstraße 38
65239 Hochheim
Tel. 06146-907399-0
Fax: 06146-907399-18
www.weinegg.de
f.schmidt@weinegg.de

Inhaber

Fabian Schmidt

Rebfläche

5,5 Hektar

BESUCHSZEITEN

Mi. 18-20 Uhr, Fr. 18-21, Sa. 12-14
+ 18-21 Uhr, So. 14-19 Uhr

Fabian Schmidt ist Quereinsteiger, die Mutter war Arzthelferin, der Vater Bankkaufmann. Gleich im Anschluss an das Studium Weinbau und Önologie in Geisenheim unterschrieb er den Gesellschaftervertrag für das Weingut Im Weinegg – auch deshalb, weil alte Rebbestände, historische Gebäude und Gewölbekeller zum Anwesen gehören. Angebaut werden heute zu 85 % Riesling, dazu Grauburgunder, Spätburgunder, Merlot oder der seltene Rotberger. Die Reben stehen in den Hochheimer Lagen Stein, Hölle, Reichstal und Hofmeister. Die Weine werden in alten Stückfässern ausgebaut, lange auf der Feinhefe gelagert und frühestens im März des auf die Ernte folgenden Jahres abgefüllt.

Vorjahre

Die Weine des Jahrgangs 2011 gaben ein starkes Debüt ab. Ein mit Aufrühren der Hefe vinifizierter Kabinett „Generation Riesling“ zeigte eine wunderbare Präzision, die nach Steinobst duftende Selektion von alten Reben aus der Hölle besaß eine animierende Frucht. Man merkte sämtlichen vorgestellten Weinen an, dass sie mit Engagement und Können vinifiziert wurden. Auch die 2012er Rieslinge fielen dann ausgezeichnet aus. Feingliedrige, aber präzise Weine von alten Reben (besonders jener aus der Hölle ragte heraus) standen neben einem saftigen Kabinettwein. Selbst der Merlot aus 2011 besaß reife Fruchtnoten und Finesse, hatte nichts mit den mächtigen Rotweinen vieler anderer Rheingauer Weingüter gemein.

Neue Kollektion

Nicht alle Weine des Jahrgangs 2013 sind für die Ewigkeit gemacht, aber in jedem Fall gelangen Fabian Schmidt saftige, süffige Rieslinge. Während der als „feinherb“ bezeichnete Kabinett etwas allzu harmlos wirkt, animiert dessen rassiges fruchtsüßes Pendant zum Weitertrinken. Auch der Rotwein gefällt mit seiner im besten Sinne süffigen, zugänglichen Art. Noch etwas verhalten wirkt die Auslese aus der Hölle, die allerdings Potenzial erkennen lässt und erfreulich schlank ausfällt. Ein Schnäppchen ist sicher der überdurchschnittlich gelungene Blanc de Noir mit Schmelz. —

Weinbewertung

- 83 2013 „Blanc de Noir“ trocken 11,5 %/7,5 €
- 86 2013 Riesling Spätlese trocken Hochheimer Reichstal 12 %/8,- €
- 81 2013 Riesling Kabinett „feinherb“ Hochheimer 10,5 %/6,- €
- 87 2013 Riesling Spätlese „feinherb“ Hochheimer Hofmeister 11,5 %/8,- € ☺
- 85 2013 Riesling Kabinett Hochheimer Reichstal 9 %/7,- €
- 86+ 2013 Riesling Auslese Hochheimer Hölle 8,5 %/16,50 €/0,5l
- 82 2013 Spätburgunder Weißherbst „feinherb“ 11,5 %/7,50 €
- 85 2012 Spätburgunder trocken Hochheimer Hofmeister 12 %/9,- €

