



## Weingart

### Kontakt

Peterspay 1  
56322 Spay  
Tel. 02628-8735  
Fax: 02628-2835  
www.weingut-weingart.de  
mail@weingut-weingart.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18:30 Uhr  
Sa. 11-18:30 Uhr  
Weinproben bis 14 Personen  
Picknickplatz auf dem  
Weinkeller  
Ferienwohnungen am Rhein

### Inhaber

Familie Florian Weingart

### Rebfläche

5 Hektar


### Produktion

39.000 Flaschen

Das Weingut Weingart hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem der führenden Betriebe am Mittelrhein entwickelt. Adolf Weingart hatte den landwirtschaftlichen Mischbetrieb ganz auf Weinbau umgestellt, seit 1996 wird das Gut mit seinen 5 Hektar Reben von seinem Sohn Florian geführt. Florian Weingarts Weinberge liegen im Bopparder Hamm, in den Lagen Feuerlay, Ohlenberg und Engelstein, sowie im Spayer Engelstein; den Pachtvertrag für die Weinberge in der Lage Schloss Fürstenberg hat Florian Weingart dagegen beendet. Mit dem Jahrgang 2014 (respektive 2013 beim Spätburgunder) nutzte Weingart erstmals die Gewannnamen „In der Zech“ (in Spay in der Lage Engelstein gelegen) und „Am Weißen Wacke“ (im Bopparder Hamm Engelstein). Riesling dominiert in diesem Weingut, dazu gibt es 15 Prozent Spätburgunder – eine vergleichsweise große Fläche, welche die Bedeutung des Rotweines zeigt. Ein Großteil der Weine wird halbtrocken oder etwas süßer ausgebaut, allerdings gehören auch die trockenen Weine regelmäßig zur Spitze am Mittelrhein. Sekte ergänzen das Angebot, und wenn Auslesen oder Trockenbeereauslesen gelingen, sind die in der Regel von großartiger Balance. Das Weingut gehört seit über einem Jahrzehnt zu den Spitzenbetrieben am Mittelrhein. Wobei sich in diesem Jahrzehnt die Weine stilistisch verändert haben. Sie haben deutlich an Profil gewonnen, sind – teils durch die inzwischen praktizierte Spontangärung – vielleicht etwas weniger fruchtbetont und zugänglich als früher, dafür aber präziser und nachhaltiger. Experimente, beispielsweise mit einem gewissen Anteil an Botrytistrauben, gefallen sehr; man kann nie genau wissen, was Florian Weingart als nächstes macht, und genau das verleiht der Sache Spannung. In jedem Fall ist dieser Betrieb eines der bemerkenswertesten und am individuellsten arbeitenden Weingüter nicht nur am Mittelrhein, sondern weit darüber hinaus. 2017 wurde ein neuer Keller in den Weinbergen gebaut, kreisrund und komplett in der Erde.

### Kollektion

Die 2020er Rieslinge stehen ihren Vorgängern in nichts nach. Darüber hinaus präsentiert Florian Weingart in diesem Jahr auch zwei stimmige Spätburgunder mit klassischem Charakter. Die beiden Gutsrieslinge sind Zechweine mit Finesse, die es in ihrer handfesten Art viel häufiger geben sollte. Beide haben ordentlich Biss, dabei genug saftige Substanz zum Gegenhalten. Der Kabinett trocken ist mit 13% Alkohol sicher eine kräftige Interpretation des Prädikats, dafür eine ausgesprochen gelungene. Das Spiel von reifem Saft und herber Zitrusfrische ist so animierend, dass einem frühen Genuss nichts im Wege steht. In seiner Balance und Mineralität ein echtes Highlight. Die trockene Spätlese aus dem Engelstein bietet mehr Substanz und Tiefe, ein vollmundiger,

würziger Charakter mit passend akzentuierter Frische, lang und mineralisch unterbaut. Für die längere Strecke macht uns der hohe Alkohol etwas Sorge, in jedem Falle wird dieser Riesling mit weiterer Flaschenreife in Richtung Opulenz neigen, die Säure ist dafür in jedem Fall gewappnet. Womit wir bei den feinherben Spätlesen wären, die 2020 besonders stimmig sind. Die aus Spay ist etwas für die Liebhaber von Süße und Würze, sie zeigt sich satt und zugänglich, bleibt eindringlich. Die feinherbe Spätlese aus dem Engelsstein ist noch etwas kräftiger, pointiert, saftig und mineralisch zugleich, bleibt sie mit reifen gelben Steinobstaromen und zarter süßer Würze. Die Balance von Frucht und Säure ist sehr gelungen, der salzige Gaumenabdruck pikant. Am agilsten wirkt auf uns die Spätlese „anarchie“, die straffer gewirkt noch mehr mineralische Feinheiten zulässt. Sie wirkt in sich vollkommen geschlossen und harmonisch, dabei steckt sie voller Spannkraft und Tiefe. Von den beiden fruchtigen Spätlesen ist die aus Spay unbekümmert und trinkfreudig, schmeckt saftig nach rotem Apfel und Aprikosen, bleibt mild und harmonisch, ist in ihrer spielerischen Art ein Highlight. Die aus dem Bopparder Hamm ist würziger und druckvoller, ein Reigen tropischer Früchte, sie darf gerne noch etwas reifen. Die beiden Spätburgunder haben Mut zur Kante. Der 2018er zeigt erste Reifeareomen, er duftet rauchig nach Cassis und nach ätherischen Kräutern. Am Gaumen ist er schlank und frisch, ausgewogen, sehr trocken ausgebaut, bleibt lange nach. Der 2019er ist noch recht verschlossen, seine saftigen Tannine entwickeln sich an der Luft. In seiner präzisen Art verspricht er eine sehr gute Entwicklung in der Flasche. 



Florian Weingart

### Weinbewertung

- 86** 2020 Riesling trocken | 12%/7,-€ ☺
- 87** 2020 Riesling Kabinett trocken Bopparder Hamm Ohlenberg | 13%/9,-€
- 88** 2020 Riesling Spätlese trocken Engelstein „Am weißen Wacke“ | 13,5%/14,-€
- 86** 2020 Riesling „feinherb“ | 11,5%/7,-€ ☺
- 87** 2020 Riesling Spätlese „feinherb“ Spay In der Zech | 12%/10,-€
- 88** 2020 Riesling Spätlese „feinherb“ Engelstein „Am weißen Wacke“ | 12%/14,-€
- 88** 2020 Riesling Spätlese Bacharcher Posten | 8%/10,-€ ☺
- 90** 2020 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Engelstein | 8%/15,-€ ☺
- 89** 2020 Riesling Spätlese „anarchie“ Engelstein „Am weißen Wacke“ | 11,5%/15,-€
- 85** 2020 Spätburgunder Rosé Spätlese „feinherb“ Spay In der Zech | 13,5%/10,-€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken Spay In der Zech | 12,5%/17,-€
- 89** 2019 Spätburgunder trocken Spay In der Zech | 13,5%/18,-€

### Lagen

Feuerlay  
(Bopparder Hamm)  
Ohlenberg  
(Bopparder Hamm)  
Engelstein  
(Bopparder Hamm)  
Am Weißen Wacke  
(Bopparder Hamm)  
Engelstein (Spay)  
In der Zech (Spay)

### Rebsorten

Riesling (85%)  
Spätburgunder (15%)

