

Weingart
mittelrhein



JAHRGANGSPRÄSENTATION

Verkaufsbeginn der Ernte 2025

Christi Himmelfahrt

Donnerstag, 14., bis Samstag, 16. Mai 2026

11:00-19:00 Uhr

Verkostungsgebühr 10 EUR

Verkostung im überdachten Außenbereich

Weinausschank und Speisenangebot auf dem Keller

Möglichkeit der Kellerbesichtigung

Wir freuen uns bei der Jahrgangspräsentation
über das Speisenangebot von
Michael Perske - Don Terrino
Streetfood & Catering aus Neuwied



Liebe Freunde unserer Weine!

selten war unser Flaschenweinlager so leer wie in diesem Frühjahr. Wir danken herzlich für Ihren Beitrag dazu. Hoffentlich haben Sie bereits so sehnsüchtig wie wir auf die Abfüllung des neuen Jahrgangs gewartet und halten dieses Angebot nun gespannt in Händen. Die Vorfreude ist gerechtfertigt, denn 2025 ist ein ganz ausgezeichneter Riesling-Jahrgang geworden. Nicht dass der Witterungsverlauf ohne Herausforderungen gewesen wäre: Der Herbst war sogar ausgesprochen nervenaufreibend mit seinen reichlichen Niederschlägen. Aber insgesamt war die Vegetationsperiode von einem eher seltenen und für die Trauben sehr günstigen Witterungsverlauf gekennzeichnet. Frühjahr und Frühsommer waren trocken und warm, so trocken, dass uns schon bange wurde vor dem Hochsommer. Dann jedoch, rechtzeitig und passend für die Reifephase der Trauben kamen ergiebige Niederschläge. Ein geradezu gegensätzlicher Verlauf zu den letzten Jahren, wo uns das Wasser oft im qualitätsentscheidenden August knapp wurde. Zum Jahrhundertjahrgang fehlte dann Trockenheit im Herbst, nur die erste Hälfte der frühen Ernte konnten wir ohne Verluste einbringen, dann stieg der Selektionsbedarf sprunghaft an und die Erntemengen nahmen entsprechend deutlich ab. Jedoch stellt sich

das Ergebnis auch im Ertrag verglichen mit dem Frostjahr 2024 wesentlich erfreulicher dar.

Die nach meiner Einschätzung hervorragende fruchtige Qualität des Jahrgangs steht mit dem Niederschlagsverlauf in Einklang: Mineralstoffaufnahme und Aromabildung der Trauben sind sehr von der Wasserverfügbarkeit in der Reifephase abhängig und litten entsprechend keinen Mangel.

Dank unserer hervorragenden Lesemannschaft gelangte nur wirklich reintonige Edelfäule ins Lesegut, was Cremigkeit, Körper und Dichte der Weine steigerte ohne Klarheit zu kosten und exorbitante Mostgewichte weitgehend vermied. Der Jahrgang schenkte uns dennoch ein Füllhorn reifer Spät- und Auslesen, die trotz ihrer Fülle keine Eleganz vermissen lassen. Das ist auch der stabilen Säurestruktur zu verdanken. Der Regen verwässerte allerdings dann die aufkeimenden Hoffnungen auf üppige Beerenauslesen und Trockenbeerenauslese. Mit einem Glas 2025er Spätlese in der Hand lässt sich diese Enttäuschung gut verkraften, finde ich. Wir laden Sie herzlich zur Verkostung ein und freuen uns auf Ihren Besuch!



Im letzten Jahr kündigten wir an, dass wir beginnen wollen einen Nachfolger, eine Nachfolgerin für unser Weingut zu suchen, da unsere Töchter den Betrieb nicht weiterführen werden. Diese Nachricht war für unser Weingut sicherlich die mit der größten öffentlichen Resonanz. Wir danken an dieser Stelle sehr für die vielen freundlichen und unterstützenden Gespräche zum Thema Betriebsnachfolge. Da es in diesem Zusammenhang unvermeidbar, vor allem durch Hörensagen 😊, auch Missverständnisse gibt, möchten wir nochmal deutlich machen, dass dieser Schritt die langfristige Fortführung des Weingutes sicherstellen soll. Wo Weinberge auf 40 und mehr Jahre gepflanzt werden, sind frühzeitige Weichenstellungen ein Gebot der Vernunft. Wir stehen für eine qualitative und konzeptionelle Kontinuität ein, insbesondere auch hinsichtlich Nachhaltigkeit und Landschaftspflege. Wir haben einen zweifellos mehrjährigen Prozess angestoßen und werden Sie auf dem Laufenden halten. Zwischenzeitlich sehen wir uns hoffentlich noch oft in Spay!

Aber die Zeit vergeht eben: In diesem Sommer können wir unser 30-jähriges Betriebsjubiläum feiern und –wie hat der Steillagen-Almöhi das verdient– sogar den 30. Hochzeitstag. Und während in letzterem Fall das gemeinsame Altersglück marktwertunabhängig ist, sollte man sich eben betrieblich seines Alterns bewusst sein: Ein Generationenwechsel ist in einem Wirtschaftsunternehmen nach 30 Jahren keine schlechte Idee. Bei Staaten fängt das Desaster schon merklich früher an.

Dieses Jahr steht ein weiteres, für die deutsche Weinwirtschaft und die Rieslingkultur bedeutungsvolles Jubiläum an. Im Mai 2026 jährt sich zum 125. Mal der gesetzliche Schutz naturreiner Weine, der heutigen Prädikatsweine. Gegenüber aufgezuckerten Weinen wurde der unverfälschten natürlichen Reife der Traube ein bezeichnungrechtlicher Sonderstatus eingeräumt. Über den Sachverhalt der Zuckering hinaus, kam darin die Überzeugung zum Ausdruck, dass Natürlichkeit bzw. Naturbelassenheit eine an und für sich schützenswerte Eigenschaft von Wein ist. Ein Merkmal, das den Wein grundsätzlich von „fabrizierten“ Getränken unterscheidet. Diese Kulturleistung des Naturweins geht über das Reinheitsgebot





beim Bier noch hinaus. Die später präzisierte Steigerungsreihe der Prädikate vom leichten Kabinett über die Spätlese zu den Auslesen diente dabei vor allem dazu, die vielfältigen Talente und Ausdrucksformen der Rebsorte Riesling klar zu bezeichnen. Gerade so, wie es unserem Verständnis von Rieslingkultur entspricht und wie Sie es bis heute in diesem Weinangebot vorfinden. Persönlich bin ich überzeugt, dass dieses 1901 festgeschriebene Weinverständnis bis heute nichts von seiner Aktualität eingebüßt hat und stets ein wichtiges Regulativ darstellte. Warum hätte sich sonst in den letzten 25 Jahren eine neue Naturweinszene entwickeln sollen, die ihrerseits nach maximaler Naturbelassenheit strebt (manchmal sogar sehr auf Kosten des Genusses)? Das deutsche Weinrecht war kulturell wegweisend.

Vermutlich fällt die große Jubelfeier trotzdem aus. Unser Weingesetz wird derzeit zu einem Herkunftssystem umgebaut, in dem das Prinzip der natürlichen Traubenreife immer weiter in den Hintergrund tritt. Es ist bereits vorgesehen, den Prädikaten künftig nur noch eine Randrolle im Bereich der Süßweine einzuräumen. Diese Neuordnung zieht beträchtliche Kollateralschäden nach sich, nicht nur durch die erhebliche Einschränkung der

Ausdrucksformen des Rieslings, sondern hinsichtlich der ganz grundsätzlichen Frage, was Wein eigentlich ausmacht. Wirklich traurig.

Mancher Fortschritt ist hingegen absolut wünschenswert. Technisch gesehen können wir Steillagenwinzer von heute uns glücklich schätzen. So einiges an Plackerei wird uns zwischenzeitlich von Maschinen abgenommen. Nebenan und weiter hinten ist meine neue Steillagenraupe zu sehen. Ich bin sehr froh über diese Errungenschaft, auch wenn mich das Vorgängermodell letztes Jahr schmerzhaft abgeworfen hat (und bei diesem Unfall den Geist aufgab).

Gerne wiederhole ich nochmal meine Einladung zur Verkostung der 2025er Weine. Wenn der Weg zu weit ist, lassen Sie sich gerne ein sortiertes Probepaket nach ihren Wünschen von uns zusammenstellen. Einige Weine sind ganz gewiss Kabinettweine - schatzkammerwürdig.

Mit herzlichen Grüßen
Florian und Ulrike Weingart





Unser Weinangebot


Den Fokus unserer Arbeit bildet die Erzeugung von ebenso filigranen wie komplexen Weinen mit reicher Frucht, feiner Würze und tiefgründiger Länge.



Kürzlich hörte ich ein Interview mit der höchst umtriebigen Winzerlegende Ernst „Ernie“ Loosen von der Mosel. Darin formulierte er als wichtiges Merkmal großer Weine die Komplexität, und zwar als die Eigenschaft oder Fähigkeit eigentlich widersprüchlich erscheinende, gegensätzliche Merkmale mühelos in einem einzigen Geschmackserlebnis zu integrieren. Filigranität und Üppigkeit, Leichtfüßigkeit mit Fülle und Länge, unbeschwerte Strenge, zarte Säure, tänzelnde Süße ohne Schwere oder Klebrigkeit. In solchen Paradoxien kann sich gerade beim Riesling ein Spannungsbogen aufbauen, der ungemein animierend wirkt, der den Weinen Lebendigkeit und Dynamik verleiht. Dabei aber gar nicht anstrengend wird,- sondern der Komplexität die Anmutung von müheloser Leichtigkeit und schließlich sogar schlichter Einfachheit verleiht, die sich fundamental vom Simplen, Belanglosen unterscheidet.

Spätburgunder Weißherbst und Rotwein

2024er Rotwein ab 14. Mai 2026 erhältlich

Das Klima des Burgunds von vor 30 Jahren und ein vom kalkhaltigen Löss überprägter Schieferboden kennzeichnen unseren Spätburgunderweinberg Spay „In der Zech“. Die kleine Monopollage wurde 2003 von uns rekultiviert. Weißherbst ist die direkt gekelterte Variante der roten Trauben mit nur einem Hauch Farbe, neudeutsch gerne auch als „Blanc de Noir“ bezeichnet.

W	2025	
	Spay In der Zech	10,00 EUR
	Spätburgunder Weißherbst	10,60 EUR 
	Kabinett halbtrocken	(13,33 EUR/l)
	duftige Beerenfrucht, wirklich sehr feine Frucht!	
	Erkennungsmerkmal und Gütezeichen auch des	
	2025er Jahrgangs allgemein	
	erfrischend spritzig, nur zarte Restsüße	



R23	2023	
	Spay In der Zech	17,00 EUR
	Spätburgunder Rotwein	17,60 EUR 
	Qualitätswein trocken	(22,67 EUR/l)
	eher helles Ziegelrot, weiches und	
	volles Tannin, schön eingebundenes Holzfass – Vanille	
	und feines Röstaroma, ausgereifter Trinkgenuß zu	
	kräftigen Speisen, 1 Jahr Holzfassreife	
R24	2024	
	Spay In der Zech	18,00 EUR
	Spätburgunder Rotwein	18,60 EUR 
	Qualitätswein trocken	(24,00 EUR/l)
	helle Kirschfarbe, Sauerkirsche, kühl, würzig,	
	mittelgewichtig - klassisch Spätburgunder,	
	herber und etwas säurefrischer als der warme 23er,	
	mit mehr Lagerpotential und rauchiger Eleganz	
	1 Jahr im 500l Eichen-Tonneau gereift	

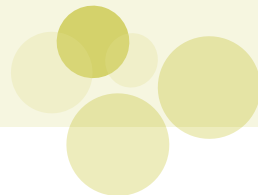
 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!





Trockener Riesling






- | | | |
|---|--|---|
| 1 | 2025
Mittelrhein Riesling
Qualitätswein trocken
feine Spontangärwürze und Kräuter
Zitrus- bzw. Orangen-Frucht, nicht zu trocken | 8,50 EUR
9,10 EUR 
(11,33 EUR/l) |
| 2 | 2024
Bopparder Hamm Engelstein
Riesling Kabinett trocken
hat etwas Entwicklungszeit gebraucht
von den Lössterrassen neben dem Weinkeller
herzhaft trocken, schöne Blume | 10,00 EUR
10,60 EUR 
(13,33 EUR/l) |





Halbtrocken, Feinherb






2025er Riesling ab 14. Mai 2026 erhältlich

- | | | | | | |
|---|--|---|----|---|---|
| 6 | 2025
Mittelrhein
Riesling Qualitätswein feinherb
spannende Dramaturgie zwischen cremig fruchtiger
Süße und herb-frischem Twist wie von
Bitterorange im Abgang, so eine Basis lob ich mir! | 8,50 EUR
9,10 EUR 
(11,33 EUR/l) | 9 | 2025
Bopparder Hamm Engelstein
Am Weißen Wacke
Riesling Spätlese feinherb
ungemein üppig und cremig, zugleich würzig, von
reifer Frucht getragen: Kräuterbirne. Ich würde das
ein Großes Gewächs nennen. | 17,00 EUR
17,60 EUR 
(22,66 EUR/l) |
| 7 | 2025
Bacharacher Mathias Weingarten
Riesling Kabinett feinherb
ultraschöne Nase, Mirabelle, reifer Apfel
Bacharacher Rasse und Säurenerv, großer Klassiker | 10,00 EUR
10,60 EUR 
(13,33 EUR/l) | 10 | 2025
Bopparder Hamm Engelstein
Am Weißen Wacke
Riesling Spätlese anarchie
Der Familienrat fand: Aprikose, Erdbeermarmelade,
Rauch, langanhaltende tiefgründige Würze und
Säurenerv, darin diffundieren die aus Eigenwillen
verbliebenen 28g Restzucker, das ist die feinherbe
Spätlese auf „Sponti-Steroiden“ - Rieslinghimmel! | 17,00 EUR
17,60 EUR 
(22,66 EUR/l) |
| 8 | 2025
Spay In der Zech
Riesling Kabinett feinherb
duftig, fein parfümiert, Rose und Muskat
sehr filigran, prägende Säure
7 oder 8? Was für ein unterschiedliches Paar! | 11,00 EUR
11,60 EUR 
(14,66 EUR/l) | | | |

 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!







Süßer Riesling

11	2024 Mittelrhein Riesling Qualitätswein vollmundige Süße, rassige Säure tropische Frucht	8,50 EUR 9,10 EUR  (11,33 EUR/l)	13	2025 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese Holunderblüte, reife Honigmelone Honig, Säure-Süße-Spiel, leitet ein majestätisches Spätlesetrio ein, so etwas hat es lange nicht gegeben (2010?)	15,00 EUR 15,60 EUR  (20,00 EUR/l)
12	2024/2025 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Kabinett während der 2024er Kabinett mengenmäßig aber auch von der floralen Frische her vom Frost „gezeichnet“ wurde, folgt der 2025er reifer von der Frucht, traubig, vollmundig, exotischer, zeigt jedoch durchaus auch typisches süß-sauer, grünflorale Apfelsaftfrische; kurze Holzfassreife	11,00 EUR 11,60 EUR  (14,66 EUR/l)	14	2025 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese Honig, Aprikose, hochreife Traube hohe Süße	16,00 EUR 16,60 EUR  (21,33 EUR/l)
			15	2025 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese** hochfeine Blume Schwarzdornblüte, Rosenwasser, tropische Frucht, filigrane Üppigkeit - üppige Eleganz da hat der Ohlenberg die Krone auf	18,00 EUR 18,60 EUR  (24,00 EUR/l)

Edelsüßer Riesling

2025er Riesling ab 14. Mai 2026 erhältlich

- 16 2025
Bopparder Hamm Engelstein 0,375l 18,00 EUR
Riesling Auslese 18,60 EUR 
„Waldmeister, Zimt, Spekulatiuswürze (48,00 EUR/l)
Rosinen, Honig, reife Aprikose, Apfel, sehr klar
zum Passionsfruchttörtchen" (Familienrat)
- 17 2025
Bopparder Hamm Feuerlay 0,375l 21,00 EUR
Riesling Auslese** 21,60 EUR 
hochreife Traube, Klarheit!
(56,00 EUR/l)
üppige Süße aber feingliedrig durch das ausgeprägte,
„aparte/exquisite" (FR) Säurespiel, Gewürzpflaume


- 18 2023
Bopparder Hamm 0,375l 17,00 EUR
Riesling Auslese 17,60 EUR 
wunderbare Verkörperung
(45,33 EUR/l)
des Besten von 2023: feine Säure, cremige
Fruchtfülle, reintonige Botrytis
- 19 2023
Bopparder Hamm 0,375l 100,00 EUR
Riesling 100,00 EUR 
Trockenbeerenauslese (266,66 EUR/l)
98 Punkte im Falstaff Weinführer
202 Grad Oechsle, enorme Säure, cremig-dicht, hoch-
feine Fruchtkonzentration wie von Aprikosenkonfitüre





 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!



Riesling Sekt

S	2020 Mittelrhein Riesling Sekt Brut traditionelle Flaschengärung 36 Monate Hefelager, ausbalanciert zwischen Riesling- und Lagerbukett, feinstes Mousseux, fein!	16,00 EUR 16,60 EUR  (21,33 EUR/1)
---	--	---

Riesling Brand

T	2021 Riesling Tresterbrand mehrjährige Reife im Edelstahlfässchen, hochtypisch, klar und besonders fruchtig	0,5l 18,00 EUR 18,60 EUR  (36,00 EUR/1)
B	Bopparder Hamm PUR XO Deutscher Weinbrand im Schmuckkarton bernsteinfarben, würzig-rauchige, an Whisky erinnernde Holznote, aus alten Spätleseweinen 2013 und 2018 gebrannt, XO: very old, 6-10 Jahre gelagert im 300l Rotwein-Eichenfass, PUR: reines Destillat, ohne jede Süßung, Typage oder Zuckercouleur	0,5l 34,00 EUR 34,60 EUR  (68,00 EUR/1)

Fruchtaufstrich und Sirup

Physalia Produkte aus Spay von Carlos und Martina Beltran. Wegen wechselnder Verfügbarkeit finden und erhalten Sie bei uns nur eine kleine Auswahl der Produkte: Gerne direkt bei www.physalia-mittelrhein.de schauen! Die Physalis-Ernte war 2025 bescheiden – dafür gab es mal wieder ausreichend Weinbergspfirsiche, die sonst leider oft in der Blüte erfrieren.

Fruchtaufstrich Weinbergspfirsich	220g
dunkelrot, kräftig aromatisch	6,00 EUR
samtig weich, dezent süß	(2,72 EUR/100g)
für Florian neben Sauerkirsche die beste aller Marmeladen	

Weinbergspfirsichsirup	0,5l
schöne Farbe, kräftiges Aroma	11,00 EUR
für Cocktails, Saucen, Eistee	11,60 EUR
	(22,00 EUR/l)



Öffnungszeiten etc.

Wir haben von März bis Dezember geöffnet, montags bis freitags von 14.00 bis 18.30 Uhr, samstags von 11.00 bis 18.30 Uhr. Im Januar und Februar ist der Ab-Hof-Verkauf nach Voranmeldung geöffnet (Auslieferung und Versand uneingeschränkt). **Betriebsferien haben wir vom 24.12.2026 bis 3.1.2027.**

Unsere Preise beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf 0,75l Flaschen, inklusive MwSt. **Der jeweils obere Preis gilt bei Abholung ab Hof. Der untere Preis gilt bei Versand von mindestens 12 Flaschen innerhalb Deutschlands und schließt Frachtkosten und Transportverpackung mit ein.** Der angegebene Literpreis bezieht sich auf den Ab-Hof-Preis. Bitte berücksichtigen Sie bei Versandbestellungen die Kartoneinheiten (12 und 6 Flaschen), die wir gerne auch sortiert bestücken. Wir bieten Gutscheine und Geschenkservice.

Alle Weine enthalten Sulfite. Wir erbitten die Begleichung von Rechnungen binnen 14 Tagen ohne Abzug. Lieferung an Neukunden gegen Vorkasse oder Nachnahme.





Nährwerte und Zutaten finden
Sie über diesen QR-Link.

Weingut Weingart
Peterspay 1
56322 Spay am Rhein

Sparkasse Koblenz Weingut Florian Weingart
IBAN DE58 5705 0120 0015 0035 85
Swift-BIC MALADE51KOB

Jubiläum im kleinen Kreise
24.Mai 1901 - 24.Mai 2026
125 Jahre gesetzlicher Schutz für Naturweine (-1970) bzw.
Prädikatsweine (1970-) in Deutschland

Gesetz betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und
weinähnlichen Getränken (2. Weingesetz)
vom 24. Mai 1901

*„Wir, Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von
Preußen usw. [sic!], verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter
Zustimmung des Bundesrats und des Reichtags, was folgt: ...“*

§ 4

„Es ist verboten Wein, welcher einen [Zuckerzusatz] erhalten hat,
als Naturwein oder unter anderen Bezeichnungen feilzuhalten oder
zu verkaufen, welche die Annahme hervorzurufen geeignet sind, daß
ein derartiger Zusatz nicht erfolgt ist.“

Weingut Weingart
Peterspay 1
56322 Spay am Rhein
Tel 0 26 28. 87 35
mail@weingut-weingart.de
www.weingut-weingart.de

Falls die Direktnavigation nicht funktioniert,
bitte die **Mainzer Str. 31 in Spay ansteuern**, dann
gegenüber den Schildern folgen.
Fahrzeuge über 2,8m Höhe folgen bitte der
Lkw-Beschilderung. Kein Winterdienst!

Klimaneutral gedruckt auf FSC®-Recyclingpapier,
ausgezeichnet mit der EU-Blume und dem Blauen Engel.