

**Die Spitze
der Rheingauer
Herkunftsweine –
Grosses Gewächs
abseits des VDP**

RGG

Moderation: Dirk Würtz



Der Rheingau



Rheingau Grosse Gewächs

Grundlage | Das Dreistufenmodell

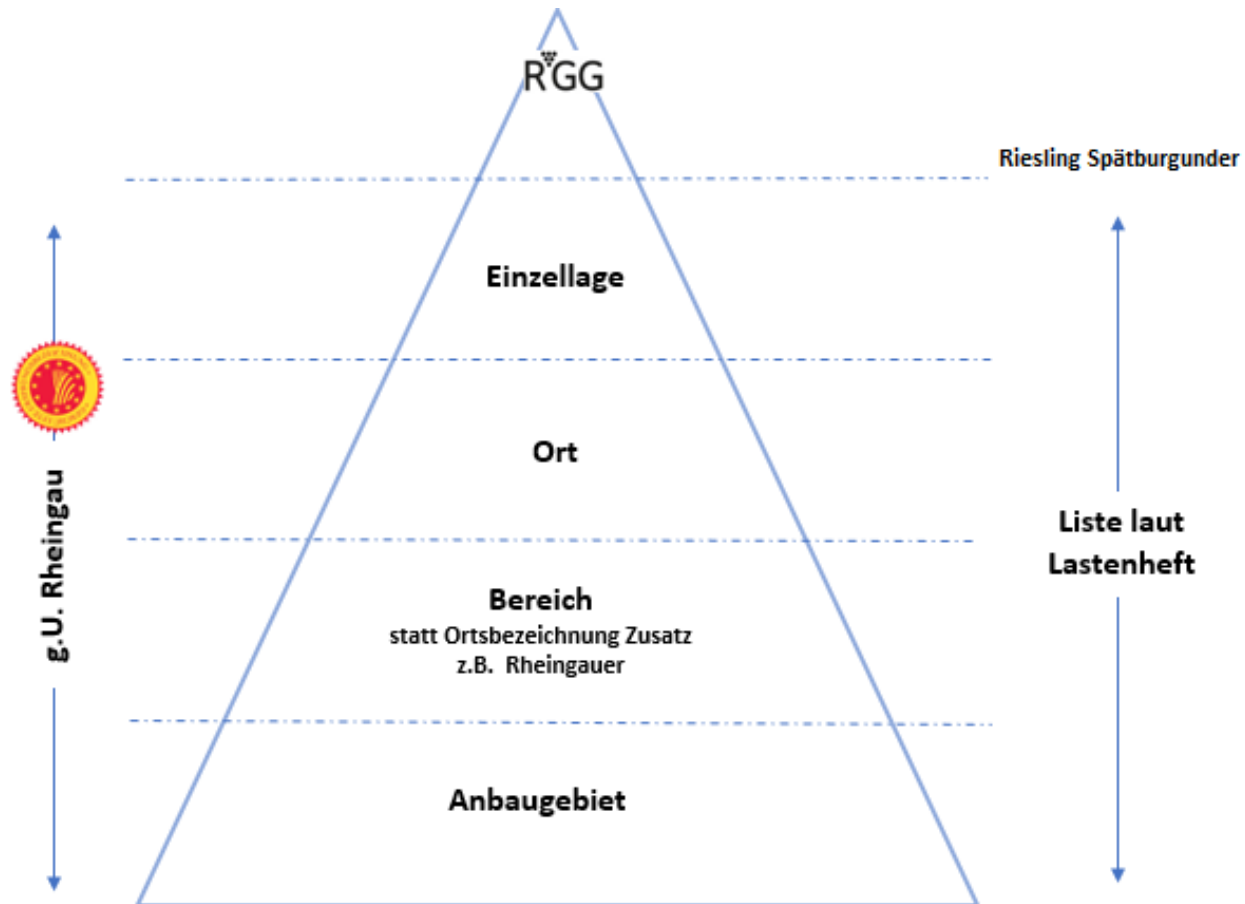
- Qualität aus dem Weinberg der klassifizierten Lagen.
 - Strenge Anbau- und Erzeugungskriterien.
 - Sensorische Prüfung.
-

Klassifizierte Lagen

Entstehung der Gütekarte

- Lagenkarte, vom Rheingauer Weinbauverband in Auftrag gegeben, erstellt von der Forschungsanstalt Geisenheim und dem Deutschen Wetterdienst.
- Basis für die kartenmäßige Darstellung des Mostgewichtes sind Standortuntersuchungen im Rheingau. Bereits 1967 wurde ein Standortatlas für den Rheingau herausgegeben, der von Herrn Prof. Dr. Otmar Löhnertz und Herrn Prof. Dr. Dieter Hoppmann bis 1999 mittels Erhebungsuntersuchungen erweitert wurde.
- Berücksichtigt wird nicht nur die Qualitätskontinuität einer Weinbergslage, sondern auch die klimatischen Bedingungen sowie die Bodenverhältnisse im Weinberg.
- Erstmals mit der Ernte des Jahrgang 1999 gibt es in die Spitzenweine aus qualifizierten Lagen.
- Rund 1.100 Hektar Weinbergsfläche sind als klassifiziertes Terroir ausgewiesen, das entspricht etwas einem Drittel der Gesamtrebfläche.

Herkunftspyramide g.U. Rheingau



Rheingau Grosses Gewächs in Stichpunkten

Lagen:

- Streng abgegrenzte, klassifizierte Parzellen, nach wissenschaftlichen Kriterien festgelegt.
- In der Gütekarte dokumentiert.

Rebsorte:

- Riesling
- Spätburgunder

Ertrag:

- Maximal 50 hl pro Hektar.

Vinifikation:

- Weine werden ausschließlich mittels traditioneller Produktionsverfahren erzeugt.

Lese und Lesezeitpunkt:

- Lese ausschließlich selektiv und von Hand.
 - Lesegut muss aus physiologisch vollreifen Trauben bestehen.
 - Mostgewicht bei der Lese muss Spätlese geeignet sein.
-

Oenologische Werte:

- Riesling mind. 12 Vol. - % Gesamtalkohol bei der Vermarktung aufweisen.
- Spätburgunder mind. 13 Vol. - % Gesamtalkohol bei der Vermarktung aufweisen.

Geschmackstypus:

- Ausschließlich trockene Weine aus Erzeuger- oder Gutsabfüllung.
- Riesling maximal 9 g/l Restzucker.
- Spätburgunder maximal 6 g/l Restzucker.
- Regionaltypische Prägung.

Zertifizierung

- Die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg wird überwacht und in regelmäßigen Abständen geprüft.
- Der Wein wird mehreren, sensorischen Prüfungen unterzogen.

Vermarktung

- Riesling Rheingau Grosses Gewächs darf erstmals ab **01. September des auf die Ernte folgenden Jahres** in den Verkauf gebracht werden.
- Spätburgunder Rheingau Grosses Gewächs ab dem **01. September des übernächsten auf die Ernte folgenden Jahres** in den Verkehr gebracht werden.

Besonderheiten

- Hohe Qualität
- Lagerfähigkeit
- Ausgeprägtes Terroir
- Individuelle Philosophie der Winzer

Die Bodenvielfalt ermöglicht den Anbau eleganter Weine mit vielen Feinheiten und jede Menge Potenzial. So einzigartig wie die einzelnen, klassifizierten Weinbergslagen ist auch der Charakter der jeweiligen Erzeugnisse

Rheingau Grosses Gewächs Produzenten

- 44 Weinerzeuger von Lorch am Rhein bis Hochheim am Main
 - 10 % Neuanmeldungen, die sich der kundenorientierten Neuausrichtung anschließen
 - Pro Jahrgang ca. 30-40 Weine mit überdurchschnittlichen Ergebnissen und werden als Rheingau Grosses Gewächs ausgezeichnet.
-

Präsentierten Weingüter



Jahrgang 2017

1. **2017er Schiersteiner Hölle | Riesling**
Weingut Höhn | Wiesbaden

Boden: sandiger Lehmboden

Restsüße: 8,2 g/l

Säure: 7,7 g/l

Jahrgang 2017

2. **2017er Erbacher Siegelsberg | Riesling**

Weingut Heinz Nikolai | Eltville-Erbach

Boden: Tonschichten mit Löss-Lehm und Taunusquarzit

Restsüße: 8,0 g/l

Säure: 7,6 g/l

Jahrgang 2017

3. **2017er Geisenheimer Kläuserweg | Riesling**

Weingut Sohns | Geisenheim

Boden: Löss-Lehm

Restsüße: 8,1 g/l

Säure: 7,9 g/l

Jahrgang 2016

4. **2016er Hattenheimer Engelmansberg | Riesling**
Weingut Hans Bausch | Eltville-Hattenheim

Boden: Löss-Lehm

Restsüße: 8,1 g/l

Säure: 7,5 g/l

Jahrgang 2016

5. **2016er Lorcher Krone | Riesling**

Weingut Mohr | Lorch am Rhein

Boden: tiefgründiger Lössboden

Restsüße: 8,6 g/l

Säure: 7,0 g/l

Jahrgang 2016

6. **2016er Lorcher Schloßberg | Riesling**
Weingut Laquai | Lorch am Rhein

Boden: Schiefer Verwitterungsboden

Restsüße: 4,9 g/l

Säure: 7,7 g/l

Jahrgang 2016

7. **2016er Hochheimer Hölle | Riesling | VDP. GG**

Weingut Künstler | Hochheim am Main

Boden: schwerer Tonboden

Restsüße: 5,6 g/l

Säure: 6,0 g/l

Jahrgang 2015

8. **2015er Oestricher Doosberg | Riesling**

Weingut Schönleber-Blümlein | Oestrich-Winkel

Boden: tiefgründiger Lehm

Restsüße: 9,6 g/l

Säure: 8,4 g/l

Jahrgang 2015

9. **2015er Winkeler Hasensprung | Riesling**
Weingut TRENZ | Geisenheim-Johannisberg

Boden: tiefgründiger Löss-sandiger Lehm

Restsüße: 9,3 g/l

Säure: 7,5 g/l

Jahrgang 2014

10. **2014er Erbacher Siegelsberg | Riesling**
Weingut CRASS | Eltville-Erbach

Boden: Tonschichten mit Löss-Lehm-Auflage

Restsüße: 5,6 g/l

Säure: 7,8 g/l
