

ROTHWEILER



KONTAKT

Berliner Ring 184
64625 Bensheim-Auerbach
Tel. 06251-76569
Fax: 06251-76569
www.hanno-rothweiler.de
mail@hanno-rothweiler.de

Inhaber

Hanno Rothweiler

Rebfläche

4 Hektar (+ 2 ha Traubenzukauf)

Produktion

50.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 17-19 Uhr, Sa. 10-13 Uhr
und nach Vereinbarung

Hanno Rothweiler, der nicht aus einer Winzerfamilie stammt, hat schon während seiner Ausbildung 1983 seine ersten eigenen Weine gemacht. Seine Weinberge liegen in den Lagen Zwingenberger Steingeröll, Auerbacher Fürstenlager sowie in den Heppenheimer Lagen Steinkopf und Eckweg. Wichtigste Rebsorte in seinem Betrieb ist Riesling, der knapp die Hälfte seiner Rebfläche einnimmt. Es folgen Grauburgunder, St. Laurent und Syrah. Dazu gibt es Sorten wie Ehrenfelser, Silvaner, Chardonnay, Gewürztraminer, Muskateller, Merlot und Dakapo, Roter Riesling und Auxerrois. Die Rotweine werden mit den Rappen maischevergoren und dann gut ein Jahr im Barrique ausgebaut. Die Weine baut Hanno Rothweiler zu 90 % trocken aus. Neben Weinen führt Hanno Rothweiler auch Obstbrände und Liköre im Programm.

Kollektion

Es geht weiter aufwärts. Beeindruckt hat uns die Riege der Rieslinge, angeführt vom trockenen Kabinett, ein großer Spaß, rassig und nachhaltig. Der Rote Riesling ist zurückhaltender in der Aromatik, dafür stoffiger. Viel Wein bietet der Chardonnay, viel Frucht, Stoff und Körper, klar und saftig-würzig ist der Auxerrois. Ein ernsthafter Wein ist der Weißherbst vom Cabernet Sauvignon, das ist kein Terrassenschlotzer. Die jungen Rotweine sind von gewohnter Klarheit, sortentypisch und nie überkonzentriert. Der Cabernet Sauvignon zeigt reife rote Frucht, die Cuvée hat alles, was ein guter Rotwein braucht: Grip, Tannine, Frucht, Aroma – in ausgewogener Mischung. Viel rote Kirschfrucht und kräftige Tannine besitzt der reintönige St. Laurent. Der Syrah ist typisch, pfeffrig, saftig, elegant. Experimentierfreude zeigt Hanno Rothweiler immer wieder in Sachen Sekt. In diesem Jahr zeigt er einen Rosé aus Zinfandel (Primitivo) und Regent. Nelken, Piment, etwas Zimt und Pfeffer – ein sehr würzig-fruchtiger Sekt, der trocken genug ist, um zum Essen zu passen. Perfekt zu gegrilltem Gemüse! —

Weinbewertung

- 86 2014 Rosé Sekt brut Regent/Zinfandel 12 %/10,90 €
- 86 2015 Riesling Kabinett trocken 12,5 %/7,90 €
- 85 2015 Roter Riesling trocken Auerbacher Fürstenlager 12,5 %/8,90 €
- 85 2015 Auxerrois trocken Auerbacher Fürstenlager 12,5 %/8,90 €
- 83 2015 Grauer Burgunder trocken Auerbacher Fürstenlager 12,5 %/8,- €
- 86 2015 Chardonnay trocken Auerbacher Fürstenlager 13 %/9,90 €
- 83 2015 Riesling Cuvée „feinherb“ 12 %/7,90 €
- 85 2014 Cabernet Sauvignon Weißherbst trocken Auerbacher Fürstenlager 12 %/8,90 €
- 86 2014 Cabernet Sauvignon trocken Auerbacher Fürstenlager 13 %/10,40 €
- 85 2014 St. Laurent trocken 13 %/10,20 €
- 87 2014 Syrah trocken Barrique Auerbacher Fürstenlager 13 %/10,40 €
- 85 2014 Rotwein-Cuvée trocken 13 %/9,60 €

