

ROTHWEILER



KONTAKT

GuterWein Rothweiler
 Neuer Weg 21
 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 (Tel.
 0171-6825773)
 Tag der offenen Tür: 25.5.2019

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 Prozent trocken aus. Neben Weinen führt Hanno Rothweiler auch Obstbrände und Liköre im Programm.

Kollektion

Eisweine haben normalerweise einen niedrigen Alkoholgehalt. Der Cabernet Sauvignon Eiswein, den Hanno Rothweiler am 7. Januar 2017 mit 182 Grad Oechsle gelesen hat, ist ein anderes Kaliber: 14 Prozent Alkohol geben ihm eine deutliche Schärfe, er ist sehr konzentriert und süß. Die „trockene“ Kollektion ist wie immer zuverlässig gut. Schon der Liter-Riesling ist sehr ordentlich, der nach Holunderblüten duftende Muskateller ist saftig und lang. Angenehm leicht ist der Gewürztraminer, ein leichtfüßiger Tänzer ist der Weißherbst mit saftiger, nicht zu süßer Frucht. Klare helle Frucht, Konzentration und feine Säure zeichnen die weiße Cuvée aus. Blüten und Honig zeigt der Auxerrois, guten Druck baut der Rote Riesling auf. Die Rotweine sind sehr gut, der St. Laurent zeigt typische, konzentrierte Kirschfrucht, der Syrah ist pfeffrig, zeigt Gewürze, viel dunkle Frucht. Bei der roten Cuvée stützen sich Lemberger und Shiraz gegenseitig. Sehr gut hat uns der Blanc de Noir-Sekt gefallen – sehr feine Aromatik, Früchte und Haselnuss, elegant! —

Weinbewertung

- 87 2016 Spätburgunder „Blanc de Noir“ Sekt brut 12,5%/14,50 €
- 82 2017 Riesling trocken (1l) 12%/7,- €
- 85 2017 Roter Riesling trocken Auerbacher Fürstenlager 12%/9,10 €
- 84 2017 Auxerrois trocken Auerbacher Fürstenlager 12%/8,90 €
- 85 2017 Chardonnay und Weißburgunder trocken Fürstenlager 12%/8,90 €
- 85 2017 Gelber Muskateller trocken Auerbacher Fürstenlager 12%/8,90 €
- 84 2017 Gewürztraminer trocken Auerbacher Fürstenlager 12%/9,10 €
- 84 2017 Cabernet Sauvignon Weißherbst trocken Fürstenlager 12%/9,10 €
- 87 2016 St. Laurent trocken Auerbacher Fürstenlager 13%/12,- €/0,5l
- 87 2016 Syrah trocken Auerbacher Fürstenlager 13%/10,80 €
- 86 2016 Lemberger und Shiraz trocken 13%/10,80 €
- 87 2016 Cabernet Sauvignon Eiswein „edelsüß“ 14%/139,- €/0,5l

