



Rothweiler

Kontakt

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

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 17-19 Uhr, Sa. 10-13
 Uhr und nach Vereinbarung
 (Tel. 0171-6825773)

Inhaber

Hanno Rothweiler

Rebfläche

4 Hektar
 (+ 2,5 ha Traubenzukauf)

Produktion

50.000 Flaschen

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

Schon im vergangenen Jahr hatte uns ein Sekt von Hanno Rothweiler sehr gut gefallen, das ist auch in diesem Jahr der Fall. Die ungewöhnliche Cuvée von weiß gekelertem Merlot und Lemberger kann ihre rote Herkunft nicht ganz verleugnen, leicht rosé-farben läuft der Wein ins Glas. Er ist sehr trocken, brut nature – also ohne (süße) Dosage abgefüllt. Das gibt ihm ein wenig Strenge mit auf den Weg, aber dieser ist im weiteren Verlauf ein guter. Eine im positiven Sinne karge Eleganz prägt diesen Sekt, Frucht steht nicht im Vordergrund, sondern Struktur und das Finale ist passend salzig-mineralisch. Mit Riesling kann man punkten an der Hessischen Bergstraße, und das tut Hanno Rothweiler. Herrlich leicht sind alle Rieslinge, vor allem ist der Kabinett No. 3, ein zupackend fruchtiger Zechwein auf hohem Niveau. Gelingen ist auch die Cuvée von Riesling mit Weißburgunder. Sehr gut ist der Auxerrois – zupackend, saftig, expressiv. Gelingen ist auch der leichte Gewürztraminer mit einer etwas anderen Aromatik. Sehr gut sind auch Primitivo und die Cuvée aus Shiraz und Primitivo. ➤

Weinbewertung

- 86** 2017 Merlot/Lemberger „Blanc de Noir“ Sekt brut nature | 12,5%/16,80€
- 81** 2018 Riesling (1l) | 11,5%/7,-€
- 84** 2018 Roter Riesling trocken Auerbacher Fürstenlager | 11,5%/9,20€
- 83** 2018 Riesling Kabinett trocken „No.3“ | 11%/8,20€
- 84** 2018 Chardonnay und Weißburgunder trocken Auerbacher Fürstenlager | 12%/8,90€
- 85** 2018 Auxerrois trocken Auerbacher Fürstenlager | 12%/8,90€
- 84** 2018 Roter Riesling + Weißburgunder „Crossover“ | 12%/8,90€
- 84** 2018 Cabernet Sauvignon „Blanc de Noir“ Auerbacher Fürstenlager | 12%/9,20€
- 85** 2018 Gewürztraminer trocken Auerbacher Fürstenlager | 12%/9,20€
- 85** 2017 Shiraz + Primitivo Auerbacher Fürstenlager | 13%/10,90€
- 83** 2017 Pinot Noir Heppenheimer Eckweg | 13%/12,20€
- 85** 2017 Primitivo Auerbacher Fürstenlager | 13%/11,20€

