



# Rothweiler

## Kontakt

GuterWein Rothweiler  
 Berliner Ring 184  
 64625 Bensheim-Auerbach  
 Tel. 06251-76569  
 Fax: 06251-788385  
 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/Betriebsleiter

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, Alsbacher Schöntal, Auerbacher Fürstenlager und Höllberg, sowie in den Heppenheimer Lagen Steinkopf und Eckweg und im Bensheimer Wolfsmagen. Wichtigste Rebsorte ist Riesling, der 30 Prozent der Rebfläche einnimmt. Es folgen Grauburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau, St. Laurent, Gelber Muskateller, Syrah und Cabernet Sauvignon. Dazu gibt es Sorten wie Ehrenfelser, Traminer, Dakapo, Roter Riesling oder Primitivo. Die Rotweine werden mit den Rappen maisevergoren und dann gut ein Jahr im Barrique ausgebaut. Die Weine werden zu 90 Prozent trocken ausgebaut. Neben Weinen führt Hanno Rothweiler auch Obstbrände und Liköre im Programm. Im vergangenen Jahr hat er Cabernet Blanc und Weißburgunder anstelle von Riesling gepflanzt.

## Kollektion

Ein frischer, geradliniger, noch sehr jugendlicher Muskateller-Sekt eröffnet in diesem Jahr den Reigen. Sieht man einmal von der neuen Gewinngemeinschaft ab, zeigen die Weißweine sehr konstantes Niveau. Der trockene Riesling Kabinett besitzt Frische, gute Struktur und Grip. Der Auxerrois ist fruchtbetont und lebhaft, besitzt feine süße Frucht, kann sich auch in der Cuvée mit Muskateller gut behaupten. Der Cabernet Blanc besitzt florale Noten, Frische und Süße. Der sechs Monate im Barrique ausgebaute Pinot Blanc zeigt rauchige Noten und Vanille, besitzt Fülle und viel süße Frucht, gute Struktur und feine Vanillenoten. Neu im Programm ist der frische, zupackende Blush-Rosé aus Lemberger und Merlot. Die Rotweine sind geprägt vom Kontrast aus Tanninen und Süße, der leicht speckduftige Syrah, zwölf Monate im Barrique ausgebaut, macht die beste Figur, besitzt gute Struktur und Grip. —

## Weinbewertung

- 83** 2019 Gelber Muskateller Sekt brut | 12%/14,80€
- 83** 2020 Riesling Kabinett trocken „No.3“ | 12%/8,50€
- 84** 2020 Auxerrois & Gelber Muskateller „Cuvée Surprise“ | 12%/9,10€
- 83** 2020 Auxerrois Auerbacher Fürstenlager | 12%/9,10€
- 80** 2020 Roter Riesling & Weißer Riesling „Gewinngemeinschaft“ | 12%/8,90€
- 84** 2020 Cabernet Blanc Auerbacher Fürstenlager | 11%/9,10€
- 84** 2019 Pinot Blanc Heppenheimer Steinkopf | 13%/17,60€
- 80** 2020 Cabernet Sauvignon Weißherbst Auerbacher Fürstenlager | 12,5%/9,50€
- 82** 2020 Lemberger & Merlot Rosé „Blush“ Auerbacher Fürstenlager | 11,5%/9,50€
- 81** 2019 Pinot Noir Heppenheimer Eckweg | 13%/12,60€
- 82** 2019 Primitivo Auerbacher Fürstenlager | 13%/11,70€
- 84** 2019 Syrah Auerbacher Fürstenlager | 13%/11,50€

