



... produziert lebendigen Wein

Wir sind Christoph (Weinberg & Reben, Keller), Helmut (Weinberg & Reben), Alex (Keller), Marie (Weinberg & Reben), Simon (Weinberg & Reben), Elisabeth (Pferde & Mist).

Unsere Reben stehen in Leistadt, einem Vorort von Bad Dürkheim. Leistadt ist hoch gelegen, direkt am Rand des Pfälzer Waldes. Die Böden sind sehr kalkreich. Kalksteingeröllhaufen prägen auch das Landschaftsbild, sie sind über das letzte Jahrhundert entstanden. Per Hand wurden die Steine aus den Weinbergen geschafft.

Leistadt wurde nie flurbereinigt und wir bewirtschaften selbst für Leistadt nur kleinteilige Parzellen - die Weinberge, die für die meisten Winzer nicht rentabel oder zu alt sind. Unsere Trauben stammen also alle von alten Reben (25 - 50 Jahre) mit natürlich geringen Erträgen.

Alle Trauben werden handgelesen und spontan vergoren, alle Weine sehen Holz und alle Weine werden unfiltriert gefüllt. Hautkontakt bei der Gärung und langes Hefelager stabilisieren unsere Weine.

Der Sonne am nächsten ´ 16

Rosé aus alten Dornfelder Reben von hochgelegenen Kalksteinlagen aus Leistadt. Spontan vergoren und 8 Monate in alter französischer Eiche gelagert. Handgelesen, unfiltriert gefüllt, kein Schwefel hinzugefügt. Sehr kräutrige Noten.

Gemischter was? ´ 16

Weißwein aus einem alten gemischten Satz mit Sylvaner, Riesling, Müller und Gewürtztraminer von hochgelegenen Kalksteinlagen aus Leistadt. Spontan vergoren und 8 Monate im großen Holz gelagert. Handgelesen, unfiltriert gefüllt, kein Schwefel zugegeben. Brioche, Marzipan.

Spektakel ´ 16

Leichter Rotwein aus alten Dornfelder Reben von hochgelegenen Kalksteinlagen aus Leistadt. Spontan vergoren und 7 Monate im Edelstahl, danach 2 Monate in alter französischer Eiche gelagert. Handgelesen, unfiltriert gefüllt, kein Schwefel hinzugefügt. Frisch, saftig, fruchtig - keine Himbeere. Gekühlt trinken!