



Supp

Kontakt

Weinsberger Straße 16, 74189
Weinsberg-Gellmersbach
Tel. 07134-14360
Fax: 07134-23263
www.supp-weingut.de
info@supp-weingut.de

Besuchszeiten

Mi.-Do. 17-19 Uhr
Fr. 14-19 Uhr
Sa. 9-14 Uhr
oder nach Vereinbarung
Pension
Gaststube „Dezbergstube“

Inhaber

Benjamin Supp & Martin Supp

Rebfläche

7,5 Hektar

Produktion

60.000 Flaschen

Seit Generationen betreibt die Familie Weinbau in Gellmersbach, seit 1982 vermarktet sie Weine selbst. Bereits seit 1988 gibt es selbst hergestellte Sekte, seit 1994 baut Martin Supp Weine im Barrique aus. Nach Lehre bei Kistenmacher-Hengerer und im Staatsweingut und seinem Abschluss in Weinsberg ist Benjamin Supp in den Betrieb eingestiegen, den er zusammen mit seinem Vater führt. Die Weinberge liegen rings um Gellmersbach, im unteren Teil des Hanges wachsen die Reben auf Lehm-Lössböden, im oberen Teil auf Keuper und Sandsteinverwitterungsböden. Zuletzt haben Benjamin und Martin Supp sich Gewanne wie Blumental oder Schnellberg eintragen lassen. An weißen Sorten werden Riesling, Kerner, Grauburgunder, Muskateller und Gewürztraminer angebaut, an roten Sorten Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Schwarzriesling, Samtrot, Cabernet Mitos und Muskattrollinger, seit 2011 auch Syrah.



Kollektion

Der rauchige Blanc de Noir-Sekt besitzt gute Fülle und reife Frucht. Die 2019er Weißweine präsentieren sich sehr geschlossen. Der pfirsichduftige Blumental-Riesling ist füllig und saftig, der Muskateller frisch, geradlinig, die Kerner Auslese intensiv fruchtig. Unser Favorit im weißen Segment ist der im neuen Barrique vergoren und ausgebaute Grauburgunder mit den 5 Sternen, der gute Konzentration und intensive Würze im Bouquet zeigt, Fülle, Kraft und reife süße Frucht besitzt. Insgesamt etwas stärker sind die Rotweine. Der Syrah ist frisch, fruchtbetont, zupackend, der Spätburgunder RS besitzt gute Struktur und Grip. Die intensive fruchtige Cuvée NO 1 aus Cabernet Mitos und Lemberger besitzt Fülle, Saft und reife Frucht. Spannend ist das Lemberger-Trio, schon der reintonige 3-Sterne-Lemberger aus dem Jahrgang 2017 ist sehr gut, der mit 4 Sternen besticht mit noch mehr Frucht und Grip, ist allerdings ein 2018er, die 5-Sterne-Variante aus dem Jahrgang 2017 ist intensiv gewürzduftig und kraftvoll. —



Weinbewertung

- 83** 2016 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut Gellmersbacher Dezberg | 13%/11,-€
- 84** 2019 Riesling trocken Gellmersbacher Blumental | 12,5%/8,20€
- 82** 2019 Grauburgunder*** trocken Gellmersbacher Dezberg | 13%/7,70€
- 82** 2019 Muskateller*** trocken Gellmersbacher Dezberg | 11%/8,20€
- 85** 2019 Grauburgunder**** trocken Gellmersbacher Dezberg | 13%/12,50€
- 83** 2019 Kerner Auslese Gellmersbacher Blumental | 11,5%/8,90€
- 85** 2017 Lemberger*** trocken Gellmersbacher Dezberg | 13,5%/8,60€
- 84** 2017 Syrah*** trocken Gellmersbacher Dezberg | 13,5%/9,80€
- 87** 2018 Lemberger**** trocken „Paul“ Gellmersbacher Dezberg | 13,5%/10,50€
- 84** 2017 Spätburgunder „RS“ **** trocken Gellmersbacher Dezberg | 13,5%/9,80€
- 87** 2017 Lemberger**** trocken Gellmersbacher Dezberg | 14%/14,80€
- 86** 2017 „NO 1“***** Rotwein trocken Gellmersbacher Dezberg | 13,5%/15,80€

