


## Vorjahre \_\_\_\_\_

Vor zwei Jahren waren Lemberger aus Holzfass und Barrique sortentypisch und kraftvoll, der Léon Millot füllig und eigenständig. Léon Millot und Lemberger gefielen uns auch im vergangenen Jahr wieder sehr gut, ebenso das süße „Naturgewächs“, der Grauburgunder, die Kollektion insgesamt bot gutes, zuverlässiges Niveau.

## Vorjahre \_\_\_\_\_

Dies gilt auch in diesem Jahr, nur die Spitzen vermissen wir doch; die Rotweine sind alle eigenwillig tanninbetont und ein klein wenig bitter im Abgang. 

## Weinbewertung \_\_\_\_\_

- 81 2011 Silvaner trocken 12,5 %/6,20 €
- 80 2011 Riesling trocken „Edition“ 13 %/7,90 €
- 82 2011 Cabernet Blanc trocken „Edition“  
11,5 %/8,20 €
- 82 2011 Weißburgunder trocken „Edition“  
13,5 %/7,90 €
- 81 2011 Muscaris „Edition“ 13,5 %/7,90 €
- 81 2011 Riesling 12 %/6,40 €
- 81 2011 Spätburgunder Rosé 12 %/5,60 €
- 82 2009 „Vino Resisto“ Rotwein trocken Holzfass  
„Edition“ 13 %/9,10 €
- 80 2009 Regent trocken Holzfass „Edition“  
13,5 %/7,40 €
- 82 2009 Lemberger trocken Holzfass „Edition F“  
13,5 %/9,40 €
- 80 2010 Léon Millot trocken Holzfass „Edition“  
13 %/9,80 €

**Inhaber** ..... Martin Supp & Benjamin Supp

**Rebfläche** ..... 7,6 Hektar

Seit Generationen betreibt die Familie Weinbau in Gellmersbach, seit 1982 vermarktet sie Weine selbst. Mehr als zwei Drittel der Weinberge von Martin Supp nehmen rote Sorten ein, wie Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger, Samtrot, Spätburgunder und Dornfelder. Bereits seit 1994 baut er Weine im Barrique aus. Bei den weißen Sorten dominiert Riesling. Dazu gibt es vor allem Kerner und Grauburgunder, aber auch Muskateller und Gewürztraminer. Die Weißweine werden kühl vergoren und durchlaufen teilweise den biologischen Säureabbau, auch der Riesling. Die Weine werden zu 95 Prozent an Privatkunden verkauft, die Hälfte davon außerhalb Württembergs. Nach Beendigung seiner Ausbildung zum Weinbautechniker ist Benjamin Supp in den Betrieb eingestiegen. Bei trockenen Weinen wird auf Prädikatsstufen verzichtet, sie werden stattdessen mit Sternen gekennzeichnet. 2-Sterne-Rotweine werden teils maischeerhitzt, teils maischevergoren, 3-Sterne-Rotweine werden maischevergoren und kommen mindestens ein Jahr in gebrauchte Barriques. Der Anteil maischevergorener Weine wird stetig erhöht, ebenso der Ausbau im Holz.

## Vorjahre \_\_\_\_\_

Vor zwei Jahren war die Kollektion sehr gleichmäßig, weiß wie rot. Auch die letztjährige Kollektion gefiel uns gut: Dornfelder und Cuvée Junior & Senior besaßen Kraft und Struktur, beim Lemberger zogen wir die 3-Sterne-Variante vor; im weißen Segment gefiel uns der Grauburgunder besonders gut.

## Neue Kollektion \_\_\_\_\_

Auch in der aktuellen Kollektion haben die Rotweine die Nase vorne, die Weißweine sind ein wenig verhalten. Die 3-Sterne-Varianten sind reintonig und fruchtbetont, die Barriqueweine sehr tanninbetont, jugendlich. Der Lemberger hat das Holz am besten weggesteckt, ist klar und strukturiert. Sehr

Supp

Weingut



Württemberg

Weinsberger Straße 16, 74189 Weinsberg-Gellmersbach

Tel. 07134-14360, Fax: 07134-23263

www.supp-weingut.de

supp-weingut@t-online.de

**Besuchszeiten:** Mo.-Fr. 17-19 Uhr, Sa. 9:30-17 Uhr

oder nach Vereinbarung

„Wirtschäftle“, Pension

präzise ist auch der neue Wein im Programm, der Samtrot, durch die 18 Monate in neuen Barriques noch etwas verschlossen; fülliger ist die Cuvée Junior & Senior. —

Weinbewertung \_\_\_\_\_

- 83 2008 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut  
12,5 %/9,80 €
- 83 2011 „Cuvée Weiß“ trocken 13 %/7,90 €
- 81 2011 Riesling\*\*\* trocken 13,5 %/7,20 €
- 81 2011 Grauburgunder\*\*\* trocken 13 %/7,20 €
- 83 2011 Muskateller\*\* 12 %/5,50 €
- 83 2010 Trollinger\*\*\* trocken 13,5 %/6,50 €
- 84 2009 Spätburgunder\*\*\* trocken 13,5 %/7,60 €
- 83 2009 „Cuvée S“\*\*\* Rotwein trocken  
13,5 %/8,90 €
- 84 2009 Lemberger\*\*\* trocken 14 %/7,70 €
- 86 2009 Samtrot\*\*\*\*\* trocken Barrique  
13,5 %/13,50 €
- 87 2009 Lemberger\*\*\*\*\* trocken Barrique  
13,5 %/14,- €
- 86 2009 „Cuvée Junior & Senior“\*\*\*\*\* Rotwein trocken Barrique 13,5 %/16,20 €

**Tesch**

Weingut



**Nahe**

Naheweinstraße 99, 55450 Langenlonsheim

Tel. 06704-93040, Fax: 06704-930415

www.weingut-tesch.de

info@weingut-tesch.de

**Besuchszeiten:** nach Vereinbarung

**Inhaber** ..... Dr. Martin Tesch

**Rebfläche** ..... 18,9 Hektar

Das Weingut Tesch war bis in die siebziger Jahre hinein eines der größten Güter an der Nahe. Neben 35 Hektar Weinbergen gehörten noch 100 Hektar landwirtschaftliche Flächen zum Betrieb. Hartmut Tesch hat sich dann ganz auf Weinbau konzentriert – bei den Weinbergen auf die besten Lagen. In Laubenheim auf die Lagen Karthäuser, St. Remigius-

berg und Krone, in Langenlonsheim auf den Löhler Berg und den Königsschild. Heute führt sein Sohn Martin den Betrieb. Dominierende Rebsorte ist Riesling, der über 80 Prozent der Fläche einnimmt, hinzu kommt etwas Weißburgunder und Spätburgunder. Mit dem „Riesling-Unplugged“ greift Martin Tesch den Naturweingedanken wieder auf und versucht eine Gegenbewegung zu initiieren zu dem, was in Deutschland derzeit in Mode ist: Immer alkoholreichere und süßere – angeblich trockenere – Weine zu erzeugen. Er setzt auf durchgegozene Weine, die nicht aufgebessert werden, das heißt der Alkoholgehalt wird weder durch Chaptalisierung noch durch andere kellertechnische Verfahren (wie beispielsweise Konzentration der Moste) erhöht. Er hat sein Sortiment gestrafft und übersichtlicher gestaltet, so dass die verschiedenen Lagen schon anhand der Etiketten unterschieden werden können.

Vorjahre \_\_\_\_\_

2009 schloss nahtlos an das Vorjahr, die Weine präsentierten sich präzise, reintonig und mineralisch – und sehr moderat im Alkohol. Einmal mehr waren die Rieslinge aus St. Remigiusberg und Karthäuser unsere Favoriten, führten eine sehr stimmige Kollektion an. Die 2010er waren jahgangsbedingt deutlich verhaltener. Der Riesling aus dem Karthäuser gefiel uns am besten zusammen mit dem Wein aus dem Löhler Berg, der Wein aus dem St. Remigiusberg, meist unser betriebsinterner Favorit, konnte uns 2010 nicht überzeugen.

Jahrgang 2011 \_\_\_\_\_

2011 führt der Riesling aus dem St. Remigiusberg die Kollektion wieder an, dicht gefolgt von den Weinen aus dem Karthäuser und der Krone. Alle Rieslinge zeigen wieder Präzision und Klarheit, sind saftig und mineralisch. —

Weinbewertung \_\_\_\_\_

- 85 2011 Riesling trocken „Unplugged“ 12 %/8,- €
- 87 2011 Riesling trocken Langenlonsheimer Löhler Berg 12,5 %/12,- €
- 88 2011 Riesling trocken Laubenheimer Krone