

## SUPP



### KONTAKT

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

#### Inhaber

Martin Supp & Benjamin Supp

#### Rebfläche

7,6 Hektar

### BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 17-19 Uhr, Sa. 9:30-17 Uhr  
oder nach Vereinbarung  
„Wirtschäfte“, Pension

Seit Generationen betreibt die Familie Weinbau in Gellmersbach, seit 1982 vermarktet sie Weine selbst. Mehr als zwei Drittel der Weinberge nehmen rote Sorten ein, wie Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger, Samtrot, Spätburgunder und Dornfelder. Bereits seit 1994 baut Martin Supp 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 % an Privatkunden verkauft, die Hälfte davon außerhalb Württembergs. Nach Beendigung seiner Ausbildung zum Weinbautechniker ist Benjamin Supp in den Betrieb eingestiegen, den er zusammen mit seinem Vater Martin führt. 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, der Ausbau im Holz forciert.

#### Neue Kollektion

Mit der neuen Kollektion bestätigen Martin und Benjamin Supp den sehr guten Eindruck des Vorjahres. Sehr geschlossen präsentiert sich der weiße Teil der Kollektion, bietet kraftvolle, geradlinige Weine, die sortentypisch, frisch und zupackend sind, unser Favorit ist der 4 Sterne-Grauburgunder, der Fülle und Kraft besitzt, gute Substanz und dezente Vanillenoten. In der Spitze etwas stärker noch sind die Rotweine: Der im Barrique ausgebaute Lemberger zeigt gute Konzentration und intensive Frucht, besitzt Saft, Substanz und dezente Schokonoten, der Syrah zeigt intensive Frucht, Brombeeren, ist füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht und gute Struktur. —

#### Weinbewertung

- 84 2010 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut 12,5 %/10,50 €
- 83 2012 Muskateller Sekt trocken 13 %/11,50 €
- 83 2013 Riesling\*\*\* trocken 12,5 %/7,40 €
- 82 2014 Grauburgunder\*\*\* trocken 12,5 %/7,40 €
- 83 2014 Muskateller\*\*\* trocken 12,5 %/8,20 €
- 85 2013 Grauburgunder\*\*\*\* trocken Holzfass 13 %/12,50 €
- 82 2014 „Generation S II“ Weißwein 12,5 %/5,70 €
- 81 2012 Spätburgunder\*\*\* trocken 14 %/8,20 €
- 83 2012 Lemberger\*\*\* trocken 14 %/8,20 €
- 85 2011 „Cuvée S“\*\*\*\* Rotwein trocken 14 %/8,90 €
- 87 2012 Lemberger\*\*\*\*\* trocken Barrique 13,5 %/14,50 €
- 87 2013 Syrah\*\*\*\* trocken Barrique 14,5 %/15,50 €

