

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
„Wirtschäftle“, 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

Zwei schöne Sekte eröffnen in diesem Jahr den Reigen, der saftige, harmonische Blanc de Noir und der reintönige, zupackende Muskateller. Die Weißweine sind frisch und klar, der Muskateller gefällt uns besonders gut. In der Spitze besser gefallen uns die Rotweine, auch die beiden 3-Sterne-Weine, Lemberger und Spätburgunder, überzeugen. Der Pinot Meunier besitzt ein faszinierend reintöniges Bouquet, ist füllig und kraftvoll bei kräftigen Tanninen. Der im Barrique ausgebaute Lemberger zeigt eindringlich Gewürze und rote Früchte, besitzt Frucht, Druck und ein wenig harte Tannine, die rote Cuvée ist von roten und dunklen Früchten geprägt, besitzt Kraft, Druck und Frische. —

Weinbewertung

- | | | |
|----|--|----------------|
| 85 | 2009 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt extra trocken | 13,5 %/10,50 € |
| 84 | 2011 Muskateller Sekt trocken | 12,5 %/11,50 € |
| 82 | 2013 Riesling*** trocken | 12,5 %/7,40 € |
| 83 | 2013 Grauburgunder*** trocken | 13,5 %/7,40 € |
| 85 | 2013 Muskateller*** trocken | 12,5 %/8,20 € |
| 81 | 2013 Grauburgunder**** trocken | 13,5 %/12,50 € |
| 82 | 2013 „Generation SII“ Weißwein | 12 %/5,70 € |
| 84 | 2011 Spätburgunder*** trocken | 14 %/7,90 € |
| 83 | 2011 Lemberger*** trocken | 14 %/8,20 € |
| 86 | 2012 Pinot Meunier**** Auslese trocken | 14 %/12,80 € |
| 87 | 2011 Lemberger***** trocken Barrique | 13,5 %/14,50 € |
| 87 | 2011 Cuvée „Junior & Senior*****“ Rotwein trocken Barrique | 14 %/16,50 € |

