

SUPP



KONTAKT

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

Inhaber

Benjamin Supp & Martin Supp

Rebfläche

8 Hektar

BESUCHSZEITEN

Mo.-Do. 17-19 Uhr, Fr. 14-19 Uhr,
Sa. 9-16 Uhr oder nach
Vereinbarung
Dezbergstube, 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 Abschluss 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.

Kollektion

Sehr geschlossen präsentiert sich die neue Kollektion, weiß wie rot. Der Sekt ist würzig und süffig, die weiße Cuvée zupackend und unkompliziert. Gleich drei Grauburgunder konnten wir verkosten: Die 3 Sterne-Variante ist frisch, klar und fruchtbetont, die 4 Sterne-Variante besitzt mehr Fülle und Kraft, reife Frucht und gute Struktur, die Auslese ist duftig, füllig und saftig bei viel Substanz. Leichte Vorteile sehen wir auch in diesem Jahr wieder im roten Segment, das zwei sehr gute Cuvées bietet – die Cuvée S fruchtbetont und zupackend, die Cuvée N° 1 duftig und füllig – und einen reintönigen, pfeffrigen Syrah. An der Spitze steht der schon im Vorjahr vorgestellte Barrique-Lemberger. ─

Weinbewertung

- | | | |
|----|------------------------------------------------|----------------|
| 83 | 2013 Muskateller Sekt trocken | 13 %/11,50 € |
| 83 | 2015 Riesling*** trocken | 13 %/7,40 € |
| 83 | 2015 Grauburgunder*** trocken | 14,5 %/7,40 € |
| 82 | 2015 Muskateller*** trocken | 12 %/8,20 € |
| 85 | 2015 Grauburgunder**** trocken „Nora“ | 14 %/8,90 € |
| 84 | 2015 „Generation S II“ Weißwein | 13,5 %/5,70 € |
| 84 | 2015 Grauburgunder Auslese | 12,5 %/10,50 € |
| 84 | 2013 Lemberger*** trocken | 14 %/8,20 € |
| 85 | 2014 Syrah*** trocken | 13,5 %/9,50 € |
| 85 | 2013 „Cuvée S“**** Rotwein trocken | 14 %/8,90 € |
| 87 | 2012 Lemberger***** trocken Barrique | 13,5 %/14,50 € |
| 85 | 2013 „Cuvée N 1“***** Rotwein trocken Barrique | 14 %/16,50 € |

