

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

Mi.-Do. 17-19 Uhr, Fr. 14-19 Uhr,
Sa. 9-16 Uhr oder nach
Vereinbarung
Pension
Gaststube „Dezbergstube“

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. 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. 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.

Kollektion

Die neue Kollektion präsentiert sich sehr gleichmäßig, weiß wie rot. Und sie ist vielfältig, enthält einen reintonigen, zupackenden Muskateller, eine lebhaft, süffige weiße Cuvée, einen klaren, frischen 3 Sterne-Grauburgunder oder die deutlich fülligere, kraftvolle 5 Sterne-Variante, die viel reife Frucht und Substanz besitzt. Die als Fassproben verkosteten edelsüßen Blanc de Noir vom Trollinger sind duftig, füllig und saftig, der Eiswein zeigt kandierte Früchte im Bouquet. Der fruchtintensive, leicht brombeerduftige Syrah ist füllig und kraftvoll, der Pinot Meunier wunderschön reintonig, frisch und strukturiert. Der Spätburgunder zeigt etwas Gewürze und Vanille, besitzt Fülle und Substanz, auch die ebenfalls vanille- und gewürzduftige Cuvée N°1 besitzt reife Frucht und Konzentration. —

Weinbewertung

- 81 2012 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut 13,5 %/11,- €
- 85 2016 Riesling*** trocken 13,5 %/7,50 €
- 83 2016 Grauburgunder*** trocken 13,5 %/7,50 €
- 84 2016 Muskateller*** trocken 12 %/8,20 €
- 86 2016 Grauburgunder***** trocken 14,5 %/12,50 €
- 83 2016 „Generation S***“ Weißwein 12 %/5,80 €
- (86) 2016 Trollinger „Blanc de Noir“ Auslese 10,5 %
- (89) 2016 Trollinger „Blanc de Noir“ Eiswein 8,5 %
- 85 2015 Syrah*** trocken 13,5 %/9,50 €
- 86 2015 Pinot Meunier**** trocken 13,5 %/12,80 €
- 85 2015 Spätburgunder „RS“ ***** trocken 14,5 %/9,80 €
- 86 2013 „Cuvée N°1“***** Rotwein trocken 14 %/15,50 €

