

LANDGRAF



KONTAKT

Außerhalb 9
55291 Saulheim
Tel. 06732-5126
Fax: 06732-62646
www.weingut-landgraf.de
info@weingut-landgraf.de

Inhaber

Andre Landgraf

Rebfläche

20 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Hofverkauf: Mo.-Fr. 10-12 + 16-18
Uhr, Sa. 10-15 Uhr, Mi. Nachmit-
tags geschlossen, Verkostungen
nach Vereinbarung

LANDGRAF

RIESLING
HÖLLE

LAGENWEIN



20
16

Seit 1752 betreibt die Familie Weinbau. Bernd Landgraf konzentrierte sich zunehmend auf Weinbau und erweiterte die Rebfläche. Seit 2001 wird er im Betrieb unterstützt von Sohn Andre, Geisenheim-Absolvent, der ihn inzwischen übernommen hat. Der ältere Bruder Johannes gründete 2006 mit seiner Ehefrau Julia das Weingut Becker-Landgraf in Gau-Odernheim. Die Weinberge liegen allesamt in Saulheim, etwa 20 Kilometer südwestlich von Mainz, in den Lagen Hölle, Schlossberg und Haubenberg. Der Schlossberg ist eine geschützte, leicht ansteigende Lage, deren Boden aus tertiärem Mergel mit einer Kalksteinschicht besteht. Die Hölle ist eine offene, nach Süden ausgerichtete Hanglage, deren Boden aus tiefgründigem Löss besteht, der mit Kalkstein durchsetzt ist. Sortenschwerpunkte sind Riesling mit inzwischen 40 Prozent Anteil an der Gesamtfläche, die weißen Burgunder – Weißburgunder und Grauburgunder – sowie Spätburgunder, mit steigender Tendenz. Dazu gibt es Chardonnay, etwas Silvaner und Portugieser, zuletzt wurden ein wenig Cabernet Sauvignon und Merlot gepflanzt. Weiße Rebsorten nehmen knapp drei Viertel der Rebfläche ein. Die Weine werden zum größten Teil direkt an den Endverbraucher vermarktet. Seit 2004 werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet. Das Sortiment ist klar gegliedert in Gutsweine, Ortsweine (Saulheimer) und die Spitzenweine mit Lagenbezeichnung, Rieslinge aus Schlossberg und Hölle sowie Weißburgunder und Spätburgunder aus der Hölle. Vielleicht kommen zukünftig Lagenweine aus dem Haubenberg hinzu, wo Andre Landgraf Riesling und Spätburgunder gepflanzt hat. Bei den Weißweinen arbeitet Andre Landgraf mit Maischestandzeiten, Spontangärung und langem Feinhefelager, ausgebaut werden sie teils im Edelstahl, teils im Holz, auch die Weißweine durchlaufen oft ganz oder teilweise die malolaktische Gärung. Rotweine werden maischevergoren und im kleinen oder großen Holzfass ausgebaut. Orts- und Lagenweine werden prinzipiell nicht filtriert. Die Weine haben in den letzten Jahren stetig an Profil gewonnen. Seit 2006 werden alle mit den natürlichen Hefen vergoren, inzwischen wird selbst bei den Gutsweinen mit Maischestandzeiten gearbeitet. Diese Gutsweine sind stets von guter, zuverlässiger Qualität, überzeugen mit reintöniger Frucht. Die Ortsweine bringen eine weitere Steigerung, ein Mehr an Fülle und Kraft. Die herausragenden Weine aber sind die Lagenweine, die in den letzten Jahren stets zu den Jahrgangsbesten in Rheinhessen gehörten.

Kollektion

Seit Jahren schon loben wir das hohe Niveau und die Zuverlässigkeit von Andre Landgrafs Gutsweinen, und auch im Jahrgang 2017 ist das nicht anders, das Einstiegsniveau ist gewohnt hoch. Der Gutsriesling ist herrlich

reintönig und frisch, lebhaft, fruchtbe-
tont und zupackend, der Grauburgun-
der zeigt etwas gelbe Früchte, ist klar
und geradlinig. Unsere leichte
Präferenz gilt in diesem Jahr dem
Weißburgunder, der harmonisch und
reintönig ist, frisch und zupackend,
gute Fülle und Frucht besitzt. Der
Saulheimer Riesling zeigt etwas gelbe
Früchte und Aprikosen, ist klar und
zupackend, strukturiert und fruchtbe-
tont, der Saulheimer Weißburgunder
besitzt ebenfalls gute Struktur und
Frucht, dazu viel Frische. Im Ortswein-

segment gefällt uns der gelbfruchtige
Grauburgunder ein wenig besser, der gute
Struktur, Frische und Frucht besitzt;
den rauchigen, konzentrierten Chardonnay
sehen wir gleichauf, er ist füllig und
kraftvoll bei reifer Frucht. Der Weiß-
burgunder aus der Saulheimer Hölle,
Jahrgang 2016, zeigt viel reife Frucht
und etwas Vanille, ist füllig, kraftvoll,
kompakt, besitzt reife Frucht, gute
Struktur und Frische. Der Lagen-Riesling
aus der Hölle ist füllig, saftig und
konzentriert, besitzt viel reife Frucht,
Substanz und Frische. Unsere leichte
Präferenz gilt im Jahrgang 2017 aber
dem Wein aus dem Schlossberg, der gute
Konzentration und reife Frucht zeigt,
etwas gelbe Früchte, kraftvoll und
stoffig im Mund ist, gute Struktur und
Frucht besitzt und dezente mineralische
Noten. Auch mit seinen Spätburgundern
schließt Andre Landgraf an die starken
Vorjahre an. Der Saulheimer Ortswein
aus dem Jahrgang 2016 zeigt etwas
rauchige Noten, reintönige Frucht, ist
klar, frisch und zupackend im Mund bei
guter Struktur. Hervorragend ist
wieder einmal der Spätburgunder aus
der Hölle, zeigt viel reife Frucht im
Bouquet, gute Konzentration, ist enorm
füllig und kraftvoll im Mund, besitzt
gute Struktur, Substanz und viel reife
Frucht. Einmal mehr eine gewohnt
starke, überzeugende Kollektion! —

Weinbewertung

- 86 2017 Weißburgunder trocken 12 %/7,90 €
- 85 2017 Grauburgunder trocken 12,5 %/7,90 €
- 85 2017 Riesling trocken 12 %/7,90 €
- 87 2017 Weißburgunder trocken Saulheimer 13 %/11,90 €
- 88 2017 Grauburgunder trocken Saulheimer 13 %/11,90 €
- 87 2017 Riesling trocken Saulheimer 12,5 %/11,90 €
- 88 2017 Chardonnay trocken „Kalkstein“ Saulheimer 13 %/15,90 €
- 89 2016 Weißburgunder trocken Saulheimer Hölle 13 %/20,50 €
- 90 2017 Riesling trocken Saulheimer Hölle 13 %/20,50 €
- 91 2017 Riesling trocken Saulheimer Schlossberg 12,5 %/20,50 €
- 87 2016 Spätburgunder trocken Saulheimer 13 %/12,90 €
- 90 2015 Spätburgunder trocken Saulheimer Hölle 13,5 %/21,90 €



Andre Landgraf

LAGEN

SCHLOSSBERG (SAULHEIM)
HÖLLE (SAULHEIM)
HAUBENBERG (SAULHEIM)

REBSORTEN

RIESLING (40 %)
WEISSBURGUNDER (20 %)
GRAUBURGUNDER (16 %)
SPÄTBURGUNDER (13 %)