



## Siegrist



### Kontakt

Am Hasensprung 4  
76829 Leinsweiler  
Tel. 06345-1309  
Fax: 06345-7542  
www.weingut-siegrist.de  
wein@weingut-siegrist.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr  
Sa. 9-16 Uhr  
oder nach Vereinbarung

### Inhaber

Familien Siegrist & Schimpf

### Kellermeister

Bruno Schimpf

### Rebfläche

16 Hektar


### Produktion

100.000 Flaschen

Die Familie Siegrist betreibt in Leinsweiler seit vielen Generationen Weinbau, bis in die 1970er Jahre hinein in der damals häufigen Form als landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb. Als Thomas Siegrist 1974 zusammen mit seiner Frau Gisela den Betrieb übernahm, konzentrierte er sich nur noch auf den Weinbau und stellte konsequent auf Selbstvermarktung um. Schon Mitte der 1980er Jahre begann er als einer der ersten Winzer in der Pfalz damit, seine Rotweine im Barrique auszubauen – woraufhin die damit offensichtlich überforderte Weinkontrolle ihm bescheinigte, diese Weine seien „nicht verkehrsfähig“. Heute führt er das Weingut, das längst eine feste Größe in der Südpfalz ist, zusammen mit seiner Tochter Kerstin und seinem Schwiegersohn Bruno Schimpf, der die Verantwortung im Keller übernommen hat. Ihre Weinberge liegen in Leinsweiler (Sonnenberg), Ilbesheim (Kalmit), Eschbach und Wollmesheim. Im Kernstück des Leinsweiler Sonnenbergs besitzen sie 2,5 Hektar. Auf 70 Prozent der Rebfläche stehen weiße Sorten, wichtigste Rebsorte ist Riesling, mit einem Anteil von 30 Prozent an der Gesamtfläche, gefolgt von Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller und etwas Silvaner. Wichtigste rote Sorte ist der Spätburgunder, der auf 12 Prozent der Fläche steht, außerdem gibt es noch Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Dornfelder und Merlot. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagen- sowie Reserve-Weine, Große Gewächse gibt es mit Riesling und Spätburgunder aus dem Sonnenberg und dem Spätburgunder aus der Kalmit, mit dem Jahrgang 2019 gab es erstmals auch ein Großes Gewächs vom Weißburgunder aus dem Sonnenberg. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Siegrist-Weine und seither haben Thomas Siegrist und Bruno Schimpf stetig zugelegt, beim Weißwein wie beim Rotwein. Und dass die Weine Zeit brauchen und hervorragend reifen können, davon konnten wir uns in der Vergangenheit immer wieder bei der Verkostung älterer Jahrgänge überzeugen.

### Kollektion

Auch wenn im Weingut Siegrist der aktuelle Jahrgang der Pinot Noirs 2018 ist, besitzen die beiden Großen Gewächse noch jugendliche Tannine, die sich noch etwas weiter abrunden sollten, beide besitzen gute Substanz, Länge und Potential: Der Sonnenberg zeigt ein klares Bouquet mit Aromen von Schwarzkirsche, Waldboden und Gummiarabie und entwickelt mit Luft deutliche Kräuternoten, am Gaumen besitzt er eine kühle, kräutrige Frische und ist insgesamt eleganter und schon offener als der Kalmit, der im Bouquet noch leicht verhalten ist, etwas kräutrige Würze und dezent auch Waldboden zeigt und am Gaumen viel Kraft besitzt und noch deutlicher als der Sonnenberg vom Holz geprägt ist. Der Ilbesheimer Orts-Pinot ist dagegen schon zugänglich, zeigt klare Schwarzkirschfrucht und kräutrige Würze, besitzt Kraft und eine

gute Struktur mit frischer Säure. Bei den Weißweinen sehen wir den Sauvignon Blanc Réserve noch vor den beiden Großen Gewächsen, er besitzt sehr feine, komplexe Fruchtnoten von Maracuja, Pfirsich, Grapefruit und gelben Stachelbeeren, am Gaumen kommen viel Kraft, sehr gut eingebundenes Holz und leicht salzige Noten hinzu. Der Sonnenberg-Riesling zeigt deutliche kräutrig-mineralische Würze, vor allem Rosmarin, im Bouquet und ist am Gaumen straff, leicht salzig, besitzt herbe Zitrusnoten, feinen Druck und gute Länge, der Pinot Blanc vom Sonnenberg zeigt klare, aber leicht verhaltene Frucht im Bouquet, Birne, Ananas, dazu feine florale Würze, am Gaumen ist er schlank und elegant, besitzt sehr dezentes Holz und eine frische Säure. Genauso stark ist auch der Chardonnay Réserve der mit Noten von gerösteten Haselnüssen und Vanille allerdings noch deutlicher vom Holz geprägt ist, am Gaumen besitzt er Kraft, feine Zitrusnoten und gute Länge und wirkt insgesamt noch sehr jung, der Pinot Gris aus dem Mütterle zeigt feine Röstnoten, etwas Kokos und Zitruswürze im Duft und ist am Gaumen konzentriert, kraftvoll und nachhaltig. Die beiden Rieslinge zeigen ähnliche Aromen von Aprikose, Orangenschale und Kräutern, sind schlank und von herben Zitrusnoten geprägt, der Heidenbäumel-Ortswein ist aber intensiver und nachhaltiger als der Gutsriesling, und auch die beiden anderen Gutsweine sind schlank und frisch mit klarer Frucht, der Sauvignon Blanc zeigt Noten von Stachelbeere und Grapefruit, der Pinot Gris ist schon sehr präsent und offen, zeigt Aromen von Birne, Aprikose und Ananas, besitzt feine florale Würze und Länge. 



Kerstin & Bruno Schimpf

### Lagen

Sonnenberg (Leinsweiler)  
Kalmit (Ilbesheim)  
Mütterle (Wollmesheim)

### Rebsorten

Riesling (30%)  
Weißburgunder (14%)  
Spätburgunder (12%)  
Chardonnay (11%)  
Grauburgunder (6%)  
Cabernet Sauvignon (6%)  
Frühburgunder (5%)  
Sauvignon Blanc (4%)  
Dornfelder (4%)  
Muskateller (3%)  
Merlot (3%)

### Weinbewertung

- 85** 2021 Riesling trocken | 12%/8,80€
- 86** 2021 Pinot Gris trocken | 12%/8,80€
- 86** 2021 Sauvignon Blanc trocken | 12%/9,90€
- 87** 2021 Riesling trocken „Heidenbäumel“ Leinsweiler | 12%/12,80€
- 89** 2020 Pinot Gris trocken Wollmesheimer Mütterle | 13,5%/26,-€
- 91** 2020 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ | 14,5%/26,-€
- 90** 2019 Chardonnay trocken „Réserve“ | 14%/24,-€
- 90** 2021 Pinot Blanc „GG“ Sonnenberg | 12%/26,-€
- 90** 2021 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12%/28,-€
- 88** 2018 Pinot Noir trocken Ilbesheim | 13,5%/15,-€
- 90+** 2018 Pinot Noir „GG“ Kalmit | 13,5%/38,-€
- 91** 2018 Pinot Noir „GG“ Sonnenberg | 13%/38,-€

