

SIEGRIST



KONTAKT

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

Inhaber
Familien Siegrist & Schimpf
Rebfläche
16 Hektar
Produktion
100.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr,
Sa. bis 16 Uhr



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. 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

Die roten Spitzen konnten wir in diesem Jahr nicht verkosten, Thomas Siegrist und Bruno Schimpf wollen ihre Spätburgunder aus dem Jahrgang 2015 frühestens 2019 in den Verkauf bringen und geben ihnen daher ein weiteres Jahr zur Reifung, bevor sie die Weine zur Verkostung anstellen. Neu ist in diesem Jahr im Mittelsegment der Kollektion der Pinot Noir „Schelmenstück“, er zeigt feine, kühle rote Frucht, Cassis und Kirsch und dezente Krokantwürze, er besitzt gute Konzentration, Kräuternoten, dezentes Holz, Struktur und Potential. Ganz der Charmeur ist der Merlot mit dunkler Kirschfrucht, Pflaume und Minze im Bouquet, er besitzt reife Tannine und zeigt nur sehr

dezentes Holz, die „Cuvée“ Johan Adam Hauck“ aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Frühburgunder und 10 Prozent Dornfelder zeigt Aromen von dunkler Frucht, etwas grüner Paprika und Schokolade. Die Gutsweine sind wieder sehr klar und reintönig, besonders gut gefallen uns in diesem Jahr Pinot Blanc und Pinot Gris, beide besitzen gute Konzentration und viel Schmelz ohne anbiedernde Süße, der Pinot Blanc zeigt klare Birnenfrucht und florale Noten, ist schlank und elegant, der Pinot Gris hat eine zart zwiebelchalenrosa Farbe, besitzt klare, gelbe Frucht und feine nussige Würze. Der Sauvignon Blanc zeigt Noten von grünen Stachelbeeren und Kräutern, ist saftig und besitzt ein frisches Säure-Spiel, der Riesling ist frisch, schlank und gelbfruchtig und der „Blanc de Noir“ zeigt florale Würze und besitzt Biss. Der von wurzelechten Reben stammende, im Barrique ausgebaute Riesling Rudus ist noch sehr vom Holz geprägt, zeigt Kokos und Zitruswürze in der Nase, ist kraftvoll, besitzt ein lebendiges Säure-Spiel und Potential, das Holz ist beim Pinot Blanc Concretus wesentlich dezenter und lässt der gelbe Frucht nach Birne und Aprikosen viel Raum, er besitzt gute Konzentration, Schmelz und Länge. Sehr gut gelungen ist wieder die Réserve-Version des Sauvignon Blancs, er zeigt komplexe Frucht im Bouquet, Pfirsich, Maracuja und etwas grüne Stachelbeere, das Holz ist sehr gut eingebunden, der Wein besitzt feinen Schmelz und animierenden Säure-Biss, ist harmonisch und sehr nachhaltig, das Große Gewächs, der Riesling vom Sonnenberg zeigt viel klare Frucht, Aprikose, Pfirsich, Orangenschale und kräutrige Würze, ist konzentriert, besitzt Grip und Länge. —

Weinbewertung

- 85 2016 Sauvignon Blanc trocken 12,5 %/9,- €
- 86 2016 Pinot Gris trocken 13 %/8,- €
- 86 2016 Pinot Blanc trocken 12 %/8,- €
- 84 2016 Riesling trocken 11,5 %/7,50 €
- 88 2016 Pinot Blanc trocken „Concretus“
- 90 2016 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ 14 %/24,- €
- 88 2014 Riesling trocken „Rudus“ 13 %/18,- €
- 90 2016 Riesling „GG“ Sonnenberg 24,- €
- 85 2016 Pinot Noir „Blanc de Noir“ trocken 12,5 %/8,- €
- 85 2014 „Cuvée Johan Adam Hauck“ Rotwein trocken 13 %/9,- €
- 87 2014 Merlot trocken 13,5 %/14,- €
- 88 2013 Pinot Noir trocken „Schelmenstück“ 13 %/22,- €



LAGEN

SONNENBERG (LEINSWEILER)
KALMIT (ILBESHEIM)

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 %)