



Weedenborn

Kontakt

Am Römer 4-6
55234 Monzernheim
Tel. 06244-387
www.weedenborn.de
gesine@weedenborn.de

Besuchszeiten

nur nach Vereinbarung

Inhaber

Gesine Roll

Betriebsleiter

Gesine Roll

Rebfläche

22 Hektar

Produktion

160.000 Flaschen

Der Mitten im Ortskern von Monzernheim gelegene Weedenbornhof, wird von Gesine Roll geführt, die nach Winzerlehre bei Bassermann-Jordan, Praktikum beim Weingut Vergelegen in Südafrika und Studium in den Betrieb eingetreten war, den sie dann von ihren Eltern Heidrun und Udo Mattern übernommen hat. Sie hat ihn, wie schon ihre Eltern zuvor, nochmals erweitert, und sie hat den Sortenspiegel völlig umgekrempelt. Den Namen des Weingutes hat sie von Weingut Weedenbornhof in Weingut Weedenborn geändert. Ihre Weinberge liegen in Monzernheim und Westhofen, dort in den Lagen Kirchspiel und Steingrube. Die Monzerner Weinberge liegen recht hoch, es herrschen dort kühle Nächte vor und viel Wind. Die Reben wachsen teils auf Kalksteinverwitterungsböden, teils auf Terra Rossa, Kalkmergel und Lösslehm. Die Weinberge sind begrünt, auf Herbizide, Insektizide und Mineraldünger wird verzichtet. Sauvignon Blanc spielt heute die Hauptrolle bei Weedenborn, nimmt inzwischen 42 Prozent der Rebfläche ein, auf 36 Prozent stehen Chardonnay und die Burgundersorten, auf 12 Prozent Riesling: Weiße Rebsorten dominieren also, aber es gibt auch ein wenig Spätburgunder und St. Laurent. Die Basis des Sortiments bilden die Gutsweine, dann folgen die Ortsweine aus Westhofen, schließlich die Lagenweine sowie Réserve und Grande Réserve. Der einzige Lagenwein ist der Riesling aus dem Westhofener Kirchspiel. Réserve-Weine gibt es von Sauvignon Blanc und Chardonnay sowie inzwischen auch von Spätburgunder und St. Laurent. Die Weine werden überwiegend spontanvergoren und recht lange auf der Hefe ausgebaut, teils in kleinen und großen Eichenholzfässern. Sekte aus Sauvignon Blanc und Chardonnay sowie Brände ergänzen das Sortiment.

Kollektion

Dies ist die bisher stärkste Kollektion von Gesine Roll. Schon in den letzten Jahren konnten wir stetig Fortschritte erkennen, die neue Kollektion aber ist ein weiterer klarer Schritt voran. Das Chardonnay-Trio präsentiert sich sehr stimmig. Der Chardonnay Gutswein hat 18 Stunden Maischestandzeit erhalten und wurde im Holz ausgebaut. Er ist frisch und würzig im Bouquet, zeigt weiße Früchte, ist geradlinig im Mund, fruchtbetont und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip, Genauso ausgebaut wurde auch der Westhofener Ortswein, der aber deutlich kraftvoller und komplexer ist, gute Konzentration und reintönige Frucht im Bouquet zeigt, Fülle, Struktur und ebenfalls viel Grip besitzt. Deutlich verschieden ist dann der Réserve-Chardonnay, was zum einen daran liegt, dass er aus dem Jahrgang 2020 stammt, zum anderen im Ausbau begründet ist, denn er wurde achtzehn Monate auf der Vollhefe im neuen Holz ausgebaut. Und das merkt man ihm an: Rauchig-würzige Noten dominieren im Bouquet, etwas Toast, dezente auch Vanille, er besitzt Fülle und Kraft im Mund, viel Saft, viel reife Frucht und Substanz, ist noch sehr jugendlich. Genauso spannend ist auch das

Sauvignon Blanc-Trio. Der Sauvignon Blanc Gutswein zeigt etwas Stachelbeeren im Bouquet, auch Maracuja und Guave, ist herrlich reintönig im Mund, frisch, fruchtbetont und zupackend, die ganz dezente Süße wird gut in Balance gehalten durch eine fordernde Säure. Der Westhofener Sauvignon Blanc stammt von Terra Rossa-Böden im Herzstück der Westhofener Steingrube. Er ist dem Gutswein aromatisch ähnlich, aber alles ist viel konzentrierter und eindringlicher. Viel Konzentration und Stachelbeeren zeigt er im Bouquet,

etwas Tropenfrüchte, ist kraftvoll und komplex im Mund, enorm druckvoll und zupackend, besitzt gute Länge und mineralische Noten. Ganz anders ist dann, analog zum Chardonnay, wieder der Sauvignon Blanc Réserve, der aus dem Jahrgang 2020 und von den ältesten Reben stammt und achtzehn Monate im neuen französischen Holz auf der Vollhefe ausgebaut wurde. Das Holz aber dominiert nicht den Wein, es gibt ihm Komplexität und Struktur. Er zeigt viel Konzentration, herrlich viel Frucht, Stachelbeeren, aber auch Tropenfrüchte und gelbe Früchte, er ist füllig und kraftvoll im Mund, fast opulent, aber strukturiert, ist komplex und nachhaltig und wird sehr gut reifen können. Das gilt auch für den Lagenriesling aus dem Westhofener Kirchspiel, der 18 Stunden Maischestandzeit erhalten hat und zur Hälfte im Holz und zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut wurde. Er ist noch völlig verschlossen, zeigt würzige Noten und reintönige Frucht im Bouquet, ist kraftvoll und stoffig im Mund, ist druckvoll, besitzt viel Substanz und Grip – braucht aber noch Zeit. Unser Favorit in der aktuellen Kollektion ist die Grande Réserve aus dem Jahrgang 2019, eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay. Der Wein kam am 27. September 2019 ins große Holzfass, wurde am 1. Juni 2022 abgezogen und am 11. Juli 2022 abgefüllt. Der Wein zeigt viel Würze und Konzentration, ist herrlich eindringlich und dominant, vereint Fülle und Kraft mit Frische und Komplexität, ist nachhaltig und immer noch allzu jugendlich. Tolle Kollektion! —

Weinbewertung

- 85** 2021 Chardonnay trocken | 12,5%/9,90€
- 85** 2021 Sauvignon Blanc trocken | 12%/10,90€
- 88** 2021 Chardonnay trocken Westhofen | 12,5%/14,90€
- 90** 2021 Sauvignon Blanc trocken „Terra Rossa“ Westhofen | 12,5%/19,90€
- 90+** 2021 Riesling trocken Kirchspiel | 12,5%/34,-€
- 90** 2020 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ | 13%/34,-€
- 90** 2020 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/34,-€
- 91** 2019 „Grande Réserve“ Weißwein | 13%/48,-€



Gesine Roll

Lagen

Kirchspiel (Westhofen)

Rebsorten

Sauvignon Blanc (42%)
Burgunder (36%)
Riesling (12%)

