

CHRISTMANN

Weingut Christmann
67435 Gimmeldingen
Peter-Koch-Straße 43
Tel. (06321) 66039 · Fax 68762
info@weingut-christmann.de
www.weingut-christmann.de



Inhaber und Betriebsleiter Steffen und

Sophie Christmann

Kellermeister Oskar Micheletti, Steffen und
Sophie Christmann

Außenbetrieb Florian Hoffmann, Steffen
und Sophie Christmann

Historie Weinbau seit 1508

Rebfläche 22 Hektar

Jahresproduktion 120 000 Flaschen

Beste Lagen Königsbacher Idig,
Gimmeldinger Meerspinne, Neustadter
Vogelsang, Ruppertsberger Reiterpfad-
Hofstück

Boden Kalk, Buntsandstein

Rebsorten 70 % Riesling, 22 %
Spätburgunder, 6 % Weißburgunder

Mitglied VDP, Respekt-Biodyn, La
Renaissance des Appellations



Spricht man Senior Fritz Christmann - er ist im Sommer 2020 90 Jahre alt geworden und noch jeden Tag im Betrieb präsent - auf seine Enkelin Sophie an, beginnen seine wachen Augen noch mehr zu leuchten. „Die hat solch einen Elan!“, ist er völlig begeistert. Und recht hat er. Seit 2017 mischt sie im Weingut mit, nachdem sie ihr Studium in Geisenheim abgeschlossen und in Stationen rund um die Welt Erfahrungen gesammelt hatte. Der Effekt ist spürbar. Nicht, dass Vater Steffen Christmann nicht schon zuvor Großartiges geleistet hätte: Nicht nur mit dem ein ums andere Mal überragenden Riesling Idig ist er im Kreis der Allerbesten seiner Art in Deutschland zu finden.

Wie war das mit dem neuen Besen?

Nein, es ist eher ein etwas anderer Stil bei manchen Weinen, der aufhorchen lässt. Als Auftakt unserer Verkostung schenkten wir den Gutsriesling aus, eigentlich eher ein Wein also, der demonstrieren soll, ob und wie ein Betrieb sein Handwerk versteht. Wir staunten nicht schlecht, als uns schon die Nase einen mutigen Sponti verriet, der sich im Mund als ausgesprochen reduktiv erwies. Das ist spannend! Auch unter der Prämisse, dass dieser Wein 45.000 Flaschen repräsentiert, mithin also fast 40 Prozent der gesamten Produktion.

Neue Größe Spätburgunder

Den größten Fortschritt freilich sehen wir bei den Spätburgundern, von denen uns vier aufgetischt werden. Und gleich beim allerersten von ihnen wurde die Marschrichtung klargestellt. Wir haben es mit einer neuen Generation von Pinots bei Christmann zu tun. Es sind Gewächse, die, Steffen Christmann möge es uns verzeihen, bislang hier so in dieser schwebenden Eleganz nicht zu finden waren. Alle begnügen sich mit 12,5 Volumenprozent, was sie nicht klein und dünn macht, sondern elegant und edel. Frucht spielt nicht die führende Rolle, aber es ist auch keine übertrieben Würze da. Die Weine ruhen in sich, haben mit jeder Stufe nach oben mehr innere Dichte und dabei ein gekonnt feines Holz, dass es einem kaum auffällt. Ist das noch deutsch oder schon burgundisch? Das ist uns so was von schnuppe, denn wir sind begeistert. Für uns sind Sophie und Steffen Christmann als Team unsere Winzer des Jahres. Und Fritz Christmann dürfte noch ein wenig stolzer auf Sohn und Enkelin sein, wie wir uns denken können.



-
- 87** 2019 Riesling trocken
11,60 € | 11,2%
 - 89** 2019 Königsbacher Riesling trocken
19 € | 12,5%
 - 89** 2019 Gimmeldingen Weissburgunder trocken Pfarrwingert
20 € | 12%
 - 90** 2019 Neustadter Riesling trocken V.
20 € | 12,5%
 - 90** 2019 Gimmeldinger Kapellenberg Riesling trocken Erste Lage
25 € | 12,5%
 - 92** 2019 Königsbacher Ölberg Riesling trocken Erste Lage
27 € | 12,5%
 - 93** 2019 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Großes Gewächs Hofstück
48 € | 12,5%
 - 93** 2019 Gimmeldinger Meerspinne im Mandelgarten Riesling Großes Gewächs
53 € | 12,5%
 - 98** 2019 Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs
58 € | 13% **TOP 10**
 - 88** 2018 Spätburgunder trocken
14,50 € | 12,5% **SUPERPREIS**
 - 89** 2018 Gimmeldinger Spätburgunder trocken
22,50 € | 12,5%
 - 91** 2018 Königsbacher Ölberg Spätburgunder trocken Erste Lage
36 € | 12,5%
 - 93** 2018 Gimmeldinger Biengarten Spätburgunder trocken Erste Lage
42 € | 12,5%
 - 93** 2018 Königsbacher Idig Spätburgunder Großes Gewächs
68 € | 12,5%