



*A. Christmann*

WEINGUT SEIT 1798



# WOHER WIR KOMMEN

## HISTORIE

1798 – die Pfalz ist Teil der Französischen Republik - legt Georg Köhler mit 23 Jahren den Grundstein für unser Weingut. Mit dem Mut, die neue Ordnung als Chance zu begreifen, übernahm er das Land, das seine Vorfahren bislang für die Obrigkeit bewirtschaftet hatten. Es folgt eine wechselvolle Geschichte des Gutes mit Kriegen, Inflation und Neuanfängen – geprägt von entschlossenen Frauen. Marie Häusser und Henriette Christmann bringen ihr elterliches Weingut durch diese Zeiten. Ab 1964 sind es dann Fritz und Gisela Christmann, die das Weingut durch harte Arbeit zu neuer Stärke führen. Ihre Leistung wurde 1994 mit der Aufnahme in den VDP gewürdigt.

Heute arbeiten mit Steffen und Sophie zwei Generationen gemeinsam – verbunden durch ein gemeinsames Verständnis des Winzerberufs: Arbeit und Alltag richten sich nach der Natur, der Fokus liegt auf dem Weinberg und dem Wein. Unsere 225-jährige Geschichte prägt unser Selbstverständnis – wir denken nicht in Quartalen, sondern in Generationen. Nachhaltiges, ressourcenschonendes Arbeiten ist für uns keine Strategie, sondern eine Haltung. Unser Ziel bleibt unverändert: Das Gut im bestmöglichen Zustand an die nächste Generation zu übergeben.



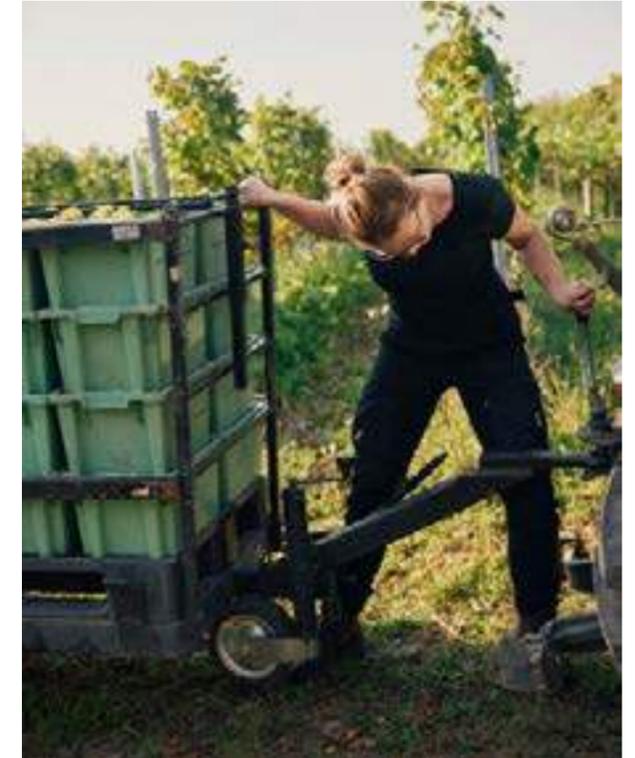
# WOHER WIR KOMMEN

## HISTORIE

Unser Weingut steht für Präzision, Herkunft und eine klare Haltung: Große Weine entstehen nicht durch Wachstum, sondern durch Fokus. Deshalb gehen wir konsequent den Weg der Konzentration – auf das Wesentliche, auf beste Lagen und auf die Rebsorten, die in der Pfalz voller Finesse ihr Terroir widerspiegeln: Riesling und Spätburgunder.

Mit der bewussten Verkleinerung des Betriebs auf 20 Hektar im Jahr 2021 schafften wir Raum für Qualität – nicht als Schlagwort, sondern als gelebte Verantwortung. Seit dem bewirtschaften wir zu 100% VDP Erste und Große Lagen. Jeder Schritt im Weinberg und Keller geschieht mit Aufmerksamkeit und Respekt. Die Mittelhaardt ist unsere Heimat, der Kalkboden definiert unsere Weine. In den besten Parzellen entlang des Haardtrands – oft kleinstrukturiert, windoffen und kühl – arbeiten wir biodynamisch und mit tiefem Verständnis für den Ort.

Unsere überschaubare Größe erlaubt es uns, alle entscheidenden Schritte selbst zu begleiten. So entstehen keine austauschbaren Produkte, sondern Weine mit Herkunft, Handschrift und Haltung.



*In der Ernte kommen bis zu 40 Helfer, viele von ihnen sind inzwischen ein Teil unserer Familie und kommen seit mehr als 30 Jahren nach Gimmeldingen, um mit uns zu arbeiten.*



#### LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

Wieder und wieder werden wir gefragt, was einen ganz besonderen, großen Wein eigentlich ausmacht. Woran erkennt man das? Was braucht es dazu? Eine Frage, die gar nicht so einfach zu beantworten ist. Ist es der Weinberg? Der Ausbau? Das Geschick von Winzer oder Winzerin? Es ist eine Frage, die uns umtreibt, die so viele Facetten beinhaltet und die Grundlage unseres Streben nach höchster Qualität ist.

Die erste Antwort, die wir auf diese Frage geben würden, lautet „Ein großer Wein entsteht im Weinberg“. Dazu wollen wir in unserem diesjährigen Jahresbericht einen Blick auf die Faktoren werfen, die unsere Terroirs definieren. Aber ganz so einfach ist es natürlich nicht, sonst müsste es aus jeder hervorragenden Lage ausschließlich große Weine geben. Insofern gehört natürlich auch unsere Arbeit dazu. Auch hier

wollen wir mit Ihnen in die für uns entscheidenden Schritte genauer eintauchen. Ein weiterer entscheidender Punkt ist natürlich, ob und wie sich ein Wein mit Reife entwickelt. Wir schreiben insofern unsere Trinkreifetabelle, zu der wir uns über viele positive Rückmeldungen gefreut haben, fort.

Während wir überlegen, wovon wir Ihnen erzählen wollen, die Texte schreiben und die passenden Bilder suchen, halten wir jedes Jahr inne und denken auch an zahlreiche Begegnungen mit Ihnen, die Inspiration für diesen Jahresbericht liefern. Dabei berichten wir von unserem Weg, auf dem Sie uns begleitet haben. Woher wir kommen, definiert wofür wir stehen, wo wir heute sind und wo wir hin wollen.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.



## GEDANKEN

Wir schaffen Weine, die den Weinberg sprechen lassen. Die die sanfte Landschaft der Pfalz widerspiegeln. Die die Menschen zeigen, die diese Erde mit Hingabe bearbeiten. Unsere Weine sind pur. Sie sind unverfälscht. Sie müssen nicht perfekt sein – sie müssen zeigen, woher sie kommen. Denn diese Herkunft in einer Flasche einzufangen, ist eine grosse Ambition. Vielleicht unmöglich. Aber es ist unser Streben. Denn unser Ziel ist nicht Perfektion. Unser Ziel ist Authentizität.

*STEFFEN CHRISTMANN*

*Winzer in 7. Generation*

**PERFEKTE TRAUBEN,  
DIE BASIS GROSSER WEINE**

*Sophie:* Immer wieder werden wir gefragt: Was macht einen großen Wein eigentlich aus? Ist es der Weinberg? Der Ausbau? Oder das Geschick des Winzers? Es ist eine Frage, die sich nicht so einfach beantworten lässt – denn es gibt keine einzelne Wahrheit. Ein großer Wein ist das Ergebnis eines Zusammenspiels vieler Faktoren. Aber wenn ich eine erste Antwort geben müsste, dann wäre es wohl: Ein großer Wein entsteht im Weinberg.

*Steffen:* Das ist die Grundlage, ja. Ohne eine exzellente Lage kann kein wirklich großer Wein entstehen. Aber aus jeder guten Parzelle automatisch einen Spitzenwein zu erwarten, greift zu kurz. Sonst müsste es ja viel mehr große Weine geben. Es braucht mehr: Erfahrung, Gespür und Entscheidungen zur richtigen Zeit. Wir haben als Familie über Jahre hinweg in sehr unterschiedlichen Lagen gearbeitet. Diese Vielfalt hat uns eines gelehrt: Wirklich große Weine entstehen nur in den besten Weinbergen. Deshalb haben wir gezielt Lagen getauscht, auch schwierige Stücke übernommen – um heute ausschließlich in VDP. Ersten und Großen Lagen zu arbeiten. Herkunft ist kein Versprechen, sondern die Basis unseres Qualitätsanspruchs.

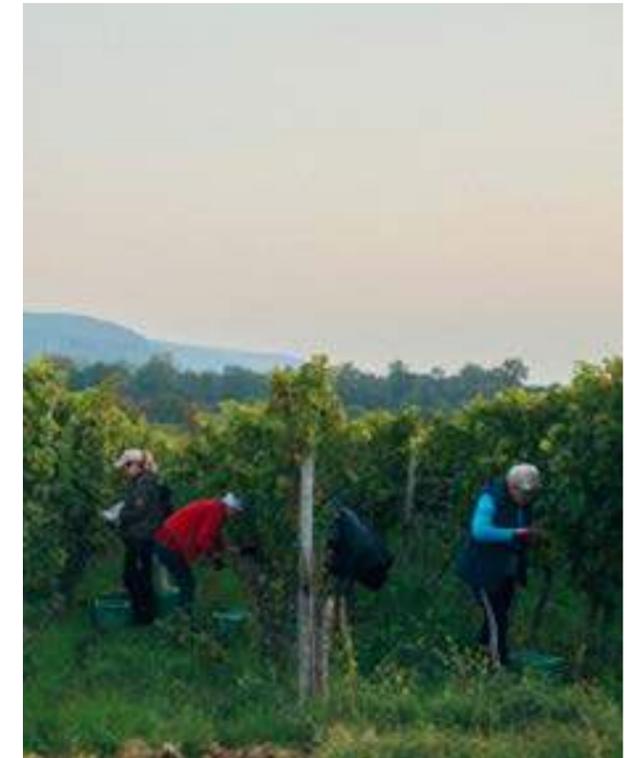
**SPONTANGÄRUNG IM FASS -  
TERROIR BIS IN DEN KELLER**

*Sophie:* Vor allem die Arbeit, die lange vor der Lese beginnt. Der Rebschnitt, die Begrünung, die Balance zwischen Schatten und Sonne – all das hat direkten Einfluss auf die spätere Qualität der Trauben. Eine luftige Laubwand, eine gezielte Entblätterung, um die Trauben gesund zu halten, die Reduzierung des Ertrags, um die Konzentration zu steigern. Jeder Eingriff will wohlüberlegt sein.

*Steffen:* Und dann der richtige Lesezeitpunkt. Das ist einer der entscheidendsten Faktoren. Man kann noch so gute Trauben haben – wenn man zu früh erntet, fehlt die Reife, wenn man zu lange wartet, verliert der Wein an Spannung. Mit unserem Team aus rund 40 erfahrenen Erntehelfern haben wir die Möglichkeit, punktgenau zu lesen. Jeder Weinberg bekommt seinen perfekten Moment. Und das bedeutet: 100 % selektive Handlese, jede Traube wird im Weinberg geprüft, bevor sie ins Weingut kommt.

*Sophie:* Aber der Weg hört im Weinberg nicht auf. Im Keller geht es darum, den Charakter dieser Trauben zu bewahren, ihn nicht zu verformen. Der Ausbau ist keine technische Entscheidung, sondern ein kreativer, natürlicher Prozess.

*Steffen:* Deshalb setzen wir auf Spontangärung. Die natürlichen Hefen, die von den Trauben kommen, übernehmen die Gärung – ganz ohne Reinzuchthefen. Das sorgt dafür, dass die Weine nicht uniform schmecken, sondern die Handschrift ihrer Herkunft tragen. Jede Lage hat ihre eigene, ganz individuelle Gärung, ihren eigenen Ausdruck.



*Wein braucht Raum zur Entfaltung – im Keller genauso wie im Glas. Jeder Schritt im Ausbau ist eine bewusste Entscheidung für Klarheit, Herkunft und Charakter*



## AUSBAU & REIFUNG

### GEDULD ALS SCHLÜSSEL ZUR PERFEKTION

*Sophie:* Und dann spielt auch das richtige Gebinde eine entscheidende Rolle. In der Pfalz haben wir eine lange Tradition mit Doppelstückfässern, den 2.400-Liter-Holzfässern. Sie lassen den Wein sanft atmen, sorgen für eine feine Mikrooxidation, ohne den Wein mit zu viel Holz zu überlagern. Das ist wichtig, denn wir wollen Struktur und Eleganz – nicht Dominanz.

*Steffen:* Und vor allem wollen wir Zeit. Ein großer Wein braucht Zeit – nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller. Nach der Gärung bleibt er lange auf der Vollhefe, stabilisiert sich auf natürliche Weise. Während ein früher Abstich oft weitere Eingriffe erfordert, sorgt die lange Reifezeit dafür, dass der Wein von selbst an Harmonie gewinnt.

*Sophie:* Das ist einer der Gründe, warum wir nur eine sanfte Filtration anwenden. Je länger ein Wein im Fass liegt, desto weniger Eingriffe braucht er. Er klärt sich von selbst. Eine zu starke Filtration könnte wichtige Geschmacksstoffe herauswaschen – und genau das wollen wir vermeiden.

*Steffen:* Und dann stellt sich die entscheidende Frage: Wann ist ein Wein wirklich groß? Wann entfaltet er seine ganze Tiefe?

*Sophie:* Das ist das Spannendste am Weinmachen – dass ein wirklich großer Wein erst mit der Zeit sein volles Potenzial zeigt. Natürlich kann ein Wein in seiner Jugend brillieren. Aber erst mit

### WEIN ALS LEBENDIGES PRODUKT

der Reife zeigt sich seine wahre Größe. Ein Wein, der sich über Jahre hinweg entwickelt, Facetten offenbart, die man anfangs noch gar nicht geahnt hat – das ist für mich wahre Größe.

*Steffen:* Genau deshalb führen wir unsere Trinkreife Tabelle weiter. Die vielen positiven Rückmeldungen dazu zeigen, dass es eine wertvolle Orientierung ist. Ein Wein ist ein lebendiges Produkt, er verändert sich, entwickelt sich weiter – und diese Entwicklung sollte man mitbedenken, wenn man ihn öffnet.

*Sophie:* Am Ende ist es aber nicht nur der Wein selbst, sondern auch unser Weg, der ihn prägt. Jedes Jahr, wenn wir unseren Jahresbericht schreiben, halten wir inne und denken zurück: Wo stehen wir? Was hat uns inspiriert? Welche Begegnungen haben unsere Arbeit beeinflusst?

*Steffen:* Denn Wein ist kein statisches Produkt. Er ist Ausdruck unserer Herkunft, unserer Erfahrung, unserer Philosophie. Und wir sind überzeugt: Große Weine brauchen große Lagen – und große Geduld.

**BESONDERHEITEN  
DES SPÄTBURGUNDERS**

Spätburgunder ist aus unserem Alltag inzwischen nicht mehr wegzudenken. 30% unserer Weinberge sind inzwischen damit bepflanzt. Viele der Grundlagen und Arbeitsschritte, in die wir in unserem Bericht bisher eingetaucht sind, treffen auf Riesling und Spätburgunder gleichermaßen zu. Zwei Themen werden jedoch vor allem beim Spätburgunder diskutiert: Genetik und Barriqueausbau. Auch auf diese beiden Themen, wollen wir einen tieferen Blick werfen:

*Sophie:* Als ich 2017 ins Weingut zurückkam, war Spätburgunder nicht wirklich im Fokus, du hattest dich voll und ganz auf Riesling konzentriert. Nur 15% der Rebfläche waren mit Spätburgunder bepflanzt, aber ich hatte schon damals das Gefühl: Wenn wir Pinot machen, dann mit Ernsthaftigkeit, Konsequenz und dem Anspruch, auch in diesem Bereich Maßstäbe zu setzen. Heute sind es fast 30 %, und der Jahrgang 2023 markiert für mich einen echten Meilenstein: Fast 100 Barriques im Keller – das hat Gewicht. Und es zeigt, wie stark unser Vertrauen in diese Rebsorte gewachsen ist.

*Steffen:* Auf diesem Weg haben wir viel über das Pflanzgut diskutiert. Zwischen 2017 und 2020 haben wir gezielt Parzellen im Ölberg, Biengarten, Idig und Vogelsang mit französischem Reben neu

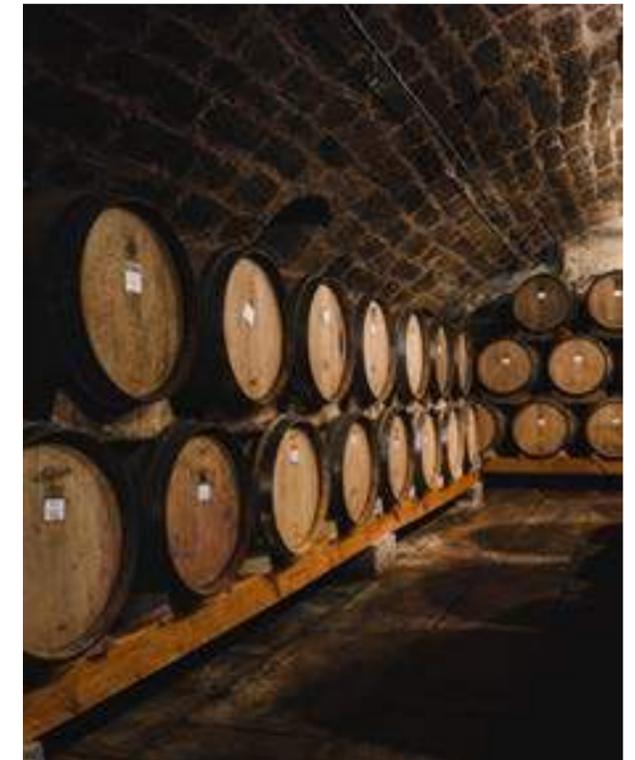
**GEDANKEN ZUR GENETIK**

bestockt. Besonders die verschiedenen Sélection Massale aus dem Burgund bringen eine Tiefe und Vielfalt, die man schmeckt – würzige Aromatik, feine rote Frucht, viel Substanz. Die genetische Diversität der Feldselektionen machen die Weinberge robuster.

*Sophie:* Gleichzeitig haben wir nie aus den Augen verloren, was bereits da war. Die alten Reben, die mein Großvater in den 70er- und 80er-Jahren gepflanzt hat, bringen eine ganz eigene Qualität mit. Sie sind etwas ertragreicher, was wir im Sommer regulieren, aber sie liefern Frische, Klarheit, oft auch mehr Säure – gerade in warmen Jahren sind sie für uns unentbehrlich. Deshalb vermehren wir gezielt die besten Stöcke aus dem Idig. Ihre Nachkommen werden 2026 im Vogelsang ausgepflanzt. Das ist gelebte Herkunftsarbeit.

*Steffen:* Diese Sorgfalt setzt sich im Keller fort. Kleine Fässer, ausschließlich Barriques – und statt mit regionalen Küfern, wie beim Riesling, arbeiten wir mit handwerklichen Tonnellerien aus dem Burgund. Diese Fässer geben dem Wein Struktur, ohne ihn zu überdecken. Unsere Terroirs sollen sprechen, nicht das Holz. Deshalb wählen wir jedes Jahr sehr bewusst aus – leichte Toastungen, sechs unterschiedliche Betriebe, alles in enger Abstimmung mit dem Jahrgang.

*Sophie:* Es ehrt uns, dass wir überhaupt auf die Kundenlisten dieser Tonnellerien aufgenommen wurden – Chassin, Taransaud, Minier und andere. Diese Betriebe fertigen oft nur ein paar hundert Fässer pro Jahr, sie wählen sehr genau aus, mit wem sie zusammenarbeiten. Dass wir dazugehören, bedeutet uns viel. Und es zeigt: Unser Weg mit dem Pinot Noir wird auch außerhalb der Pfalz wahrgenommen.



*Alte Reben bewahren Tradition, junge Reben gestalten die Zukunft. Die wahre Kunst liegt darin, beides zu vereinen und den Charakter jeder Parzelle herauszuarbeiten*

"On the edge of the Haardt Mountains, which slope down to the Rhine Plain, the winery produces Rieslings and Pinot Noirs, which are among the finest in the entire Palatinate. The current vintages once again underscore this. The wines have never been more intense, but they have also never been finer, more elegant and better balanced."

*Stephan Reinhardt für Robert Parker*



## WEINLESE

Die Ernte ist eine extreme Zeit. Der Fokus verschiebt sich und die Welt reduziert sich auf das Weingut. Jeder nächtliche Regenschauer weckt uns auf. Der Blick geht ständig in den Wetterbericht. In wenigen Wochen legen wir in der WEINLESE die Grundlage für ein neues Jahr.

Nach vier sehr intensiven Wochen haben wir am 27. September unsere Weinlese 2024 abgeschlossen. Es ist jedes Jahr ein ganz besonderer Moment für uns, wenn alle Trauben geerntet und vor der Witterung geschützt im Keller sind.



## WEINLESE

Nach vier sehr intensiven Wochen haben wir am 27. September unsere Weinlese 2024 abgeschlossen. Es ist jedes Jahr ein besonders emotionaler Moment für uns, wenn alle Trauben geerntet und vor der Witterung geschützt im Keller sind.

Ein Blick zurück zeigt noch einmal deutlich: es war schon lange nicht mehr so nass in der Pfalz. Es hat seit dem Ende der Lese 2023 bis ins darauffolgende Frühjahr geregnet. In vielen Monaten deutlich mehr, als wir gewohnt sind. Gerade Niederschläge im Winter freuen uns immer sehr, denn die Böden können das Wasser gut speichern und haben so im nächsten Jahr eine gute Versorgung. Damit war 2024 ein Vegetationsverlauf, den wir auch schon aus einem Jahr wie 2016 kennen. Feuchte Jahre sind für uns und unser Team in den Weinbergen herausfordernd. Zum einen werden die von uns verwendeten oberflächlichen, milden Mittel zum Schutz vor Pilzkrankheiten schnell vom Regen abgewaschen. Zum anderen gab es nur kurze Zeitfenster, leider oft auch nachts oder an einem Feiertag, an denen die Arbeiten möglich waren. Gleichzeitig wird in solchen Jahren bei gemäßigten Temperaturen

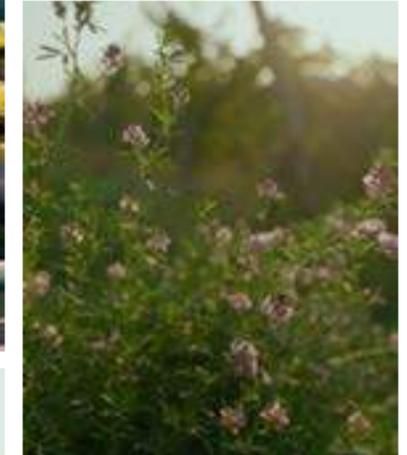
die Säure nicht so stark abgebaut und die Zuckergehalte bleiben moderat.

Die Ernte war geprägt von äußerst wechselhaftem Wetter: von hochsommerlichen Tagen, in denen in kurzen Hosen geerntet wurde, bis hin zu Temperaturen unter 10 Grad und Nieselregen. Umso wichtiger war es, stets einen Überblick über den Zustand der Trauben zu haben, um Ernteentscheidungen bestmöglich treffen zu können und alle Trauben zum optimalen Zeitpunkt zu ernten. Insbesondere während der letzten Lesetage mussten wir mit unserem Team von rund 40 Lesehelfern noch einmal Gas geben, um die Trauben rechtzeitig vor erneutem Regen in den Keller zu bringen und so vor beginnender Fäulnis zu schützen.

Ein weiteres Mal war es eine Lese, die deutlich machte, wie notwendig die selektive Handlese durch unsere erfahrenen Helfer ist, um so ausschließlich gesunde Trauben zu verarbeiten und unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden.

Rückblickend sind wir wieder sehr zufrieden mit der Lese und freuen uns auf die ersten Proben des neuen Jahrgangs, der mit reduzierter Menge eher eine etwas kühlere Prägung haben wird.

*Ein Jahrgang mit Charakter: kühl, präzise und mit moderater Reife. 2024 zeigt, dass große Weine von Balance leben.*



*Große Weine entstehen nur im Team. Die Leidenschaft, Sorgfalt und Erfahrung jedes Einzelnen machen den Unterschied – besonders in herausfordernden Jahren wie 2024.*

## GEDANKEN

Weinbau ist kein Beruf. Es ist eine Haltung. Eine Haltung, die Respekt erfordert – vor der Natur, vor dem Terroir, vor der Zeit. Grosse Weine entstehen dort, wo der Mensch nichts erzwingt. Wo er versteht, dass ein Wein nicht geschaffen, sondern begleitet wird. Denn Wein ist Philosophie. Es geht darum, den Weinberg und die Traube zu respektieren. Nicht immer können wir tun, was wir wollen – wir müssen tun, was der Wein uns erlaubt. Deshalb erzählen unsere Weine von dem Ort, an dem sie wachsen.

*SOPHIE CHRISTMANN  
Winzerin in 8. Generation*





"Was wir in diesem Jahr an Rieslingen verkosten konnten, zeigt eine erstaunliche Konstanz auf allerhöchstem Niveau und beim Spätburgunder ist es vor allem die Spitze, die jetzt nochmals zulegen kann. Das ist insgesamt so beeindruckend, dass das Weingut Christmann unser Weingut des Jahres in der Pfalz ist!"

*Eichelmann 2025*



Die Grundlage für einen grossen Wein entsteht nicht im Keller, sondern im Weinberg. Dieser beginnt tief unter der Oberfläche. Die **KALKHALTIGEN BÖDEN** der Mittelhaardt prägen unsere Weine mit Präzision, Eleganz und salziger Mineralität und verbinden uns mit den grossen Terroirs der Welt.

Kein Boden wird im Zusammenhang mit grossen Weinen so oft genannt wie Kalk. Er zieht sich durch viele bedeutende Weinregionen. Wir wollen hier gerne genauer beleuchten, was den Boden prägt und inwiefern sich dies auf die Weine auswirkt.

## KALKSTEIN & KLIMA

Seit Jahrhunderten entstehen die besten Weine der Welt in besonderen Lagen – an Orten, an denen Boden, Klima und Rebsorte eine vollkommene Einheit bilden. Unsere Heimat, die Mittelhaardt, gehört zu diesen besonderen Weinlandschaften. Die kalkhaltigen Böden, die hier vor Millionen von Jahren entstanden sind, prägen unsere Rieslinge und Spätburgunder auf einzigartige Weise. Sie geben ihnen Spannung, Eleganz und ein unverwechselbares Profil.

Die Grundlage für einen großen Wein entsteht nicht im Keller, sondern im Weinberg. Und dieser beginnt weit unter der Oberfläche. Kalkstein ist das Fundament vieler legendärer Weinlagen – von der Côte de Nuits im Burgund bis nach Chablis, der Langhe im Piemont oder der Champagne. Auch an der südlichen Mittelhaardt ist der Kalk das verbindende Element vieler unserer besten Parzellen. Über Jahrtausende hinweg hat sich hier ein Boden gebildet, der den Reben perfekte Bedingungen bietet. Das Ergebnis sind Weine mit Präzision, Klarheit und einer salzigen Mineralität.

Diese besondere Wirkung von Kalkstein findet sich in den großen Weinregionen Europas wieder.

*Unsere besten Lagen wurzeln in Millionen Jahre alter Geschichte. Kalkstein gibt ihnen Struktur, Spannung und die unverwechselbare Handschrift der Mittelhaardt.*

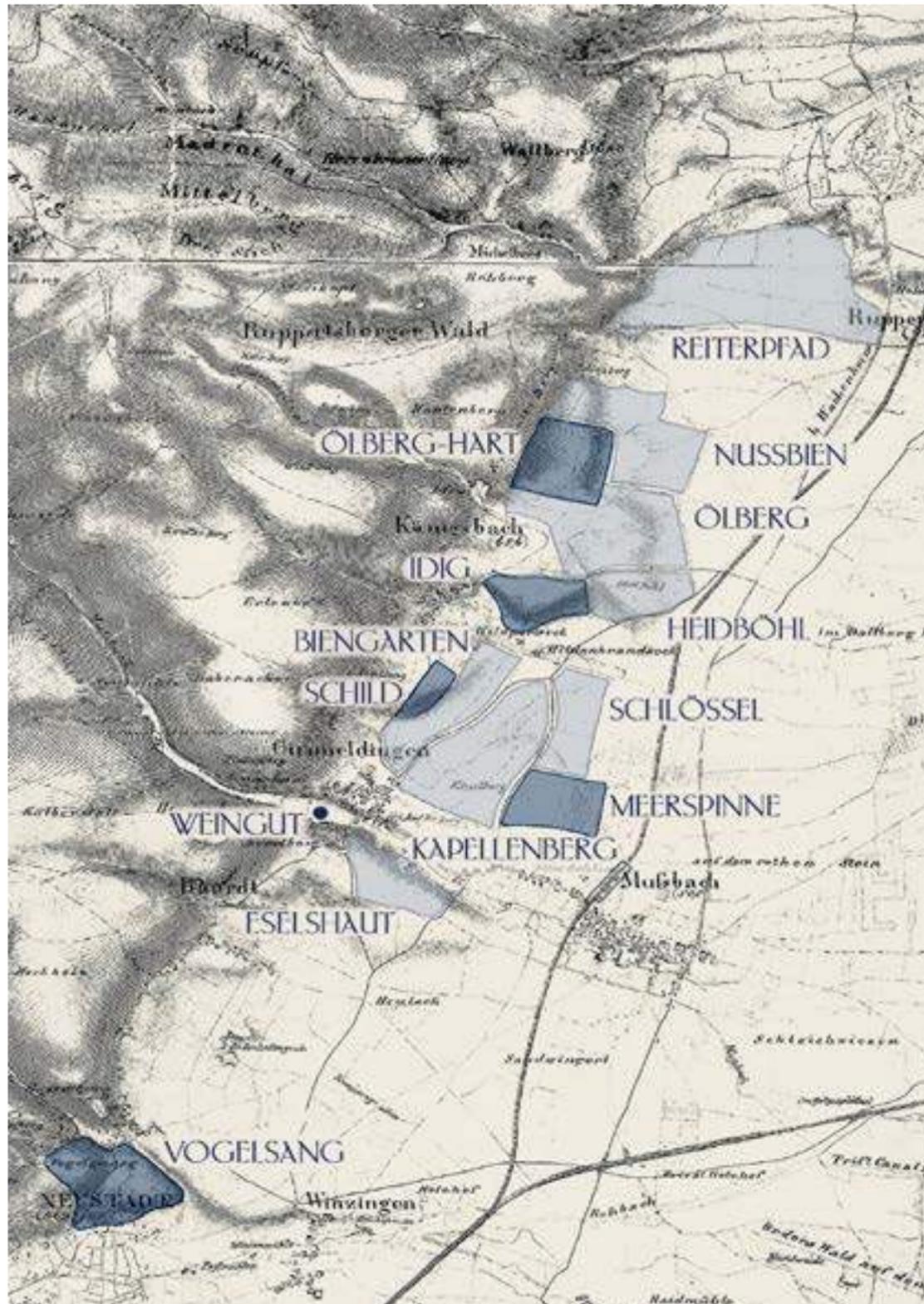
Im Burgund, insbesondere an der Côte de Nuits, wurzeln die besten Pinot-Noir-Reben in jurassischem Kalkstein, der für die straffe Struktur und die seidige Eleganz der Weine verantwortlich ist. In Chablis, wo Kimmeridgien-Kalk mit urzeitlichen Muschelschalen durchzogen ist, bringt der Boden die unverwechselbare Kreidigkeit und salzige Frische der weltberühmten Chardonnays hervor. In Barolo und Barbaresco erhält der Nebbiolo seine dunkle Frucht und tiefe Würze vom kalkhaltigen Tortoniummergel. Besonders in Rioja Alavesa gibt es Kalksteinböden, die elegante Tempranillos hervorbringen. Auch in der Champagne, wo Kreideböden das Terroir dominieren, sorgt der Kalk für die straffe, lebendige Säure und die feine Würze der besten Schaumweine.

Unsere Lagen sind unser größtes Kapital. Das massive Kalkriff, in dessen Zentrum der Idig in Königsbach liegt, das aber auch in nördlicher Richtung den Ölberg, in südlicher Biengarten und Meerspinne beeinflusst, charakterisiert unsere Weine.

Der Kalkfels ist überzogen von feiner Terra fusca, einer Mischung aus Kalk und Ton. Hier entstehen Rieslinge mit großer Tiefe und Struktur, die sich über Jahrzehnte hinweg weiterentwickeln. Im Spätburgunder bringt der Kalk Weine mit faszinierender Frische und filigraner Frucht hervor.

*Ein Kalksteinband durchzieht den Buntsandstein am Haardtrand, meist verborgen im Untergrund. 2015 wurde es im Biengarten freigelegt. Dort lassen sich die Gesteinsschichten im Querschnitt erkennen – ein Einblick in Jahrtausenden Erdgeschichte.*

## KALKSTEIN & KLIMA



VDP. GROSSE LAGEN, 9,4 ha  
VDP. ERSTE LAGEN, 10,8 ha



Doch ein großer Boden allein macht noch keinen großen Wein. Das Zusammenspiel mit dem Klima ist entscheidend. Unsere Weinberge liegen am Rand des Pfälzer Waldes, in einer Region, die seit jeher als begünstigt gilt. Tagsüber erwärmt die Sonne die steinigen Böden und fördert die Reife der Trauben, während nachts kühle Winde aus den angrenzenden Tälern für Erholung sorgen. Besonders in Zeiten des Klimawandels zeigt sich der Vorteil dieser Standorte: Während sich viele Regionen mit Überhitzung und mangelnder Säurestruktur auseinandersetzen, helfen uns unsere Höhenlagen und der kühle Einfluss des Waldes, die Frische unserer Weine zu bewahren.

Wein ist Herkunft. Wein ist Zeit. In unserer Schatzkammer lagern wir Rieslinge und Spätburgunder aus Jahrzehnten, die eindrucksvoll zeigen, wie stark der Boden den Charakter unserer Weine prägt. Kalk gibt ihnen Kraft, Eleganz und ein fast zeitloses Rückgrat. Es ist diese besondere Kombination aus Geologie, Klima und der Erfahrung mehrerer Generationen, die unsere Weine so unverwechselbar macht.

# TRINKREIFE

Unsere Weine brauchen Zeit. Deshalb freuen wir uns, dass viele von Ihnen unsere Weine jedes Jahr kaufen und in ihrem Keller reifen lassen. Bei Fragen zur Trinkreife einzelner Weine und Lagen, auch aus den 1990er Jahren, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Hier einige Hinweise auf unsere Jahrgänge ab 2000:

Jahrgänge, die sich im Moment besonders schön trinken:

2001, 2004, 2008, 2013, 2014, 2016 und 2017.

2024	Dank des kühlen Wetters, konnten die Trauben langsam reifen und viel Aroma bei moderaten Alkoholgehalten bilden. Sehr ausgewogen mit gut eingebundener Säure und viel Struktur.	1	K
2023	Zu Beginn warm, dann eher wechselhaft im Hochsommer. Ein Jahr, in dem Handlese entscheidend war.	1	A
2022	Eher warm, nicht zu trocken, dank eines Gewitters im August. Sehr würzige Weine dank längerer Spontangärung.	2	W
2021	Sehr kühler Jahrgang. Höchster Säurewert im Idig Riesling seit 1996. Ein Jahrgang für Rieslingliebhaber mit echtem Lagerpotenzial.	1	K
2020	Sehr ausgeglichenes Jahr mit sehr ausgewogener Reife. Weder sehr säurebetont, noch sehr heiß. Sehr niedrige Erträge, vor allem beim Spätburgunder.	2	W
2019	Ein spät reifendes Jahr mit höherer Säure. Gärungen liefen zügig. Sehr salzige Rieslinge und fein würzige Spätburgunder, mit denen wir sehr glücklich sind.	2-3	K
2018	Ein warmes Jahr und ein heißer, trockener Sommer. Dank rechtzeitiger Ertragsreduzierung und früher Lese ein ausgewogener Jahrgang.	2-3	W
2017	Während der Vegetationsperiode weder heiß, noch kalt, sondern sehr ausgewogen. So sind auch die Weine. Belebende Säure und runder Körper	2-3	A
2016	Sehr kühles, nasses Frühjahr, das zum Glück von einem sonnigen Spätsommer abgelöst wurde. Eher säurebetont und dicht, dank langer Hängdauer.	3	K
2015	Ein warmes Jahr, in dem wir sehr darauf geachtet haben, rechtzeitig zu ernten, um Frische und Säure zu erhalten. Macht gerade viel Spaß!	3	W
2014	Im nördlichen Teil Deutschlands kein einfaches Jahr. An der Mittelhaardt aber sehr gut, dank guter Reife, bevor der Regen einsetzte. Mit feiner Säure im Moment einer unserer liebsten Jahrgänge.	4	K
2013	Sehr kühles, spätes Jahr. Im jungen Stadium wegen hoher Säure eine Herausforderung. Eigentlich ein sehr gutes Mittelhaardtjahr. Jetzt sehr schön gereift, strahlend und elegant.	4	K
2012	Ein warmer Sommer, der uns wunderbare reife Trauben mit milderer Säure schenkte. Die Weine sind heute echte Speisebegleiter, die auch ein kräftigeres Essen gut ergänzen.	4	W

2011	Warmes, zeitiges Frühjahr, aber eher moderater Sommer. Spätere ausgeglichene Reife. Sehr balanciert. Macht heute viel Freude.	4	A
2010	Sehr kühles Jahr, bei dem die wärmeren, traditionellen Lagen ihre Stärke ausreizten und im Gegensatz zu vielen anderen, reife Trauben mit belebender Säure und guter Struktur brachten. Ein Jahr der Mittelhaardt.	4	K
2009	Normales Frühjahr, aber dann warmer Sommer mit früherer Reife. Wenig Trockenheit. Gute Substanz und eher füllig reife Weine	4	W
2008	Normales Frühjahr, aber dann kühler Sommer mit langer Reifezeit. Goldener Oktober mit kühlen Nächten und so vollreife Trauben mit pointierter Säure. Langläufer mit delikater Frucht und Finesse	4	K
2007	Frühes Frühjahr mit dann aber eher moderatem bis wärmerem Sommer. Sehr elegant und balanciert. Ein Jahrgang, der weniger von Höhen und Tiefen bei der Reifeentwicklung geprägt ist und große Freude bereitet.	5	A
2006	Späteres Frühjahr - Sommer des Sommermärchens der Fußball WM. Starker Niederschlag Anfang Oktober bei warmer Temperatur. Herausfordernde Lese, sehr geringer Ertrag durch rigorose Selektion. Bei penibler Arbeit heute sehr schön balanciert.	6	W
2005	Frühes Frühjahr, eher ausgeglichen warmer Sommer, normale volle Reife. Füllig und elegant, eher rund. Schon recht reif.	6	A
2004	Kühles Jahr, das fast nur in besten Lagen vollreife Trauben hervorbrachte, die dann nicht die grünen Noten des Jahrgangs hatten. Wenn gut, dann großartig.	5	K
2003	Sehr frühes und warmes, bis dahin nicht so gekanntes Jahr. Hohe Reife und Eleganz. Die Weine entwickelten sich weit besser als befürchtet und können fantastisch sein.	6	W
2002	Gutes Jahr mit schönem, nicht zu warmem Sommer. Belebende Säure und viel Körper und Eleganz. Teilweise recht gereift, aber zum Teil noch großartig	6	A
2001	Eines der besten Jahre des Jahrzehnts. Fülle und Körper und dennoch elegant und tanzend. Gerade noch auf der etwas kühleren Seite. Fantastisch.	5	K
2000	Eher warmes, vollreifes Jahr. Schwierige Weinlese, die penibelste Selektion belohnte. Wenn gelungen, dann großartig.	6	W

- 1 Jugendliche Frucht, dabei recht verschlossen und darf noch eine Weile reifen.
- 2 Noch eher jung. Hier empfehlen wir Ihnen besonders, die Weine zu dekantieren.
- 3 Beginnende Reife, die Weine zeigen sich langsam zugänglich.
- 4 Bereit zu trinken und bietet jetzt höchsten Genuss. Kann aber auch noch ein paar Jahren reifen.
- 5 Mit schöner, fortgeschrittener Reife, die bei präsender Säure noch viel Trinkspaß bietet.
- 6 Inzwischen recht gereift. Wir empfehlen, die Weine in den nächsten Jahren zu trinken.

W Warmer Jahrgang mit moderater Säure // A Ausgeglichen, balanciert // K Kühl, eher säurebetont

# UNSERE LAGEN

## UNSERE WEINBERGE AM HAARDTRAND

„Das ganze Prestige der Rheinpfalz ruht auf einem halben Dutzend Weinorte in der Mitte der nördlichen Hälfte, die als Mittelhaardt bezeichnet wird.“ So schreibt Hugh Johnson 1989.

Die berühmten Traditionslagen der Pfalz liegen zwischen Neustadt und Kallstadt. Seit Jahrhunderten bringen die Hügel des Haardtrandes hier feinste Weine hervor. Die besten Lagen reihen sich am Waldrand entlang und fallen sanft zur Rheinebene hin ab. Der südliche Teil mit Königsbach, Gimmeldingen und Neustadt ist unsere Heimat und Schwerpunkt unserer Arbeit. Höher gelegen und durch die tiefen Täler des Pfälzerwaldes windoffener als der absolute Kern der

Mittelhaardt um Deidesheim, ist es hier deutlich kühler. Dieses Klima, das in den letzten Jahrhunderten oft eher zu kühl für guten Weinbau war, ist heute in vielen Jahren ein Vorteil. Vor allem aber unterscheiden sich die Böden. Terra fusca, also tertiärer Kalk mit Einlagerungen von Lehm und Ton, macht unsere Weine besonders. Der dem Burgund so ähnliche Kalkstein prägt unsere besten Lagen. Auf diesem Boden entstehen aus Riesling und Spätburgunder große Weine. Daher ist die Beschränkung auf diese beiden Rebsorten für uns eine Selbstverständlichkeit. So ist jeder unserer Weinberge für uns ein Unikat, ein ganz besonderer Ort, dessen Individualität wir im Keller mit Hingabe herausarbeiten.

## UNSERE LAGEN

### GIMMELDINGER SCHLÖSSEL

#### VDP.ERSTE LAGE

Der in der Nachbarschaft gelegene, früher zum Idig gehörende Herrnsitz Hildenbrandseck gab dem Schlüssel seinen Namen. Die Lage schließt nördlich an die Meerspinne an. Die sanfte Neigung gen Osten ist leicht nach Norden gekippt. Der Einfluss der Kaltluft aus dem Gimmeldinger Tal ist hier deutlich abgeschwächt, aber immer noch spürbar. Der Boden besteht aus einer Mischung des Kalk-Löss der Meer-spinne und Buntsandsteingeröll. Der Weinberg wurde 2017 auf Spätburgunder umveredelt. Zwei Jahre später hatten die Reben ausreichend Zeit zusammenzuwachsen, so dass hier wunderschöne Spätburgundertrauben entstehen. Der Wein besticht mit seiner charmanten Kirschfrucht und würzigen Art.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 19 ha, VDP. Erste Lage  
Fläche im Weingut: 0,9 ha  
Ausrichtung: Ost  
Höhe: 141-146 m  
Neigung: 6 %  
Boden: Löss & kiesiger Buntsandstein  
Pflanzjahr: 2000  
Ernte: 100% Handlese  
Ausbau: 24 % Ganztrauben  
Geerntet: 7. September 2022  
Barriqueife: 18 Monate, 15% Neuholz  
Gefüllt: Mai 2024

### GIMMELDINGER BIENGARTEN

#### VDP.ERSTE LAGE

Der Gimmeldinger Biengarten zieht sich über steile Terrassen und schöne Hänge des Haardtgebirges zwischen Gimmeldingen und Königsbach am Waldrand entlang. Er ist durch eine leichte Mulde vor kalten Winden gut geschützt und wird so bis heute auch von Imkern genutzt. Der Boden des Biengartens ist von tertiärem Kalkmergel, der Terra fusca, geprägt und liegt auf dem gleichen Kalkriff wie die Königsbacher Weinberge Idig und Ölberg in der nördlichen Nachbarschaft. Die alten Reben tragen nur wenige, lockere Trauben. So entsteht jedes Jahr ein unheimlich feiner, eleganter Spätburgunder.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 19 ha, VDP. Erste Lage  
Fläche im Weingut: 1,1 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 162-180 m  
Neigung: 10 %  
Boden: Terra Fusca -Tertiärer Kalk  
Pflanzjahr: 1982  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: 22 % Ganztrauben  
Geerntet: 2. und 20. September 2022  
Barriqueife: 18 Monate, 20% Neuholz  
Gefüllt: Mai 2024

### MUSSBACHER ESELSHAUT

#### VDP.ERSTE LAGE

Die Mussbacher Eselshaut ist schon immer ein fester Bestandteil unserer Weinberge. Zwar dem Dorf Mussbach zugeschlagen, liegen die Weinberge auf einem Vorhügel vor Gimmeldingen der sanft nach Neustadt abfällt. Nach Süden ausgerichtet, genießen die Spätburgunder tagsüber die Sonne und profitieren abends von der schnellen Abkühlung dank des Windes aus dem Gimmeldinger Tal. Der große Tag-Nacht-Unterschied bringt viel Spannung in die Weine. Der grobe Boden aus Buntsandsteingeröll zwingt die Reben tief zu wurzeln. Die alten, 1987 gepflanzten Reben, schenken uns aromatische, konzentrierte Trauben. Dank der etwas wärmeren Lage am Tag ist die Eselshaut ein wunderbar konzentrierter Spätburgunder, ohne dabei zu kräftig zu sein.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 75 ha, VDP. Erste Lage  
Fläche im Weingut: 0,97 ha  
Ausrichtung: Süd  
Höhe: 165 - 178 m  
Neigung: 10 %  
Boden: Buntsandsteingeröll  
Pflanzjahr: 1987  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: 12 % Ganztrauben  
Geerntet: 21. September 2021  
Barriqueife: 18 Monate, 20% Neuholz  
Gefüllt: Mai 2024

## UNSERE LAGEN

### GIMMELDINGER KAPELLENBERG

#### VDP.ERSTE LAGE

Der Kapellenberg verdankt seinen Namen der unterhalb der Lage gelegenen Nikolauskapelle. Der Weinberg liegt auf einer Südostabdachung eines hoch gelegenen Vorhügels des Haardtgebirges, am Ausgang des Gimmeldinger Tals. Die nächtliche Kaltluftzufuhr aus diesem Tal im Pfälzer Wald führt zu stärkeren Tag-Nacht-Temperaturunterschieden und macht den Kapellenberg zu einem kühlen, straffen und kräutrigen Riesling. Die Lage setzt die VDP.Große Lage Meerspinne unmittelbar nach Westen hangaufwärts fort. Der Hügel besteht in seinen tieferen Schichten aus Kalk, der jedoch durch den über viele tausend Jahren von oben in die Rheinebene erodierten Terrassenschotter aus Buntsandstein überdeckt wird.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 34 ha, VDP.Erste Lage  
Fläche im Weingut: 2,8 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 165-185 m  
Neigung: 8 %  
Boden: Buntsandsteinschotter auf Kalk  
Pflanzjahr: 1989 und 2004  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: gebrauchtes, großes Holzfass  
Geerntet: 23. + 25.. September 2024  
Gefüllt: Juli 2025

### RUPPERTSBERG REITERPFAD

#### VDP.ERSTE LAGE

Der Reiterpfad bildet mit seinen 60 ha eine große, nur leicht nach ost-süd-ost abfallende Terrasse, die sich über tausende Jahre aus Buntsandsteingeröll des Haardtgebirges gebildet hat. Dank der exponierten Lage und der etwas höheren Distanz zum Waldrand, profitiert der Reiterpfad von einer sehr langen Besonnung vom frühen Morgen bis zum späten Abend. Da das Haardtgebirge von Ruppertsberg bis Wachenheim sehr geschlossen ist, sind die Weinberge gut windgeschützt. Unser Reiterpfad Riesling setzt sich aus der als VDP.Große Lage klassifizierten Gewann Hofstück, sowie drei weiteren Gewannen zusammen. Diese liegen näher am Waldrand und sind so etwas kühler und feuchter. Zusammen ergibt dies eine perfekte Balance.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 57 ha, VDP.Erste Lage  
Fläche im Weingut: 0,9 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 140-155 m  
Neigung: 5 %  
Boden: Buntsandsteingeröll  
Pflanzjahr: 1992  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: Edelstahl & Holzfass  
Geerntet: 20. September 2024  
Gefüllt: Juli 2025

### KÖNIGSBACHER HEIDBÖHL

#### VDP.ERSTE LAGE

Schon lange wünschen wir uns ein Erstes Gewächs aus Königsbach. Neben Kapellenberg und Reiterpfad, freuen wir uns deshalb sehr, über den Riesling aus der Königsbacher Heidböhl. Hier konnten wir einen 1995 gepflanzten Weinberg übernehmen. Die Heidböhl setzt die VDP. Grosse Lage Idig nach Osten Richtung Rheinebene fort. Sie ist etwas flacher nach Süden geneigt und so etwas kühler als ihr großer Bruder. Der Boden besteht aus einer Mischung aus Buntsandstein und Kalk und verleiht dem Wein die typische Königsbacher Würze und steinige Mineralität. Dabei ist er aber etwas schlanker als Idig und Ölberg-Hart. Eine fantastische Ergänzung zu dem mineralisch kühlen Gimmeldinger und dem eher gelbfruchtigen Ruppertsberger VDP.Ersten Gewächs in unserem Sortiment.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 5,2 ha, VDP.Erste Lage  
Ausrichtung: Südsüdost  
Höhe: 145-158 m  
Neigung: 10%  
Boden: Terrassenschotter & Kalk  
Pflanzjahr der Reben: 1995  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: gebrauchtes, großes Holzfass  
Geerntet: 20. September 2024  
Gefüllt: Juli 2025

### KÖNIGSBACHER ÖLBERG

#### VDP.ERSTE LAGE

Der Ölberg schließt unmittelbar nördlich an den Idig an. Die Weinberge liegen recht hoch am Haardttrand und sind nach Ostsüdost geneigt. Hierdurch bekommen die Reben bereits früh am Morgen Sonne. Besonders an heißen Tagen bringt der frühe Schatten der Berge den Reben Erholung. Luftströme aus dem benachbarten Klausental im Pfälzerwald bringen zusätzliche Abkühlung in der Nacht. Der Boden des Königsbacher Ölberg ist von tertiärem Kalkmergel, der sogenannten Terra fusca geprägt. Im Oberboden ist diese vermischt mit Buntsandsteingeröll. Im Jahrgang 2018 haben wir in unserer Parzelle die Hälfte der alten Reben auf französische Klone umveredelt. Die Dichte und Würze der französischen Klone, gepaart mit der Finesse und Eleganz der alten Reben, bringen eine großartige Spannung in den Wein.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 25 ha, VDP.Erste Lage  
Fläche im Weingut: 0,5 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 165-173 m  
Neigung: 5 %  
Boden: Terra Fusca (Kalk,Lehm &Ton)  
Pflanzjahr: 1988  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: 20 % Ganztrauben  
Geerntet 2. September 2022  
Barriquereife: 18 Monate, 20% Neuholz  
Gefüllt: Mai 2024

## UNSERE LAGEN

### GIMMELDINGER MEERSPINNE

#### VDP.GROSSE LAGE

Bereits im Jahr 1456 wird die „Mersbin“ im Zinsbuch der Mönche des Klosters Weißenburg im Elsass als Herkunft ausgezeichneter Weine ausgewiesen. Auch heute noch gilt dieser Weinberg als die beste Lage in Gimmeldingen. Bis 2014 verwendeten wir den Namen Mandelgarten, ab dem Jahrgang 2015 wieder die historische Bezeichnung der Lage: Meerspinne. Sie liegt auf einem Vorhügel, der nach Südosten zum Rhein abfällt. Im Ausgangsbereich des Gimmeldinger Tals gelegen, wird das Kleinklima durch große Tag-Nacht-Unterschiede geprägt, die durch den nächtlichen Kaltluftstrom aus dem Pfälzerwald entstehen und für feine Säuren und Frische sorgen. Der Hügel besteht im Unterboden aus massivem Kalk. Auf diesem Kalkrücken lagerte sich über Jahrhunderte hinweg eine Mischung aus hangabwärts erodiertem Buntsandsteingeröll und angewehem kalkhaltigen Löss ab.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 7 ha, VDP.Große Lage  
Fläche im Weingut: 1,1 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 149-165 m  
Neigung: 5 %  
Boden: Buntsandstein & Löss auf Kalk  
Pflanzjahr: 1996  
Ernte: 100% Handlese in kleine Kisten  
Ausbau: gebrauchtes, großes Holzfass  
Geerntet: 22. September 2024  
Gefüllt: Juli 2025

### KÖNIGSBACHER ÖLBERG-HART

#### VDP.GROSSE LAGE

Das Kernstück der Lage Ölberg, die Hart, liegt rund um die Ölberg-Wegkapelle und ist als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Der Boden ist von sehr schwerem tertiärem Kalkmergel, der sogenannten Terra fusca geprägt. Im Oberboden ist sie mit Buntsandsteingeröll vermischt. Der Weinberg liegt hoch oben am Haardttrand, am Ausgang des Klausentals des Pfälzerwaldes. Hierdurch liegt er früh am Morgen in der Sonne, am Abend aber ebenso früh im Schatten der Berge und in einem nächtlichen kühlen Luftstrom aus dem Tal. Im Ölberg, im ältesten Teil der Gewann Hart, ist lange unser Versteigerungswein „Kapelle“ entstanden. Seit 2020 keltern wir aus der ganzen Gewann das VDP. Große Gewächs Ölberg-Hart. Ein fantastischer Wein. Leicht reduktiv, lang und kühl.

#### FAKTEN:

Klassifikation: 6 ha, VDP.Große Lage  
Fläche im Weingut: 0,8 ha  
Ausrichtung: Ostsüdost  
Höhe: 178-197 m  
Neigung: 10 %  
Boden: Terra Fusca -Tertiärer Kalk  
Pflanzjahr: 1986  
Ernte: 100% selektive Handlese  
Ausbau: gebrauchtes, großes Holzfass  
Geerntet: 20. & 21. September 2024  
Gefüllt: Juli 2025

# NEUSTADTER VOGELSANG

VDP.GROSSE LAGE



Im 19. und frühen 20. Jahrhundert an den bayerischen Königshof geliefert und in der Dichtung besungen, ist der Neustadter Vogelsang als Lage, aufgrund der Spekulation auf Bauland, in Vergessenheit geraten. Die großartige Natur und die deshalb erfolgte Unterschutzstellung verhinderten die Baupläne. So kam der Weinberg 2017 in unsere Hände. Eines der spannendsten Projekte seit vielen Jahren in der Pfalz und weit darüber hinaus. Nach mehreren Jahren der Bewirtschaftung war es mit dem Jahrgang 2020 soweit: Die Renaissance eines großen Weinbergs. Neustadter Vogelsang steht seit 50 Jahren zum ersten Mal wieder auf einem Etikett. Der Boden besteht aus mehr als 200 Millionen Jahre altem Muschelkalk, der beim Einbruch des Oberrheingraben an die Oberfläche gelangt ist und an der Mittelhaardt in dieser Form einzigartig ist. Der Weinberg fällt mit einer Neigung von bis zu 50% recht steil nach Süden ab. Aufgrund seiner Lage im Ausgang des Neustadter Tals, in bis zu 260 m Höhe, ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für viel Spannung im Wein sorgen.

Klassifikation : 8,5 ha, VDP.Große Lage  
Fläche im Weingut : 2,7 ha  
Ausrichtung : Süd

Höhe: 160-280 m  
Neigung : 25 %  
Boden: Muschelkalk

## RIESLING:

Der Großteil unserer Rebfläche im Vogelsang, besonders in den höher gelegenen Teilen und Terrassen, ist mit Riesling bestockt. Hier stehen alte, aber auch jüngere Reben am Spittelberg, am Sonnenweg und am unteren Fenichelberg.

Pflanzjahr : 1982, 1983 und 2019  
Ernte: 100% selektive Handlese  
Ausbau : Spontangärung im Holzfass  
Geerntet : 19. und 22. September 2024  
Gefüllt : Juli 2025

## SPÄTBURGUNDER:

Im unteren, steilen und terrassierten Teil, teils nur von Hand zu bewirtschaften, stehen 2019 gepflanzte Massale Selektionen von der Cote d'Or. Die Reben lieferten von Beginn an so köstliche kleine Trauben, die 2021 einen so unwiderstehlichen Wein hervorbrachten, dass wir uns entschlossen, den ersten Vogelsang abzufüllen.

Pflanzjahr: 2019  
Ernte: 100% selektive Handlese  
Ausbau: Spontangärung, 15 % Ganztrauben  
Geerntet: 12. September 2022  
Barriquereife: 18 Monate, 22 % Neuholz  
Gefüllt: Mai 2024

## UNSERE LAGEN

# KÖNIGSBACHER IDIG

## VDP.GROSSE LAGE



Der Idig ist eine der vorzüglichsten Lagen der Pfalz. Durch unseren monopolartigen Besitz stellt er das Kernstück unseres Gutes dar. Die hier erzeugten Weine gehören zu den stilprägenden Weinen der Kategorie Großes Gewächs und werden Jahr für Jahr weltweit gefeiert. Als Hofkammergut der pfälzischen Kurfürsten wird unser damals hochherrschaftlicher Weinberg bereits im 14. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Die monopolartige Größe von 4 ha in bester Lage, eine absolute Besonderheit, ist auf den über 400 Jahre langen Besitz der Pfalzgrafen zurückzuführen. Der Weinberg fällt für Pfälzer Verhältnisse steil nach Südsüdost ab. Durch das Klausental strömt vom Stabenberg herab jedoch ständig ein sanfter Wind, der mit seiner trocknenden Wirkung die Trauben stets lange gesund hält. Der Idig ruht auf einem mächtigen Kalkfelsmassiv, das sich nach Einbruch des Oberrheingrabens im Tertiär aus Kalkablagerungen gebildet hat. Der Oberboden besteht aus Terra fusca, die aus Kalk und Ton entstanden ist. Im Oberboden findet man so unzählige Kalksteine, aber auch etwas Basalt, der vor etwa 150 Jahren aus dem Forster Pechsteinkopf durch die Familie von Buhl, den damaligen Besitzern, in den Weinberg gebracht wurde.

Klassifikation: 6,5 ha, VDP.Große Lage

Fläche: 3,9 ha

Ausrichtung: Süd

Höhe: 146-176 m

Neigung: 20 %

Boden: Terra Fusca -Tertiärer Kalk

### RIESLING:

Mit 2,8 ha ist ein Großteil unserer Rebfläche im Idig mit Riesling bestockt. Hier stehen alte, zum Teil wurzelechte, aber auch jüngere Reben. Die besten Stücke sind der Kalkbuckel um den Pavillon, sowie der Rolandsberg und die sich anschließende Terrasse.

Rebsorte: Riesling

Pflanzjahr: 1995

Ernte : 100% selektive Handlese

Ausbau: Spontangärung im Holzfass

Geerntet: 13., 19., 21. & 24. September 2024

Gefüllt: Juli 2025

### SPÄTBURGUNDER:

Der Spätburgunder wächst in zwei Parzellen im oberen Teil des Idig. Die 1977 gepflanzten Reben liefern die Grundlage für unseren Spätburgunder. Dieser wird durch ein 2008 mit französischen Massale Selektionen bepflanztes Stück ergänzt.

Rebsorte: Spätburgunder

Pflanzjahr: 1977 und 2008

Ernte: 100% selektive Handlese

Ausbau: Spontangärung, 20 % Ganztrauben

Geerntet: 18. und 21. September 2021

Barriquereife: 18 Monate 24% Neuholz

Gefüllt: Mai 2024

# WER WIR SIND

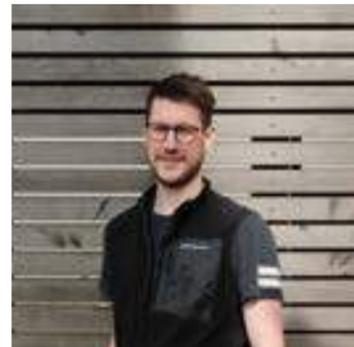
Wir sind ein Familienweingut, doch ohne unsere Mitarbeiter wäre unsere Arbeit nicht möglich. Seit vielen Jahren ist Esther Grüttner Ihre Ansprechpartnerin rund um unsere Weine und empfängt Sie in Gimmeldingen. Um große Weine zu erzeugen, braucht es aber das komplette Team:



ESTHER GRÜTTNER



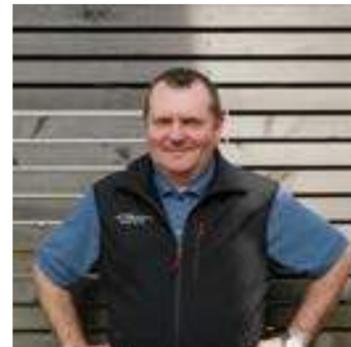
FLORIAN HOFFMANN



JULIAN SECKINGER



SILVIA NOE



PAWEL DELOST



KERSTIN KOCH



REBECCA ROSENKRANZ



MONIKA KARPOWICZ

Weingut A. Christmann  
Peter-Koch-Straße 43  
D-67435 Neustadt

[www.weingut-christmann.de](http://www.weingut-christmann.de)  
[info@weingut-christmann.de](mailto:info@weingut-christmann.de)

Tel.: +49 6321 66039  
Fax: +49 6321 68762

