



# Gies-Düppel

## Kontakt

Am Rosenberg 5  
76831 Birkweiler  
Tel. 06345-919156  
Fax: 06345-919157  
www.gies-dueppel.de  
info@gies-dueppel.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 +14-17:30 Uhr  
Sa. 10-16 Uhr  
So. + Feiertage geschlossen

## Inhaber

Volker Gies

## Außenbetrieb

Valentin Sternfeld

## Rebfläche

23 Hektar


## Produktion

160.000 Flaschen

Weinbau wurde in den Familien Gies und Düppel schon lange betrieben, bevor Franz-Josef Gies und seine Frau Ulrike (geborene Düppel) 1976 das heutige Weingut am Ortsrand von Birkweiler erbauten, auf dem Rosenberg, von dem aus man einen herrlichen Rundumblick über die Lagen rund um Birkweiler und bis hinüber nach Albersweiler, auf der anderen Seite des Talkessels, genießen kann. Volker Gies hat den Familienbetrieb 1999 in der vierten Generation von seinem Vater übernommen. Zusammen mit seiner Frau Tanja hat er in den letzten Jahren an der Expansion des Weinguts gearbeitet, seit 2009 wurde die Rebfläche um rund sieben Hektar erweitert. Zu den Weinbergen in den Birkweiler Lagen Kastanienbusch (teils Quarzsandstein, teils roter Sandstein, teils Rotliegendes), Mandelberg (Ton- und Kalkmergel) und Rosenberg (Mergel) kamen Flächen im Ranschbacher Seligmacher (teils Muschelkalk, teils Rotliegendes) und in der Ilbesheimer Kalmit (Kalkstein) hinzu. Im Frühjahr 2013 wurden 1,3 Hektar im Albersweiler Latt (Rotliegendes und Buntsandstein) neu mit Riesling bestockt. Weitere Parzellen in der Latt und im Seligmacher wurden 2015 erworben, zuletzt wurde das Lagenportfolio mit einem Weinberg im Siebeldinger Im Sonnenschein (Muschelkalk) ergänzt. Riesling ist mit einem Flächenanteil von 40 Prozent die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder. Dazu gibt es Chardonnay, Sauvignon Blanc und Dornfelder, Syrah und Merlot wurden 2012 und 2013 gepflanzt, die Flächen mit Scheurebe und Viognier wurden 2014 erweitert, 2017 wurde eine Parzelle in der Kalmit mit Chardonnay bestockt und 2018 wurde Cabernet Franc angelegt. Zuletzt konnte sich das Weingut um einen benachbarten Hof vergrößern, was im eigentlichen Gut eine Neustrukturierung der Arbeitsabläufe ermöglicht und Platz für separate Barrique- und Stückfasskeller geschaffen hat. Mehrmals konnten wir in den letzten Jahren neben dem aktuellen Jahrgang jeweils 10 Jahre alte Gies-Düppel-Weine verkosten, die fein gereift und noch sehr präsent und lebendig waren, noch viel Freude bereiteten.

## Kollektion

Unser Favorit des letzten Jahres, der Weißburgunder Réserve, steht auch in diesem Jahr wieder an der Spitze der Kollektion, gemeinsam mit dem Riesling Kastanienbusch: Unter den neun verkosteten Rieslingen ist der Kastanienbusch der nachhaltigste und zeigt das komplexeste Bouquet, mit kräutrig-mineralischen Noten, klarer gelber Frucht, Aprikose, Ananas und Orangenschale, am Gaumen besitzt er herbe Zitrusnoten, Grip und Salz, der Weißburgunder Réserve ist trotz aller Kraft auch sehr elegant und harmonisch, besitzt Frische, klare Frucht, sehr dezente Holzwürze und gute Länge. Der zweite Weißburgunder aus dem Mandelberg zeigt ebenfalls klare Frucht, Birne und florale Würze, besitzt feinen Schmelz

und animierende Zitrusnoten, ist kraftvoll und etwas nachhaltiger als der stilistisch ähnliche, ebenfalls sehr reintonige Weißburgunder aus dem Rosenberg, der Grauburgunder Mandelberg ist in diesem Jahr sehr kraftvoll, besitzt viel klare Frucht und ein frisches Säurespiel. Auch die anderen trockenen Rieslinge liegen alle auf einem sehr guten Niveau, der Latt zeigt deutliche Kräuternoten und Roibuschtee, besitzt klare Frucht, salzige Noten und Grip, der Dachsberg zeigt steinig-kräutrige Noten, etwas Tabak, besitzt klare Fruchtnoten von Apfel und Ananas, ist salzig und animierend, der Seligmacher ist etwas fülliger, besitzt klare, leicht süße Frucht und ein frisches Säurespiel. Der „Schiefer“ zeigt leicht rauchige Noten, besitzt Biss und Länge, der „Kalkstein“ ist sehr verhalten im Bouquet, besitzt Fülle und Grip, der „Granit“ ist fruchtbetont und frisch, zeigt auch etwas steinige Würze, der neu im Sortiment vertretene Gneis besitzt herbe Zitrusnoten und Biss und der Kastanienbusch aus dem Jahrgang 2010 zeigt feine Reifennoten im Bouquet, Quitte und Petrol, besitzt am Gaumen noch ein lebendiges Säurespiel und ist nachhaltig. Die beiden Spätburgunder bewerten wir in diesem Jahr gleich, der Kalmit zeigt feine Schwarzkirschrucht und kräutrige Noten, ist stoffig, gut strukturiert und nachhaltig, der Sonnenschein zeigt neben Schwarzkirsche auch etwas Leder, Mokka und Gewürznelke, besitzt ebenfalls Kraft und noch leicht jugendlich wirkende Tannine. 



Volker Gies

## Weinbewertung

- 87** 2020 Riesling trocken „Granit“ | 12,5%/10,80€
- 87** 2020 Riesling trocken „Kalkstein“ | 12,5%/10,80€
- 87** 2020 Riesling trocken „Schiefer“ | 13%/10,80€
- 86** 2020 Riesling trocken „Gneis“ | 12,5%/10,80€
- 84** 2020 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/8,20€
- 89** 2020 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg | 13,5%/13,50€
- 90** 2020 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/19,50€
- 88** 2020 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 14%/14,50€
- 89** 2020 Riesling trocken Albersweiler Latt | 12,5%/16,50€
- 88** 2020 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher | 12,5%/14,50€
- 89** 2020 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg | 13%/14,50€
- 89** 2010 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 12,5%
- 91** 2020 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 12,5%/19,50€
- 91** 2020 Weißer Burgunder trocken „Réserve“ Birkweiler Mandelberg | 14%/25,-€
- 89** 2019 Spätburgunder trocken Siebeldingen Im Sonnenschein | 13,5%/20,-€
- 88** 2019 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit | 14%/28,-€

## Lagen

- Kastanienbusch (Birkweiler)
- Mandelberg (Birkweiler)
- Rosenberg (Birkweiler)
- Seligmacher (Ranschbach)
- Latt (Albersweiler)
- Im Sonnenschein (Siebeldingen)

## Rebsorten

- Riesling (40%)
- Spätburgunder (14%)
- Weißburgunder (14%)
- Grauburgunder (13%)
- Sauvignon Blanc
- Viognier
- Scheurebe
- Chardonnay
- MuskatellerSyrah
- Merlot
- Cabernet Franc

