



# 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

Bei den insgesamt zehn trockenen Lagen- und Terroirrieslingen sind die Unterschiede im Jahrgang 2021 sehr deutlich herausgearbeitet: Die Rieslinge aus dem Kastanienbusch und dem Latt sind am komplexesten, beide sind schon sehr offen, wobei der Latt sogar noch etwas präsenter ist, dem Kastanienbusch trauen wir aber das größere Potential zu, er zeigt kräutrig und steinige Noten, aber auch klare gelbe Frucht, besitzt animierende Zitrusfrucht und eine dunkle, mineralische Würze, ist druckvoll und sehr nachhaltig, der Latt zeigt ebenfalls ein komplexes Bouquet, mit gelber Frucht und Noten von Kräutern und etwas Schwarztee, ist elegant, leicht salzig, sehr animierend und nachhaltig. Der

Dachsberg-Riesling ist etwas fülliger, besitzt kräutrig-steinige Würze und animierende Zitrusnoten, Ananas und Limette, der Seligmacher zeigt dezente kreidige Würze und viel gelbe Frucht, ist auch am Gaumen sehr fruchtbetont und besitzt Grip. Genauso stark wie den Seligmacher schätzen wir auch die beiden Terroirrieslinge vom Granit und vom Schiefer ein, der Granit duftet nach warmem Stein und Ananas, ist salzig, animierend und lang, der Schiefer zeigt leicht rauchig-kräutrige Noten, ist sehr präzise, salzig und druckvoll.

Der Kalkstein ist leicht kreidig, frisch und animierend, der Tonstein ist kräutrig und füllig, zeigt Aromen von rotem und grünem Apfel. Aus dem Seligmacher gibt es in diesem Jahr auch einen klassischen Kabinett, der saftig, schlank und frisch ist und dezente Süße und ein harmonisches Säurespiel besitzt. Bei den Weißburgundern kommt unser Favorit der letzten Jahre, die Réserve aus dem Mandelberg, in Zukunft erst später in den Verkauf, weshalb wir ihn dieses Mal noch nicht verkosten konnten, der normale Mandelberg zeigt ein eindringliches Bouquet mit feiner Holzwürze, Zitrusnoten und Birne, besitzt am Gaumen eine frische Säure, ist harmonisch und sehr nachhaltig, auch der Rosenberg-Weißburgunder zeigt klare Frucht, Birne, Aprikose, einen Hauch Vanille, besitzt Eleganz und Länge, der Grauburgunder aus dem Mandelberg ist kraftvoll und nachhaltig mit viel klarer Frucht und feinem Schmelz. 



Volker Gies

## Weinbewertung

- 88** 2021 Riesling trocken „Granit“ | 12%/11,30€
- 87** 2021 Riesling trocken „Kalkstein“ | 12,5%/11,30€
- 84** 2021 Riesling trocken „Quarz“ | 12%/8,70€
- 87** 2021 Riesling trocken „Roter Tonstein“ | 12%/11,30€
- 88** 2021 Riesling trocken „Schiefer“ | 12,5%/11,30€
- 86** 2021 Riesling trocken „Gneis“ | 12%/11,30€
- 84** 2021 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/8,70€
- 84** 2021 Grauer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/8,70€
- 88** 2021 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg | 13%/14,-€
- 90** 2021 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/21,-€
- 89** 2021 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/15,-€
- 90** 2021 Riesling trocken Albersweiler Latt | 12,5%/18,-€
- 88** 2021 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher | 12,5%/15,-€
- 89** 2021 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg | 12,5%/15,-€
- 89** 2011 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 13,5%/k.A.
- 90+** 2021 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 12,5%/21,-€
- 86** 2021 Riesling Kabinett Ranschbacher Seligmacher | 8%/11,30€

## 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

