



Gies-Düppel

Kontakt

Am Rosenberg 5
76831 Birkweiler
Tel. 06345-919156
<https://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

Wir konnten jetzt mit einem Jahr Abstand nochmals einige der weißen Lagenweine aus dem Jahrgang 2022 verkosten – sie werden in Zukunft länger ausgebaut, daher standen die meisten 2023er noch nicht zur Verfügung: Die beiden Spitzen vom vergangenen Jahr haben ihre Position bestätigt, der Riesling Kastanienbusch zeigt kräutrig-steinige Noten und etwas Ananas im Bouquet, besitzt viel Saft, herbe kräutrige Würze, salzig-animierende Noten, ist druckvoll und sehr nachhaltig und der Weißburgunder Mandelberg zeigt sehr dezentes Holz und feine Zitrusnoten im Duft und besitzt am Gaumen Kraft, Schmelz, gut eingebundenes Holz, Grip und Länge. Knapp dahinter folgen der 2022er

Riesling Latt, der ganz dezente Reifennoten zeigt, am Gaumen dann aber viel frische, gelbe Frucht besitzt, Aprikose, Orangenschale, dazu salzige Noten und Grip, der Dachsberg-Riesling – schon als 2023er – der ein intensives Bouquet mit kräutriger Würze und klaren Zitrusnoten, Limette, Orange zeigt und am Gaumen fruchtbetont, animierend, elegant und druckvoll ist und der Spätburgunder Kalmit, der klare Sauer- und Schwarzkirschfrucht, etwas Waldboden und Krokant zeigt und harmonisch, strukturiert und nachhaltig ist. Unter den Terroir-Rieslingen ragt der Schiefer etwas heraus, der kräutrig-steinige Noten und klare gelbe Frucht im Duft vereint und etwas komplexer und nachhaltiger als der Granit, der steinige Noten, Grip und Biss besitzt und der Kalkstein ist, der Noten von gelbem Steinobst und kreibiger Würze zeigt und ebenfalls Grip besitzt. Der Weißburgunder Rosenberg ist noch leicht verhalten und könnte sich noch steigern, zeigt etwas Birne und florale Noten und besitzt ein animierendes Säurespiel, der Silvaner Steinsprung zeigt leicht erdig-nussige Würze, besitzt Schmelz und Länge, aber auch mit Noten von Kokos noch sehr deutlich vom Holz geprägt und der Viognier ist gelbfruchtig, leicht floral und füllig. Der Riesling Kabinett zeigt viel gelbe Frucht, ist schlank und elegant und die Basis, Calcit und Quarz, ist stimmig und reintonig. 



Volker Gies

Lagen

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

Rebsorten

- Riesling (38%)
- Weißburgunder (14%)
- Spätburgunder (13%)
- Grauburgunder (13%)
- Sauvignon Blanc
- Viognier
- Scheurebe
- Chardonnay
- Muskateller
- Silvaner
- Syrah
- Merlot
- Cabernet Franc

Weinbewertung

- 87** 2023 Riesling trocken „Granit“ | 12,5%/12,-€
- 87** 2023 Riesling trocken „Kalkstein“ | 12,5%/12,-€
- 84** 2023 Riesling trocken „Quarz“ | 12,5%/9,20€
- 88** 2023 Riesling trocken „Schiefer“ | 12,5%/12,-€
- 84** 2023 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/9,20€
- 84** 2023 Grauer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/9,20€
- 87** 2023 Silvaner trocken „Steinsprung“ | 13%/13,-€
- 86** 2023 Viognier trocken | 13%/15,-€
- 87+** 2023 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg | 13%/14,-€
- 90** 2022 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/22,-€
- 87** 2022 Chardonnay trocken „vom Kalk“ Ilbesheim | 13,5%/15,-€
- 89** 2022 Riesling trocken Albersweiler Latt | 12,5%/18,-€
- 89** 2023 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg | 12,5%/15,50€
- 90** 2022 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 12,5%/22,-€
- 86** 2023 Riesling Kabinett Ranschbacher Seligmacher | 8%/12,-€
- 89** 2021 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit | 13,5%/26,-€

