

GIES-DÜPPEL



KONTAKT

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

Inhaber

Volker Gies

Rebfläche

20 Hektar

Produktion

120.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 +14-18 Uhr,
Sa. 10-16 Uhr (um Anmeldung
wird gebeten)



W einbau 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. Riesling ist mit einem Flächenanteil von 39 Prozent die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder. Dazu gibt es Chardonnay, Sauvignon Blanc, Dornfelder und Cabernet, aber auch Scheurebe und Viognier, deren Flächen 2014 erweitert wurden. 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 und noch viel Freude bereiten.

Kollektion

Nachdem wir dem Weingut im vergangenen Jahr den vierten Stern verliehen hatten, bestätigen Volker und Tanja Gies mit ihren Weinen des Jahrgangs 2015 eindrücklich diese Einschätzung. Wieder wurde ein klein wenig an der ein oder anderen Stellschraube gedreht und vor allem bei einigen der Rieslinge die Lagenunterschiede noch präziser herausgearbeitet. Zum Beispiel beim Riesling vom roten Sandstein (aus dem vom Ort aus gesehenen hinteren Teil des Kastanienbuschs), der in diesem Jahr unter den wie gewohnt klaren und idealtypischen Terroir-Rieslingen herausragt, er zeigt feine kräutrige Sandstein-Mineralität, klare gelbe Frucht, etwas Zitrusnoten und etwas grünen Apfel, besitzt Saft und gute Länge. Der Schiefer (ebenfalls aus dem Kastanienbusch) ist noch leicht verhalten, zeigt dezente steinige Noten, etwas Grapefruit und besitzt feinen Biss, der Granit (aus dem Seligmacher) zeigt feine mineralische Würze, die Frucht ist noch leicht im Hintergrund und der Kalk-

stein (von der Kalmit) zeigt kreidige Noten, besitzt Biss und Länge. Bei den Lagen-Rieslingen zeigt der Latt kräutrige Würze und etwas grünen Apfel und besitzt ein nachhaltiges, mineralisch unterlegtes Säure-Spiel, der spontan vergorene Seligmacher ist sehr würzig mit Noten von Brotkruste, ist saftig, komplex und elegant und zeigt kreidige Noten, der Dachsberg ist eindringlich und nachhaltig, zeigt vielschichtige gelbe Frucht und ganz dezente Holzwürze und der Kastanienbusch-Riesling ist wieder von steinig-kräutriger Würze geprägt, besitzt Konzentration, Biss, viel Druck und gute Länge, wirkt noch sehr jung. Die Riesling-Kollektion wird in diesem Jahr von zwei süßen Vertretern abgerundet, die Spätlese aus dem Seligmacher ist saftig, zeigt viel klare Frucht und besitzt ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, die Auslese aus dem Latt besitzt gute Konzentration, zeigt Noten von Aprikosenmark und Rosmarin im eindringlichen Bouquet, ist animierend und elegant. Die Burgunder sind kraftvoll und reintönig, der Weißburgunder aus dem Rosenberg zeigt florale Würze, ist eindringlich und lang, der Mandelberg zeigt neben den floralen Noten auch etwas nussige Würze und dezentes Holz, ist konzentriert und lang. Der Grauburgunder zeigt ebenfalls nussige Würze und viel klare Frucht mit Aromen von Birne und Melone, ist stoffig und nachhaltig. Der Birkweiler Spätburgunder zeigt viel helle Kirschfrucht, ist kraftvoll, saftig und weich, der Kalmit-Spätburgunder ist dunkler und würziger, zeigt Noten von Schwarzkirsche, Pflaume und Mokka, besitzt gute Substanz und noch ganz jugendliche Tannine. —

Weinbewertung

- 86 2015 Riesling trocken „Schiefer“ 13 %/9,50 €
- 87 2015 Riesling trocken „Granit“ 12,5 %/9,50 €
- 88 2015 Riesling trocken „Roter Sandstein“ 12,5 %/9,50 € ☺
- 87 2015 Riesling trocken „Kalkstein“ 13 %/9,50 €
- 88 2015 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 14 %/13,- €
- 88 2015 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg 13,5 %/12,- €
- 89 2015 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 14 %/16,50 €
- 88 2015 Riesling trocken Albersweiler Latt 13 %/13,- €
- 89 2015 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher 13 %/13,- €
- 89 2015 Riesling trocken Birkweiler „Am Dachsberg“ 13,5 %/13,- €
- 91 2015 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch 13,5 %/16,50 € ☺
- 87 2015 Riesling Spätlese Ranschbacher Seligmacher 9 %/13,- €
- 89 2015 Riesling Auslese Albersweiler Latt 7,5 %/15,- €
- 87 2014 Spätburgunder trocken Birkweiler 13,5 %/16,50 €
- 89 2014 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit 13,5 %/25,- €



LAGEN

KASTANIENBUSCH (BIRKWEILER)
MANDELBERG (BIRKWEILER)
ROSENBERG (BIRKWEILER)
SELIGMACHER (RANSCHBACH)
LATT (ALBERSWEILER)

REBSORTEN

RIESLING (39 %)
SPÄTBURGUNDER (15 %)
WEISSBURGUNDER (13 %)
GRAUBURGUNDER (13 %)