

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

21 Hektar

Produktion

125.000 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, zuletzt wurde das Lagenportfolio mit einem Weinberg im Siebeldinger Im Sonnenschein (Muschelkalk) ergänzt. 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, noch viel Freude bereiteten.

Kollektion

In diesem Jahr konnten wir nur eine etwas kleinere Kollektion aus 12 Weinen verkosten, 10 Weißweine und 2 Rotweine, unter ihnen der neue Spätburgunder aus der Siebeldinger Lage Im Sonnenschein: Der Wein zeigt Noten von reifen Süßkirschen, röstige Würze und Gewürznelke im Bouquet, ist kraftvoll und füllig mit leicht süßer Frucht und guter Struktur, der Spätburgunder aus der Kalmit zeigt dunklere Frucht, Schwarzkirsche und Pflaume und sehr dezente Röstnoten, er ist komplex und frisch, besitzt ein animierendes Säure-Spiel und reife, noch ganz jugendliche Tannine. Die Weiß- und Grauburgunder sind wieder sehr reintönig, entfalten sich mit reichlich Luftzufuhr und besitzen Potential, der Grauburgunder zeigt klare Birnenfrucht und feine nussige Würze, er ist kraftvoll und konzentriert, ein lebendiges Säure-Spiel verleiht ihm

aber auch Frische, der Weißburgunder vom Rosenberg ist fruchtbetont mit Noten von Birne, Melone und Zitrusfrüchten und besitzt Kraft und dezente florale Würze. Der Mandelberg-Weißburgunder liegt bei den Burgundern klar an der Spitze, mit rauchigen und floralen Noten und etwas Zitruswürze im Bouquet, er ist komplex, konzentriert und nachhaltig, er besitzt etwas Holzwürze und ist trotz aller Kraft harmonisch. Einige der Rieslinge – „Kalkstein“, Seligmacher, Dachsberg – sind in diesem Jahr recht füllig und süß, alle bilden aber wieder sehr gut die jeweiligen Charakteristika der Terroirs und der Lagen ab. Der „Granit“ ist noch ganz verschlossen, lässt etwas Kräuterwürze und zurückhaltende Frucht erkennen, der „Kalkstein“ zeigt kreidige und kalkige Noten, viel Frucht mit Noten von grünem Apfel, Aprikose und Pfirsich und besitzt Fülle und gute Länge, der „Schiefer“ zeigt kräutrig-mineralische Noten, etwas Stein und Zitrusfrüchte und besitzt ein animierendes Säure-Spiel. Der Seligmacher ist sehr fruchtbetont, besitzt Fülle, etwas Brotkrustenwürze und guten Grip, der Latt zeigt kräutrig Würze, etwas grünen Apfel und komplexe Zitrusfrucht mit Noten von Ananas und Orangenschale und besitzt gute, leicht salzige Länge. Der Dachsberg zeigt, trotz aller Fülle und Süße, die er in diesem Jahr besitzt, geradezu mustergültig die typische, leicht kräutrig unterlegte Buntsandstein-Mineralität, daneben zeigt er viel klare, gelbe Frucht mit Noten von Aprikose, Mango, Grapefruit und Orange und besitzt ein feines, nachhaltiges, salziges Säure-Spiel. Noch komplexer ist der Kastanienbusch-Riesling, der feine steinig-mineralische Würze und etwas Brotkruste im Bouquet erkennen lässt, er besitzt klare Frucht, gute Konzentration, viel Druck und Zug und steinig-salzige Länge. —

Weinbewertung

- 87 2016 Riesling trocken „Schiefer“ 12,5 %/9,80 €
- 86 2016 Riesling trocken „Granit“ 12,5 %/9,80 €
- 87 2016 Riesling trocken „Kalkstein“ 12,5 %/9,80 €
- 88 2016 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 13,5 %/13,50 €
- 88 2016 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg 13,5 %/12,50 €
- 90 2016 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 14 %/17,50 €
- 89 2016 Riesling trocken Albersweiler Latt 13 %/13,50 €
- 88 2016 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher 12,5 %/13,50 €
- 89 2016 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg 13 %/13,50 €
- 91 2016 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch 13 %/17,50 € ☺
- 88 2015 Spätburgunder trocken Siebeldingen Im Sonnenschein 13,5 %/25,- €
- 89 2015 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit 13,5 %/28,- €



LAGEN

KASTANIENBUSCH (BIRKWEILER)
MANDELBERG (BIRKWEILER)
ROSENBERG (BIRKWEILER)
SELIGMACHER (RANSCHBACH)
LATT (ALBERSWEILER)
IM SONNENSCHN
(SIEBELDINGEN)

REBSORTEN

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