

## 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

#### Außenbetrieb

Valentin Fischlhammer

#### Rebfläche

21 Hektar

#### Produktion

125.000 Flaschen

### BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 +14-18 Uhr,  
Sa. 10-16 Uhr



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 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

Überraschenderweise wird unser Favorit der vergangenen Jahre, der Riesling aus dem Kastanienbusch, im Jahrgang 2017 vom Weißburgunder aus dem Mandelberg übertroffen, den wir noch nie so stark und beeindruckend fanden: Der Wein wirkt noch sehr kompakt und leicht verhalten, öffnet sich sehr langsam und zeigt dann klare Frucht, Birne, Aprikose und deutliche Zitrusnoten, besitzt gute Konzentration, Substanz, Länge und Potential. Der Kastanienbusch-Riesling ist ebenfalls sehr komplex, zeigt kräutrige und steinig-mineralische Noten und viel klare Frucht, besitzt Druck, Länge und viel Biss, wie überhaupt alle trockenen Rieslinge in diesem Jahr kräftigen Biss besitzen, was durch recht hohe Restzuckerwerte ausgeglichen wird. Dachsberg und Latt zeigen kräutrige Noten, besitzen viel Druck und salzige Länge, der Dachsberg ist etwas deutlicher in der Frucht, der Seligmacher zeigt

neben Kräuterwürze deutliche Zitrusnoten, Limette und ist nachhaltig. Die Terroir-Rieslinge wurden alle komplett im Edelstahl ausgebaut, der Tonstein besitzt etwas Fülle und herbe Zitrusnoten, grünen Apfel und süße, reife Ananas, der Kalkstein zeigt kreidig-mineralische Noten, der Granit ist schlank und animierend mit deutlicher Zitruswürze und der Schiefer ist noch leicht verhalten, zeigt leicht rauchige Würze. Neu im Programm ist der halbtrocken ausgebaute Riesling „360“ aus Lagen rund um Birkweiler, er zeigt viel klare Frucht, Aprikose, grünen Apfel und besitzt ebenfalls Biss, der restsüße Kabinett aus dem Seligmacher zeigt feine rauchig-steinige Würze und besitzt ein harmonisches Süße-Säure-Spiel, die Spätlese aus dem Latt besitzt gute Konzentration und Säuregrip und zeigt viel gelbes Steinobst im Bouquet. Der Weißburgunder aus dem Rosenberg zeigt kräutrige Noten und klare Birnenfrucht, ist elegant und lang, der Mandelberg-Grauburgunder ist komplex mit floralen und nussigen Noten, zeigt sehr dezente Holzwürze und viel reintonige Frucht. Die beiden Spätburgunder besitzen gute Struktur, zeigen Schwarzkirsche und dezente Röstnoten, der Kalmit ist etwas komplexer, kraftvoll und harmonisch. Und auch die Basis stimmt, Grau- und Weißburgunder „Calcit“ zeigen feine florale Noten, sind reintonig und frisch. —

#### Weinbewertung

- 87 2017 Riesling trocken „Granit“ 12 %/10,50 €
- 87 2017 Riesling trocken „Kalkstein“ 12 %/10,50 €
- 87 2017 Riesling trocken „Roter Tonstein“ 12,5 %/10,50 €
- 87 2017 Riesling trocken „Schiefer“ 12,5 %/10,50 €
- 84 2017 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ 13 %/7,80 €
- 84 2017 Grauer Burgunder trocken „Calcit“ 13 %/7,80 €
- 88 2017 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg 13 %/13,- €
- 91 2017 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 13,5 %/18,50 €
- 89 2017 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 13,5 %/14,- €
- 89 2017 Riesling trocken Albersweiler Latt 12,5 %/16,- €
- 88 2017 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher 12,5 %/14,- €
- 89 2017 Riesling trocken Birkweiler „Am Dachsberg“ 13 %/14,- €
- 90 2017 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch 12,5 %/18,50 €
- 85 2017 Riesling „360,“ 12 %/9,80 €
- 87 2017 Riesling Kabinett Ranschbacher Seligmacher 9 %/10,50 €
- 88 2017 Riesling Spätlese Albersweiler Latt 8,5 %/16,- €
- 87 2016 Spätburgunder trocken Birkweiler Rosenberg 13,5 %/16,50 €
- 89 2016 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit 14 %/28,- €



Volker Gies

### LAGEN

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

### REBSORTEN

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