



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 +14-18 Uhr
Sa. 10-16 Uhr
So. + Feiertage geschlossen

Inhaber

Volker Gies

Außenbetrieb

Valentin Fischhammer

Rebfläche

21 Hektar


Produktion

125.000 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. 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

Die Lagenrieslinge von Volker Gies brauchen in diesem Jahr einiges an Luft, besitzen alle gute Konzentration, der Kastanienbusch zeigt steinige und kräutrige Noten, auch etwas gelbe Frucht, Aprikose, Ananas, besitzt feinen Druck, ist salzig, animierend und sehr nachhaltig, Latt und Dachsberg zeigen kräutrig-mineralische Würze, der Latt besitzt leicht zurückhaltende, herbe Zitrusnoten und salzige Länge, der Dachsberg ist deutlicher in der Frucht, mit Noten von Aprikose, gelbem Apfel und Grapefruit, ist druckvoll und lang, knapp dahinter liegt der Seligmacher, der kräutrige Noten und grünen Apfel zeigt, etwas Fülle, leichte Süße und feinen Biss besitzt. Die vier Terroirrieslinge liegen auf einem gleichmäßig guten Niveau, besitzen alle guten Grip, der „Schiefer“ ist kraftvoll, mineralisch und animierend mit herben Zitrusnoten, der

„Granit“ ist leicht salzig, besitzt klare Frucht, Ananas und Orangenschale, der „Rote Tonstein“ ist füllig und nachhaltig, zeigt kräutrige Noten und gelben Apfel, der „Kalkstein“ zeigt leicht kreidige Würze und gelbes Steinobst, besitzt etwas Fülle. Der Weißburgunder aus dem Mandelberg kommt nicht ganz an seinen extrem starken Jahrgangsvorgänger heran, zeigt viel klare Frucht, Birne, Aprikose, florale Würze und sehr dezentes Holz, ist kraftvoll und stoffig, besitzt gute Substanz, Länge und Potential, der Rosenberg-Weißburgunder ist schlanker, ist leicht cremig und frisch und zeigt ebenfalls klare Birnen- und Aprikosenfrucht, der Grauburgunder aus dem Mandelberg zeigt Birne, Melone und etwas Zitrusnoten, besitzt Schmelz, feine nussige Noten und Frische, der Viognier zeigt ebenfalls nussige und auch florale Noten, ist leicht zurückhaltend in der Frucht, besitzt ein frisches Säurespiel. Und auch in diesem Jahr konnten wir wieder zwei gereifte Weine verkosten, der 2008er Weißburgunder aus dem Mandelberg zeigt deutliche Reifennoten, Quitte, ist am Gaumen cremig, weich und lang, der Riesling aus dem Kastanienbusch zeigt im Bouquet ebenfalls gereifte Frucht, ist am Gaumen aber noch deutlich frischer als der Weißburgunder, besitzt Quitten- und Aprikosenfrucht, noch guten Grip und Länge. 



Volker Gies

Weinbewertung

- 87** 2018 Riesling trocken „Granit“ | 13%/10,50€
- 87** 2018 Riesling trocken „Kalkstein“ | 13%/10,50€
- 84** 2018 Riesling trocken „Quarz“ | 12,5%/7,80€
- 87** 2018 Riesling trocken „Roter Tonstein“ | 12,5%/10,50€
- 87** 2018 Riesling trocken „Schiefer“ | 13,5%/10,50€
- 83** 2018 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/7,80€
- 84** 2018 Grauer Burgunder trocken „Calcit“ | 13%/7,80€
- 88** 2018 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg | 13%/13,-€
- 88** 2008 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%
- 90** 2018 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 14%/18,50€
- 89** 2018 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/14,-€
- 89** 2018 Riesling trocken Albersweiler Latt | 13%/16,-€
- 88** 2018 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher | 13%/14,-€
- 89** 2018 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg | 13,5%/14,-€
- 86** 2018 Viognier trocken | 13%/13,-€
- 89** 2008 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 13%
- 90** 2018 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 13%/18,50€
- 86** 2018 Riesling Kabinett Ranschbacher Seligmacher | 9,5%/10,50€

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
- Syrah
- Merlot
- Cabernet Franc

