



# 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

22 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

Ein neuer Wein setzt sich in der aktuellen Kollektion von Tanja und Volker Gies aus dem Stand an die Spitze: Der „Réserve“-Weißburgunder aus einer Parzelle im Mandelberg zeigt feine Holzwürze und Zitrusnoten, etwas Orangenschale, besitzt am Gaumen Kraft und viel klare Frucht, Birne, Aprikose, ist frisch und sehr nachhaltig, knapp dahinter liegt der zweite Weißburgunder aus dem Mandelberg, der etwas fülliger ist, Schmelz und Länge besitzt, klare Birnenfrucht und florale Noten zeigt. Auch der Weißburgunder aus dem Rosenberg besitzt Schmelz, klare Frucht, florale Würze, Frische und gute Länge, der Grauburgunder aus dem Mandelberg besitzt gute Konzentration, Kraft, eine leicht cremige Textur und ein frisches Säurespiel. Bei den Rieslingen war in den vergangenen Jahren stets der Wein aus dem Kastanienbusch unser eindeutiger Favorit, aus dem 2019er Jahrgang finden wir nun den

Riesling aus der Latt genauso stark, er zeigt eindringliche kräutrige Würze mit Noten von Rosmarin und Roibuschtee, besitzt am Gaumen auch klare Frucht, gelben Apfel, Ananas, ist salzig und sehr nachhaltig, der Kastanienbusch zeigt kräutrig-mineralische Noten und klare gelbe Frucht, Aprikose, Ananas, besitzt etwas Fülle und guten Grip. Sehr gut sind auch der Dachsberg-Riesling mit viel klarer Zitruswürze, Ananas, Orangenschale, der Eleganz und Frische besitzt und der Seligmacher, der kräutrige Noten und grünen Apfel im Bouquet zeigt und am Gaumen Fülle und leicht süße Frucht besitzt. Der Viognier hat im Vergleich zu den Vorjahren an Ausdruck gewonnen, zeigt viel gelbe Frucht und besitzt Frische. Bei den Spätburgunder-Lagenweinen, die beide ein expressives Bouquet besitzen, geben wir knapp dem Wein aus der Kalmit den Vorzug, er zeigt feine Röstnoten, etwas Mokka, Schwarzkirsche und Waldboden, besitzt am Gaumen kühle kräutrige Noten und etwas deutlichere Tannine als der Sonnenschein, der Aromen von Sauerkirsche und etwas Hagebutte zeigt, Eleganz und Länge besitzt. Und die beiden 2009er Weine zeigen feine Reifnoten, wirken am Gaumen aber noch sehr frisch, sind kraftvoll und nachhaltig. 



Volker Gies

## Weinbewertung

- 84** 2019 Scheurebe trocken | 13%/9,50€
- 87** 2019 Riesling trocken „Granit“ | 12%/10,80€
- 87** 2019 Riesling trocken „Kalkstein“ | 12,5%/10,80€
- 84** 2019 Riesling trocken „Quarz“ | 12%/8,20€
- 87** 2019 Riesling trocken „Roter Tonstein“ | 12%/10,80€
- 87** 2019 Riesling trocken „Schiefer“ | 12,5%/10,80€
- 89** 2019 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg | 13,5%/13,50€
- 90** 2019 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/19,-€
- 89** 2009 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Kastanienbusch | 14%
- 89** 2019 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg | 13,5%/14,50€
- 90** 2019 Riesling trocken Albersweiler Latt | 12,5%/16,50€
- 88** 2019 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher | 12,5%/14,50€
- 89** 2019 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg | 12,5%/14,50€
- 87** 2019 Viognier trocken | 13,5%/14,-€
- 89** 2009 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 13,5%
- 90** 2019 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch | 12,5%/19,-€
- 91** 2019 Weißer Burgunder trocken „Réserve“ Birkweiler Mandelberg | 14%/25,-€
- 89** 2018 Spätburgunder trocken Siebeldingen Im Sonnenschein | 13%/18,-€
- 90** 2018 Spätburgunder trocken Ilbesheimer Kalmit | 13,5%/27,-€

## 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
- Muskateller/Syrah
- Merlot
- Cabernet Franc

