

# NEEF EMMICH



Weingut Neef-Emmich

Deutschland

Rheinessen



**Portugieser trocken 1,0 L Rheinessen QbA  
2022  
Weingut Neef-Emmich**

## Weingut

Wer hätte das gedacht? Rheinessen, lange Zeit als Armenhaus des deutschen Weinbaus abgestempelt, ist plötzlich en vogue. Geschafft hat diesen fulminanten Wandel eine kleine Riege junger, hervorragend ausgebildeter Nachwuchswinzer, die ihre teils im Ausland gesammelten Erfahrungen behutsam auf die heimischen Verhältnisse übertragen und damit einen Riesenerfolg erzielen, der sie natürlich selbst am meisten überrascht hat. Einer dieser (nicht mehr ganz so) Jungen Wilden, studierter Geisenheimer Weinbauingenieur und ein unglaublich sympathischer, auf dem Teppich gebliebener Vollblut-Winzer, ist Dirk Emmich aus Bernersheim bei Alzey. Laute Töne und viel Presserummel sind seine Sache nicht, die Journalisten werden allerdings ob der gebotenen Qualitäten von alleine aufmerksam. Nr.1 beim weltweit größten Riesling-Wettbewerb "best of riesling" und Goldmedaillen bei der AWC Vienna sind nur zwei der überragenden Bewertungen, über die sich Dirk, der inzwischen tatkräftig von Sohn Philipp unterstützt wird, freuen kann. Auf den Einsatz hochmoderner Technik will und muss Dirk Emmich verzichten, da ihm dazu ganz einfach die finanziellen Mittel fehlen. Geschadet hat das den Weinen mitnichten, ist Emmich doch ein Qualitätsfanatiker und macht mangelnden technischen Einsatz mit viel Gefühl, Intuition und Engagement mehr als wett. Eingriffe im Keller vermeidet er so weit als möglich, vergoren wird mit natürlichen Hefen und filtriert wird nur kurz vor der Füllung, um die Weine stabil zu halten. Emmichs Augenmerk gilt in erster Linie der aufwändigen Pflege der Weinberge, da nur aus bestem Traubenmaterial gute Weine entstehen können. Seine Weißweine sind von einer brillanten, bestechenden Klarheit, saftig und fruchtig wie eine reife Traube am Stock. Für vergleichbare Qualitäten verlangen einige renommierte Top-Betriebe mal lässig das doppelte. Für uns eine der absoluten Topp-Kollektionen des deutschen Weinbaus, vor allem im Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis. Chapeau!

## Tipp

Milde trockene Weine, wenig Alkohol und wenig Säure, erleben eine kleine Renaissance. Sie sind größtenteils bekömmlicher als zu starke Rotweine. Dieser Rote aus der Portugieser-Rebe ist leicht und unkompliziert.

**Nährwertangaben: (pro 100 ml)**  
Brennwert: 314 kJ / 75 kcal  
Kohlenhydrate: 1,6 g  
davon Zucker 0,6 g  
**Zutaten:** Trauben, Zucker, Antioxidantien

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinessen
<b>Ausbau:</b>	großes Holzfass
<b>Rebsorten:</b>	Portugieser

## Vinifizierung

Die Trauben der Portugieser-Rebsorte werden in der Regel von Hand gelesen und im optimalen Reifezustand geerntet. Portugieser ist bekannt für seine hellere Farbe und fruchtbetonte Aromatik. Die alkoholische Gärung erfolgt meistens temperaturgesteuert, um fruchtige Primäraromen zu erhalten (bei Rotweinen häufig zwischen etwa 22–28 °C, je nach Winzerphilosophie). Vor der Abfüllung wird der Wein geklärt (z.B. durch natürliche Sedimentation, Filtration oder Schönung) und bis zur Abfüllreife gelagert. Ziel ist ein klarer, schlanker Rotwein mit deutlicher Frucht und wenig rauen Tanninen – passend zum Stil eines Portugieser.

## Sensorik

samtig und mild mit sehr wenig Säure

## Passt gut zu

Kartoffelgratin, Gemüse

## Lagerfähig

5 Jahre