

NEEF EMMICH

Weingut Neef-Emmich



Deutschland

Rhein Hessen



Emmich's Alkoholfrei 2024 Weingut Neef-Emmich

Weingut

Wer hätte das gedacht? Rheinhessen, 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. Den Dornfelder, einer der meistdiskutierten deutschen Rotweine, baut er in zwei Varianten aus. Einmal als beerenfruchtiger, samtig-weichen Gaumenschmeichler, ein andermal barriquegereift mit weichen Tanninen und gutem Potential, eine absolute Wucht, vor allem zu erdig-würzigen Speisen. 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

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
Brennwert: 92 kJ / 22 kcal
Kohlenhydrate: 4,8 g
davon Zucker 4,8 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	0.50 % Vol.
Restzucker:	48.00 g/l
Säure:	6.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Scheurebe, Chardonnay

Vinifizierung

Sauberes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung, Edeltank mit zugesetzter Kohlensäure

Sensorik

Zart perlend, hellgelb, Pfirsich und reife Quitten, Holunderblüten, frische Heublumen, etwas Minze und Veilchen, spritzig und frisch

Passt gut zu

Aperitif, auf der Terrasse zu eingelegten Gemüsen

Lagerfähig

2 Jahre

alkohlfrei

