

NEEF EMMICH



Weingut Neef-Emmich

Deutschland

Rheinhessen



Riesling trocken 1,0 L 2025
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. 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

Ein Gutsriesling in der 1.00 Literflasche wie aus dem Bilderbuch

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Nährwertangaben: (pro 100 ml) | |
| Brennwert: | 301 kJ / 72 kcal |
| Kohlenhydrate: | 1,6 g |
| davon Zucker | 0,6 g |
| Zutaten: | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2025 |
| gesetzl. Herkunft: | |
| Alkoholgehalt: | 12.00 % Vol. |
| Restzucker: | 6.10 g/l |
| Säure: | 5.70 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Rheinhessen |
| Ausbau: | Stahltank |
| Rebsorten: | Riesling |

Vinifizierung

Entfernen der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Maischestandzeit, ausgebaut im Edelstahltank

Sensorik

Noten von gelbem Pfirsich, Mirabelle und saftiger Ananas, ergänzt durch rosa Grapefruit. Saftig und erfrischend mit einer fein integrierten Säure und mineralischen Nuancen

Passt gut zu

Leichten Gerichten wie Linguine mit Basilikumpesto oder Fisch.

Lagerfähig

5 Jahre