

Rheingau

Anbaugebiet:

Der Rheingau ist einzigartig unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten. Seine unbestrittene Sonderstellung verdankt er den vielen Spitzenlagen, den außergewöhnlichen klimatischen Verhältnissen und seiner langen Geschichte. Auf seinem 1300 Kilometer langen Weg von der Schweiz zur Nordsee verlässt der Rhein nur einmal, bei Mainz, seinen Nordwestkurs und wendet sich für 35 Kilometer nach Südwesten. Das beschert den rechtsrheinischen Hügeln des von Wicker bis Lorchhausen reichenden Rheingaus eine sonnige Süd- und Südwestlage und ideale Weinbaubedingungen.

Weingut Spreitzer

Das Weingut Spreitzer ist eines der Ältesten in Oestrich und kann auf eine Weintradition seit 1641 zurückblicken. Seit 1997 wird das Weingut von den Brüdern Andreas und Bernd Spreitzer geführt. Die Rebfläche von 21 Hektar ist mit den beiden klassischen Rheingauer Rebsorten Riesling (97%) und Spätburgunder (3%) bestockt. Die Trauben für die Prädikatsweine werden mit der Hand gelesen, um zu gewährleisten, dass nur reifes Lesegut auf die Kelter kommt, welches dann als „Ganztraube“ gepresst wird. Einhergehend mit der konsequenten Vorklärung des Mostes verspricht diese Methode ein Minimum an Trub- und Bitterstoffen. Danach wird der Most im Holzfass bzw. im temperaturgesteuerten Edelstahltank zur Gärung eingelagert. Dadurch verläuft die Gärung sehr langsam und gleichmäßig, was uns ermöglicht die „natürliche Frucht“ zu erhalten. Mit dem Ziel eines naturnahen Anbaus betreibt das Gut in den Weinbergen eine intensive Begrünung zur Regulierung des Kleinklimas. Jede zweite Zeile ist begrünt und im Winter wird Korn eingesät. Die Reben werden nur gering angeschnitten, was eine kleinere Erntemenge einbringt, die dafür aber von überdurchschnittlicher Qualität ist.

Weinempfehlungen:

2016 Riesling Josef Spreitzer trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/30,00
2016 Blanc de Noir trocken	0,2 l/0,75 l	9,00/32,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Hausmacher Schlachtplatte vom Wulfsdorfer Demeter Schwein mit Kräutersenf und Rettich	13,50
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs Radieschen und saurem Rahm	14,50
Quarknocken mit Rheingauer Hartkäse, gehobelten Zucchini und Kräutersalat	19,50