

SIEGRIST



KONTAKT

Am Hasensprung 4
76829 Leinsweiler
Tel. 06345-1309
Fax: 06345-7542
www.weingut-siegrist.de
wein@weingut-siegrist.de

Inhaber

Familien Siegrist & Schimpf

Rebfläche

14,5 Hektar

Produktion

100.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-12 + 13:30-18 Uhr,
Sa. bis 16 Uhr



Die Familie Siegrist betreibt in Leinsweiler seit vielen Generationen Weinbau, bis in die 1970er Jahre hinein in der damals häufigen Form als landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb. Als Thomas Siegrist 1974 zusammen mit seiner Frau Gisela den Betrieb übernahm, konzentrierte er sich nur noch auf den Weinbau und stellte konsequent auf Selbstvermarktung um. Schon Mitte der 1980er Jahre begann er als einer der ersten Winzer in der Pfalz damit, seine Rotweine im Barrique auszubauen – woraufhin die damit offensichtlich überforderte Weinkontrolle ihm bescheinigte, diese Weine seien „nicht verkehrsfähig“. Heute führt er das Weingut, das längst eine feste Größe in der Südpfalz ist, zusammen mit seiner Tochter Kerstin und seinem Schwiegersohn Bruno Schimpf, der die Verantwortung im Keller übernommen hat. Ihre Weinberge liegen in Leinsweiler (Sonnenberg), Ilbesheim (Kalmit), Eschbach und Wollmesheim. Im Kernstück des Leinsweiler Sonnenbergs besitzen sie 2,5 Hektar. Auf 70 Prozent der Rebfläche stehen weiße Sorten, wichtigste Rebsorte ist Riesling, mit einem Anteil von 30 Prozent an der Gesamtfläche, gefolgt von Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller und etwas Silvaner. Wichtigste rote Sorte ist der Spätburgunder, der auf 12 Prozent der Fläche steht, außerdem gibt es noch Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Dornfelder und Merlot. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagen- sowie Reserve-Weine, Große Gewächse gibt es mit Riesling und Spätburgunder aus dem Sonnenberg und dem Spätburgunder aus der Kalmit. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Siegrist-Weine und seither haben Thomas Siegrist und Bruno Schimpf stetig zugelegt, beim Weißwein wie beim Rotwein. Und dass die Weine Zeit brauchen und hervorragend reifen können, davon konnten wir uns in der Vergangenheit immer wieder bei der Verkostung älterer Jahrgänge überzeugen.

Kollektion

Auch vom Jahrgang 2014 konnten wir – wie schon im vergangenen Jahr – wieder ein starkes Spätburgunder-Trio verkosten. Die drei Weine sind sich im jugendlichen Stadium noch sehr ähnlich und unterscheiden sich erst in Nuancen, die Großen Gewächse vom Sonnenberg und der Kalmit und der „Lössriedel“ zeigen alle feine, kühle Kirschfrucht und kräutrige Würze, der Holzeinsatz ist sehr gekonnt und kaum spürbar, alle drei besitzen sie gute Struktur und sind elegant. Sonnenberg und Kalmit sind einen Tick komplexer und nachhaltiger als der „Lössriedel“, der Kalmit hat verglichen mit dem Sonnenberg die etwas festeren, prägnanteren Tannine. Und auch der Ilbesheimer Orts-Pinot Noir zeigt kühle rote Frucht, Cassis, ist saftig, gut strukturiert und – im Gegensatz zu den an-

deren drei Pinots – jetzt schon trinkreif. Die weißen Gutsweine sind alle reintönig und typisch, der Muskateller ist harmonisch, zeigt Noten von Holunder und Zitrusfrüchten, der Pinot Blanc ist leicht cremig und zeigt florale Noten, der Riesling ist saftig, kräuter- und zitruswürzig und der Sauvignon Blanc zeigt viel klare Frucht, etwas Maracuja und Stachelbeere, ist eindringlich, würzig und ausgewogen. Ein ganz anderer Sauvignon Blanc-Typ ist die im Holz ausgebaut „Réserve“, die an einen hochwertigen Sancerre erinnert und trotz des hohen Alkoholgehaltes ganz harmonisch und fein ist, ein lebendiges Säure-Spiel sorgt für Frische, die typischen Fruchtnoten von Pfirsich, Maracuja und Stachelbeere sind hier nicht schreiend laut, sondern ganz dezent und leise, im Vordergrund steht die Finesse. Die „Réserve“ vom Pinot Blanc ist eindringlich und konzentriert, zeigt gelbe Frucht und viel feine florale Würze, besitzt Kraft, Schmelz, dezente mineralische Noten und gute Länge, bei der Chardonnay „Réserve“ aus dem Jahrgang 2014 dominieren noch die deutlichen Röstnoten das Bouquet, der Wein wirkt noch sehr jung, er besitzt gute Substanz und Potential. Bei den Rieslingen zeigt der „Eigensinn“ kräutrig-mineralische Noten und etwas Tabakwürze, ist geradlinig, ganz trocken und kraftvoll, der Heidenbäumel ist zunächst sehr fruchtbetont, macht dann aber dicht und wird immer würziger mit Noten von Kräutern und Tabak. Und das Große Gewächs vom Sonnenberg ist eindringlich und konzentriert, zeigt viel gelbe Frucht, Kräuternoten und auch steinige Würze, ist elegant und lang. —

Weinbewertung

85	2015 Gelber Muskateller trocken	12 %/8,- €
86	2015 Sauvignon Blanc trocken	12,5 %/8,80 €
85	2015 Pinot Blanc trocken	12,5 %/7,50 €
85	2015 Riesling trocken	12 %/7,50 €
87	2015 Riesling trocken „Heidenbäumel“ Leinsweiler	13 %/12,- €
88	2015 Riesling trocken „Eigensinn“ Leinsweiler	13,5 %/12,- €
90	2015 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“	15 %/24,- €
90	2015 Pinot Blanc trocken „Réserve“	14 %/24,- €
89	2014 Chardonnay trocken „Réserve“	14 %/22,- €
90	2015 Riesling „GG“ Sonnenberg	13 %
88	2014 Pinot Noir trocken Ilbesheim	13 %/18,- €
90	2014 Pinot Noir trocken „Lössriedel“	33,- €
91	2014 Pinot Noir „GG“ Kalmit	35,- €
91	2014 Pinot Noir „GG“ Sonnenberg	35,- €



LAGEN

SONNENBERG (LEINSWEILER)
KALMIT (ILBESHEIM)

REBSORTEN

RIESLING (30 %)
WEISSBURGUNDER (14 %)
SPÄTBURGUNDER (12 %)
CHARDONNAY (11 %)
GRAUBURGUNDER (6 %)
CABERNET SAUVIGNON (6 %)
FRÜHBURGUNDER (5 %)
SAUVIGNON BLANC (4 %)
DORNFELDER (4 %)
MUSKATELLER (3 %)
MERLOT (3 %)