

**1.** Wir bieten ein großes Spektrum an tollen Weinen. Im Gegensatz zu vielen anderen Weingütern haben wir den typisch rheinhessischen Sorten nicht den Rücken gekehrt. Wir waren aber auch schon früh offen für neue Sorten wie internationalen oder pilzwiderstandsfähigen Sorten. Wir bieten vom Einstieg bis in den Premiumbereich eine gute Auswahl. Egal ob zum Burger oder zu einem feinen Rinderfilet – bei uns findet man immer den passenden Wein.

**2.** Die Weinlese in diesem Jahr war zwar auf Grund des warmen Wetters sehr turbulent, das Ergebnis kann sich aber sehen lassen! Wir haben die Ernte schon in der zweiten Septemberwoche begonnen. Die Trauben konnten durch die perfekten Wetterbedingungen ausreifen und so konnten wir das komplette Aromapotential ausschöpfen. Da wir aber selbstverständlich auch auf den Zuckergehalt und dem daraus resultierenden Alkoholgehalt achten mussten, hatten wir innerhalb von kürzester Zeit fast alle Rebsorten geerntet. Die gesamte Jahrgangstypizität lässt sich zwar erst in einiger Zeit in Gänze erkennen, wir können aber jetzt schon von perfekten Mosten und Jungweinen sprechen. Durch die volle Reife präsentieren sich die Weine voller Aroma, mit viel Tiefe und Konzentration. Das liegt mitunter auch an den geringen Mengen, die wir in diesem Jahr auf Grund der Trockenheit geerntet haben. Auf Grund der perfekten Wetterlage konnten wir die spätreifen Sorten wie Riesling, Scheurebe und Cabernet Sauvignon super ausreifen lassen. Mit unserem jährlichen Herbstwein „Primerus“ haben wir sogar schon den ersten Wein des neuen Jahrgangs auf die Flasche gefüllt.

**3.** Wir können uns sehr glücklich schätzen, dass wir nicht zu den Verlierern dieser Krise gehören! Natürlich ist Corona auch an uns nicht spurlos vorbeigegangen. Wir mussten unsere Mitarbeiter in Schichten einteilen, neue Konzepte im Umgang mit unseren Kunden entwickeln und neue Arten der Kommunikation entdecken. Der Absatz über den Fachhandel und die Gastronomie ist natürlich erstmal stark eingebrochen. Für uns war es aber schön zu sehen, dass die Weinliebhaber trotzdem nicht auf ihren Wein verzichten wollten und sich den Wein nach Hause bestellt haben. Zudem gab es unserer Meinung nach eine Rückbesinnung auf die Produkte aus dem eigenen Land, was uns natürlich besonders gefreut hat. Trotzdem wünschen wir uns natürlich, dass die Krise bald ein Ende hat, dass alle möglichst unbeschadet davon kommen und wir gemeinsam mit unseren Kollegen und Geschäftspartnern zu alter Form zurückkehren werden.



## Ernst Bretz, Weingut Ernst Bretz, „Weingut Rheinhessen des Jahres 2021“

Fotos: Weingut Ernst Bretz

### WEINGÜTER DES JAHRES 2021, TOP 10

**1. Weingut R & A Pfaffl, Weinviertel & Niederösterreich,  
Internationales Weingut des Jahres 2021**

**1.\* Weingut Alexander Laible, Baden,  
Internationales Weingut des Jahres 2021**

**2. Bürgerspital zum Hl. Geist – Weingut,  
Weingut Franken des Jahres 2021**

**3. Weinkellerei Meimberg, Franken**

**3.\* Celler de Capçanes, Montsant,  
Spaniens Weingut des Jahres 2021**

**3.\* Georg Siben Erben,  
Weingut Pfalz des Jahres 2021**



**2.** Bei uns im Weingut steigt die Nachfrage bei Gelbem Muskateller, Sauvignon Blanc und auch Gewürztraminer. Die Rebsorten Bacchus und Morio Muskat sind auf gleichbleibendem Niveau.

Warum steigt die Nachfrage? Weil Bukettweine spitzenmäßig sind. Aber im Ernst, das kann ich nicht genau sagen. Vielleicht kommen die Leute immer mehr auf den Geschmack. Vielleicht hängt es auch daran, dass wir die Weine nicht süß ausbauen und sie so einem breiteren Publikum schmecken. Beim Sauvignon Blanc handelt es sich um

eine internationale Rebsorte, vielleicht spielt auch mit rein, dass er dadurch einfach immer bekannter wird.

**3.** Gastronomie und Endverbraucher.

**4.** Beim Sauvignon Blanc fumé Bergaberner Wonneberg sind die typischen Stachelbeeraromen sehr schön ausbalanciert mit den würzigen und rauchigen Holznoten. Diese facettenreiche und vielschichtige Aromatik begeistert mich. Ein wirklich außergewöhnlicher Premium-Wein.



## Victoria Bretz, Weingut Ernst Bretz

**1.** Wir schätzen vor allem an diesen Weinen den ausgesprochen hohen Trinkfluss, ohne dass es irgendwann langweilig wird. „Action im Glas“ könnte man fast sagen! Dabei hat es bei der Weinbereitung für uns oberste Priorität die sensiblen Aromen zu schützen und zu konservieren. Schon vor über 17 Jahren haben wir uns an die internationale Sorte Sauvignon blanc gewagt und uns glatt verliebt! Aber auch typisch rheinhessische Sorten wie Scheurebe oder Gewürztraminer haben es uns angetan. Super fruchtige Weine, mit ausgeprägten Aromen von Johannisbeere, Mango, Pfirsich oder auch mal Rosen sind einfach spannend!

**2.** Bukettsorten wie Sauvignon blanc, Scheurebe oder Gewürztraminer sind total im Trend. Die Weintrinker lieben das unverkennbare Aroma von tropischen Früchten wie Maracuja, Mango und Ananas. Aus diesen Rebsorten lassen sich tolle Sommerweine herstellen - spritzig, fruchtig und erfrischend. Aber auch als Essensbegleiter sind sie super geeignet und lassen sich auch hervorragend zu würzigen Gerichten kombinieren. Damit wir möglichst alle Aromen aus der Beerenhaut extrahieren, verwenden wir schon im Weinberg Trockeneis. Dadurch

### BUKETSORTEN-WEINGÜTER DES JAHRES

**1. Platz: Weingut Knöll & Vogel, Pfalz  
Bukettsorten-Weingut des Jahres**

**2. Platz: Weingut Ernst Bretz  
Bukettsorten-Weingut  
Rhein Hessen des Jahres**

**2. Platz\*: Weingut Hauer –  
Volker und André Hauer, Pfalz**

**3. Platz: Winzergenossenschaft  
Königschaffhausen-Kiechlinsbergen  
Bukettsorten-Weingut  
Baden des Jahres**

**4. Platz: Weingut Schmitt  
Bukettsorten-Weingut  
Franken des Jahres**

**5. Platz: Weingut Andres, Pfalz**

**6. Platz: Weingut Werner Anselmann,  
Pfalz**

\*punktgleich

können wir eine Kaltmazeration von zwölf bis 36 Stunden sicherstellen. So schützen wir die sensiblen Aromen und bekommen ausgeprägte Fruchtaromen.

**3.** Von Bars, Restaurants und Hotels bis hin zu ausländischen Abnehmern und Privatpersonen. Von jung bis alt. Bukettsorten sind in aller Munde und lassen sich zu jedem Anlass genießen.

**4.** Die Scheurebe ist für uns der deutsche Sauvignon Blanc. Super fruchtig, mit einem ausgeprägten Aroma von Johannisbeere, Mango und Pfirsich, macht die Scheurebe einfach Spaß im Glas. Zudem erfrischt die Bechtolsheimer Petersberg Scheurebe Spätlese durch eine schöne Balance zwischen Süße und Säure und bietet unwahrscheinlichen Trinkfluss. Die Scheurebe lässt sich als einer der wenigen Sorten auch wunderbar zu würzig-aromatischen Gerichten kombinieren.

