



Weingut des Jahres 2019

Feine Tropfen aus Bechtolsheim

Im Gesamtergebnis über alle eingereichten Weine bei den SAVOIR-VIVRE-Weinwettbewerben überzeugte im vergangenen Jahr das rheinhessische Weingut Ernst Bretz.

Jedes Jahr lädt die SAVOIR-VIVRE-Redaktion, Winzer ein, ihre Weine durch eine unabhängige Jury bewerten zu lassen. Das geschieht im Blindverfahren, die Juroren wissen also nicht, welcher Wein von welchem Weingut beurteilt wird. Es zählt nur die Qualität und nicht das bisherige Renommee eines Winzers. Am Ende des Jahres, wenn alle Wettbewerbe beendet sind, ist es Tradition, das Weingut, dessen Weine im Gesamtergebnis über alle eingereichten Weine besonders überzeugt haben, zum SAVOIR-VIVRE-Weingut des Jahres zu küren. Für das Jahr 2019 konnte sich das Weingut Bretz besonders qualifizieren. Redaktion und Jury gratulieren.

Seit über 300 Jahren ist Familie Bretz im Weinbau tätig. Heute bewirtschaften

in 9. Generation die Brüder Harald und Horst Bretz 40 Hektar in vier Gemeinden um den Bechtolsheimer Petersberg mit großer Leidenschaft. Die 10. Generation mit Tochter Victoria, die an der Hochschule Geisenheim Weinbau studiert hat und schon im Betrieb mitarbeitet, wird die Familien-Tradition fortsetzen. Moderne Keller, Vinothek und Probierstube laden zur Besichtigung und zum Einkauf ab Hof ein.

Die 2015er Rotwein-Cuvée ist außergewöhnlich gut gelungen, herausragend, gut strukturiert und finessenreich.

Ohnehin zählen Burgundersorten zu den Lieblingsreben der Familie. Secco und Dornfelder überzeugten die Jury ebenso. Bretz ist auch eine Instanz beim Riesling: 2018 war der „2017er Riesling Bechtolsheimer Petersberg“

Weingut Ernst Bretz Rheinhessen

Weingut Ernst Bretz
Kellermeister: Harald Bretz
Ansprechpartner: Horst Bretz
Tel. 06733-356, www.weingutbretz.de

Foto oben: Harald Bretz, Victoria Bretz (Tochter von Horst und Heike), Valentin Bretz (Sohn von Horst und Heike), Heike Bretz und Horst Bretz.

BEWERTUNGSSCHEMA: WEINE



90–100 Punkte: Herausragende Qualität, reserviert für internationale Spitzenweine – alle Komponenten müssen perfekt zusammenwirken.



80–89 Punkte: Ausgezeichnete Qualität, alle Komponenten müssen harmonisch zusammenwirken.



Sehr gute Qualität.

Die Zahlen unter der Weinbeschreibung, hier ein Beispiel:

1.	2.	3.	4.	5.
14,0 %	1,8 g/l	4,2 g/l	0,75 l	12,95 €

1. Alkoholgehalt in Prozent

2. Restzucker in Gramm pro Liter

3. Gesamtsäure in Gramm pro Liter

4. Flascheninhalt in Liter

5. Bruttopreis in Euro

mit Biozertifikat

mit Holzeinfluss veredelte Weine, etwa Barrique oder Holzfass

trocken
0 bis 9,9 g/l Restzucker

halbtrocken
ab 10 g/l bis 18 g/l Restzucker

süß
ab 18,1 g/l Restzucker

mit 93 Punkten der beste Riesling unter 10 Euro im Test.

Alle Weine bieten ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis und verdienen uneingeschränkte Beachtung (siehe Liste auf der folgenden Seite). ■



ERGEBNISSE DER SAVOIR-VIVRE-BLINDVERKOSTUNG 2019 ERGEBNISSE DER SAVOIR-VIVRE-BLINDVERKOSTUNG 2019

SECCO

89 Punkte (brut)

BRETZ Secco weiß
 100 % Müller-Thurgau
 11,5 % | 11,0 g/l | 6,7 g/l | 0,75 l 7,50 €
 Farbe: Strohgelb.
 Nase: Intensive weißblütige Nase.
 Holunder, Eisbonbon, Akazie.
 Gaumen: Holunder und Akazie mit dem passenden Säureskelett.
 Nachhall: Lang.

SAUVIGNON BLANC

90 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Sauvignon Blanc trocken
 12,0 % | 3,9 g/l | 7,0 g/l | 0,75 l 9,70 €
 Nase: Kräutrig-grasig. Ein Hauch Zitrus, Orange, dunkle Schokolade, Mischbrot.
 Gaumen: Wie die Nase. Aromen von Orange und Limette machen sich breit.
 Nachhall: Salz, Apfelschale, Limette.
 Wunderbar!

ROSÉ | BLANC DE NOIR

88 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Spätburgunder Blanc de Noir trocken
 12,0 % | 3,9 g/l | 6,5 g/l | 0,75 l 7,90 €
 Nase: Beerig, cremig und eine angenehme leichte Kräuternote.
 Gaumen: Gut balanciert. Schöne Mineralik.
 Apfelaromen bis zum langen Finale.
 Nachhall: Herbe Nuancen.

80 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Spätburgunder Rosé feinherb
 11,5 % | 21,9 g/l | 6,5 g/l | 0,75 l 6,20 €
 Nase: Wie beim Zuckerbäcker.
 Gaumen: Terrassenwein par excellence.
 Viel Fruchtsüße, aber auch mit der passenden Säure als Gegenpart versehen.
 Nachhall: Kürzer und mit geringem Schluckwiderstand.

CHARDONNAY

93 Punkte

2016 Bechtolsheimer Petersberg Chardonnay trocken, im Barrique gereift
 13,0 % | 1,0 g/l | 6,8 g/l | 0,75 l k. A.

Nase: Fein geschreddertes Holz.
 Haselnusschnaps, reife Banane.
 Gaumen: Breit, stoffig mit cremiger Textur und mit reifer Maracuja untermalt.
 Toller Wein für Barrique-Fans.
 Nachhall: Ausbalancierte Länge.

90 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Chardonnay Réserve trocken
 13,0 % | 3,5 g/l | 4,0 g/l | 0,75 l 10,50 €
 Nase: Schönes ausbalanciertes Bukett mit Maracuja, Banane und grünem Apfel mit einem Hauch Eisbonbon.
 Gaumen: Nase setzt sich auf dem Gaumen fort. Ein Jurymitglied schrieb: „Als ob Gelbfruchtnektar die Kehle runterläuft“. Klarer und frischer Stil.
 Nachhall: Lange Frische.

SPÄTBURGUNDER

91 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Spätburgunder QbA trocken „B“
 13,0 % | 3,3 g/l | 5,8 g/l | 0,75 l 15,10 €
 Nase: Wildkirsche, zarte Beerennote, etwas Menthol, Tanne, dezente Fenchelnote.
 Gaumen: Im Antrunk frisch-fruchtig (Wildkirsche). Danach kommen Mandeln, Süßholz und feine samtige Tannine zum Vorschein. Angenehmer, animierender Abgang. Bleibt gut.

DORNFELDER

90 Punkte

2016 Bechtolsheimer Petersberg Dornfelder trocken im Barrique gereift
 13,0 % | 2,9 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l 16,50 €
 Nase: Intensive dunkle Schokolade und Nougat mit etwas Vanille und Kirsche.
 Gaumen: Einfach zugänglich, aber ziemlich stoffig mit zarter Röstaromatik.
 Nachhall: Mousse au Chocolat. Ein gutes Beispiel, dass man auch aus der Dornfeldertraube Spitzenweine machen kann.

ST. LAURENT

93 Punkte

2015 Bechtolsheimer Petersberg St. Laurent QbA trocken im Barrique gereift
 13,5 % | 2,1 g/l | 2,4 g/l | 0,75 l 17,10 €
 Nase: Schokolade, Nougat, Karamell, Amaretto, feine Kräuter. Gaumen: Elegante cremige Textur. Frische Säurestruktur und perfekt eingebundene Tannine. Raucharomen mit einem Touch Trockenobst. Nachhall: Angenehm und lang anhaltend.

ROTE CUVÉE

95 Punkte

2015 Bechtolsheimer Petersberg Cabernet Sauvignon & Merlot QbA trocken, im Barrique gereift
 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot
 14,0 % | 2,4 g/l | 5,2 g/l | 0,75 l 18,30 €
 Nase: Tabak in einer Holzkiste, Vanille, feines Leder, etwas rote Beeren. Gaumen: Sehr gute Struktur. Cassis, Waldbeeren, Anis, Nelke, Muskat, Pfeffer. Leicht rauchige Note unterstreicht den tollen Gesamteindruck. Langes Finale mit warmer Tiefe.

TROCKENBEEREN-AUSLESE

94 Punkte

2018 Rheinhessen Scheurebe Trockenbeerenauslese
 8,0 % | 211,9 g/l | 8,1 g/l | 0,375 l 28,30 €
 Nase: Lavendel, Kalk. Insgesamt etwas verhalten. Gaumen: Angenehme, sehr schmackhafte und elegante Süße mit feinem Säureskelett und schöner Mineralik.
 Nachhall: Haftet lang.

EISWEIN

94 Punkte

2018 Bechtolsheimer Petersberg Silvaner Eiswein
 10,0 % | 201,7 g/l | 7,3 g/l | 0,375 l 29,70 €
 Farbe: Stroh-Goldgelb.
 Nase: Gewaltige Aromenvielfalt. Passionsfrucht, Holunder, Pfirsich, Ananas, Birne. Gaumen: Sehr anregendes Spiel. Reifer, mürber Herbstapfel, Birne, Stachelbeere, Rhabarber, leicht florale Noten. Ein spannender Säurebogen, der bis ins Finale trägt. Nachhall: Ganz leichte Schärfe.



Erschienen in der Ausgabe Januar/Februar 2020 des Gourmet- und Reisemagazins SAVOIR-VIVRE.