

Victoria Bretz, Weingut Ernst Bretz Platz 2 beim Wettbewerb Winzerin des Jahres 2021 der Fachzeitschrift Selection

1. Mich reizt besonders die Vielseitigkeit! Wie schön ist es denn bitte, die gesamte Herstellung eines Produktes selbst zu begleiten und es am Ende in den Händen zu halten. Und dadurch das wir mit der Natur arbeiten, wird es nie langweilig. Die Arbeiten ändern sich ständig. Von den Arbeiten im Weinberg direkt an der Rebe, über die Verarbeitung und den Ausbau der Weine im Keller, bis hin zur Abfüllung und schließlich ins Glas. Einfach herrlich! Und das schöne dabei: man sieht am Ende des Tages auch was man geschafft hat.



2. Wir sind gerade dabei eine neue Lagerhalle mit modernster Ausstattung zu bauen um uns in der Zukunft einfach noch besser aufstellen zu können. Zudem entsteht gerade eine Weinbar am Fuße des Petersbergs mit Wohnmobilstellplätzen. Mein Ziel ist es den Weintourismus hier ein Rheinhessen anzukurbeln. Wir haben so schöne Ecken die nur drauf warten entdeckt zu werden!

Zudem möchte ich unsere Qualität immer auf einem hohen Level halten und den anliegenden Petersberg als Herkunft für ausgezeichnete Weine bekannter machen.

3. Meine Lieblingsreben sind die Burgundersorten, die wir teilweise in Barriques und Tonneaux vergären und die perfekt auf den kalkhaltigen Böden hier am Petersberg gedeihen. Seit Jahrzehnten haben wir aber auch Erfahrung mit internationalen Sorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon & Merlot und Frühburgunder und Sauvignon blanc. Ich liebe filigrane und fruchtige Weine, was nicht heißt, dass diese nicht auch im Holz vergoren oder gereift sein dürfen. Im Vordergrund sollte allerdings immer der Trinkfluss stehen. Denn ohne Trinkfluss bringt auch jegliche Spielerei in der Weinbereitung in meinen Augen nicht den Unterschied.

4. In den letzten Jahren gibt es einen Trend hin zu frischen und fruchtigen Weiß- und Roséweinen. Die machen mittlerweile nicht nur im Sommer Spaß, sondern sind das ganze Jahr über sehr gefragt. Aber auch Weine, Seccos und Sekte mit weniger oder gar keinem Alkohol sind gefragt wie nie. Daher könnte ich mir vorstellen, dass auch leichte Weine in Zukunft eine größere Rolle spielen werden.

Insgesamt kann man feststellen, dass die Kunden wieder mehr an Regionalität interessiert sind und auch gerne mal etwas mehr Geld dafür ausgeben. Es ist sehr schön zu sehen, dass die viele Arbeit die in einer Flasche Wein steckt gesehen wird.



Victoria Bretz, Weingut Ernst Bretz

Wir geben Trockeneis auf die frisch gelesenen Sauvignon Blanc Trauben. Das Trockeneis ist Kohlestoffdioxidgas im festen Zustand. Die Trauben werden dadurch extrem heruntergekühlt, vor Oxidation geschützt und können so über eine lange Zeit mazerieren. Dadurch können wir das volle Aromapotentiale dieser Rebsorte ausschöpfen. Denn die Aromen sitzen hauptsächlich in der

Schale der Traube und können über die Maischestandzeit in den Saft übergehen. Das Ergebnis ist ein herrlich fruchtiger Sauvignon Blanc.

Trockeneis kommt bei uns nur bei ausgewählten und von Natur aus sehr aromatischen Sorten, etwa Sauvignon Blanc, Scheurebe oder Gewürztraminer, zum Einsatz.

Fotos: Weingut Ernst Bretz



selection