



eichelmann
2023

Weingut
Brandt

Dittelsheim-Heßloch | Rheinhessen

wird im Eichelmann 2023
ausgezeichnet als



„Sehr gutes
Weingut“

Heidelberg, im November 2022
Gerhard Eichelmann, Herausgeber



Brandt

Kontakt

Dalbergstraße 27
67596 Dittelsheim-Heßloch
Tel. 06244-5521
www.brandt-weine.de
kontakt@brandt-weine.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Markus Brandt

Betriebsleiter

Markus Brandt

Rebfläche

10 Hektar

Der landwirtschaftliche Gemischtbetrieb hat lange Zeit nur Fasswein erzeugt, erst 2010 begannen Hans-Richard Brandt und Sohn Markus mit der Flaschenweinvermarktung. Markus Brandt studierte in Geisenheim, hat 2017 den Betrieb übernommen. Seine Weinberge liegen im Hesslocher Mondschein, in den Bechtheimer Lagen Stein und Hasensprung sowie im Mölsheimer Zellerweg am Schwarzen Herrgott, aber auch in Alsheim und Guntersblum. Er hat den Rebsortenspiegel reduziert, konzentriert sich vor allem auf Riesling und die Burgundersorten, ergänzt um Sauvignon Blanc, Muskateller, Blaufränkisch und Scheurebe. Die Weine werden überwiegend trocken ausgebaut, in manchen Jahren ergänzen fruchtsüße und edelsüße Weine das Programm.

Kollektion

Unser Favorit in der aktuellen Kollektion ist derselbe wie in den beiden Vorjahren: Der Riesling aus dem Mölsheimer Zellerweg am Schwarzen Herrgott zeigt gute Konzentration und rauchige Noten im Bouquet, ist füllig und kraftvoll im Mund, besitzt viel reife Frucht, Substanz, gute Struktur und Druck, ist ein noch sehr jugendlicher Wein, dem etwas Flaschenreife gut tun wird. Aber in diesem Jahr hat er kräftige Konkurrenz erhalten durch einen Lagenrotwein, dem Spätburgunder aus dem Bechtheimer Hasensprung, der würzig und offen im Bouquet ist, viel reife Frucht zeigt, schöne Frische und Grip im Mund besitzt, strukturiert und reintonig ist. Der zweite Rotwein, der Blaufränkisch, punktet ebenfalls mit viel Frische, Struktur und Frucht. Riesling überzeugt auch als süße Spätlese mit Lebhaftigkeit, Reintonigkeit, Säure und Biss, sowie als trockener Alte Reben-Wein, der würzig und eindringlich ist, fruchtbetont und zupackend. Die beiden Fumé-Weine sehen wir gleichauf, beide sind würzig und eindringlich, besitzen Fülle, Saft und Struktur, der Grauburgunder ist etwas rauchiger als der Weißburgunder. Und auch die Basis stimmt, das zeigen der ein wenig rhabarberduftige, kompakte, zupackende Sauvignon Blanc und die harmonische, süffige Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Eine rundum überzeugende Kollektion. —

Weinbewertung

- 83** 2021 Sauvignon Blanc trocken „Handwerk“ | 12%/9,90€
- 83** 2021 Weißburgunder-Chardonnay trocken | 12,5%/8,20€
- 85** 2021 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5%/8,80€
- 85** 2021 Weißburgunder trocken „Fumé“ | 13%/10,95€
- 85** 2021 Grauburgunder trocken „Fumé“ | 13%/10,95€
- 89** 2021 Riesling trocken Mölsheimer Zellerweg am Schwarzen Herrgott | 12,5%/18,-€
- 85** 2021 Riesling Spätlese „Löss & Kalk“ | 8%/8,20€
- 84** 2020 Blaufränkisch trocken | 13%/10,90€
- 88** 2020 Spätburgunder trocken Bechtheimer Hasensprung | 13%/24,-€

