

PRINZ



KONTAKT

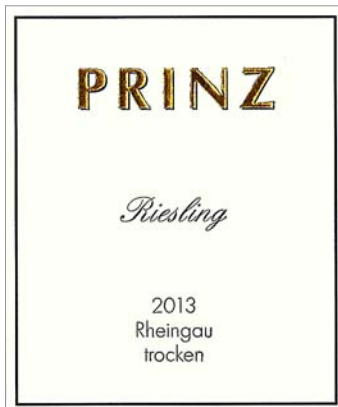
Im Flachgarten 5
65375 Hallgarten (Oestrich-Winkel)
Tel. 06723-999847
Fax: 06723-999848
www.prinz-wein.de
info@prinz-wein.de

Inhaber

Familie Prinz
Rebfläche
7 Hektar
Produktion
50.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung



Ein Weingut, das sich entwickelt hat wie kaum ein zweites in der Region. Großeltern und Eltern von Fred Prinz lieferten die Trauben noch an die Genossenschaft ab, 1991 vermarktete man dann die ersten 3.000 Flaschen eigenen Wein. Fred Prinz führte den Betrieb lange im Nebenerwerb, arbeitete nach dem Studium bei Breuer, dann bei den Staatsweingütern Kloster Eberbach. 2003 bot sich die Möglichkeit, einen Betrieb im Ort zu übernehmen, Keller, Lager und Weinberge inklusive. Im Jahr darauf wagte Fred Prinz den Schritt in die Selbständigkeit, schon ein Jahr später wurde er in den VDP aufgenommen. Inzwischen sind die beiden Kinder intensiv dabei, sich auf die Mitarbeit vorzubereiten, einem weiteren Ausbau des Gutes steht nichts mehr im Wege. Die Weinberge des Betriebes befinden sich rund um Hallgarten in den Lagen Schönhell (teils sandige, teils steinige Lösslehm Böden), Hendelberg (blauer und grüner Schiefer, Phyllit) und Jungfer (Taunusquarzit mit Lösslehmeinlagerungen). Über 90 Prozent der Rebfläche nimmt Riesling ein, traditionell gibt es Spätburgunder, hinzu kamen Sauvignon Blanc (erste Ernte 2006) und Roter Riesling (erste Ernte 2008). Der neu gepflanzte Traminer soll das Sortiment demnächst ergänzen, wird aber den Riesling als Hauptrebsorte selbstverständlich nicht verdrängen können. Das Programm ist in vier Linien gegliedert. Die Basis bilden die Gutsweine, dann folgen die Kabinettweine und der Riesling „Tradition“. Die dritte Linie bilden die traditionellen Spätlesen, trocken wie süß. Auch der Rote Riesling und der Sauvignon Blanc gehören in diese Linie. Das Topsegment schließlich wird von den beiden Großen Gewächsen gekrönt. Die Weine werden fast ganz im Edelstahl vinifiziert, nur für den Riesling „Tradition“ wird ein Teil des Weines im Halbstück ausgebaut, auch der in kleinen Mengen ausgebaut Spätburgunder kommt mit Holz in Berührung. Die Basisweine werden überwiegend mit Reinzuchthefen vergoren, alle höherwertigen Weine mit natürlichen Hefen, wobei Fred Prinz dies nicht dogmatisch sieht, auch noch einmal etwas Hefen zusetzt, wenn die Weine nicht weit genug vergären.

Kollektion

Wie nicht anders zu erwarten, ist dem Weingut wieder eine in sich stimmige und hochklassige Kollektion gelungen. Diese zeigt ein weiteres Mal großes Understatement für kühle, klare Rieslinge und das auf Spitzenniveau. Keiner der angestellten Weine trägt unnötigen Ballast mit sich herum, alle sind sie strahlend und auffordernd. Präzision ist die Maxime und diese ist auf jeder Qualitätsstufe und bei jedem Wein adäquat in Szene gesetzt. Vom trockenen Gutswein bis zur edelsüßen Auslese sind alle Rieslinge reintonig und straff. Immer steht mineralischer Schliff an erster Stelle, nie vordergründige Fruchtaromen oder aufgesetzte Fülle. Der trockene Gutsriesling ist ein Musterex-

emplar seiner Gattung, knackig und leichtfüßig, mit seinem salzigen Nachhall immer zum nächsten Glas auffordernd. Dagegen wirkt der Hallgartener Riesling im Duft fast schon verspielt. Sein kräuterwürziger Saft vereint Trinkfreude mit mineralischer Textur. Das Erste Gewächs aus dem Hendelberg ist anfänglich noch verschlossen, kräuterfrisch und von steiniger Kühle, später zupackend würzig im Geschmack und mineralisch gefügt. Auch die beiden Großen Gewächse brauchen etwas Zeit bis sie sich öffnen und versprechen gute Lagerfähigkeit. Das GG aus dem Hallgartener Schönhell ist reif und feinduftig, von druckvollem Schmelz, distinguiert und von sublim mineralischer Textur. Das gilt ebenso für das GG aus der Jungfer, das sich vollmundiger und saftiger trinkt und dabei faszinierend zwischen feinem Schmelz und packender Frischeader spielt. Alle drei trockenen Spitzenrieslinge sind elegant und feingliedrig. Die fruchtsüßen Rieslinge aus der Jungfer sind alle von prägnanter, säuregetriebener Saftigkeit. Während der Kabinett und die Spätlese schon in ihrer Jugend große Trinkfreude vermitteln, ist der Goldkapsel Kabinett feingliedrig, straff und kühl und genauso reifebedürftig wie die druckvolle, reintonige Goldkapsel Spätlese. Vor beiden liegt eine große Zukunft, die es zu entdecken gilt. Die glockenklare und filigrane edelsüße Auslese gehört zur Spitze des Rheingaujahrgangs. Beide Spätburgunder aus dem Hendelberg sind elegante Vertreter ihrer Art und wirken in ihrer Jugend zurückhaltend, weshalb man sie in keinem Fall unterschätzen sollte, denn ihre klare Frucht, lebhaftes Säuretextur und die reifen seidigen Gerbstoffe lassen auf weiteres Potenzial zur Verfeinerung schließen. —

Weinbewertung

- 84 2015 Riesling trocken 12,5 %/8,80 €
- 86 2015 Riesling Kabinett trocken Hallgarten 12,5 %/11,20 €
- 89 2015 Riesling trocken Hallgartener Hendelberg 13 %/16,30 €
- 85 2015 Sauvignon Blanc trocken 14,5 %/16,30 €
- 91 2015 Riesling trocken „GG“ Hallgarten Jungfer 13 %/26,- €
- 90 2015 Riesling trocken „GG“ Hallgarten Schönhell 13 %/20,- €
- 85 2015 Riesling „feinherb vom bunten Schiefer“ 12 %/8,80 €
- 85 2015 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer 9 %/11,70 €
- 90 2015 Riesling Kabinett Goldkapsel Hallgartener Jungfer 8 %
- 91 2015 Riesling Spätlese Hallgartener Jungfer 8,5 %/20,- €
- 92 2015 Riesling Spätlese Goldkapsel Hallgartener Jungfer 8,5 %
- 93 2015 Riesling Auslese Hallgartener Jungfer 8,5 %/26,- €/0,375l
- 87 2013 Spätburgunder trocken Hallgartener Hendelberg 13 %/21,- €
- 89 2013 Spätburgunder trocken Reserve Hallgartener Hendelberg 13 %/32,- €



LAGEN

JUNGFER (HALLGARTEN)
SCHÖNHELL (HALLGARTEN)
HENDELBERG (HALLGARTEN)

REBSORTEN

RIESLING (90 %)
SPÄTBURGUNDER (7 %)
SAUVIGNON BLANC (3 %)