



Prinz



Kontakt

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

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Familie Prinz

Betriebsleiter

Fred Prinz

Außenbetrieb

Florian Prinz

Rebfläche

9 Hektar

Produktion

50.000 Flaschen

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 Selbstständigkeit, 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 (Taurusquarzit 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 ausgebaute 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

Fred Prinz hat die Herausforderungen des Jahrgangs gut in den Griff bekommen. Auch wenn 2018 sicher zu etwas fülligeren Weinen als gewohnt geführt hat, sind diese durch die Bank mit guter Frische ausgestattet, ihre recht milde Art verschafft ihnen dabei frühe Zugänglichkeit. Der Gutsriesling ist wie immer präzise, dabei recht stoffig, man merkt ihm den warmen Jahrgang zwar an, er bleibt aber durchgängig frisch und mineralisch geprägt. Der Hallgartener Ortswein ist zart cremig am Gaumen, dabei zeigt er saftiges Spiel von reifer Frucht, griffigen Gerbstoffen und mineralischen Akzenten, er ist kraftvoll und

lang. Für den jetzigen Genuss prädestiniert ist der würzige Sauvignon Blanc, der wie immer sehr aromatisch und staubtrocken ausgebaut ist, was ihm zum Vorteil gereicht denn er ist trotz seines hohen Alkohols fein und frisch. Von den Rieslingen aus Ersten Lagen gefällt uns der aus dem Hendelberg wegen seiner reifen, würzigen Frucht und vollmundigen Art. Seine kräftige Substanz wird von salzigen Gerbstoffen geleitet, die passgenau ins kräftige Finale münden. Der Frühernberg ist gewohnt stoffig, herb im Fruchtansatz, was ihn

pikant und fordernd zurücklässt. Das sehr feine GG aus der Jungfer ist da aus anderem Holz geschnitzt. Durch und durch mineralisch, findet sich alles in bester Balance und bei aller Frühform auch auf längere Lagerung ausgelegt. Sein anfänglich subtiler Druck bricht sich an der Luft zusehends Bahn. Sicher ist der trockene Spitzenwein aus der Jungfer lange nicht mehr so vollmundig aufgetreten, jedoch bleibt er wie immer ein filigraner Typ und in der Summe einer der besten trockenen Rieslinge des Weingutes der letzten Jahre. Der feinherbe Buntschiefer ist ein klassischer Rheingauer mit angenehmer Frucht-Säure Balance. Ebenso gut gelungen ist der spritzige Kabinett aus der Jungfer, der schnörkellosen, herb frischen Trinkgenuss mit saftigem Kern bietet und dessen agile Säure seine große Fruchtsüße spielerisch puffert. Die feine Spätlese gefällt uns mit ihrem reifen, zur selben Zeit frischen Aromenspiel. Noch jugendlich ungehobelt, wird sie zu filigraner Balance reifen können. Der Spätburgunder aus dem Hendelberg ist besser denn je gelungen, sein Kern von reifen Kirschen kontrastiert spannungsreich zu seinem sehr trockenen Charakter. Von prägnanter Frische und saftigen Tanninen durchwirkt, wird er sehr gut lagern können. —

Weinbewertung

- 85** 2018 Riesling trocken | 12,5%/9,50€
- 86** 2018 Riesling trocken Hallgartener | 13%/12,-€
- 88** 2018 Riesling trocken Hallgartener Hendelberg | 13%/17,30€
- 88** 2018 Riesling trocken Hallgartener Frühernberg | 13%/17,30€
- 87** 2018 Sauvignon Blanc trocken | 14,5%/16,90€
- 92** 2018 Riesling trocken „GG“ Hallgarten Jungfer | 13%/32,-€
- 86** 2018 Riesling „feinherb“ „vom bunten Schiefer“ | 12,5%/9,50€
- 87** 2018 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer | 8,5%/12,60€
- 90** 2018 Riesling Spätlese Hallgartener Jungfer | 8%/25,-€
- 90** 2018 Spätburgunder trocken Hallgartener Hendelberg | 14%/25,-€



Fred Prinz

Lagen

Jungfer (Hallgarten)
Schönhell (Hallgarten)
– Frühernberg (Hallgarten)
Hendelberg (Hallgarten)

Rebsorten

Riesling (93 %)
Spätburgunder (5 %)
Sauvignon Blanc
Traminer

PRINZ

2018
Riesling



JUNGFER