



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

Florian Prinz

Kellermeister

Fred Prinz

Außenbetrieb

Florian Prinz

Rebfläche

11 Hektar

Produktion

60.000 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 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 (Taurusquarzit mit Lösslehmablagerungen). 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); inzwischen wurde Traminer neu gepflanzt. 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 Reinzuchtheften 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 gewohnt ist bereits das Grundniveau sehr hoch, alle Rieslinge sind seriös und sehr ansprechend diesseits und jenseits der Frucht-komponenten, von der Basis bis zur Spitze. Bereits der „einfache“ trockene Riesling ist überzeugend, für einen Gutswein äußerst druckvoll und knackig mit Aromen von Zitrus und nassem Stein. Der feinerbe Riesling vom Schiefer ist reduktiv und stahlig, was ein gelungener Gegenpol für die latente Fruchtsüße ist, die dem Wein eine gute Finesse und Geschmeidigkeit verleiht. Deutlich komplexer und präziser ist der Riesling aus dem Hallgartener Früherberg, der recht viel Grip und Gerbstoff aufweist und dieser eine gute tänzelnde jahrgangstypisch filigrane Säure entgegensetzt. Die Säurestruktur

des Hendelberg ist im Vergleich ein wenig ruppiger, der Wein in seinem Gesamtauftritt etwas rustikaler als die anderen auf Reinheit und Klarheit getrimmten Rieslinge des Portfolios. Die beiden Großen Gewächse sind für uns gleich auf, wobei sich der Wein aus dem Hallgartener Schönhell derzeit etwas zugänglicher präsentiert als sein recht breit-schultriges Pendant aus der Jungfer. Ersterer ist schlank, aber dennoch sehr kraftvoll, mit hoch dosierter, tänzelnder Säure. Der Wein besitzt eine Kargheit, er hat Biss und ist dennoch nicht anstrengend, eher elegant. Das Jungfer-Große Gewächs geht mehr in die Breite, traut sich ausladenden Gerbstoff zu zeigen, ist frisch nach dem Öffnen sehr opulent, baut aber mit mehr Luft mehr Spannung auf. Es offenbart sich mit der Zeit eine recht dominante süßliche Frucht, die mit den Jahren in den Hintergrund treten wird. Das große Plus des Weins ist sein Nachhall, der den Wein gekonnt zwischen Frucht und Kargheit hin und her pendeln lässt. Sehr überzeugend sind auch die beiden Kabinett-Weine. Das „kleinere“ ist wunderbar frisch, noch minimal moussierend, was die Finesse potenziert und die 68 Gramm Restzucker federleicht wirken lässt. Der Riesling Kabinett Goldkapsel ist nochmals deutlich komplexer und verdeutlicht, das es sich beim Kabinett eher um eine Stilrichtung als eine Qualitätsstufe handelt. Obwohl Restzucker und Alkoholgehalt vergleichbar sind, ist die Goldkapsel deutlich druckvoller, straffer, zeigt etwas weniger Frucht, dafür mehr Kräuter, mehr Substanz und subtil grasige Noten. Sehr gelungen ist auch der Spätburgunder Reserve, der von seinem vollen Körper lebt, eine rauchige, fast speckige Holzaromatik nicht leugnen kann und zudem etwas an Amarenakirsche erinnert. Eine gute spritzige Säure fängt den Wein auf. —

Weinbewertung

- 86** 2020 Riesling trocken | 12,5%/9,70€
- 88** 2020 Riesling trocken Hallgarten Hendelberg | 13%/17,60€
- 90** 2020 Riesling trocken Hallgarten Früherberg | 13%/17,60€
- 92** 2020 Riesling trocken Großes Gewächs Hallgarten Jungfer | 13%/36,-€
- 92** 2020 Riesling trocken Großes Gewächs Hallgarten Schönhell | 13%/28,-€
- 90** 2020 Riesling Kabinett „Goldkapsel“ Hallgartener Jungfer | 9%/Vst.
- 87** 2020 Riesling „feinherb vom bunten Schiefer“ | 12%/9,70€
- 88** 2020 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer | 8%/12,90€
- 90** 2018 Spätburgunder trocken „Reserve“ Hallgartener Hendelberg | 13,5%/35,-€



Fred Prinz

Lagen

Jungfer (Hallgarten)
Schönhell (Hallgarten)
– Früherberg (Hallgarten)
Hendelberg (Hallgarten)

Rebsorten

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

PRINZ

2018
Riesling



JUNGFER