



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

Seit 2018 wird das Weingut von Geisenheim-Absolvent Florian Prinz, gemeinsam mit seinen Eltern Fred und Sabine Prinz geleitet. Fred Prinz hatte den Betrieb seit Ende der 90er Jahre von einem Genossenschaftsweingut zu einer der führenden Adressen im Rheingau gemacht. 1991 vermarktete man dann die ersten 3.000 Flaschen eigenen Wein, damals noch im Nebenerwerb, während er bei Breuer und später bei die Kloster Eberbach angestellt war. 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. Mittlerweile hat Florian die Leitung des Außenbetriebs übernommen, während sich Fred Prinz weiterhin um den Ausbau der Weine im Keller kümmert. Die Weinberge befinden sich rund um Hallgarten in den Lagen Schönhell (teils sandige, teils steinige Lösslehm Böden), Hendelberg (blauer und grüner Schiefer, Phyllit), Jungfer (Taunusquarzit mit Lösslehm einlagerungen) und Frühernberg. Auch im Erbacher Marcobrunn, im Hattenheimer Nussbrunnen, im Oestricher Doosberg und im Rüdeshheimer Berg Schlossberg ist die Familie Prinz mittlerweile vertreten. 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 wurden auch Traminer und Piwi-Sorten gepflanzt. Das Weingut ist seit 2013 EU-Bio-zertifiziert, arbeitet seit 2018 nach biodynamischen Grundsätzen. Das Programm ist vierstufig gegliedert in Gutsweine (Riesling, Spätburgunder, Sauvignon Blanc, Roter Riesling, Traminer), Ortswein (Hallgartener Riesling), Erste Lage-Weine (Rieslinge aus Frühernberg und Hendelberg, Spätburgunder aus dem Hendelberg) und Große Gewächse, traditionell Riesling aus Schönhell und Jungfer, aber es gab auch schon einen Riesling Doosberg Großes Gewächs und nun auch einen Riesling aus dem Berg Schlossberg. Die Rieslinge werden fast ganz im Edelstahl vinifiziert und kühl vergoren, nur für den Riesling „Tradition“ wird ein Teil des Weines im Halbstück ausgebaut, der Spätburgunder wird nach der offenen Maischegärung im Halbstück oder im Barrique ausgebaut. 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

Hervorragend waren die Weine schon immer, hauptsächlich dank ihrer Klarheit und Präzision. In der jüngeren Vergangenheit sind die Weine aber noch spannender und individueller geworden, ohne ihre Harmonie zu verlieren. Das gilt für die Lagenweine, aber auch für die Basis. Der Gutswein ist wunderbar frisch, klar, druckvoll und fruchtintensiv, weist

in diesem Jahr aber auch viel Würze, steinige und kräutrige Noten auf. Der Hallgartener Ortswein ist etwas herber aber ebenfalls herrlich frisch, lebhaft und klar. Ganz stark ist auch der halbtrockene Schiefer-Riesling, der genug Substanz besitzt, um trotz spürbar süßer Frucht zupackend zu sein. Der Frühernberg-Riesling zeigt Frucht, ist sehr saftig, frisch, klar, druckvoll, lebhaft und säurebetont. Sehr stark ist auch wieder der Hendelberg-Riesling, der eine tolle Würze zeigt, Grip besitzt und mit seiner guten Struktur mit den Großen Gewächsen mithalten kann. Der Schönhell-Riesling weist im Bouquet eine deutliche Spontiprägung auf, ist intensiv, druckvoll, recht karg, säurebetont und noch ein wenig verschlossen. Das Große Gewächs aus der Jungfer ist ein wenig offener, aber ebenfalls von der Spontan-gärung geprägt. Der Wein zeigt Würze und weiße Früchte, besitzt Grip, Biss und Nachhall. Der Riesling Berg Schlossberg ist sehr frisch und säurebetont, zeigt außer etwas Zitrus wenig Frucht, dafür steinige und kräutrige Würze. Polarisieren dürfte der Riesling vom Nussbrunnen, der die mit Abstand intensivste Sponti-Würze der Kollektion mitbringt, dadurch aber spannend und individuell ist. Der Wein besitzt Grip, enorm viel Substanz, Frische und Biss im Finish. Gleich drei Kabinett-Rieslinge konnten wir in diesem Jahr verkosten. Der Nussbrunnen-Wein zeigt klare süße Aprikosenfrucht, ist würzig und faszinierend reintonig. Der Jungfer-Kabinett ist schlanker, betört mit verspielter Zitrusaromatik, ist frisch und vibriert vor Säure. Sehr spannend ist der Goldkapsel-Kabinett, ebenfalls aus der Jungfer, der enorm viel Substanz besitzt, Druck aufbaut, nachhaltig und stoffig ist, fast trocken wirkt. Eine starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 87** 2022 Riesling trocken | 12,5%/10,50€
- 87** 2022 Riesling trocken Hallgartener | 12%/13,20€
- 91** 2022 Riesling trocken Hallgartener Hendelberg | 13%/19,30€
- 90** 2022 Riesling trocken Hallgartener Frühernberg | 13%/19,30€
- 91** 2022 Riesling „GG“ Hallgartener Jungfer | 13%/40,-€
- 91** 2022 Riesling „GG“ Hallgartener Schönhell | 13%/35,-€
- 92** 2022 Riesling „GG“ Berg Schlossberg | 13%/a.A.
- 87** 2022 Riesling „feinherb“ „vom bunten Schiefer“ | 12%/10,50€
- 88** 2022 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer | 8,5%/13,90€
- 87** 2022 Riesling Kabinett Hattenheimer Nussbrunnen | 10%/13,90€
- 90** 2022 Riesling Kabinett „Goldkapsel“ Hallgartener Jungfer | 9%/Vst.



Florian & Fred Prinz

Lagen

Jungfer (Hallgarten)
Schönhell (Hallgarten)
Frühernberg (Hallgarten)
Hendelberg (Hallgarten)
Doosberg (Oestrich)
Nussbrunnen (Hattenheim)
Marcobrunn (Erbach)
Berg Schlossberg (Rüdeshheim)

Rebsorten

Riesling (90%)
Spätburgunder (5%)
Sauvignon Blanc
Piwis
Traminer

PRINZ

2018
Riesling

GG

JUNGFER