

GIES-DÜPPEL



KONTAKT

Am Rosenberg 5
76831 Birkweiler
Tel. 06345-919156
Fax: 06345-919157
www.gies-dueppel.de
info@gies-dueppel.de

Inhaber

Volker Gies

Rebfläche

20 Hektar

Produktion

120.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 +14-18 Uhr,
Sa. 10-16 Uhr (um Anmeldung
wird gebeten)



Volker Gies hat den Familienbetrieb 1998 in der vierten Generation von seinem Vater Franz-Josef Gies übernommen. Zusammen mit seiner Frau Tanja hat er in den letzten Jahren an der Expansion des Weinguts gearbeitet, seit 2009 wurde die Rebfläche um rund sieben Hektar erweitert. Zu den Weinbergen in den Birkweiler Lagen Kastanienbusch (teils Quarzsandstein, teils Roter Sandstein, teils Rotliegendes), Mandelberg (Ton- und Kalkmergel) und Rosenberg (Mergel) kamen Flächen im Ranschbacher Seligmacher (teils Muschelkalk, teils Rotliegendes) und in der Ilbesheimer Kalmit (Kalkstein) hinzu. Im Frühjahr 2013 wurden 1,3 Hektar im Albersweiler Latt (Rotliegendes und Buntsandstein) neu mit Riesling bestockt. Weitere Parzellen in der Latt und im Seligmacher wurden 2015 erworben. Riesling ist mit einem Flächenanteil von 38 % die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von 17 % Spätburgunder, 14 % Weißburgunder und 12 % Grauburgunder. Dazu gibt es Chardonnay, Sauvignon Blanc, Dornfelder und Cabernet, aber auch Scheurebe und Viognier, deren Flächen 2014 erweitert wurden. Mehrmals konnten wir in den letzten Jahren neben dem aktuellen Jahrgang jeweils 10 Jahre alte Gies-Düppel-Weine verkosten, die fein gereift und noch sehr präsent und lebendig waren und noch viel Freude bereiteten.

Vorjahre

Vor zwei Jahren hatte Volker Gies weiter zugelegt, die Lagenunterschiede bei den Rieslingen waren sehr gut herausgearbeitet, die Weine waren noch etwas präziser und geradliniger als im Jahr zuvor, dazu kam eine starke Burgunderriege. Auch 2013 waren wieder alle Rieslinge herrlich reintonig und saftig mit animierendem, gut eingebundenem Säure-Spiel, der Muschelkalk war der nachhaltigste der klar unterscheidbaren Terroir-Rieslinge. Einen Riesling vom Kastanienbusch gab es 2013 nicht, an seine Stelle trat der eindringliche Stückfass-Riesling, ein Verschnitt vom Kastanienbusch und alten Reben vom Mandelberg. Weiß- und Grauburgunder vom Mandelberg und der Stückfass-Weißburgunder waren kraftvoll und cremig, die Spätburgunder mit dem neuen „R“ an der Spitze zeigten feine kühle Frucht, waren komplex und lang.

Neue Kollektion

Nachdem Volker und Tanja Gies in den letzten Jahren immer wieder ihr Programm leicht umgestellt hatten, an der ein oder anderen Stellschraube drehten und sich als wahre Terroir-Tüftler erwiesen hatten, präsentieren sie ihre 2014er Kollektion nun klar gegliedert: Liter-, Guts- und Terroirweine, Erste Lage und Große Lage. Dazu gibt es einige neue Weine, die Lagen-Rieslinge vom Seligmacher, Latt und dem Dachsberg, dem vorderen Teil des Kastanienbuschs, wurden erstmals gefüllt. Der „Calcit“-Grauburgunder ist

saftig und frisch mit süßer Frucht und feiner Würze, der Mandelberg-Grauburgunder besitzt viel Saft und Kraft, klare Frucht, feinen Schmelz und gute Länge. Der Weißburgunder Calcit ist frisch und klar, leicht kräutrig, der im Doppelstück ausgebaute Rosenberg ist eindringlich und kraftvoll, zeigt gelbe Früchte und florale Noten, der zu 95 % im Edelstahl ausgebaute Mandelberg-Weißburgunder zeigt rauchig-mineralische Würze, besitzt Stoff, Schmelz, viel Druck und feinen Biss. Bei den Rieslingen wurden die Guts- und Terroirweine alle komplett im Edelstahl mit den gleichen Heften ausgebaut, der Quarz zeigt klare Frucht und etwas Kräuterwürze, der Schiefer (aus dem Kastanienbusch) ist mineralisch, wirkt noch etwas streng, der Granit (aus dem Seligmacher) ist steinig, präzise und expressiv, der Roter Sandstein (aus dem hinteren Teil des Kastanienbuschs) zeigt klare Frucht und Fülle, der Kalkstein (von der Kalmit) zeigt kräutrige und kreidige Noten und gute Länge. Bei den Lagenrieslingen zeigt der Wein aus der Latt klare Sandstein-Mineralität, etwas grünen Apfel, ist reintonig und lang, der im großen Holzfass ausgebaute Seligmacher zeigt gute Konzentration, viel klare Frucht, ein nachhaltiges Säure-Spiel und Länge. Der ebenfalls im großen Holzfass ausgebaute Am Dachsberg ist eindringlich und vielschichtig, zeigt reintonige gelbe Frucht, Aprikose, Pfirsich und viel feine mineralische Würze. Und der Kastanienbusch-Riesling war noch nie so stark wie in diesem Jahr, er ist komplex und nachhaltig, besitzt steinige Würze und feinen Biss und baut viel Druck auf. Eine Kollektion, die den vierten Stern voll und ganz verdient! —

Weinbewertung

- 84 2014 Grauer Burgunder trocken „Calcit“ 13 %/7,20 €
- 88 2014 Grauer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 14 %/13,- €
- 84 2014 Weißer Burgunder trocken „Calcit“ 13 %/7,20 €
- 88 2014 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Rosenberg 13,5 %/12,- €
- 89 2014 Weißer Burgunder trocken Birkweiler Mandelberg 14 %/16,50 €
- 84 2014 Riesling trocken „Quarz“ 12 %/7,20 €
- 86 2014 Riesling trocken „Schiefer“ 13 %/9,50 €
- 87 2014 Riesling trocken „Granit“ 13 %/9,50 €
- 87 2014 Riesling trocken „Roter Sandstein“ 12,5 %/9,50 €
- 87 2014 Riesling trocken „Kalkstein“ 12,5 %/9,50 €
- 88 2014 Riesling trocken Albersweiler Latt 13 %/13,- €
- 88 2014 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher 13 %/13,- €
- 89 2014 Riesling trocken Birkweiler Am Dachsberg 13 %/13,- €
- 91 2014 Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch 13 %/16,50 € ☺
- 87 2013 Spätburgunder trocken Birkweiler 13,5 %/16,- €



LAGEN

KASTANIENBUSCH (BIRKWEILER)
MANDELBERG (BIRKWEILER)
ROSENBERG (BIRKWEILER)
SELIGMACHER (RANSCHBACH)
LATT (ALBERSWEILER)

REBSORTEN

RIESLING (40 %)
SPÄTBURGUNDER (17 %)
WEISSBURGUNDER (14 %)
GRAUBURGUNDER (12 %)