

L. HONOLD



KONTAKT

Am Hummelberg 1
76684 Östringen
Tel. 07253-278627
Fax: 07253-278628
www.weingut-honold.de
info@weingut-honold.de

Inhaber
Ludwig Honold
Rebfläche
10 Hektar
Produktion
65.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 10-12 + 15-18 Uhr,
Sa. 9-13 Uhr

Das Weingut wurde 1938 von Ludwig Honold gegründet und dann von seinem Sohn Theo auf die heutige Größe erweitert. Seit 1985 führt Ludwig Honold, der Enkel des Gründers, das Gut. 1999 ist das Weingut auf den 234 Meter hoch gelegenen Hummelberg oberhalb von Östringen ausgesiedelt. Ludwig Honolds Weinberge liegen in Östringen (Hummelberg, Rosenkranzweg) und Malsch. Die Reben wachsen teils auf Lösslehm, teils auf Keuper und Buntsandstein. 70 Prozent der Rebfläche nehmen weiße Sorten ein: Müller-Thurgau, Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Auxerrois und Chardonnay. An roten Sorten gibt es Portugieser, Spätburgunder, Lemberger, Trollinger und Dornfelder. Zuletzt hat er pilzresistente Sorten gepflanzt: 2003 Cabernet Cortis und Cabernet Carbon, 2006 Muscaris und 2008 Cabernet Blanc, inzwischen eine weitere Versuchssorte; einen Hektar „Piwis“ besitzt er insgesamt.

Kollektion

Die Basis stimmt. Der Grauburgunder ist typisch mit reifer Birnenfrucht, der Weißburgunder ist reintönig, exotisch-duftig und sehr süß ist die Muscaris Spätlese, geschmacklich zwischen Muskateller und Gewürztraminer zu verorten. Überreif sind die Rotweine, 15 Prozent Alkohol sind einfach zu viel, das wirkt neben der großen Wärme auch überkonzentriert. Der Spätburgunder hat eine, interessante Frucht und eine gute Tanninstruktur. In der roten Cuvée bleibt der Spätburgunder im Kampf mit dem Cabernet Cortis der immerhin freundlich wirkende Verlierer. Sehr konzentriert, tanninreich, warm und füllig ist der Cabernet Cortis. An der Spitze der drei angestellten Lagenweine sehen wir den Sauvignon Blanc. Er ist eindringlich, duftig, füllig, zeigt viel Frucht, vor allem Stachelbeere und rote Johannisbeere, feines Säurespiel. Alle drei Lagenweine zeigen bei der Verkostung etwas Alkoholschärfe. Der Cabernet Blanc ist reintönig, etwas roter Paprika und viel rote Frucht, würzig. Ebenfalls eine pilzwiderstandsfähige Sorte ist VB Cal-6-04, „Weitblick“ ist der schönere Name. Der Wein hat Würze und viel Schmelz. —

Weinbewertung

- 84 2015 Auxerrois trocken 14 %/6,80 €
- 82 2015 Weißburgunder trocken 13,5 %/6,80 €
- 83 2015 Grauburgunder trocken 13 %/6,80 €
- 86 2015 VB Cal 6-04 Spätlese trocken „Weitblick“ 14,5 %/9,90 €
- 87 2015 Cabernet Blanc Spätlese trocken Östringer Ulrichsberg 14,5 %/9,90 €
- 88 2015 Sauvignon Blanc Spätlese trocken Rosenkranzweg 15 %/9,90 € 😊
- 84 2015 Muscaris Spätlese Östringer Ulrichsberg 12 %/12,- €
- 82 2015 Rosé trocken 13 %/6,80 €
- 85 2012 Spätburgunder Spätlese trocken Östringer Hummelberg 15 %/19,- €
- 84 2012 Cabernet Cortis Spätlese trocken Östringer Hummelberg 15 %/25,- €
- 83 2012 Spätburgunder & Cabernet Cortis Spätlese trocken 15 %/19,- €

