

THEO MINGES



KONTAKT

Bachstraße 11
76835 Flemlingen
Tel. 06323-93350
Fax: 06323-93351
www.weingut-minges.com
info@weingut-minges.com

Inhaber

Theo Minges

Rebfläche

25 Hektar

Produktion

180.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 + 13-18 Uhr,
Sa. 9-17 Uhr



Ende der siebziger Jahre übernahm Theo Minges den elterlichen Betrieb, den er seither mit Ehefrau Martina führt, heute werden sie unterstützt von Tochter Regine, Geisenheim-Absolventin. Das Weingut hat seinen Sitz in einem Anwesen, das im 16. Jahrhundert den Grafen von der Leyen gehörte, von denen unter anderem der heute noch erhaltene Zehntkeller stammt, seit 1847 ist das Anwesen im Besitz der Familie Minges. Die Weinberge befinden sich in der Gleisweiler Hölle, den Flemlinger Lagen Vogelsprung und Herrenbuckel, im Böchinger Rosenkranz und in den Burrweiler Lagen Schlossgarten und Schäwer. Riesling ist die wichtigste Rebsorte im Betrieb, nimmt ein gutes Drittel der Rebfläche ein, ein Fünftel entfällt auf die weißen Burgundersorten, es folgen Spätburgunder und Scheurebe, dazu gibt es Chardonnay, Scheurebe, Gewürztraminer, Rieslaner und Muskateller, Dornfelder und St. Laurent sowie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Seit dem Jahrgang 2013 ist das Weingut Bio-zertifiziert. Für die Weißweine werden die Trauben nach Maischezeiten von 6 bis 30 Stunden schonend gepresst und langsam und kühl im Holz oder im Edelstahl vergoren, sie reifen lange auf der Vollhefe. Seine Rotweine baut Theo Minges sehr lange im Fass aus. Das Programm ist gegliedert in Gutsweine, Ortsweine, Erste Lage und Große Lage. Ein Erste Lage-Riesling kommt aus der Gleisweiler Hölle, ein Grauburgunder aus dem Böchinger Rosenkranz. Das Große Gewächs aus der Hölle trägt seit dem Jahrgang 2014 den Gewannnamen Unterer Faulenberg. Ein weiterer Großes Gewächs-Riesling, erstmals 2014 erzeugt, kommt aus dem Burrweiler Schäwer, der Weißburgunder aus dem Böchinger Rosenkranz trägt seit dem Jahrgang 2014 den Gewannnamen „Im untern Kreuz“, der Spitzen-Spätburgunder stammt aus der Gewanne Zinkelerde im Böchinger Rosenkranz. Schon in der ersten Ausgabe lobten wir die Weine von Theo Minges, besonders die Rieslinge und Rotweine. Die Rieslinge haben sich seither immer mehr als seine Stärke erwiesen, auch die Rotweine haben uns immer beeindruckt, wenn wir denn welche zu verkosten bekamen, denn nicht jedes Jahr hat Theo Minges uns Rotweine vorgestellt. Die Qualität ist stetig gestiegen, die Konsistenz der Kollektionen ist beeindruckend.

Kollektion

In diesem Jahr sind einige der Weine sehr kraftvoll und stoffig, unter anderem die drei Großen Gewächse: Der Weißburgunder Im untern Kreuz ist eindringlich, konzentriert und cremig, zeigt dezente Holzwürze und viel klare Frucht mit Aromen vom Birne, Melone und etwas Banane und besitzt auch florale Noten. Und auch die beiden Großen Gewächse vom Riesling sind veritable Kraftpakete, die sich in ihrer Stilistik sehr ähneln, beide besitzen viel Saft und Stoff, zeigen Zitrusnoten, etwas Orangenschale und ein

lebendiges Säure-Spiel, der Schäwer zeigt eher schiefriig-mineralische Noten, während der Untere Faulenberg ganz auf der kräutrigen Seite ist und etwas mehr Länge und Präsenz besitzt. Ebenfalls sehr stoffig sind der „Kalkstein“-Riesling, der kreidige Würze zeigt, zunächst recht weich wirkt und dann aber mit Luft auch animierende Zitrusnoten zeigt und der starke, herrlich reintönige und konzentrierte „Rosenduft“-Gewürztraminer, der viel klare Frucht und gute Länge besitzt. Der Grauburgunder „Muschelkalk“ besitzt Konzentration und viel Schmelz und zeigt etwas Holzwürze und viel klare Pfirsich- und Birnenfrucht und der Erste-Lage-Riesling aus der Gleisweiler Hölle ist ebenfalls konzentriert, zeigt kräutrige Würze und etwas Zitrusnoten und besitzt einen sehr prägnanten, nachhaltigen Säure-Biss. Die Süßweine der Familie Minges sind immer ganz klar und reintönig, das bestätigt sich auch in diesem Jahr wieder einmal. Der Goldmuskateller (aus Versuchsanbau) ist saftig, schlank und frisch, besitzt ein lebendiges Säure-Spiel und klare Holunder- und Zitrusfrucht, die Rieslaner Auslese zeigt Noten von Aprikosenmark und Waldhonig im Bouquet, ist konzentriert und besitzt viel süße Frucht, die Gewürztraminer Auslese ist füllig und besitzt ein fein austariertes Süße-Säure-Spiel, ist herrlich eindringlich und zeigt klare, typische Aromen von Litschi und Rosenblättern und die Riesling Trockenbeerenauslese ist konzentriert und cremig, wirkt aber dank feiner Zitrusnoten und einem prägnanten Säure-Spiel auch ganz schlank, zeigt im Bouquet kräutrige Würze und etwas Waldhonig. Fehlt noch der kraftvolle, dunkelfruchtige Spätburgunder, der Kräuternoten, Minze und etwas dunkle Schokolade im Bouquet zeigt und mit seinem reifen Tanningerüst gut strukturiert ist. —

Weinbewertung

- 88 2015 Gewürztraminer trocken „Edition Rosenduft“ 14 %/12,50 €
- 87 2015 Grauburgunder trocken „Muschelkalk“ 13,5 %/12,50 €
- 87 2015 Riesling trocken „Kalkstein“ 14 %/14,- €
- 86 2015 Riesling trocken Gleisweiler Hölle 13,5 %/9,80 €
- 90 2015 Weißburgunder „GG“ Rosenkranz „Im untern Kreuz“ 14 %/24,- €
- 89 2015 Riesling „GG“ Schäwer 14 %/24,- €
- 90 2015 Riesling „GG“ Hölle „Unterer Faulenberg“ 14,5 %/24,- €
- 85 2015 Goldmuskateller 10,5 %/9,80 €
- 88 2015 Rieslaner Auslese 10 %/11,- €/0,5l
- 89 2015 Gewürztraminer Auslese 12 %/12,- €/0,375l
- 91 2015 Riesling Trockenbeerenauslese 8,5 %/42,- €/0,375l
- 88 2012 Spätburgunder trocken „ZE“ 13,5 %/22,- €



LAGEN

- HÖLLE (GLEISWEILER)
- UNTERER FAULENBERG
- ROSENKRANZ (BÖCHINGEN)
- IM UNTERN KREUZ
- ZINKELERDE
- SCHLOSSGARTEN
- (BURRWEILER)
- SCHÄWER (BURRWEILER)
- VOGELSPRUNG (FLEMLINGEN)
- HERRENBUEKEL (FLEMLINGEN)

REBSORTEN

- RIESLING (35 %)
- SPÄTBURGUNDER (12 %)
- SCHEUREBE (8 %)