



# Gemünden

## Kontakt

Brückes 33  
55545 Bad Kreuznach  
Tel. 0671-27925  
Fax: 0671-4820090  
www.weingut-gemuenden.de  
info@weingut-gemuenden.de

## Besuchszeiten

nach Vereinbarung

## Inhaber

Daniel Gemünden


## Rebfläche

30 Hektar

Weinbau wird in der Familie Gemünden seit Mitte des 19. Jahrhunderts betrieben, 1929 gründete Josef Gemünden das Weingut, damals noch in Sommerloch vor den Toren Bad Kreuznachs. Seit 1976 befindet sich das Weingut an seiner heutigen Betriebsstätte, 1987 stieg Andreas Gemünden in den Betrieb ein, den er 2002 in vierter Generation übernahm. Seit 2009 ist sein Sohn Daniel Gemünden im elterlichen Weingut tätig und ist seit Beendigung seiner Weiterbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie 2012 für den Ausbau der Weine und die Vermarktung zuständig. Mit dem 2014er Jahrgang brachte er seine erste eigene Weinkollektion auf die Flasche und produziert gegenwärtig rund 20.000 Flaschen unter eigenem Etikett, 2017 übernahm er das Weingut von seinem Vater. Wichtigste Sorten auf den 27 Hektar Rebfläche sind Riesling, Rivaner und Grauburgunder, die besten Lagen sind Brückes, Forst und Narrenkappe in Bad Kreuznach. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine und Spitzenweine.



## Kollektion

Die Rieslinge aus den Lagen Brückes und Forst sowie der „Nature“ wirken allesamt noch sehr jung, entwickeln sich mit Luft deutlich und könnten sich mit etwas Reifezeit noch steigern, sie sind in diesem Jahr sehr fordernd, mit herber kräutrig-steiniger Würze und Biss, der „Nature“ ist animierend, besitzt salzige Länge, der Forst zeigt mit etwas Luft feine Zitrusnoten, Orangenschale und ist nachhaltig, der Brückes ist ganz auf der kräutrigen Seite. Die Gutsweine befinden sich auf einem gleichmäßig guten Niveau und zeigen klare Frucht, der Weißburgunder ist füllig mit Noten von Birne und Aprikose, der Grauburgunder besitzt nussige Würze, der Chardonnay zeigt etwas Banane und Melone und der Blanc de Noir zeigt feine rote Frucht und florale Noten, die Riesling Auslese ist fruchtbetont, schlank und frisch. 

## Weinbewertung

- 84** 2018 Silvaner trocken | 13%/7,60€
- 84** 2018 Riesling trocken | 12,5%/7,60€
- 84** 2018 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken | 12,5%/8,60€
- 84** 2018 Weißburgunder trocken | 13%/8,60€
- 84** 2018 Grauburgunder trocken | 13%/8,60€
- 84** 2018 Chardonnay trocken | 12,5%/9,80€
- 87** 2018 Riesling trocken Kreuznacher Brückes | 13%/12,-€
- 88** 2018 Riesling trocken Kreuznacher Forst | 13%/12,-€
- 88** 2018 Riesling trocken „Nature“ | 13%/15,20€
- 83** 2018 Riesling „feinherb“ „Kiemen-Kitzler“ | 12%/7,60€
- 83** 2018 Scheurebe „lieblich“ | 11%/8,60€
- 85** 2018 Riesling Auslese | 10%/9,20€

