



# Gemünden

## Kontakt

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

## Besuchszeiten

Mo.-Sa. 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 Weingut tätig und ist seit 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 rund 20.000 Flaschen unter eigenem Etikett, 2017 übernahm er das Weingut von seinem Vater. Wichtigste Sorten auf den 30 Hektar Rebfläche sind Riesling, Müller-Thurgau und Grauburgunder, die besten Lagen sind Brückes, Forst und Narrenkappe in Bad Kreuznach.



## Kollektion

Die Gutsweine sind wieder alle sehr reintonig und auf einem gleichmäßigen Niveau, alle besitzen etwas Fülle und sind sich, was Alkoholgehalt und Restzucker angeht, stilistisch sehr ähnlich. Zwei stechen etwas heraus: Der Grauburgunder zeigt Birnenfrucht und nussige Noten, ist konzentriert und frisch, der leicht cremige Chardonnay besitzt ebenfalls Frische, zeigt Noten von Aprikose, Banane und Zitruswürze. Die Lagenrieslinge brauchen wieder einiges an Luft, sie sind in diesem Jahr etwas kraftvoller und wesentlich fruchtbetonter als im vergangenen Jahr, der „Nature“ zeigt im komplexen Bouquet Noten von Ananas, Orangenschale und Kräutern, besitzt salzige Länge, der Forst zeigt neben klaren Zitrusnoten auch etwas Tabakwürze, besitzt Druck und Länge, der Brückes besitzt guten Grip und ebenfalls viel klare Zitrusfrucht. 

## Weinbewertung

- 86** Riesling Sekt brut | 12%/12,60€
- 84** 2019 Silvaner trocken | 13%/7,60€
- 83** 2019 Riesling trocken | 13%/7,60€
- 84** 2019 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken | 13%/8,60€
- 84** 2019 Weißburgunder trocken | 13%/8,60€
- 85** 2019 Grauburgunder trocken | 13%/8,60€
- 85** 2019 Chardonnay trocken | 13%/9,80€
- 83** 2019 Scheurebe trocken | 13%/8,80€
- 87** 2019 Riesling trocken Kreuznacher Brückes | 13,5%/12,-€
- 88** 2019 Riesling trocken Kreuznacher Forst | 13,5%/12,-€
- 88** 2019 Riesling trocken „Nature“ | 13,5%/15,20€
- 83** 2019 Riesling „feinherb“ „Kiemen-Kitzler“ | 12,5%/7,60€
- 83** 2019 Scheurebe „lieblich“ | 11,5%/8,60€

