



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

Betriebsleiter

Andreas & Daniel Gemünden

Außenbetrieb

Andreas 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 allesamt sehr sortentypisch und auf einheitlichem Niveau. Der Weißburgunder ist zugänglich und recht füllig, wurde mit genug Frische versehen, ebenso der cremige Grauburgunder, der noch etwas kräftiger auftritt. Etwas feiner wirkt der ausgewogene Chardonnay. Die Scheurebe zeigt sich zitrusfrisch und ansprechend saftig. In die Reihe passt auch die Cuvée Whakapapa mit ihren tropischen Aromen. Der kräftige Blanc de Noir ist ausgewogen und mild, verbindet saftige Frucht mit dezent herben Schalenaromen. Dank perfekt reifer Zitrusfrucht ist der trinkfreudige Gutsriesling absolut empfehlenswert. Die Lagenrieslinge schmecken reifer, sehr lebhaft, der frische Brückes saftig und zart salzig, der vollmundige Riesling aus dem Forst ausgewogen. Individuell ist der aromatische Riesling Nature mit seiner schalenherben Art, entfaltet Schmelz und delikate Länge. 



Weinbewertung

- 84** Riesling Sekt brut | 12%/12,60€
- 85** 2020 Riesling trocken | 12,5%/7,60€
- 84** 2020 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken | 13,5%/8,60€
- 84** 2020 Weißburgunder trocken | 13%/8,60€
- 84** 2020 Grauburgunder trocken | 13%/8,60€
- 84** 2020 Chardonnay trocken | 12,5%/9,80€
- 85** 2020 Scheurebe trocken | 12,5%/8,80€
- 84** 2020 „Whakapapa“ Weißwein Cuvée trocken | 12%/8,80€
- 87** 2020 Riesling trocken Kreuznacher Brückes | 12,5%/12,-€
- 87** 2020 Riesling trocken Kreuznacher Forst | 12,5%/12,-€
- 88** 2020 Riesling trocken „Nature“ | 13%/15,20€
- 83** 2020 Riesling „feinherb“ „Kiemen-Kitzler“ | 12%/7,60€

