



Künstler

Kontakt

Geheimrat-Hummel-Platz 1a
65239 Hochheim
Tel. 06146-8386-0
Fax: 06146-7335
www.weingut-kuenstler.de
info@weingut-kuenstler.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13-18 Uhr
Sa. 10-16 Uhr
So. 11-16 Uhr (von Ostern bis
Silvester)

Inhaber

Gunter Künstler

Betriebsleiter

Rolf Schregel

Kellermeister

Gunter Künstler & Rolf
Schregel

Rebfläche

50 Hektar

Produktion

350.000 Flaschen

Die Geschichte des Weinguts Künstler unterscheidet sich deutlich von dem anderer Betriebe im Rheingau. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts betrieb die Familie Künstler in Südmähren Weinbau. Nach dem Zweiten Weltkrieg musste sie die Heimat verlassen. Franz Künstler leitete 15 Jahre lang andere Weingüter in Hochheim, bevor er sich 1965 selbstständig und rasch Karriere machte. Bereits in den Siebzigern schloss der Newcomer qualitativ zu vielen etablierten Erzeugern auf. Seit 1988 führt sein Sohn Gunter das Weingut, seit 1994 ist es Mitglied im VDP. 1996 übernahm Künstler das Weingut Aschrott Erben, vor einigen Jahren zog er in neue Räume um: Hier ist ausreichend Platz, um die Erträge der mit der Zeit auf fast 49 Hektar angewachsenen Rebfläche zu verarbeiten. Künstler baut 80 Prozent Riesling an, hinzu kommen Spätburgunder und kleine Mengen Chardonnay, Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner, inzwischen auch Merlot und Albariño. Er bewirtschaftet Parzellen in den Hochheimer Lagen Hölle, Kirchenstück oder Domdechane, aber auch im Kostheimer Weiß Erd oder im Rüdeshheimer Berg Rottland. Die Hochheimer Lagen Stein und Reichetal sind von großer Bedeutung für die Rotweinerzeugung, ebenso wie die Weinberge im Assmannshäuser Höllenberg. Im Keller wie im Außenbetrieb wird Gunter Künstler von Rolf Schregel unterstützt.

Kollektion

Auch in diesem Jahr liefert das Team um Gunther Künstler wieder lupenreine Weißweine mit intensivem Fruchtgeschmack, die alle in ihrer Klarheit wie aus einem Guss sind. Der Gutsriesling ist saftig und trinkfreudig, bleibt mit frischem Nachgeschmack. Deutlich stoffiger und würziger, bietet der Herrnberg in der Folge mehr Intensität, seine dezent herben Noten im Nachgeschmack passen sich gut in seinen würzigen Schmelz ein. Mineralisch und fein gewirkt, ist der Hocheimer Hölle Riesling, als Nachfolger des trockenen Kabinetts, wie immer eine sichere Bank. Seine tropische Frucht trifft auf zart salzige Frische im Nachhall und macht Lust auf mehr. Der Hocheimer Stielweg von Alten Reben schmeckt gewohnt kräftig, ist etwas zurückgenommen in der Frucht, was an seinen würzigen Schalenaromen liegt, er wirkt kraftvoll und bleibt ansprechend herb im Nachgeschmack. Er wird sich gut weiter entwickeln und mehr von seiner potenziellen Fülle preisgeben. Die Großen Gewächse zeigen sich qualitativ wie immer sehr geschlossen. Das kräftige Große Gewächs aus der Weiß Erd ist immens reif, geradezu cremig, sein würziger Schmelz wird mild und üppig heranreifen. Das druckvollere Große Gewächs aus dem Kirchenstück ist in der Struktur spürbar vielversprechender. An der Luft entwickelt es intensive Fruchtaromen, bietet aber auch akzentuierte mineralische Feinheiten, insgesamt ist es prägnanter, hallt lang druckvoll nach. Das Große Gewächs aus der Hölle ist dagegen lagentypisch feiner gewirkt. Seine mineralische Frische sorgt am Gaumen für präzise Textur,

es wirkt dabei zugleich aufgelöster und frischer, bleibt fokussiert und klar bis in den langen Nachhall. Hier steckt ebenso Potenzial zur Verfeinerung in der Flasche. Die beiden Großen Gewächse aus dem Rüdeshheimer Berg sind wieder klar von den Weinen aus dem Oberen Rheingau unterscheidbar. Der Rottland mit seiner reifen Steinobstfrucht ist in echter Frühform. Am Gaumen reif und vollmundig, offenbart er feinen Schmelz und austariertes mineralisches Spiel im langen, würzigen Nachhall. Der Riesling aus dem Schlossberg wirkt dagegen deutlich kühler und noch verschlossen. Ein geradezu filigraner Schlossberg, der viel Raum für weitere Entwicklung lässt. Jung mag man sein Gewicht noch unterschätzen, er wird aber weiter zulegen können und mineralisch unterfütterte Kraft entfalten. Auch die anderen Rebsorten sind gewohnt brilliant. Der Sauvignon Blanc schmeckt geradlinig und saftig, bleibt dabei recht füllig nach, der kräftige Chardonnay Barrique passt in seiner klaren Art stilistisch ebenso gut zu den Rieslingen. Noch ist sein Holz etwas dominant, mit ein wenig Flaschenreife, wird es sich gut einbinden können und einen eingängigen, saftigen Burgunder mit mineralischen Konturen hervorbringen. Die beiden Top Spätburgunder entwickeln sich prächtig. Vielschichtig und mit spürbarer Eleganz, ist das seidige Spätburgunder GG aus dem Höllenberg in Frühform, dabei hat es noch Kapazitäten für weitere Entwicklung. Das Große Gewächs aus dem Reichetal ist stämmiger gebaut, sein röstiger Toast mit viel Bitterschokolade passt gut zu seiner dunkelbeerigen Fülle, es besitzt viel Würze und reife Gerbstoffe. —

Weinbewertung

85	2018 Riesling trocken 12,5%/9,90€
87	2018 Riesling trocken Hochheimer Hölle 12%/13,50€
88	2018 Sauvignon Blanc trocken „Kalkstein“ 13%/18,50€
89	2018 Chardonnay trocken Barrique 13%/29,50€
86	2018 Riesling trocken Hochheimer Herrnberg 12,5%/12,50€
87	2018 Riesling trocken „Alte Reben“ Hochheimer Stielweg 12,5%/18,-€
90	2018 Riesling trocken „GG“ Hochheimer Kirchenstück 12,5%/35,-€
89	2018 Riesling trocken „GG“ Kostheimer Weiß Erd 13%/26,-€
90	2018 Riesling trocken „GG“ Hochheimer Hölle 13%/35,-€
90	2018 Riesling trocken „GG“ Rüdeshheimer Berg Rottland 12,5%/35,-€
91	2018 Riesling trocken „GG“ Rüdeshheimer Berg Schlossberg 12,5%/48,-€
91	2017 Spätburgunder trocken „GG“ Hochheim Reichetal 14%/45,-€
92	2017 Spätburgunder trocken „GG“ Assmannshausen Höllenberg 14%/55,-€



Gunter Künstler

Lagen

Herrnberg (Hochheim)
Hölle (Hochheim)
Kirchenstück (Hochheim)
Stielweg (Hochheim)
Domdechane (Hochheim)
Stein (Hochheim)
Reichetal (Hochheim)
Weiß Erd (Kostheim)
Berg Roseneck (Rüdeshheim)
Berg Rottland (Rüdeshheim)
Berg Schlossberg (Rüdeshheim)
Höllenberg (Assmannshausen)

Rebsorten

Riesling (79 %)
Spätburgunder (14,8 %)
Chardonnay (2,7 %)
Sauvignon Blanc (1,6 %)
Albariño (1,1 %)
Grüner Veltliner (0,4 %)

