

WEINGUT RUPPERT-DEGINTHER

67596 · Dittelsheim-Hessloch

Kämmerergasse 8

Tel. (0 62 44) 2 92 · Fax 5 71 34

www.ruppert-deginther.de

Inhaber: Justus Ruppert

Önologe: Milena Ruppert

Verkauf: nach Vereinbarung

Rebfläche: 26 ha

Bis ins Jahr 1854 geht die Weinbautradition der Familie Ruppert zurück. Als Karl-Joachim Ruppert den Betrieb übernahm, machte er aus dem rheinhessischen Mischbetrieb einen reinen Weinbaubetrieb. Heute stehen die traditionellen rheinhessischen Rebsorten im Fokus, aber auch einige neue internationale Klassiker gewinnen immer mehr an Bedeutung. Nach seinem Studium in Geisenheim und einem Praktikum bei Klaus Peter Keller in Flörsheim-Dalsheim kehrte Sohn Justus in den Betrieb zurück und brachte dessen Neuausrichtung voran. So wird heute Wert gelegt auf eine ökologisch tragfähige und sozial verantwortliche, nachhaltige Arbeitsweise und die Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit und des ökologischen Gleichgewichts. Dabei helfen Begrünungen der Rebzeilen, die Lebensraum für Nützlinge schaffen und Erosionen und Nitratversickerungen vermeiden. Außerdem wird auf den Einsatz von Dünger so weit wie möglich verzichtet, und wenn, dann nur organischer Dünger oder Kompost eingesetzt. Das gilt auch in der Lage Hesslocher Liebfrauenberg, in welcher die Familie gerade eine Riesling-Parzelle mit dem Pflanzjahr 1944 erwerben konnte. Auf dem Weg in die Flasche wird darauf geachtet, dass die Traube kein Aroma verliert; das Pumpen von Maische, Most und Wein wird vermieden. Ausgebaut wird der Wein im Edelstahltank, im großen Holzfass oder im Barrique, wobei er möglichst lange auf der Hefe bleibt. Verwendet werden anschließend ausschließlich Naturkorken, denn, so ist die Familie überzeugt, „nur so kann eine echte Flaschenreife stattfinden“. Justus Rupperts Weine brachten auch in diesem Jahr vor allem eines: Spaß auf breiter Front. Vom einfachen Gutswein bis hin zum Liebfrauenberg ist alles außergewöhnlich gut gemacht. Allerdings stellt der 2016er Calx Chardonnay alle anderen Weine in den Schatten. Was hier für weniger als 14 Euro geboten wird, das sucht schon seinesgleichen!

■ 2017	Weißburgunder	85
	7,20 € 13%	
■ 2017	Sauvignon Blanc	88
	7,90 € 13%	
■ 2017	Bechtheimer Grauer Burgunder	86
	8,45 € 13,5%	
■ 2017	Burgunder Trilogie	88
	10,55 € 13,5%	
■ 2017	Hesslocher Riesling	88
	8,80 € 12,5%	
	Großartiger Preis-Leistungs-Riesling-Tipp! Dicht und cremig.	
■ 2017	Westhofener Riesling	88
	8,70 € 13%	
■ 2017	Calx Riesling	89
	17 € 12,5%	
■ 2016	Calx Chardonnay	91
	13,25 € 14%	
■ 2015	Bechtheimer Spätburgunder	86
	11,45 € 13,5%	
■ 2015	RotWild	85
	16,10 € 14%	
■ 2016	SchwarzWild	86
	13,50 € 14%	
■ 2015	Hesslocher Liebfrauenberg	89
	Cabernet Sauvignon 27 €/1,0 Lit. 14%	