

## RUPPERT-DEGINTHER



## KONTAKT

Kämmerergasse 8  
67596 Dittelsheim-Hessloch  
Tel. 06244-292  
Fax: 06244-57134  
www.ruppert-deginther.de  
kontakt@ruppert-deginther.de

## Inhaber

Karl-Joachim Ruppert

## Rebfläche

28 Hektar

## Produktion

150.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Seit sechs Generationen betreibt die Familie Weinbau in Hessloch. Heute wird der Betrieb von Karl-Joachim Ruppert und Ehefrau Gabi geführt. Karl-Joachim Ruppert hatte den landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb auf Weinbau umgestellt, die Rebfläche vergrößert und die Vermarktung ausgebaut. Sohn Justus ist nach Geisenheim-Studium und Praktika bei Klaus Peter Keller und Knipser in den Betrieb eingestiegen und kümmert sich hauptsächlich um die Weinberge. Zuletzt wurde die Traubenannahme komplett geändert, so dass keine Pumpen mehr verwendet werden müssen; neue Edelstahl tanks in Größen von 240 bis 2.100 Liter wurden angeschafft. Die Weinberge liegen in den Hesslocher Lagen Liebfrauenberg und Mondschein, im Bechtheimer Hasensprung und in der Westhofener Aulerde. Der Riesling „Calx“ (zuvor: „Weißer Stein“) stammt aus der ehemaligen Einzellage Lebkuchenberg, heute Teil der Lage Hesslocher Edle Weingärten. Rote Sorten wie Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder nehmen 30 % der Rebfläche ein. Wichtigste weiße Sorten sind Riesling und Silvaner. Die roten Lagenweine werden zwei Jahre in deutschen oder französischen Barriques ausgebaut.

## Kollektion

Die Basis stimmt, die weißen Guts- und Ortsweine sind klar, fruchtbetont und geradlinig. An der Spitze stehen die beiden Calx-Weine aus dem Lebkuchenberg. Der Chardonnay besitzt Fülle, Kraft, der Riesling zeigt herrlich viel Frucht, ist stoffig, dominant, klar und konzentriert, hat Potenzial. Sehr stimmig präsentiert sich der rote Teil der Kollektion, alle drei präsentierten Weine sind sehr gut. Die Rotwild-Cuvée zeigt eindringlich Gewürze, rote und dunkle Früchte, besitzt feine Schoko- und dezente Bitternoten, der Spätburgunder ist kraftvoll und strukturiert, der drei Jahre in französischen Barriques ausgebaute Cabernet Sauvignon zeigt Cassis und Schokolade, ist kraftvoll und sehr tanninbetont. —

## Weinbewertung

- 82 2015 Weißburgunder trocken 13 %/6,75 €  
81 2015 Silvaner Spätlese trocken Hesslocher 13 %/7,60 €  
81 2015 Grauburgunder trocken 13 %/6,75 €  
83 2015 Riesling Spätlese trocken Hesslocher 13,5 %/8,25 €  
82 2015 Riesling Spätlese trocken Westhofener 13 %/8,10 €  
86 2015 Riesling Spätlese trocken „Calx“ 12,5 %/16,70 €  
85 2014 Chardonnay trocken „Calx“ 13,5 %/12,70 €  
82 2015 Riesling Spätlese „feinherb“ Hesslocher Liebfrauenberg 11 %/14,10 €  
83 2015 Riesling Spätlese Hesslocher 9 %/7,70 €  
87 2013 Spätburgunder trocken Bechtheimer Hasensprung 13,5 %/16,70 €  
86 2011 Cabernet Sauvignon trocken Hesslocher Liebfrauenberg 14 %/22,60 €  
85 2013 „RotWild“ Rotwein trocken 13,5 %/15,50 €

