

## PRÄMIERT

### Marco Bergmann

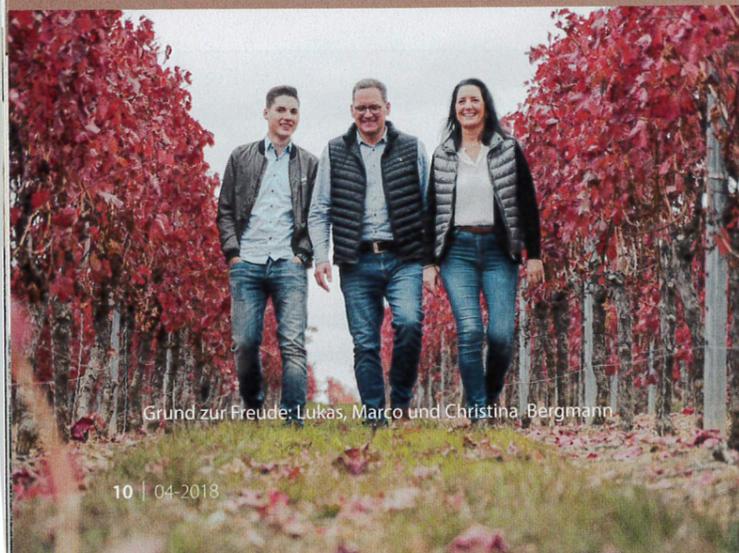
Weingut Großmann-Bergmann,  
„Weingut Nahe des Jahres 2019“

1. Auf 13,5 Hektar werden mit viel Engagement und Sorgfalt ausgewählte weiße und rote Rebsorten angebaut. Unsere aktuelle Kollektion umfasst 38 Weine. Das Sortiment wird abgerundet durch Sekte und Liköre. Zu meinen Lieblingsrebsorten gehören der Riesling und der Graue Burgunder. Am Riesling gefällt mir die Bandbreite von spritzig-fruchtig bis zu gehaltvoll-mineralisch, je nach Boden, auf dem die Reben wachsen. Unser Riesling -S- trocken vom Windesheimer Fels zeichnet sich durch reife gelbe Aromen aus und er erhält seine mineralische Note durch den roten Sandstein.

Beim Grauen Burgunder liebe ich die Dichte und Kraft. Hier kann gerne ein Teil auch im kleinen Eichenholzfass ausgebaut werden.

2. Tradition bewahren und offen sein für Neues ist es, was mich antreibt. Das Aroma und das Potenzial zu erhalten, das die Beeren aus dem Weinberg mit in den Keller bringen, finde ich wichtig. Die Weine des 2017er Jahrgangs präsentieren sich sortentypisch, gehaltvoll und sehr schön ausbalanciert. Das spiegelt unsere Arbeit im Weinberg und im Keller wider und zeigt uns, dass es sich immer wieder lohnt.

3. Diese Auszeichnung ist ein besonderer Anlass, um mit meiner Familie mit einem Glas von unserem Riesling Sekt trocken, aus traditioneller Flaschengärung, anzustoßen.



Grund zur Freude: Lukas, Marco und Christina Bergmann



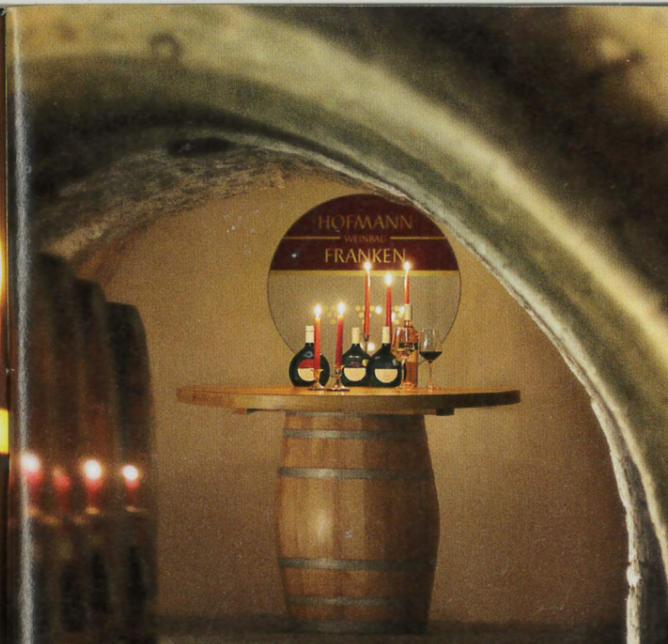
### Mario Hofmann, Mitinhaber von Weinbau Hofmann, „Weingut Franken des Jahres 2019“

1. Zurzeit vermarkten wir rund 4,7 Hektar. Meine Lieblingsrebsorten sind Silvaner und Spätburgunder. Beim Silvaner beeindruckt vor allem das Spektrum von Aromen, vom Wiesenbronner Wachhügel kommen eher grüne Silvaner mit Aromen wie Gras, Heu, grüner Apfel und Kräutern. Der Silvaner vom Geisberg besitzt eher reife Aromen von gelben heimischen Früchten wie Quitte, Mirabelle und Aprikose, allerdings ist auch immer öfter eine gewisse Exotik enthalten. Von QbA-Weinen bis hin zu opulenten Spätlesen, auch gerne aus dem großen Holzfass, und edelsüßen Auslesen ist alles möglich. Beim Spätburgunder ist es für mich eher die Herausforderung, jedes Jahr aufs Neue das Beste rauszuholen. Aber nicht zuletzt der Klimawandel macht sein Übriges, um anständige Spätburgunder zu ernten. Dabei stehen Fruchtigkeit, Tannin- und Säuregerüst an erster Stelle. Besonders der Wachhügel mit seiner Johannisbeerfruchtbarkeit und dieser angenehmen Süßholznote mit einer Spur Bittermandel sind hier ein besonderes Merkmal. Beim Casteller Kirchberg dagegen stellt die Frucht alles andere in den Schatten.

2. Ganz einfach gesagt ist es die Individualität unserer Weine. Diese sind nicht für Mainstream gedacht, sondern für Weinkenner.

3. Ich glaube, ich gönne mir für die Jahreszeit passend einen 2015er Casteller Kirchberg Spätburgunder trocken. Wenn es warm bleibt, dann eher was Weißes, vermutlich einen 2017er Silvaner Spätlese trocken vom Geisberg. Diese beiden sind in diesem Jahr meine Lieblingsweine.

Fotos: Weingut Großmann-Bergmann; Weinbau Hofmann; Weingut Landmann; Weingut Burg

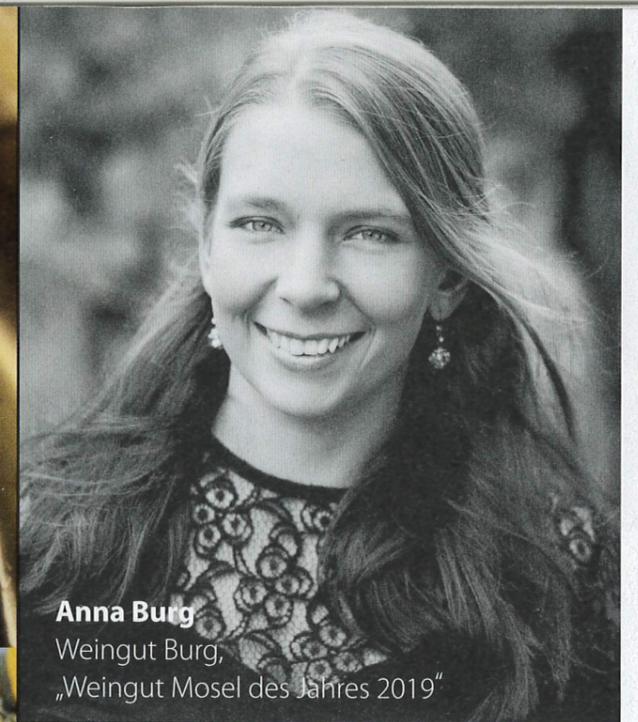


### Jürgen Landmann, Inhaber vom Weingut Landmann, „Weingut Baden des Jahres 2019“

1. Meine Lieblingsrebsorten sind die Burgunder sowie zur Abrundung der Sauvignon Blanc. Derzeit bewirtschaften wir 29 Hektar Rebfläche und bauen 14 verschiedene Weinsorten aus. Bei den wichtigsten Sorten gibt es die Basisfüllungen, Selektionen und den Ausbau im Barrique. Diese Sorten bieten, in unseren Weinbergen gewachsen, ein aus meiner Sicht ideales Geschmackserlebnis, da sie weltweit gesehen hier optimalste klimatische Wachstumsbedingungen vorfinden. Schön ist, dass sie sowohl als Speisebegleitweine als auch so überzeugen können.

2. Winzerfleiß und keine Kompromisse in puncto Qualität sowie unser biologischer Anbau.

3. Auf den Erfolg werde ich mit meinen Mitarbeitern und meiner Familie mit unserem Baden Crémant Pinot Rosé Brut anstoßen, da es ein tolles Produkt und für solche Ereignisse bestens geeignet ist.



### Anna Burg

Weingut Burg,  
„Weingut Mosel des Jahres 2019“

1. Wir haben elf Hektar Rebfläche im Betrieb. Die Anzahl der Weine ist schwierig zu benennen, da wir nicht nur für Endverbraucher produzieren. Unser Sortiment umfasst je nach Jahrgang 16 bis 18 Weine. Meine Lieblingsrebsorte ist der Riesling, facettenreich, spritzig, vielseitig einsetzbar. Die Hauptrebsorte in unserem Sortiment ist Riesling und ob klassisch, beispielsweise als Spätlese lieblich, oder extravagant als Hengstin aus dem neuen Holzfass, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

2. Ein Erfolgsgeheimnis haben wir eigentlich nicht, unsere Devise: Verrückt genug sein, für die Qualität unserer Weine auch mal andere Wege zu gehen und sich treu bleiben unter dem Mantel des Familienzusammenhaltes.

3. Ich denke, wir werden mit unserem Burgunder Sekt brut anstoßen, denn immer wenn es etwas zu feiern gibt, hat sich dieser prickelnd weiche Winzersekt bewährt.