

DER WEINHOF



KONTAKT

Klotzenhof 11
 63920 Großheubach
 Tel. 09371-948183
 Fax: 09371-948178
 www.weinhof-paul.de
 kontakt@weinhof-paul.de

Inhaber
 Alexander Paul
Rebfläche
 2,6 Hektar
Produktion
 14.000-18.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

siehe Homepage oder nach
 Vereinbarung
 Häckerwirtschaft

Der Weinhof Paul ist auf dem Klotzenhof zuhause, der am Waldrand zwischen Großheubach und Röllbach liegt. Das Weingut wurde Anfang der achtziger Jahre des letzten Jahrhunderts gegründet. Die Weinberge von Alexander Paul liegen im Großheubacher Bischofsberg, im Bürgstadter Centgrafenberg und im Miltenberger Steingrübler, ein Hektar befindet sich in natur- und denkmalgeschützten Sandsteinterrassen. Seit 2016 führt Alexander Paul auch Weine aus dem Wipfelder Zehntgraf im Programm. Er baut jeweils zur Hälfte weiße und rote Rebsorten an. Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling und Bacchus sind die wichtigsten weißen Rebsorten, Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder und Regent die roten. Die Trauben für die Weinlinie „Anno Dazumal“ stammen aus Sandsteinterrassen, sie werden in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut und nicht filtriert; auch der Blanc de Noir 207 stammt von Terrassen, aus einem Weinberg in der Teillage Rosenberg, in dem es 207 Stufen gibt. Dem Weingut ist eine Häckerwirtschaft angeschlossen, in der fränkische Spezialitäten und Hausmacherwurst angeboten werden.

Kollektion

Der Blanc de Noir 207 war im vergangenen Jahr unser Favorit in einer guten, gleichmäßigen Kollektion und auch in diesem Jahr hat er wieder die Nase vorne, führt eine erneut sehr gleichmäßige, überzeugende Kollektion an. Er zeigt gute Konzentration und rauchige Noten, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Frucht. Nur knapp dahinter sehen wir Grauburgunder und Weißburgunder, die beide aus dem Wipfelder Zehntgraf stammen. Der Grauburgunder ist füllig und saftig, betört mit reifer süßer Frucht, der sechs Monate im Holz ausgebaute Weißburgunder ist zupackend, strukturiert, etwas verschlossener als der Grauburgunder. Die beiden Lagencuvées besitzen viel Frische, sind klar und fruchtbetont, bieten unkomplizierten Trinkgenuss. Dies gilt auch für den halbtrocken ausgebauten Rosé, einen reinsortigen Spätburgunder, der ganz auf Frische und Frucht setzt, ebenso für die halbtrocken ausgebaute rote Cuvée aus Dornfelder und Domina. ➔

Weinbewertung

- 83 2017 Weißweincuvée trocken Miltenberger Steingrübler 11,5 %/7,50 €
- 83 2017 Weißweincuvée trocken Großheubacher Bischofsberg 11,5 %/7,50 €
- 86 2017 „207“ Blanc de Noir trocken 11,5 %/8,50 €
- 84 2017 Weißer Burgunder trocken 11,5 %/8,50 €
- 85 2017 Grauer Burgunder trocken 11,5 %/7,50 €
- 83 2017 Riesling „feinfruchtig“ Großheubacher Bischofsberg 11,5 %/7,50 €
- 83 2017 Rosé halbtrocken Großheubacher Bischofsberg 12 %/7,50 €
- 82 2015 Rotweincuvée halbtrocken 11,5 %/8,50 €

