



Brandt

Kontakt

Dalbergstraße 27
67596 Dittelsheim-Heßloch
Tel. 06244-5521
www.brandt-weine.de
kontakt@brandt-weine.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Markus Brandt

Betriebsleiter

Markus Brandt

Rebfläche

10 Hektar

Der landwirtschaftliche Gemischtbetrieb hat lange Zeit nur Fasswein erzeugt, erst 2011 begannen Hans-Richard Brandt und Sohn Markus mit der Flaschenweinvermarktung. Markus Brandt studierte in Geisenheim, hat inzwischen den Betrieb übernommen. Seine Weinberge liegen in den Hesslocher Lagen Mondschein und Liebfrauenberg, in den Bechtheimer Lagen Stein und Hasensprung sowie in Alsheim und Guntersblum. Der Betriebsschwerpunkt liegt beim Riesling, dazu spielen die Burgundersorten und Scheurebe eine wichtige Rolle, ebenso Silvaner. Das Weingut ist einer der wenigen Betriebe, die noch Schönburger im Programm hat, eine Rebsorte, die in den siebziger Jahren vor allem in Rheinhessen angebaut wurde, heute aber praktisch keine Rolle mehr spielt, Markus Brandt aber schickt Schönburger manchmal sogar zur Verkostung ein. Inzwischen hat Markus Brandt Blaufränkisch gepflanzt. Die Spitzenweine werden in den Bechtheimer Lagen Stein und Hasensprung sowie im Hesslocher Mondschein erzeugt.



Kollektion

Ein sehr schönen Rosé-Sekt eröffnet in diesem Jahr den Reigen, er ist fruchtbetont, klar, zupackend, besitzt gute Struktur und Frische. Die Gutsweine zeigen auch 2018 wieder sehr gleichmäßige Qualität, das Einstiegsniveau ist hoch. Der Grauburgunder ist füllig, kompakt, süffig, die Scheurebe würzig und zupackend, besitzt feine süße Frucht. Die weiße Cuvée 1955 ist frisch und klar, besitzt merkliche Süße und Biss, der feinerherber Riesling punktet mit reintöniger Frucht. Unser Favorit im Gutswein-Segment ist die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, die Fülle und Kraft besitzt, gute Struktur und Substanz. Sehr gut ist auch der einzige Ortswein, der Riesling von alten Reben in Mölsheim, er ist konzentriert und klar, kraftvoll und zupackend, besitzt gute Struktur und reintönige Frucht. Gleich drei restsüße Weine hat Markus Brandt vorgestellt, eine elegante, lebhaftes Riesling Spätlese, eine würzige, reintönige Scheurebe Auslese sowie eine duftig-würzige, sehr konzentrierte Muskateller Beerenauslese. Stimmige Kollektion! —

Weinbewertung

- 86** 2017 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12,5%/12,- €
- 83** 2018 Grauburgunder trocken | 13,5%/8,50 €
- 84** 2018 Scheurebe trocken | 11,5%/7,- €
- 83** 2018 „1955“ Weißweincuvée trocken | 12%/9,80 €
- 85** 2018 Weißburgunder-Chardonnay trocken | 12%/6,50 €
- 86** 2018 Riesling trocken „Alte Reben“ Mölsheimer | 13%/9,80 €
- 84** 2018 Riesling „feinherb“ | 12,5%/7,- €
- 85** 2018 Riesling Spätlese Bechtheimer Hasensprung | 9,5%/8,- €
- 85** 2018 Scheurebe Auslese Hesslocher Liebfrauenberg | 9%/9,- €
- 87** 2018 Gelber Muskateller Beerenauslese Hasensprung | 9,5%/12,50 €/0,375l

