★★

Rothweiler

Kontakt
GuterWein Rothweiler
Berliner Ring 184
64625 Bensheim-Auerbach
Tel. 06251-76569
https://www.hanno-rothweiler.de/
mail@hanno-rothweiler.de

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 17-19 Uhr, Sa. 10-13 Uhr und nach Vereinbarung (Tel. 0171-6825773)

Inhaber/Betriebsleiter/Kellermeister
Hanno Rothweiler
Außenbetrieb
Reinhard Steinbacher
Rebfläche
4,5 Hektar
(+ 2,5 ha Traubenzukauf)
Produktion
60.000 Flaschen



Hanno Rothweiler, der nicht aus einer Winzerfamilie stammt, hat schon während seiner Ausbildung 1983 seine ersten eigenen Weine gemacht. Seine Weinberge liegen in den Lagen Zwingenberger Steingeröll, Alsbacher Schöntal, Auerbacher Fürstenlager und Höllberg, sowie in den Heppenheimer Lagen Steinkopf und Eckweg und im Bensheimer Wolfsmagen. Wichtigste Rebsorte ist Riesling, der 30 Prozent der Rebfläche einnimmt. Es folgen Grauburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau, St. Laurent, Gelber Muskateller, Syrah und Cabernet Sauvignon. Dazu gibt es Sorten wie Ehrenfelser, Traminer, Dakapo, Roter Riesling oder Primitivo, zuletzt hat er Cabernet Blanc und Weißburgunder anstelle von Riesling gepflanzt. Die Rotweine werden mit den Rappen maischevergoren und dann gut ein Jahr im Barrique ausgebaut. Die Weine werden zu 90 Prozent trocken ausgebaut. Neben Weinen führt Hanno Rothweiler auch Obstbrände und Liköre im Programm. Eine große Neuanlage wurde mit Riesling, Merlot und Syrah bepflanzt.

Kollektion

Der Sekt zeigt feine rauchige Noten, ist frisch und geradlinig – ein feiner Einstieg. Auch der Riesling im Liter überzeugt, zeigt feine Würze, Frische, etwas Limone, ist geradlinig und klar. Deutlich fülliger ist der Rolling Stone genannte Riesling, intensiv, offen, saftig, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Unser Favorit im weißen Segment aber ist der 2024er Pinot Blanc vom Steinkopf, der würzig-rauchige Noten zeigt, viel reife Frucht, etwas Vanille und dezenten Toast, gute Substanz, reife Frucht und Länge besitzt. Sehr gut gefällt uns 2025 auch der blush-Rosé, ein Shiraz, der herrlich intensiv, fruchtbetont und zupackend ist. Sehr gut sind auch die beiden vorgestellten Rotweine: Der Pinot Noir vom Eckweg ist fruchtbetont, offen, rotbeerig, besitzt gute Struktur und Grip, der Lemberger vom Fürstenlager zeigt intensiv rote Früchte, besitzt Tannine und Biss.

Weinbewertung

85 2024 Lemberger / St. Laurent de Noirs Sekt brut | 12,5%/16,20 €
82 2025 Riesling Bensheimer Wolfsmagen (1l) | 12,5%/8,80 €
83 2025 Auxerrois Auerbacher Fürstenlager | 12,5%/10,40 €
83 2025 Weißer Burgunder Heppenheimer Steinkopf | 12%/10,40 €
84 2025 Riesling „Rolling Stone" Zwingenberger Steingeröll | 13,5%/10,90 €
82 2024 Grauer Burgunder „Taste of Grey" Auerbacher Fürstenlager | 13%/14,20 €
83 2025 Cabernet Blanc / Pinot Blanc Auerbacher Fürstenlager | 12,5%/10,20 €
87 2024 Pinot Blanc Heppenheimer Steinkopf | 12,5%/19,40 €
83 2025 Cabernet Sauvignon Weißherbst Auerbacher Fürstenlager | 12%/10,70 €
85 2025 Shiraz Rosé „blush" Auerbacher Fürstenlager | 11,5%/10,70 €
86 2023 Pinot Noir Heppenheimer Eckweg | 13%/13,90 €
85 2023 Lemberger Auerbacher Fürstenlager | 13%/13,90 €