



Münzberg



Kontakt

Böchinger Straße 51
76829 Landau-Godramstein
Tel. 06341-60935
Fax: 06341-64210
www.weingut-muenzberg.de
wein@weingut-muenzberg.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 14-18 Uhr
Sa. 10-15 Uhr
Weinbistro „Fünf Bäuerlein“
(Marktplatz Landau)

Inhaber

Gunter Keßler

Kellermeister

Nico Keßler

Außenbetrieb

Nico Keßler

Rebfläche

17 Hektar

Produktion

120.000 Flaschen

Lothar Keßler zog 1974 vom Godramsteiner Ortskern an den Münzberg um. Nachdem seine Söhne Rainer und Gunter Keßler das Gut zunächst gemeinsam führten, leitet Gunter seit Oktober 2013 alleine den Betrieb. Für den Keller und den Außenbetrieb ist mittlerweile Sohn Nico verantwortlich. 77 Prozent der Fläche nehmen die Burgundersorten und Chardonnay ein, Riesling steht auf 13 Prozent. 2020 wurde mit der Umstellung auf Bio-Anbau begonnen.

Kollektion

Die vier weißen Spitzen kennen wir schon vom vergangenen Jahr und stammen noch aus dem Jahrgang 2021, der Weißburgunder Schlangenpfiß zeigt klare Frucht, Birne, Aprikose, etwas Quitte, besitzt Grip und Länge und ist etwas frischer als der Weißburgunder Ochsenloch, der leichte Reifnoten und Schmelz besitzt, animierend und nachhaltig ist, der Grauburgunder Schneckenberg zeigt ebenfalls feine Reifnoten, Quitte und Birne, ist cremig und animierend und der kraftvolle Chardonnay Im Stahlbühl zeigt rauchige Noten, Quitte und Honigmelone. Bei den weißen 2022ern zeigt der Weißburgunder Kalkgestein Birne, florale Würze und dezentes Holz, ist etwas nachhaltiger als der Weißburgunder Löß-Lehm, der die direktere Frucht besitzt, der Grauburgunder Kalkmergel zeigt Aromen von reifen Birnen und hellen Blüten, ist saftig und harmonisch und der Chardonnay Kalkmergel zeigt deutliches Holz, besitzt Kraft, Schmelz und Länge. Bei den Spätburgundern zeigt der Schlangenpfiß Schwarzkirsche, Waldboden und Gummi im Duft, ist elegant und harmonisch, der Affolter ist ebenfalls elegant, zeigt etwas hellere Frucht, Hagebutte, während der Kalkgestein dunkle Aromen von Pflaume und Gewürznelke zeigt. —

Weinbewertung

- 87** 2019 Weißer Burgunder Sekt brut | 12%/17,50 €
- 88** 2020 Pinot Sekt brut | 12%/21,- €
- 85** 2022 Weißer Burgunder trocken | 12,5%/9,50 €
- 88** 2022 Weißer Burgunder trocken „Kalkgestein“ Godramstein | 13%/14,50 €
- 88** 2022 Weißer Burgunder trocken „Löß-Lehm“ Godramstein | 13%/14,50 €
- 88** 2022 Grauer Burgunder trocken „Kalkmergel“ Godramstein | 13%/14,50 €
- 87+** 2022 Chardonnay trocken „Kalkgestein“ Godramstein | 13%/14,50 €
- 88** 2022 Chardonnay trocken „Kalkmergel“ Godramstein | 13,5%/25,- €
- 89** 2021 Weißer Burgunder trocken Godramstein Ochsenloch | 13%/19,- €
- 89** 2021 Grauer Burgunder trocken Godramstein Schneckenberg | 13%/19,- €
- 89** 2021 Chardonnay trocken Godramstein Im Stahlbühl | 13,5%/48,- €
- 90** 2021 Weißer Burgunder „GG“ Münzberg „Schlangenpfiß“ | 13%/28,- €
- 88** 2020 Spätburgunder trocken „Kalkgestein“ Godramstein | 13,5%/20,- €
- 89** 2020 Spätburgunder trocken Godramstein Mittlerer Affolter | 14%/32,- €
- 90** 2020 Spätburgunder „GG“ Münzberg „Schlangenpfiß“ | 14%/40,- €

WEINGUT
·MÜNzBERG·
GUNTER KESSLER
PFALZ

