

PRINZ



KONTAKT

Im Flachsgarten 5
65375 Hallgarten (Oestrich-Winkel)
Tel. 06723-999847
Fax: 06723-999848
www.prinz-wein.de
info@prinz-wein.de

Inhaber

Familie Prinz

Rebfläche

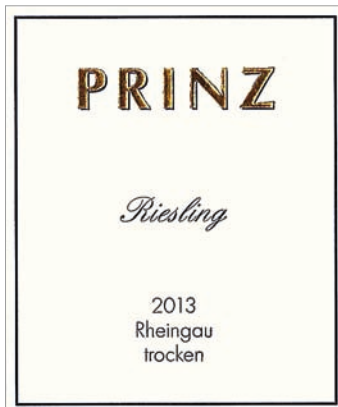
7 Hektar

Produktion

50.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung



Ein Weingut, das sich entwickelt hat wie kaum ein zweites in der Region. Großeltern und Eltern von Fred Prinz lieferten die Trauben noch an die Genossenschaft ab, 1991 vermarktete man dann die ersten 3.000 Flaschen eigenen Wein. Fred Prinz führte den Betrieb lange im Nebenerwerb, arbeitete nach dem Studium bei Breuer, dann bei den Staatsweingütern Kloster Eberbach. 2003 bot sich die Möglichkeit, einen Betrieb im Ort zu übernehmen, Keller, Lager und Weinberge inklusive. Im Jahr darauf wagte Fred Prinz den Schritt in die Selbständigkeit, schon ein Jahr später wurde er in den VDP aufgenommen. Inzwischen sind die beiden Kinder intensiv dabei, sich auf die Mitarbeit vorzubereiten, einem weiteren Ausbau des Gutes steht nichts mehr im Wege. Die Weinberge des Betriebes befinden sich rund um Hallgarten in den Lagen Schönhell (teils sandige, teils steinige Lösslehmböden), Hendelberg (blauer und grüner Schiefer, Phyllit) und Jungfer (Taunusquarzit mit Lösslehmeinlagerungen). Über 90 % der Rebfläche nimmt Riesling ein, traditionell gibt es Spätburgunder, hinzu kamen Sauvignon Blanc (erste Ernte 2006) und Roter Riesling (erste Ernte 2008). Der neu gepflanzte Traminer soll das Sortiment demnächst ergänzen, wird aber den Riesling als Hauptrebsorte selbstverständlich nicht verdrängen können. Das Programm ist in vier Linien gegliedert. Die Basis bilden die Gutsweine, dann folgen die Kabinettweine und der Riesling „Tradition“. Die dritte Linie bilden die traditionellen Spätlesen, trocken wie süß. Auch der Rote Riesling und der Sauvignon Blanc gehören in diese Linie. Das Topsegment schließlich wird von den beiden Großen Gewächsen gekrönt. Die Weine werden fast ganz im Edelstahl vinifiziert, nur für den Riesling „Tradition“ wird ein Teil des Weines im Halbstück ausgebaut, auch der in kleinen Mengen ausgebaut Spätburgunder kommt mit Holz in Berührung. Die Basisweine werden überwiegend mit Reinzuchthefen vergoren, alle höherwertigen Weine mit natürlichen Hefen, wobei Fred Prinz dies nicht dogmatisch sieht, auch noch einmal etwas Hefen zusetzt, wenn die Weine nicht weit genug vergären.

Vorjahre

Schon in der allerersten Ausgabe haben wir die Weine von Fred Prinz vorgestellt, schon damals lobten wir die Reintönigkeit des gesamten Sortiments. 2012 war dann in jeder Hinsicht ein gelungener Jahrgang. Die Freude begann schon beim als feinherb deklarierten, aber nur knapp oberhalb der Trocken-Grenze liegenden Riesling „Schiefer“, setzte sich fort beim mineralischen Riesling „Tradition“ mit viel Schmelz und hätte seinen trockenen Höhepunkt in den beiden Lagenweinen von Hendelberg und Schönhell gefunden, wenn da nicht das Große Gewächs gewesen wäre. Die Weine des Jahrgangs 2013 fielen sehr gleichmäßig aus. Ein leicht nach Aprikosen duftender Hendelberg-Riesling, der kompakte „Tradition“, der mit sortentypischer Würze ausgestattete Rote Riesling – es fiel schwer, Favoriten zu finden. Die beiden

Großen Gewächse präsentieren sich erst am zweiten Tag in bester Verfassung.

Riesling trocken

Auf dem einmal eingeschlagenen Weg geht das Weingut weiter – auch 2014. Ja, man hat den Eindruck, als präzisiere Fred Prinz seine Weine immer mehr. Offen, würzig, sehr trocken und puristisch wirkt diesmal der „Tradition“, mit reifer, sortentypischer Frucht präsentiert sich der Rote Riesling. Der Hendelberg-Wein schlägt mit seiner Nachhaltigkeit manches Große Gewächs des Rheingaus, ist schon offen, ohne an seiner Alterungsfähigkeit zweifeln zu lassen. Unter den offiziellen Spitzenweinen ragt der Schönhell-Riesling leicht über das Große Gewächs aus der Jungfer hinaus, aber die qualitativen Unterschiede sind nicht groß, beide sind sehr präzise, fest, sind voller Würze und von eigenständigem Charakter. Eine der besten Kollektionen der Region!

Riesling süß

Kein Jahr für süße Weine, möchte man meinen, doch die rassigen, balancierten und überraschend nachhaltigen Kabinette sowie die sehr präzise Spätlese widerlegen die allgemeine Einschätzung für den Rheingau. Die Auslese ist zwar keine Steigerung mehr, doch die Gesamtleistung ist auch in diesem Segment bemerkenswert.

Spätburgunder

Fred Prinz gilt zwar nicht unbedingt als Spätburgunder-Spezialist, stellt aber diesmal sehr feine, elegante Rotweine vor. Der 2012er aus dem Hendelberg besitzt eine angenehm kühle Frucht, feine Noten von dunklen Beeren und nur ganz leicht rauchige Würze, wirkt fest und mineralisch. Ein Pinot-Noir-Musterbeispiel, wie man es im Rheingau nicht allzu häufig findet. ─

Weinbewertung

- 84 2014 Riesling trocken 12 %/7,70 €
- 86 2014 Riesling Kabinett trocken Hallgartener 11 %/9,90 €
- 87 2014 Riesling trocken „Tradition“ 12 %/11,10 €
- 87 2014 Roter Riesling trocken 12,5 %/14,90 €
- 90 2014 Riesling trocken Hallgartener Hendelberg 12,5 %/14,90 € ☺
- 91 2014 Riesling trocken „GG“ Hallgarten Jungfer
- 92 2014 Riesling trocken „GG“ Hallgarten Schönhell
- 85 2014 Riesling „feinherb vom bunten Schiefer“ 11 %/7,70 €
- 86 2014 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer 9,5 %/10,40 €
- 89 2014 Riesling Kabinett Goldkapsel Hallgartener Jungfer 8 %/Verst.
- 89 2014 Riesling Spätlese Hallgartener Jungfer 9 %/17,50 €
- 88 2014 Riesling Auslese Hallgartener Jungfer 10 %/25,- €/0,375l
- 86 2013 Spätburgunder trocken 13,5 %/9,40 €
- 88 2012 Spätburgunder trocken Hallgartener Hendelberg 13 %/20,- €



LAGEN

JUNGFER (HALLGARTEN)
SCHÖNHELL (HALLGARTEN)
HENDELBERG (HALLGARTEN)

REBSORTEN

RIESLING (90 %)
SPÄTBURGUNDER (7 %)
SAUVIGNON BLANC (3 %)