



Prinz



Kontakt

Im Flachgarten 5
65375 Hallgarten
(Oestrich-Winkel)
Tel. 06723-999847
<https://www.prinz-wein.de/>
info@prinz-wein.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Familie Prinz

Betriebsleiter

Florian Prinz

Kellermeister

Fred Prinz

Außenbetrieb

Florian Prinz

Rebfläche

12 Hektar

Produktion

75.000 Flaschen

PRINZ

Riesling



JUNGFER

Seit 2018 wird das Weingut von Geisenheim-Absolvent Florian Prinz, gemeinsam mit seinen Eltern Fred und Sabine Prinz geleitet. Fred Prinz hatte den Betrieb seit Ende der 90er Jahre von einem Genossenschaftsweingut zu einer der führenden Adressen im Rheingau gemacht. 1991 vermarktete man dann die ersten 3.000 Flaschen Wein, damals noch im Nebenerwerb, während er bei Breuer und später bei die Kloster Eberbach angestellt war. 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. Mittlerweile hat Florian die Leitung des Außenbetriebs übernommen, während sich Fred Prinz weiterhin um den Ausbau der Weine im Keller kümmert. Die Weinberge befinden sich rund um Hallgarten in den Lagen Schönhell (teils sandige, teils steinige Lösslehmböden), Hendelberg (blauer und grüner Schiefer, Phyllit), Jungfer (Taunusquarzit mit Lösslehmeinlagerungen) und Frühernberg. Auch im Erbacher Marcobrunn, im Hattenheimer Nussbrunnen, im Oestricher Doosberg und im Rüdesheimer Berg Schlossberg ist die Familie Prinz mittlerweile vertreten. 90 Prozent der Rebfläche nimmt Riesling ein, traditionell gibt es Spätburgunder, hinzu kamen Sauvignon Blanc (erste Ernte 2006) und Roter Riesling (erste Ernte 2008); inzwischen wurden auch Traminer und Piwi-Sorten gepflanzt. Das Weingut ist seit 2013 EU-Bio-zertifiziert, arbeitet seit 2018 nach biodynamischen Grundsätzen. Das Programm ist vierstufig gegliedert in Gutsweine (Riesling, Spätburgunder, Sauvignon Blanc, Roter Riesling, Traminer), Ortswein (Hallgartener Riesling), Erste Lage-Weine (Rieslinge aus Frühernberg und Hendelberg, Spätburgunder aus dem Hendelberg) und Große Gewächse, traditionell Riesling aus Schönhell und Jungfer, aber es gab auch schon einen Riesling Doosberg Großes Gewächs und nun auch einen Riesling aus dem Berg Schlossberg. Die Rieslinge werden fast ganz im Edelstahl vinifiziert und kühl vergoren, nur für den Riesling „Tradition“ wird ein Teil des Weines im Halbstück ausgebaut, der Spätburgunder wird nach der offenen Maischegärung im Halbstück oder im Barrique ausgebaut. Die Basisweine werden überwiegend mit Reinzuchthefen vergoren, alle höherwertigen Weine mit natürlichen Hefen, wobei dies nicht dogmatisch gesehen wird, auch einmal etwas Hefen zugesetzt werden, wenn die Weine nicht weit genug vergären.

Kollektion

Auch die 2024er Kollektion präsentiert sich sehr geschlossen, das vierstufige System kann man sehr gut nachvollziehen; die Weine sind jahrgangsbedingt deutlich säurebetonter als ihre Vorgänger, wobei immer genug Fülle und Frucht vorhanden sind um sie in Balance zu halten. Schon der trockene Gutsriesling ist sehr gut, würzig und eindringlich, im Mund

frisch, klar und zupackend, ein sehr geradliniger Basisriesling. Noch ein klein wenig besser gefällt uns die feinherbe Variante vom bunten Schiefer, sie ist ebenfalls sehr würzig, etwas duftiger, im Mund harmonisch und saftig bei reifer Frucht und guter Struktur. Eine deutliche Steigerung in Sachen Fülle und Substanz bringt der Hallgartener Ortsriesling, der deutlich konzentrierter schon im Bouquet ist, Fülle und Saft besitzt, viel reife Frucht und feine Frische. Unter den beiden Erste Lage-Rieslingen gilt unsere leichte Präferenz dem Wein aus dem Hendelberg, der sehr offen und intensiv im Bouquet ist, viel Duft zeigt, viel Intensität und Frucht im Mund besitzt, Fülle, Saft und Länge. Der Riesling vom Frühernberg ist würzig-intensiv im Bouquet, zeigt rauchige Noten und klare reife Frucht, besitzt gute Struktur und Substanz im Mund, feinen Grip, ist ebenfalls füllig und saftig, aber nicht ganz so lang und nachhaltig wie sein Kollege vom Hendelberg. An der Spitze der Kollektion stehen die drei Großen Gewächse, die alle noch enorm jugendlich sind. Der Nussbrunnen-Riesling ist besonders verschlossen, er zeigt gute Konzentration, viel Würze, etwas rauchige Noten, ist konzentriert und stoffig im Mund, besitzt reintönige Frucht und Substanz, gute Struktur und Grip. Der Schönhell-Riesling ist ein wenig offener im Bouquet, zeigt etwas gelbe Früchte, Orangen, Quitten, ist füllig und saftig bei reifer Frucht und guter Substanz. Würzig und intensiv präsentiert sich der enorm konzentrierte Jungfer-Riesling, er ist harmonisch, reintönig, besitzt herrlich viel Frucht, gute Struktur und Druck, aber auch er braucht wie seine Kollegen noch etwas Flaschenreife. Das Programm wäre nicht komplett ohne die beiden Jungfer-Kabinett-Rieslinge, die beide wunderschön reintönig sind, die leicht pfirsichduftige Goldkapsel-Variante ist wie gewohnt deutlich fülliger, saftiger und komplexer.

Weinbewertung

- 85 2024 Riesling trocken | 12%/10,90€
- 88 2024 Riesling trocken Hallgartener | 13,80€
- 90 2024 Riesling trocken Hallgartener Hendelberg | 20,80€
- 89 2024 Riesling trocken Hallgartener Frühernberg | 20,80€
- 92 2024 Riesling „GG“ Hallgartener Jungfer | 40,-€
- 91 2024 Riesling „GG“ Hallgartener Schönhell | 35,-€
- 91 2024 Riesling „GG“ Hattenheimer Nussbrunnen | 35,-€
- 86 2024 Riesling „feinherb“ „Vom bunten Schiefer“ | 10,90€
- 88 2024 Riesling Kabinett Hallgartener Jungfer | 9%/15,50€
- 90 2024 Riesling Kabinett „Goldkapsel“ Hallgartener Jungfer | Vst.



Florian & Fred Prinz

Lagen

Jungfer (Hallgarten)

Schönhell (Hallgarten)

Frühernberg (Hallgarten)

Hendelberg (Hallgarten)

Doosberg (Oestrich)

Nussbrunnen (Hattenheim)

Marcobrunn (Erbach)

Berg Schlossberg (Rüdesheim)

Rebsorten

Riesling (90%)

Spätburgunder (5%)

Sauvignon Blanc

Piwis

Traminer