

Domaine Bott-Geyl



©Weinmax

Wirklich nie davon gehört? Also, es ist nicht zu spät, um sich für dieses in [Bebenheim](#), 2.2Km von Riquewihir entfernt gelegene Weingut zu interessieren, ja, sich sogar dafür zu begeistern. Es stimmt allerdings auch, dass Bebenheim im Schatten der touristischen, mittelalterlichen Gemeinde mit dem famosen, fachwerkverzierten oberen Torturm Dolder steht. Die Geschichte will es, dass Bebenheim auch gerne vergessen geht. Während des zweiten Weltkrieges wurde das benachbarte Dorf [Mittelwihir](#) vollständig zerstört. Bebenheim ist mit seinen herzigen, bildhübschen Strassen und Fachwerkhäusern aus der Renaissance-Zeit unversehrt geblieben.

Wenn die Gemeinde 11 Winzer und eine Genossenschaft zählt, verdienen zwei dieser Domainen eine vertiefte Aufmerksamkeit: Bott-Geyl und [Hartweg](#). Die *Passionnés* (dt.: Weinliebhaber) kennen Bebenheim als die Quelle mehrerer grandioser Weine. Die Grand Cru Lagen [Sonnenglanz](#) und [Schoenenbourg](#) geniessen einen internationalen Ruf und die Weine, welche hier produziert werden, gehören zum Besten, was das Elsass ausbaut.



Bebenheim

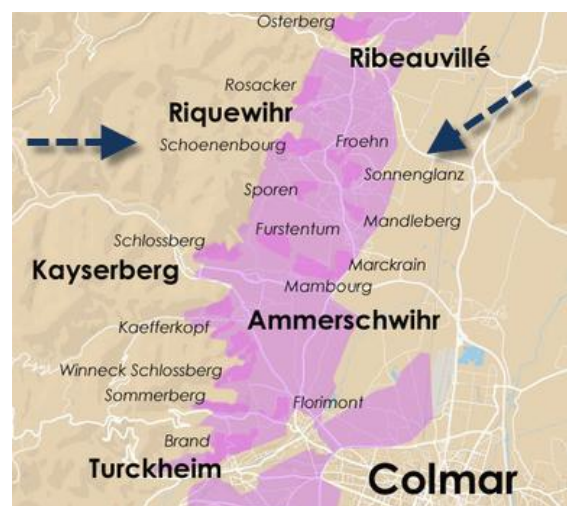
©CartesFrance.fr André Auger

Die Lagen

Das Weingut besitzt Parzellen in sechs Grands Crus Lagen, wobei wir zwei davon kurz präsentieren möchten.

Die 1983 verabschiedete, 33ha grosse Lage **Sonnenglanz** ist zwischen 222 und 272m.ü.M. gelegen und nach Südosten gerichtet. Die Regenmessung beträgt weniger als 500mm im Jahr, während die Sonneneinstrahlung die 1'700 Stunden übersteigt. Die Lage begünstigt insbesondere Pinot Gris und Gewürztraminer. Die Weine gelten als intensiv, konzentriert, aber auch mit einer feinen Nase ausgereifter Früchte sowie einem generösen, ausgewogenen Gaumen mit einem langen Abgang.

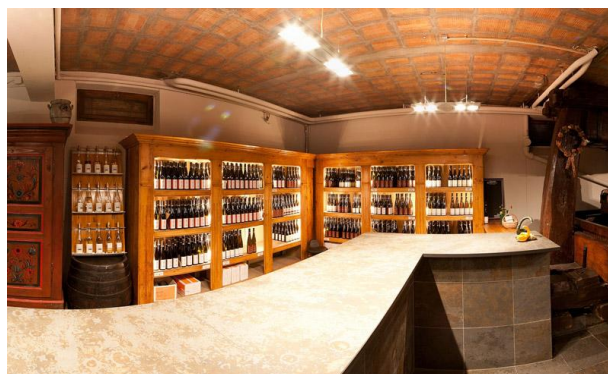
Die 53.4ha grosse Grand Cru Lage **Schoenenbourg** wurde 1992 verabschiedet. Die Höhe des Hügels schwankt zwischen 265 und 380m.ü.M. und der Boden erweist sich als besonders komplex, wobei die Hauptkomponente aus lehmigem Mergel besteht. Die Regenmessung ist um 15% höher als in der Lage Sonnenglanz, wobei die Sonneneinstrahlung ziemlich identisch ist. Das Mikroklima bevorzugt den Ausbau grossartiger Vendanges Tardives und Sélections de Grains Nobles. Die wichtigste Rebsorte, welche hier kultiviert wird, ist Riesling.



©Tenzing

Das Weingut

Die Domaine Geyl wurde 1798 gegründet und ist seitdem Eigentum der gleichen Familie geblieben. 1953 folgte die Domaine [Bott-Geyl](#), welche seit 1993 durch Jean-Christophe Bott geleitet wird. Dieser hat sein Rüstzeug in der neuen Welt und im Burgund geholt. Sein Vorbild, Leonard Humbrecht von der Domaine Zind-Humbrecht, hat ihm am Anfang der 2000er Jahre beigebracht, dass die Weinberge von Bott-Geyl organisch und biodynamisch bebaut werden müssten. Das Weingut hält seit 2002 die Vorsätze der biodynamischen Landwirtschaft ein und erstreckt sich auf 15ha, welche sich in 70 Parzellen zwischen Ribeauvillé und Kietzheim aufteilen.



Der Keller bzw. der Verkostungssaal

©Bott-Geyl

Das Weinportfolio besteht aus neun Weinlinien, wobei drei davon einen einzigen Wein umfassen. Insgesamt werden 18 Weine abgefüllt, darunter sechs Grands Crus, vier Lieux-dits, drei Vendanges Tardives und zwei Sélections de Grains Nobles. Die echten Weinlinien heissen Métiss, Éléments, Grands Crus, Lieux-Dits, Vendanges Tardives und Grains Nobles, während Galets Oligocène, Jules Geyl und Crémant je einen einzigen Wein umfassen.

Die Weine dieser Domaine sind in der Schweiz bei [Le Passeur de Vin](#) und [La Couleur du Vin](#) erhältlich.

Die Verkostung

Wir haben die acht angebotenen Weine verkostet und bewerten sieben. Der Riesling 2011 Grand Cru Mandelberg wurde nicht bewertet. Die Erzeugnisse dieser Domaine verdienen einen guten Platz in jedem Keller.

Der **Riesling 2011 lieu-dit Grafenreben**, welchen Stephen Tanzer mit 90/100 bewertet, ist ein köstlicher, unkomplizierter Wein mit animierendem, präzisiertem Zitrusduft, weissen Früchten und rauchigen Noten. Salzige Akzente ergänzen das Aromabild und erteilen ihm eine gewisse, erfreuliche Ungezwungenheit. Viel Saft und eine tolle Harmonie mit samtigem Fluss. Lebhaftige Säure und wiederum feine Früchte. Guter Abgang. 16.5/20.



Der **Riesling 2012 Grand Cru Sporen** lässt den grossartig finessenreichen und subtilen Charakter der Grand Cru Lage zum Ausdruck bringen. Die delikate und komplexe Nase verbindet feine, ausgefeilte Düfte gelber Früchte wie Zitronen und Äpfel mit einer stützenden Mineralität und einem Strauss weisser und gelber Blumen. Diese Nase lässt nicht gleichgültig. Sie zeigt, mit welchem Können auf dem Weingut gearbeitet wird. Man möchte diesen Saft in Erinnerung behalten, dann in einem zweiten Schritt im Gaumen. Diese Delikatesse entzückt. Sie ist frisch, lebhaft und elegant, feingliedrig und tief, fruchtig und ganz schön mineralisch, ja sogar mit einem köstlichen Hauch Salzigkeit ausgestattet. Langer Abgang. 17/20. Wir verstehen nicht, aus welchem Grund die Domaine die Weine der Lage auf der eigenen Website nicht präsentiert.

Der **Riesling 2011 Grand Cru Schlossberg** spricht die Sprache der grossen Weine. Wow, das ist so ein genialer Wein! Die reintonige Nase bietet ein wunderschönes Zusammenspiel zwischen der prägnanten, straffen Mineralik, den präsenten, floralen Düften und nicht zuletzt den fruchtigen Aspekten. Veilchen und Zitrusfrüchte, Limetten, viele gelbe, ausgereifte Früchte, rundum generös und aufgeschlossen. Der Gaumen ist fett, vollmundig und üppig, die 13.4% Alkohol sind schön eingebunden, die straffe Mineralität ist wieder vorhanden und tragend, kombiniert ideal mit dem Schmelz. Es gibt sehr viel Wein für einen verhältnismässig vernünftigen Preis. Noch ein paar Jahre bis zur vollen Reife warten. 17.5+/20.

Der **Riesling 2011 Grand Cru Schoenenbourg** ist genau so ein Wein, welchen man gerne im eigenen Keller eingelagert hat. Aktuell wirkt er etwas streng und zugleich extravagant, die Zukunft verspricht allerdings sehr viel. Genau so straff wirkt der Schlossberg heute noch, genau so fett und überschwänglich dürfte sich der Schoenenbourg entwickeln. Tolle, frische Nase mit potentiell explosiven Düften ausgereifter, gelber und exotischer Früchte wie Pfirsich, Passionsfrüchte, Mirabellen, Limetten, Orangen,... Das Ganze auf einer grossartigen, mineralischen, vielschichtigen Struktur, welche auch ein Hauch Salzigkeit umfasst. Diese Eindrücke bestätigen sich im Gaumen, welcher vollmundig, konzentriert, ja sogar spannend wirkt. 17.5+/20.

Der **Pinot Gris 2010 Grand Cru Sonnenglanz** trägt eindeutig die Unterschrift der Domaine. Die Nase ist breit und floral, das Holz beansprucht noch etwas Zeit, es gibt viel Fleisch im Gaumen, das Ganze ist harmonisch, frisch, benötigt allerdings noch Zeit, um sich zu glätten. Eine weitere Einkaufsempfehlung. 17/20.



Die Liebhaber typischer, elsässischer Weine, welche einen angenehmen Restzucker enthalten, dürften den **Gewürztraminer 2010 Grand Cru Sonnenglanz** besonders schätzen. Mit 45gr. Restzucker bleibt er ein trockener Wein, da er weder die Bezeichnung Vendanges Tardives noch Sélection de Grains Nobles trägt. Grosse Nase, welche alle Voraussetzungen für einen gelungenen elsässischen Gewürztraminer erfüllt. Das heisst, die Rosendüfte sind zwar delikat, doch vorhanden, exotische, weisse Früchte lassen sich erkennen, der Gaumen ist konzentriert und ausgewogen, wird trotzdem noch etwa fünf bis zehn Jahre beanspruchen. Geschmackvoller Abgang, wieder eine klare Einkaufspriorität. 17/20.



Der **Gewürztraminer 2011 Vendanges Tardives Grand Cru Sonnenglanz** bietet aktuell eine überschwängliche und vielschichtige Nase, in welcher die Botrytis-Noten und diejenigen welcher Trauben (raisin flétris) perfekt harmonieren und dem Wein sogar eine zusätzliche Komplexität verleihen. Die Düfte sind reintönig. Gerne erinnern wir daran, dass ein Vendanges Tardives, oft V.T. geschrieben, eigentlich eine Spätlese ist. Hier begegnen wir aber eindeutig einer grossen Auslese. Kandierete Früchte, Akzente von Lindenblütentee, rosarote Rosen, Orangenschale, englischen Orangenmarmelade sind einige der feinen, köstlichen Düfte, welche sich im Gaumen fortsetzen. Wunderschönes Zusammenspiel zwischen der Säure und der Süsse im geschmackvollen, geschmeidigen Gaumen. Die Üppigkeit und die Frische wiegen sich auf, die Grundlage ist mineralisch und der Abgang vervollständigt das Ganze in einem wiederum schmackhaften, fruchtigen Strich. Dieser V.T. ist ein Muss, welcher sich im gleichen grossen Stil wie der Jahrgang 2007 entwickeln dürfte. 18/20.

Autor: Jean François Guyard
03.08.2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.