

# NEEF-EMMICH



## KONTAKT

Alzeyerstraße 15  
67593 Bermersheim  
Tel. 06244-905254  
Fax: 06244-905255  
www.neef-emmich.de  
info@neef-emmich.de

### Inhaber

Dirk Emmich

### Rebfläche

20 Hektar

### Produktion

120.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung  
Weinprobierstube,  
Raum zur Weinverkostung

Die Weinberge von Dirk Emmich liegen in Bermersheim (Seilgarten, Hasenlauf) und benachbarten Gemeinden wie Westhofen (Rotenstein), Gundersheim (Höllensbrand) und Albig (Hundskopf, Schloss Hammerstein), wo unterschiedliche Böden zu finden sind von Kalkgestein über Rotliegendes bis hin zu schwerem Tonmergel. Riesling nimmt ein Viertel der Rebfläche ein, es folgen Silvaner, Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder sowie einige Bukettsorten im Weißweibereich. An roten Sorten gibt es St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. Die Rotweine werden nach der Maischegärung im Holz ausgebaut. Die Weißweine werden kühl vergoren. 2010 wurde das Kelterhaus innerhalb des historischen Baubestandes umgebaut. Dirk Emmich hat Weinbergsflächen im Höllensbrand in Gundersheim erworben, wo er nach der Flurbereinigung 2012 Riesling und Spätburgunder pflanzte. Im Sommer 2012 wurde ein neuer Verkostungsraum in einer ehemaligen Kuhkapelle eröffnet. Schon in der ersten Ausgabe dieses Weinführers stellten wir das Weingut vor, überraschte uns Dirk Emmich mit einer sehr gleichmäßigen Kollektion mit fruchtbetonten Weinen; seither glänzte er immer wieder mit einzelnen edelsüßen Weinen. In den letzten Jahren legte er auch im trockenen Segment in der Spitze zu.

### Kollektion

Eine stimmige, überzeugende Kollektion präsentiert Dirk Emmich auch im Jahrgang 2014, die Gutsweine sind klar und frisch, die Ortsweine deutlich fülliger, eine klare Steigerung bringen die Lagenweine, der Silvaner ist wunderschön füllig und saftig, recht süß wie auch der Weißburgunder, unter den Rieslingen präferieren wir ganz klar den Höllensbrand-Wein, der viel reife Frucht und viel Substanz besitzt. Die Bacchus Beerenauslese ist faszinierend klar, der Frühburgunder besitzt viel reife Frucht und Wärme, der St. Laurent zeigt rauchige Noten, Gewürze, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht und gute Struktur. —

### Weinbewertung

- 82 2014 Weißer Burgunder trocken 12,5 %/6,60 €
- 82 2014 Riesling Spätlese trocken Dalsheimer 12,5 %/8,- €
- 83 2014 Weißer Burgunder trocken Westhofener 13 %/8,90 €
- 86 2014 Sylvaner Spätlese trocken Bermersheimer Seilgarten 12,5 %/13,- €
- 85 2014 Weißer Burgunder Spätlese trocken Westhofener Rotenstein 13,5 %/13,- €
- 85 2014 Riesling Spätlese trocken Albiger Hundskopf 12,5 %/13,- €
- 87 2014 Riesling Spätlese trocken Gundersheimer Höllensbrand 13 %/19,- €
- 82 2014 Scheurebe „feinherb“ 11,5 %/6,- €
- 81 2014 Riesling „feinherb“ 12 %/6,60 €
- 88 2014 Bacchus Beerenauslese 9 %/15,- €/0,5l
- 85 2012 St. Laurent trocken Barrique Albiger 14 %/15,- €
- 84 2010 Frühburgunder trocken Barrique Westhofener 14,5 %/19,- €

