



WEINGUT HERRENHOF

Herrenhof 1, 76831 Eschbach
T: +49 6345 2723, www.herrenhof-eschbach.de

Kontakt: Elmar & Stefan Schmitzer

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Hektar: 40 ha

Anbauweise: Bio-dynamisch

Die Tradition ihres Weinbaus kann die Familie Schmitzer über 500 Jahre zurückverfolgen. Ihre 40 Hektar Weinberge in Eschbachs Herrenäckern – daher der Name »Herrenhof« – bewirtschaftet sie seit 1957. Heute leiten Sonja und Stefan Schmitzer den Betrieb, der seit der Ernte 2021 Deme-

ter-zertifiziert ist. Das Rad wollen sie nicht neu erfinden, sondern »klassische Weine aus traditionellen Rebsorten« produzieren. Wir schätzen die aromastarke, auf Harmonie bedachte Stilistik der Weine – und die moderaten Preise. Ein gutes Debüt in diesem Guide, das uns neugierig auf nächstes Jahr macht.

91 2024 Sauvignon Blanc trocken

Eindrucksvolle typische Nase nach Cassis, Stachelbeeren und geknickten Holunderstengeln. Der Gaumen setzt sich mit den gleichen Aromen und großer Saftigkeit fort, feine herbe Kräuternoten erhöhen mit dem knackigen Säurespiel den eleganten Trinkfluss. Ganz geradlinig! 12,5 Vol.-%, DV, €

90+ 2023 Chardonnay trocken

Zarte Nase nach jungen Äpfeln, Glaskirschen, auch Limetenabrieb. Am Gaumen zuerst dicht und mollig, die Säure gepuffert, dabei aber trotzdem saftig und sogar knackig, es schmeckt nach Kokosnuss und Nussbutter, auch Butterscotch mit feinerherben Anklängen, etwas zur Breite neigend. 13 Vol.-%, DV, €

90 2024 204 Gelber Muskateller trocken

Sortentypisch duftige Nase nach saftigen Muskatellertrauben, auch Steinobst wie Nektarinen und Mirabellen. Am Gaumen dann eine feine Cremigkeit, das elegante Säuregerüst hilft dem Trinkfluss. Der Wein hat einen guten Grip mit langem, ausdrucksstarkem Nachhall. 12,5 Vol.-%, DV, €

90 2024 Blanc de Noir Spätburgunder trocken

Zarter goldgelber Farbton mit rauchigen Reflexen im Glas. Es duftet fein blütig, auch leicht vanillig. Der Gaumen zeigt elegant viel Frische und Saftigkeit, es schmeckt nach Weißen Johannisbeeren und frischem Quark, auch rauchigen Noten im Nachhall mit guter Säure. 12 Vol.-%, DV, €

89+ 2024 Spätburgunder Rosé trocken

Eleganter Kupferrosé-Farbton im Glas. Die Nase duftet frisch nach Johannisbeeren, weißen Birnen, Waldhimbeeren und leicht kräuterig. Am Gaumen saftig mit Aromen von roten Beeren und englischen Bonbons, die Säurestruktur ist ausgeprägt, der Nachhall äußerst appetitanregend. 12,5 Vol.-%, DV, €

91+ 2020 »Cuvée Marlene« trocken ME/FB

Fein duftig beerige Nase, Brombeeren, Heidelbeeren, auch Zwetschgen. Der Gaumen ist saftig, auch malzig, dabei schön weich trotz frischer Säure, auch etwas Kokosnuss und Holunderbeeren. Lang anhaltender Nachhall mit derzeit noch leicht trocknendem Tannin. 14 Vol.-%, NK, €€