

MARGARETHENHOF



KONTAKT

Kirchstraße 17
54441 Ayl
Tel. 06581-2538
Fax: 06581-6829
www.margarethenhof-ayl.de
mail@margarethenhof-ayl.de

Inhaber
Jürgen Weber
Rebfläche
20 Hektar

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9:30-12:30 + 14-18 Uhr,
Sa. 9:30-17 Uhr und nach
Vereinbarung



Das Weingut, ursprünglich in Tawern zuhause, wird heute in dritter Generation von Jürgen und Dorothee Weber geführt, die seit 2000 den Betrieb erweitert haben und im benachbarten Ayl das historische Gebäude des ehemaligen Winzervereins erworben. Die Weinberge liegen sowohl an der Saar auf Schieferböden (dort vor allem in der Ayler Kupp) als auch an der Obermosel, wo die Reben auf Muschelkalk wachsen. Riesling nimmt 40 % der Rebfläche ein, Elbling 30 %, hinzu kommen ein Viertel Burgundersorten – Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois – und etwas Sauvignon Blanc sowie 5 % an roten Rebsorten, Spätburgunder und Dornfelder. Die Weine werden langsam und kühl in Edelstahl tanks vergoren. Das Sortiment ist klar und überschaubar, lässt auf Basis- und Rebsortenweine die Lagenweine folgen, stellt Riesling von alten Reben aus der Ayler Kupp unter dem Begriff „Gold Line“ an die Spitze.

Kollektion

Im vergangenen Jahr präsentierte sich die Kollektion sehr gleichmäßig, trocken wie süß und völlig unabhängig von den Rebsorten. Schon der Sekt zeigte Frische und Struktur, gut gefielen anschließend auch der Auxerrois und der Sauvignon Blanc mit Anklängen an Stachelbeeren. Eine Spätlese aus der Ayler Kupp und aus 2013 hatte sich gut entwickelt. Die 2015er sind geradlinige Weine, straff und nachhaltig. Die eher kühlen, kräuterwürzigen Aromen des Sauvignon Blanc gefallen ausgezeichnet, der schlanke Auxerrois ist ein zugänglicher, durchaus feiner Wein, die „Auf Spies“ genannte Burgundercuvée ist noch ein wenig von Kohlensäure geprägt, hat aber Schmelz und Kraft, ohne die Frische zu verdrängen. Bei den Rieslingen macht der „Schieferstein“ viel Spaß, während die kraftvollen Weine der „Gold Line“ noch etwas Zeit benötigen – allen voran die trockene Ausführung, etwas würziger und zugänglicher ist der feinerbe Wein aus der Prestigelinie. Deutlich präsenter wirkt die Spätlese aus der Ayler Kupp mit ihrem feinen Süße-Säure-Spiel. Eine insgesamt überzeugende Leistung, welche für die kommenden Jahre noch einiges erwarten lässt. —

Weinbewertung

- | | | |
|----|--|----------------|
| 82 | 2015 Elbling Classic | 12,5 %/5,50 € |
| 82 | 2015 Grauer Burgunder Classic | 12,5 %/6,90 € |
| 84 | 2015 Auxerrois trocken | 12,5 %/8,90 € |
| 85 | 2015 Sauvignon Blanc trocken | 12 %/8,90 € |
| 85 | 2015 Riesling Hochgewächs trocken Ayler Kupp | 12 %/7,90 € |
| 87 | 2015 Riesling trocken „Gold Line Alte Reben“ Ayler Kupp | 12,5 %/14,90 € |
| 86 | 2015 Burgunder Cuvée trocken „Auf Spies“ | 12,5 %/16,90 € |
| 86 | 2015 Riesling „feinherb“ „Schieferstein“ Ayler Kupp | 12 %/7,90 € |
| 87 | 2015 Riesling „feinherb“ „Gold Line Alte Reben“ Ayler Kupp | 12 %/14,90 € |
| 87 | 2015 Riesling Spätlese Ayler Kupp | 8,5 %/8,90 € |