

## BECKER-LANDGRAF



### KONTAKT

Im Felsenkeller 1  
55239 Gau-Odernheim  
Tel. 06733-7449  
Fax: 06733-1847  
www.weingut-beckerlandgraf.de  
weingut@beckerlandgraf.de

#### Inhaber

Julia & Johannes Landgraf

#### Rebfläche

15 Hektar

#### Produktion

150.000 Flaschen

### BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Julia und Johannes Landgraf gründeten 2006 ihr eigenes Weingut, brachten mit dem Jahrgang 2005 ihre ersten eigenen Weine auf den Markt. Ihr rasanter Aufstieg zeigt, was in einer solch dynamischen Region wie Rheinhessen möglich ist. Der Erfolg kommt nicht von Ungefähr: Johannes Landgraf war seit 1995 für den Weinausbau im elterlichen Weingut in Saulheim verantwortlich – und war auch dort maßgeblich für die Fortschritte verantwortlich. Die Großeltern von Julia Landgraf, Geisenheim-Absolventin, hatten nach dem Zweiten Weltkrieg Landwirtschaft und Weinbau betrieben, ihr Vater gründete eine Firma, die Tanks und Anlagen für Industrie und Weinbau herstellt. Seit ihrer Heirat führen Julia und Johannes Landgraf die Tradition des Weinguts der Familie Becker weiter, sie starteten neu unter dem Namen Becker-Landgraf. Ihre Weinberge liegen überwiegend am Petersberg in Gau-Odernheim, in den Lagen Herrgottspfad und Ölberg, in denen der Boden aus Ton, Kalkmergel und Muschelkalk besteht. Hinzu kommt jeweils ein Weinberg in Framersheim und im Biebelheimer Rosenberg, wo der Boden aus Tonmergel mit Kalksteinablagerungen besteht, mit Steinanteil im Obergrund. Riesling ist ihre wichtigste Rebsorte, gefolgt von Spätburgunder, dazu gibt es Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Sankt Laurent. Das Sortiment ist klar gegliedert in Guts-, Orts- und Lagenweine. Nur die Spitzen-Rieslinge und -Spätburgunder tragen die Namen ihrer besten Lagen: Rieslinge aus Herrgottspfad und Ölberg (zuletzt 2013), sowie Spätburgunder aus dem Rosenberg und erstmals mit dem Jahrgang 2011 auch aus dem Herrgottspfad. Die Weine der Edition Muschelkalk – Weißburgunder, Spätburgunder und St. Laurent – tragen keinen Lagenamen; restsüße Rieslinge mit Lagen- und Prädikatsbezeichnungen ergänzen das Sortiment. Die Weine werden alle spontanvergoren, die Burgunder durchlaufen die malolaktische Gärung, in manchen Jahren auch einzelne Riesling-Partien. Die Spitzenrieslinge werden recht lange, fast ein Jahr, bei Batonnage bis ins Frühjahr, auf der Vollhefe ausgebaut, im Stückfass, sie besitzen ein sehr gutes Reifepotenzial, einzelne Partien sollen zukünftig nach mehreren Jahren Reife erneut in den Verkauf kommen. Die Rotweine werden unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

#### Kollektion

Auch in diesem Jahr ist das Einstiegsniveau wieder enorm hoch, schon die Gutsweine sind sehr gut. Der Riesling ist reintönig, frisch und zupackend, noch etwas besser gefällt uns die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, die Fülle und Kraft besitzt, gute Struktur und Substanz. Deutlich kraftvoller und stoffiger sind dann die Ortsweine. Der Weißburgunder besitzt reife reintönige Frucht und Substanz, der Grauburgunder

ist anfangs verschlossen, öffnet sich dann, besitzt faszinierend viel Frucht, gute Struktur und enormen Druck. Dies gilt auch für den Riesling, der gelbe Früchte im Bouquet zeigt, reife Frucht, viel Saft und Substanz besitzt, Struktur und Nachhall. Noch stoffiger und druckvoller, noch faszinierender ist der Herrgottspfad-Riesling, ein enorm saftiger und nachhaltiger Riesling mit viel Potenzial. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Vanille zeigt der Muschelkalk-Weißburgunder im Bouquet, ist füllig, saftig, kraftvoll, besitzt reife süße Frucht und Substanz. Der rote Teil der Kollektion ist fast noch etwas beeindruckender als der weiße, eine bärenstarke Spätburgunder-Serie präsentieren Julia und Johannes Landgraf in diesem Jahr. Auch hier ist das Einstiegsniveau enorm hoch, der Gau-Odernheimer Spätburgunder zeigt rauchige Noten, gute Konzentration, ist frisch, klar und zupackend, besitzt gute Struktur und Frucht. Der Muschelkalk-Spätburgunder des Jahrgangs 2013 ist frisch und fruchtbetont, faszinieren klar, zupackend, besitzt gute Struktur und Länge, er steht den beiden Lagen-Spätburgunder nur wenig nach. Der Spätburgunder aus dem Rosenberg besitzt reintönige Frucht, feine Frische, ist zupackend im Mund, faszinierend klar. Der Wein aus dem Herrgottspfad zeigt feine rauchige Noten und herrlich viel Frucht, ist klar im Mund, zupackend, besitzt feine Frische und reintönige Frucht, beide Weine sind noch sehr jugendlich. Die Spätburgunder des Jahrgangs 2012 präsentieren sich etwas offener: Der Rosenberg besticht mit reintöniger Frucht und feiner Frische, ist faszinierend druckvoll und präzise, der Wein aus dem Herrgottspfad ist reintönig, konzentriert, herrlich frisch und ebenso präzise und druckvoll wie sein Kollege. Bärenstarke Kollektion! —

#### Weinbewertung

- 85 2016 Riesling trocken 12 %/7,80 €
- 86 2016 Weißburgunder & Chardonnay trocken 12 %/7,80 €
- 88 2016 Weißer Burgunder trocken Gau-Odernheimer 12,5 %/11,20 €
- 89 2016 Grauer Burgunder trocken Gau-Odernheimer 12,5 %/12,40 €
- 89 2016 Riesling trocken Gau-Odernheimer 12 %/11,20 € ☺
- 89 2016 Weißburgunder trocken „Muschelkalk“ 13 %/20,- €
- 91 2015 Riesling trocken Herrgottspfad 12,5 %/20,- €
- 87 2015 Spätburgunder trocken Gau-Odernheimer 13,5 %/12,80 €
- 89 2013 Spätburgunder trocken „Muschelkalk“ 13,5 %/20,- €
- 91 2012 Spätburgunder trocken Rosenberg 13,5 %/26,- €
- 90 2013 Spätburgunder trocken Rosenberg 13,5 %/a.A.
- 91 2012 Spätburgunder trocken Herrgottspfad 13,5 %/26,- €
- 90 2013 Spätburgunder trocken Herrgottspfad 13,5 %/a.A.



### LAGEN

HERRGOTSPFAD (GAU-ODERNHEIM)  
ÖLBERG (GAU-ODERNHEIM)  
ROSENBERG (BIEBELNHEIM)

### REBSORTEN

RIESLING (38 %)  
SPÄTBURGUNDER (20 %)  
WEISSBURGUNDER (11 %)  
GRAUBURGUNDER (8 %)  
CHARDONNAY (6 %)  
ST. LAURENT (6 %)

