



Becker-Landgraf

Kontakt

Im Felsenkeller 1
55239 Gau-Odernheim
Tel. 06733-7449
Fax: 06733-9486510
www.weingut-
beckerlandgraf.de
weingut@beckerlandgraf.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Julia & Johannes Landgraf

Rebfläche

16 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

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 Biebelzheimer 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 Lagennamen; 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. Johannes und Julia Landgraf haben ihren Stil gefunden, sie setzen auf Fülle und Harmonie, erzeugen recht cremige Weine, auch ihre Rieslinge passen ganz in dieses Bild, die Weine reifen recht gut.

Kollektion

Johannes und Julia Landgraf präsentieren auch in diesem Jahr eine Kollektion mit markanten, eigenständigen Weinen. Die Gutsweine sind ein wenig verhaltener als gewohnt, beide sind sehr kompakt, die Frucht tritt etwas zurück: Der Riesling ist recht würzig im Bouquet, harmonisch und klar im Mund bei guter Fülle, die Cuvée aus Weißburgunder und

Chardonnay ist harmonisch, geradlinig und klar. Deutlich mehr Substanz weisen die durchweg sehr guten weißen Ortsweine auf. Der Weißburgunder zeigt gute Konzentration und reintönige Frucht, ist frisch, klar und zupackend bei guter Struktur. Besonders gut gefällt uns der Chardonnay, der rauchige Noten und reintönige Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet zeigt, viel Kraft und gute Struktur besitzt. Kraftvoll ist auch der Riesling, besitzt feine Frische, reife Frucht und viel Substanz. Aus dem Jahrgang 2018

stammt der Muschelkalk-Weißburgunder, der rauchige Noten im Bouquet zeigt und gute Konzentration, sehr kompakt und kraftvoll im Mund ist bei viel Substanz. Viel Substanz kennzeichnet auch den Chardonnay Reserve, der Fülle, Kraft und gute Struktur besitzt, noch sehr jugendlich ist. Unser eindeutiger Favorit im weißen Segment ist der 2018er Riesling aus dem Herrgottspfad, der herrlich eindringlich und kraftvoll ist, viel reife Frucht besitzt, gute Struktur, Grip und leicht mineralische Noten. Gewohnt hohes Niveau zeigen auch in diesem Jahr wieder die Rotweine. Der Gau-Odernheimer Sankt Laurent aus dem Jahrgang 2016 ist würzig, klar und zupackend, der noch ein Jahr ältere Muschelkalk-Sankt Laurent besticht mit guter Konzentration und reintöniger Frucht, besitzt Fülle, Kraft und viel Substanz. Aus dem Jahrgang 2018 stammt der Spätburgunder Ortswein, der leicht florale Noten aufweist, gute Struktur und Grip besitzt. Aus dem Jahrgang 2017 stammen der hervorragende Muschelkalk-Spätburgunder, der reintönige Frucht, gute Substanz und viel Kraft besitzt, und der Herrgottspfad-Spätburgunder, der mit intensiver Frucht, Kraft und Druck besticht. —

Weinbewertung

83	2019 Riesling trocken 12%/8,40€
84	2019 Weißburgunder & Chardonnay trocken 12,5%/8,40€
87	2019 Weißer Burgunder trocken Gau-Odernheimer 12,5%/12,40€
89	2019 Chardonnay trocken Gau-Odernheimer 13%/15,-€
88	2019 Riesling trocken Gau-Odernheimer 12,5%/12,40€
89	2018 Weißer Burgunder trocken „Muschelkalk“ Gau-Odernheimer 12,5%/22,-€
91	2018 Riesling trocken Gau-Odernheimer Herrgottspfad 12,5%/20,-€
89	2019 Chardonnay trocken „Reserve“ 12,5%
87	2016 Sankt Laurent trocken Gau-Odernheimer 13%/12,80€
88	2018 Spätburgunder trocken Gau-Odernheimer 13%/13,40€
90	2017 Spätburgunder trocken „Muschelkalk“ 13%/20,-€
89	2015 Sankt Laurent trocken „Muschelkalk“ 13,5%/18,-€
90	2017 Spätburgunder trocken Gau-Odernheimer Herrgottspfad 13%/30,-€



Julia & Johannes Landgraf

Lagen

Herrgottspfad
(Gau-Odernheim)
Ölberg (Gau-Odernheim)
Rosenberg (Biebelzheimer)

Rebsorten

Riesling (38 %)
Spätburgunder (20 %)
Weißburgunder (11 %)
Grauburgunder (8 %)
Chardonnay (6 %)
St. Laurent (6 %)

HERRGOTTSPFAD
RIESLING | 2012

J2

weingut BECKER LANDGRAF
IM FELSENKELLER