★★★★½ Wöhrwag

Kontakt
Grunbacher Straße
70327 Stuttgart
Tel. 0711-331662
https://weingut-woehrwag.de/
info@woehrwag.de

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 9-12:30 + 14-18 Uhr
Sa. 10-14 Uhr

Inhaber
Hans-Peter Wöhrwag
Kellermeister
Jakob Bittner
Außenbetrieb
Carsten Kämpf, Felix Csicsai
Rebfläche 20 Hektar
Produktion
150.000 Flaschen



Hans-Peter Wöhrwag kehrte 1989 auf das elterliche Weingut zurück, nach Lehre in der Pfalz und am Kaiserstuhl, nach Geisenheim-Studium und praktischen Erfahrungen im Napa Valley. Seither hat er, unterstützt von Ehefrau Christin, das Weingut zum führenden Stuttgarter Betrieb aufgebaut. Die Weinberge liegen im Untertürkheimer Herzogenberg, einer Lage im Alleinbesitz von Hans-Peter Wöhrwag. Die Böden dieses etwa 40 Prozent steilen Südhanges bestehen aus Gipskeuper, durchsetzt mit kalkhaltigem Sedimentgestein, das schon von jeher Kreidenstein genannt wurde. Hans-Peter Wöhrwag baut zu 55 Prozent weiße Sorten, zu 45 Prozent rote Sorten an. Wichtigste Rebsorte ist Riesling, der 40 Prozent der Fläche einnimmt. Hinzu kommen Weiß- und Grauburgunder, aber auch ein wenig Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau und Muskateller. Bei den roten Sorten dominierte früher der Trollinger. Nach dem schweren Hagel 2000 rodete Hans-Peter Wöhrwag aber zwei Hektar Trollinger und legte dort Lemberger an, der inzwischen die wichtigste rote Rebsorte ist. Nach Merlot und Trollinger folgen Spätburgunder und Cabernet Sauvignon. Merlot wurde anfangs nur für Cuvées verwendet, 2008 gab es den ersten sortenreinen Merlot. Im roten Segment spielen Cuvées eine wichtige Rolle: Moritz, Philipp und X heißen diese. Die Cuvée X bestand ursprünglich aus Merlot und Lemberger, heute besteht sie aus Merlot, Cabernet Sauvignon und ein klein wenig Cabernet Franc, die Cuvée Philipp aus Lemberger und Merlot. Die Weißweine werden langsam und kühl vergoren, die Rieslinge im Edelstahl ausgebaut, die weißen Burgunder oft auch im Holz. Die Rotweine werden kaltmatzeriert und maischevergoren, werden dann im kleinen oder großen Eichenholzfass ausgebaut. Das Sortiment ist dreistufig gegliedert in Gutsweine, Erste Lage-Weine und Große Lage-Weine, zu denen neben den Großen Gewächsen die Großen Reserven – Philipp und Cuvée X – zählen, aber auch edelsüße Rieslinge, auch wenn diese in den letzten Jahren weniger regelmäßig erzeugt werden wie früher.

Kollektion

Hohes Basisniveau auch in diesem Jahr, und weiße wie rote Spitzen, die ganz oben in Deutschland mitspielen. Die Gutsweine setzen ganz auf Frische und Frucht, besitzen feine Säure und Grip, der reintönige Riesling von alten Reben gefällt uns besonders gut. Der Mittelbau nennt sich ab jetzt „Kreiden-Stein“, er zeigt durchgängig hohes Niveau. Der Weißburgunder zeigt feine rauchige Noten und klare Frucht, ist füllig, saftig und strukturiert, was auch für den wunderschön reintönigen Grauburgunder gilt. Würzig, eindringlich und intensiv ist der Sauvignon Blanc, frisch und zupackend, besitzt viel Frucht. Reintönige Frucht, feine Frische und intensive Muskatwürze zeigt der Muskateller im Bouquet, ist herrlich geradlinig und zupackend am Gaumen. Wunderbar reintönig ist auch der Goldkapsel-Riesling, zeigt etwas Pfirsiche im Bouquet, besitzt viel Frische und Grip, was auch für den mineralischen Mineral-Riesling gilt, der ebenfalls herrlich reintönig und zupackend ist. Der Fumé Blanc zeigt rauchige Noten, dezenten Toast, ist kraftvoll, komplex, mineralisch. Es folgen die Großen Gewächse: Der Grauburgunder ist würzig, offen, intensiv, sehr kompakt, der Weißburgunder ist intensiv, konzentriert, rauchig, zupackend, druckvoll und nachhaltig. Offen und intensiv ist der Herzogenberg-Riesling, besitzt herrlich viel Frucht, der ein Jahr ältere Galgenberg ist herrlich eindringlich und reintönig, besitzt Substanz, Kraft, dezente Tannine. Die restsüßen Rieslinge sind wunderschön reintönig, besitzen Frische und Grip. Hervorragend ist der Rosé de Saignée, fruchtbetont, kraftvoll, stoffig und zupackend. Die roten Cuvées sind im Jahrgang 2023 sehr füllig und kompakt, die Cuvée P ist gewürzduftig, die Cuvée X besitzt mehr Intensität und Kraft. Rotes Highlight ist der Lemberger vom Herzogenberg, der anfangs leicht animalisch im Bouquet ist, Fülle und Intensität besitzt, Kraft und Länge. Klasse Vorstellung!


Christin und Hans-Peter Wöhrwag

Weinbewertung

85	2025 „Johanna“ Weißweincuvée trocken ❙ 12%/9,20 €	
86	2025 Weißburgunder trocken ❙ 12,5%/9,50 €	
87	2025 Riesling trocken „Alte Reben“ ❙ 12,5%/9,50 €	
89	2025 Weißburgunder trocken „Kreiden.Stein“ ❙ 12,5%/15,- €	Lagen
88	2025 Grauburgunder trocken „Kreiden.Stein“ ❙ 12%/15,- €	Herzogenberg (Untertürkheim)
88	2025 Sauvignon Blanc trocken „Kreiden.Stein“ ❙ 13%/18,90 €	Galgenberg (Untertürkheim)
89	2025 Muskateller trocken „Kreiden.Stein“ ❙ 12%/14,50 €	Altenberg (Untertürkheim)
89	2025 Riesling trocken „Goldkapsel“ „Kreiden.Stein“ ❙ 12,5%/14,50 €	
89	2024 Riesling trocken „Mineral“ Untertürkheimer Herzogenberg ❙ 12%/15,50 €	
94	2025 Weißburgunder „GG“ Stuttgarter Herzogenberg ❙ 13,5%/28,50 € ☺	
91	2025 Grauburgunder „GG“ Stuttgarter Herzogenberg ❙ 13%/27,50 €	Rebsorten
94	2025 Riesling „GG“ Stuttgarter Herzogenberg ❙ 13%/28,50 € ☺	Riesling (44%)
94	2024 Riesling „GG“ Untertürkheimer Galgenberg ❙ 12,5%/29,50 € ☺	Lemberger (12%)
91	2024 „Fumé Blanc“ trocken ❙ 13%/29,50 €	Merlot (8%)
89	2025 Riesling Kabinett Stuttgarter Herzogenberg ❙ 8%/13,50 €	Spätburgunder (7%)
91	2025 Riesling Auslese Stuttgarter Herzogenberg ❙ 7,5%/15,- €/0,375l	Grauburgunder (6%)
90	2024 Rosé de Saignée trocken ❙ 13%/36,50 €	Trollinger (6%)
88	2024 Spätburgunder trocken „Kreiden.Stein“ ❙ 13%/15,50 €	Weißburgunder (5%)
87	2022 Lemberger trocken Untertürkheimer Herzogenberg ❙ 13,5%/15,50 €	Cabernet Sauvignon (3%)
89	2023 „P“ Rotwein trocken „Réserve“ ❙ 13,5%/21,50 €	Sauvignon Blanc (2%)
93	2024 Lemberger „GG“ Stuttgarter Herzogenberg ❙ 13%/28,50 €	Müller-Thurgau (2%)
91	2023 „X“ Rotwein trocken ❙ 13,5%/36,50 €	Muskateller (1%)