



WEINGUT ALEXANDER GYSLER

55232 · Alzey-Weinheim

Großer Spitzenberg 8

Tel. (0 67 31) 4 12 66 · Fax 4 40 27

www.alexander-gysler.de

Inhaber: Alexander Gysler

Betriebsleiter: Alexander Gysler

Önologe: Alexander Gysler

Kellermeister: Alexander Gysler

Verbände: Demeter

Verkauf: Mo–Fr: 9.00–17.00 Uhr

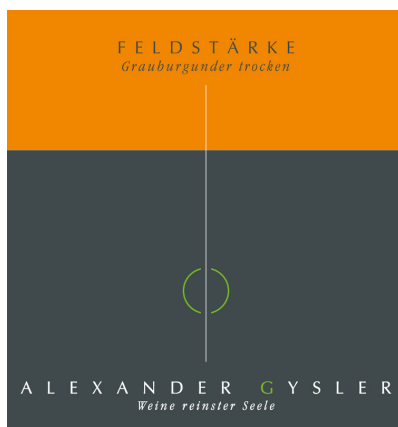
und nach Vereinbarung

Rebfläche: 12,5 ha

Jahresproduktion: 80.000 Flaschen

BIO

mer Hölle, genauer gesagt aus dem Gewann Platte. Tiefe und Komplexität kommen unter anderem von einer neunmonatigen Lagerung auf der Vollhefe. Nicht minder überzeugend ist der Riesling Kammerton, ein Weinheimer Ortswein. Auch dieser Wein wird mit hohem handwerklichem Aufwand produziert. Die Trauben sind handverlesen, und der Wein wird nach langer Hefelagerzeit erst im August abgefüllt. Angesichts dessen ist er ein absolutes Schnäppchen.



Dieser engagierte Winzer mit den einfallsreichen und poetischen Weinnamen passt in keine Schublade. Während uns im letzten Jahr seine Schaumweine und Rieslinge in den Bann zogen, waren es in diesem Jahr vor allem die außergewöhnlichen und „neugedachten“ wie der Pet Nat und der Natural Wine, die uns überzeugten. Bei diesen Tropfen kommen nur die allerfeinsten und saubersten Trauben zum Einsatz, und so sind diese Konzepte etwas für Köhner und der Konsum dieser Weine etwas für den experimentierfreudigen Kenner. Nur wenige Winzer bekommen diese Weine so sauber und klar hin! Alexander Gysler strebt nach „Reinheit und authentischer Seele“. Sein Weingut versteht er als ganzheitlichen, atmenden Lebensraum. Bei der Produktion unterwirft er sich den strengen Richtlinien des Demeter-Verbandes, was die Arbeit in den letzten zwei Jahren nicht unbedingt einfacher, stattdessen deutlich anspruchsvoller machte. Gyslers Sortiment ist klar ausgearbeitet, handwerklich außerordentlich gut – und es hat Seele. Neben dem Pet Nat und den Naturweinen sticht der Riesling Vum Helle hervor. Er stammt von Alten Reben aus der Lage Weinheimer



Alexander Gysler

■ 2016	Riesling Natur	89
	18,50 € 12,5%	
	Sehr schöner und sauberer Natural Wine. Die Trauben werden entrappt und mit der Schale elf Monate im Stückfass vergoren. Tolles und außergewöhnliches Ergebnis!	
■ 2017	Grauburgunder Feldstärke	85
	9,50 € 12,5%	
■ 2017	Riesling Sandstein	85
	9,50 € 12%	
■ 2017	Scheurebe Sonnentau	85
	9,50 € 12%	
■ 2017	Weißburgunder Sternenglanz	85
	9,50 € 12,5%	
■ 2016	Weinheimer Riesling Kammerton	86
	12,50 € 12,5%	
■ 2016	Weinheimer Weißburgunder	86
	Leuchtkraft	
	14,50 € 13%	
■ 2016	Vum Helle Riesling Klangwerk	87
	18,50 € 12,5%	
■ 2017	Vum Helle Riesling Klangwerk	87
	19,50 € 12,5%	
■ 2014	Pinot Brut	86
	16 € 13%	
■ 2015	Riesling Brut	87
	16 € 12,5%	
■ 2017	Scheurebe Petnat	88
	16 € 12%	