



# Gysler



## Kontakt

Großer Spitzenberg 8  
55232 Alzey-Weinheim  
Tel. 06731-41266  
Fax: 06731-44027  
www.weingut-gysler.de  
info@weingut-gysler.de

## Besuchszeiten

Di.-Sa., bitte mit Vereinbarung  
Hoffest (erstes September-  
wochenende)

## Inhaber

Alexander Gysler

## Rebfläche

12 Hektar

## Produktion

80.000 Flaschen

Alexander Gysler, Geisenheim-Absolvent, hat das Weingut 1999 nach dem Tod seines Vater Gernot Gysler übernommen, der mit der Flaschenweinermarktung begonnen hatte. Alexander Gysler bewirtschaftet das Weingut zusammen mit Ehefrau Heike und Mutter Renate. Seine Weinberge befinden sich in den Weinheimer Lagen Hölle, Kirchenstück, Kapellenberg und Mandelberg, eine Parzelle liegt auf Alzeyer Gemarkung. Alexander Gysler hat den Rieslinganbau forciert, die Rieslingfläche in den letzten Jahren auf 40 Prozent erweitert. Daneben spielen die Burgundersorten eine wichtige Rolle, Scheurebe und Huxelrebe möchte er als Spezialitäten erhalten. Im Jahr 2004 hat Alexander Gysler mit der Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung begonnen, 2007 war der erste zertifiziert biologische Jahrgang, seit 2008 ist Alexander Gysler Mitglied bei Demeter.



## Kollektion

Auch in diesem Jahr präsentiert Alexander Gysler wieder eine spannende Kollektion mit sehr eigenständigen Weinen. Gleich zwei Naturweine stellt er vor: Der Riesling enorm klar, frisch und zupackend, der „Burgunder“, eine Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, ist deutlich kompakter, aber ebenso druckvoll und zupackend. Der hefewürzige, kraftvolle Petnat überzeugt ebenso wie der rauchige, sehr präzise Blanc de Noir-Sekt. Hohes Niveau zeigen auch die gewohnt eigenständigen Gutsweine, die eindringliche, druckvolle Scheurebe gefällt uns im Jahrgang 2018 besonders gut. Viel Konzentration und rauchige Noten zeigt der noch sehr jugendliche Kammerton-Riesling, er besitzt Fülle und Kraft. Der Klangwerk-Riesling aus der Weinheimer Hölle zeigt intensiv hefige Noten, besitzt Fülle und Kraft, Substanz und gute Struktur, Druck und Länge. Die litschi- und rhabarberduftige, saftige Huxelrebe Auslese rundet die Kollektion ab. Im Aufwind! 



## Weinbewertung

- 87** 2018 Spätburgunder „Pet Nat“ brut nature | 12,5%/18,-€
- 88** 2014 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut | 13%/16,-€
- 85** 2018 Riesling trocken „Sandstein“ | 11,5%/9,50€
- 86** 2018 Scheurebe trocken „Sonnentau“ | 11%/9,50€
- 85** 2018 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 12,5%/9,50€
- 84** 2018 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 13%/9,50€
- 85** 2018 Huxelrebe trocken „Zaubernuss“ | 12%/9,50€
- 87** 2018 Riesling trocken „Kammerton“ Weinheimer | 12,5%/12,50€
- 90** 2017 Riesling trocken „Klangwerk“ Weinheimer Hölle | 12,5%/19,50€
- 89** 2018 Riesling „Natur“ | 12,5%/20,-€
- 88** 2018 Burgunder „Natur“ | 13%/20,-€
- 85** 2018 Riesling Kabinett „Feldgeflüster“ | 8%/9,50€
- 88** 2018 Huxelrebe Auslese „vum Helle Lichtspiel“ | 9,5%/16,-€
- 83** 2018 Spätburgunder Rosé trocken „Funkenflug“ | 12,5%/9,50€

