



Gysler



Kontakt

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

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 15-17 Uhr
Sa. 9-12 Uhr
Bitte um 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

Alexander Gyslers Kollektion werden stetig spannender und vielfältiger. Der Petnat ist intensiv, herrlich eindringlich und zupackend, der Blanc de Noir-Sekt besticht mit rauchigen Noten und Eleganz. Die Gutsweine zeigen sehr gleichmäßige Qualität: Der Riesling ist lebhaft, zupackend, die Scheurebe intensiv fruchtig, wunderschön reintonig, der Weißburgunder besitzt reintonige Frucht und Grip, der Grauburgunder ist lebhaft und klar, der Spätburgunder Rosé punktet mit Frische und Frucht. Der Weinheimer Riesling ist intensiv fruchtig, zupackend und mineralisch. Hervorragend ist der 2018er Lagen-Riesling aus der Weinheimer Hölle, knüpft nahtlos an den 2017er an, besitzt Frische und Grip, ist jugendlich, mineralisch und nachhaltig. Neben dieser „normalen“ Kollektion, die schon alles andere als Mainstream ist, präsentiert Alexander Gysler in diesem Jahr gleich drei 2018er Naturweine: Die intensive, dominante Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, den würzigen, zupackenden Riesling und den stoffigen, faszinierenden Mandelberg-Riesling – der viel Zeit und Luft braucht. Weiter im Aufwind! 



Weinbewertung

- 87** 2018 Spätburgunder „Pet Nat“ brut nature | 12,5%/18,-€
- 88** 2015 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut | 13%/16,-€
- 84** 2019 Riesling trocken „Sandstein“ | 11,5%/9,50€
- 85** 2019 Scheurebe trocken „Sonnentau“ | 11,5%/9,50€
- 85** 2019 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 12%/9,50€
- 84** 2019 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 12%/9,50€
- 88** 2019 Riesling trocken „Kammerton“ Weinheimer | 11,5%/12,50€
- 90** 2018 Riesling trocken „Klangwerk“ Weinheimer Hölle | 13%/20,-€
- 88** 2018 Riesling „Natural wine“ | 12%/20,-€
- 89** 2018 Weißburgunder und Grauburgunder „Natural wine“ | 13%/20,-€
- 90** 2018 Riesling „Natural wine“ Weinheimer Mandelberg | 12%/28,-€
- 85** 2019 Spätburgunder Rosé trocken „Funkenflug“ | 11,5%/9,50€

