



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 Flaschenweinvermarktung 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 Gysler versteht sich auf Sekt und Petnat, das hat er schon des Öfteren bewiesen, und das bestätigt er in diesem Jahr, der Spätburgunder Petnat ist intensiv fruchtig, sehr eigenständig, der Blanc & Noir-Sekt zeigt feine rauchige Noten, besitzt Struktur, Substanz und Grip. Die Weißweine zeigen wie gewohnt sehr gleichmäßiges hohes Niveau. Der Grauburgunder Feldstärke ist frisch, zupackend, recht süß, der Weißburgunder Sternenglanz besitzt gute Struktur und Grip, die Scheurebe Sonnentau ist wunderschön offen, intensiv, reintonig, der Riesling Sandstein punktet mit Frische, Struktur und Grip. Lagen-Weiß- und Grauburgunder hatten wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt, der 2021er Hölle-Riesling aber ist neu, er ist würzig, eindringlich, herrlich dominant im Bouquet, ist füllig und saftig im Mund, besitzt viel reife süße Frucht und Substanz. Sehr gute gefallen uns die beiden präsentierten Süßweine, der Riesling Kabinett aus dem Mandelberg ist wunderschön frisch, lebhaft, zupackend, die 2019er litschiduftige Huxelrebe Auslese ist saftig und konzentriert. —



Weinbewertung

- 88** 2022 Spätburgunder „Pet Nat“ | 12%/16,-€
- 89** Pinot „Blanc & Noir“ brut nature | 12%/18,-€
- 86** 2022 Riesling trocken „Sandstein“ | 11%/10,50€
- 86** 2022 Scheurebe trocken „Sonnentau“ | 11%/10,50€
- 85** 2022 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 12%/10,50€
- 84** 2022 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 12,5%/10,50€
- 88** 2021 Riesling trocken „Klangwerk“ Weinheimer Hölle | 12,5%/26,-€
- 87** 2020 Weißburgunder trocken Weinheimer Kirchenstück | 13%/24,-€
- 87** 2021 Grauburgunder trocken Weinheimer Hölle | 12,5%/24,-€
- 87** 2022 Riesling Kabinett Mandelberg | 9%/18,-€
- 88** 2019 Huxelrebe Auslese „Lichtspiel“ | 9,5%/18,-€

