



Gysler



Kontakt

Großer Spitzenberg 8
55232 Alzey-Weinheim
Tel. 06731-41266
<https://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

Der Spätburgunder Petnat ist fruchtbetont, intensiv und zupackend, Der nicht dosierte Pinot-Sekt zeigt feine rauchige Noten, ist eindringlich, leicht rauchig, kraftvoll, wunderschön zupackend. Die Gutsweine präsentieren sich sehr geschlossen. Der Weißburgunder ist frisch und klar bei viel Grip, der Grauburgunder besitzt feine Frucht, ist ebenfalls frisch und griffig. Recht würzig ist der Riesling, besitzt feine Süße und Frucht, die Scheurebe ist eindringlich und rauchig, besitzt ein feines Sponti-Bouquet, im Mund ist sie frisch, geradlinig, reintonig, zupackend. Der Weißburgunder vom Kirchenstück ist sehr offen im Bouquet, kraftvoll und strukturiert im Mund, ganz leicht bitter im Abgang. Noch mehr Würze und Duft zeigt der Hölle-Grauburgunder im Bouquet, ist kraftvoll, eigenwillig, unruhig. Ganz anders der Riesling aus der Hölle, Jahrgang 2022, der Fülle und Kraft besitzt, viel reife Frucht und Substanz. Spannend sind auch die beiden Süßweine, der wunderschön reintonige und lebhaftes Riesling Kabinett vom Mandelberg und die rhabarber- und litschiduftige 2019er Huxelrebe Auslese, die deutlich Reife im Bouquet zeigt, im Mund Süße, Säure und Grip besitzt. —

Weinbewertung

- 88** 2022 Spätburgunder „Pet Nat“ | 12%/16,-€
- 89** Pinot „Blanc & Noir“ brut nature | 12%/18,-€
- 85** 2023 Riesling trocken „Sandstein“ | 12%/10,50€
- 86** 2023 Scheurebe trocken „Sonnentau“ | 10,5%/10,50€
- 85** 2023 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 11,5%/10,50€
- 85** 2023 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 12%/10,50€
- 89** 2022 Riesling trocken „Klangwerk“ Weinheimer Hölle | 12,5%/22,-€
- 87** 2021 Weißburgunder trocken Weinheimer Kirchenstück | 13%/19,-€
- 86** 2022 Grauburgunder trocken Weinheimer Hölle | 12,5%/19,-€
- 87** 2023 Riesling Kabinett Weinheimer Mandelberg | 8,5%/18,-€
- 88** 2019 Huxelrebe Auslese „Lichtspiel“ | 9,5%/18,-€/0,375l

