



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

13 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

Gleich zu Beginn setzt der undosierte Pinot Blanc & Noir Sekt ein klares Statement: Mit kühler Frucht, feiner Perlage und spannenden Briochenoten zeigt er sich animierend und geradlinig. Im trockenen Bereich führen zwei hervorragende Lagenweine das Feld an. Der Riesling aus der Weinheimer Hölle überzeugt durch präzise, vielschichtige Frucht, dezente rauchige Mineralität und feinen Grip am Gaumen. Der Weißburgunder vom Kirchenstück präsentiert sich schlank und elegant, mit feinem, inzwischen gut eingebundenem Holzeinfluss und zupackender Struktur. Auch die Basisweine zeigen sich durchweg auf hohem Niveau: Der würzige Grauburgunder besitzt harmonischen Schmelz, der Weißburgunder wirkt klar, geradlinig und zurückhaltend, der Riesling zeigt offene Frucht und saftige Textur, während die Scheurebe mit zitrischer Frische und grasigen Noten punktet. Den Abschluss bilden zwei gelungene Süßweine: Die Huxelrebe Auslese besitzt tropische Frucht und opulente Süße, Fülle und leichte Reifennoten, wird aber noch vom Mandelberg Kabinett übertroffen, der mit überzeugender Fruchtkomplexität, tollem Süße-Säure-Spiel sowie Leichtigkeit und Präzision begeistert. Eine durchweg überzeugende Kollektion! —



Weinbewertung

- 89** Pinot Blanc & Noir brut nature | 11,5%/18,-€
- 86** 2024 Riesling trocken „Sandstein“ | 11,5%/10,50€
- 85** 2024 Scheurebe trocken „Sonnentau“ | 12%/10,50€
- 86** 2024 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 12,5%/10,50€
- 86** 2024 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 12%/10,50€
- 90** 2022 Riesling trocken Weinheimer Hölle | 12%/22,-€
- 90** 2021 Weißburgunder trocken Weinheimer Kirchenstück | 12,5%/19,-€
- 90** 2023 Riesling Kabinett Weinheimer Mandelberg | 8,5%/18,-€
- 89** 2019 Huxelrebe Auslese „Lichtspiel“ | 9%/18,-€

