★★★½

Gysler

Kontakt
Großer Spitzenberg 8
55232 Alzey-Weinheim
Tel. 06731-41266
https://weingut-gysler.de/
info@weingut-gysler.de

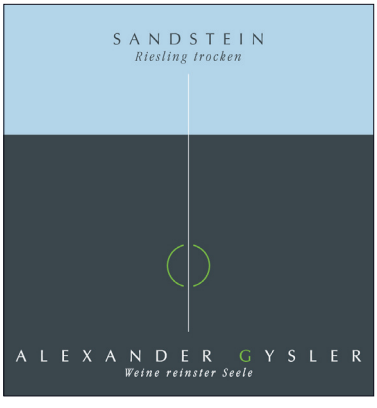
Besuchszeiten
Mo.-Fr. 9-12 + 15-17 Uhr
Sa. 9-12 Uhr
Bitte um Vereinbarung
Hoffest (erstes Septemberwochenende)

Inhaber
Alexander Gysler
Rebfläche
13 Hektar
Produktion
80.000 Flaschen

Alexander Gysler übernahm das Weingut 1999 nach abgeschlossenem Geisenheim-Studium von seinem Vater Gernot Gysler, der zuvor mit der Flaschenweinvermarktung begonnen hatte. Inzwischen steht mit Tochter Caroline bereits die nächste Generation in den Startlöchern: Sie absolviert derzeit ihre Winzerlehre bei Klaus Peter Keller und möchte anschließend in Geisenheim studieren, um den Betrieb später weiterzuführen. Die Weinberge befinden sich in den Weinheimer Lagen Hölle, Kirchenstück, Kapellenberg und Mandelberg, eine weitere Parzelle liegt auf Alzeyer Gemarkung. Unter Alexander Gysler wurde der Rieslinganbau kontinuierlich ausgebaut, mittlerweile nimmt er rund 40 Prozent der Rebfläche ein. Daneben spielen die Burgundersorten eine wichtige Rolle, während die Scheurebe als Spezialität erhalten bleiben soll. Bereits 2004 begann Gysler mit der Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung, 2007 wurde der erste zertifiziert biologische Jahrgang erzeugt, seit 2008 ist das Weingut Mitglied bei Demeter.

Kollektion

Die Weine von Alexander Gysler sind herrlich eigenständig und präsentieren sich bereits in der Basis charaktervoll und spannend. Der Liter Riesling – von vielen vernachlässigt – läuft zur Höchstform auf und zeigt eine schöne Spontinote im Bouquet sowie offene, saftige Frucht. Dabei wirkt er herrlich geradlinig und bereitet großes Trinkvergnügen. Auch der Sandstein Riesling zeigt deutliche reduktive Anklänge, dahinter aber animierende Zitrusfrucht und viel Frische. Eine ganz dezente Süße am Gaumen steht ihm dabei gut. Auch Grau- und Weißburgunder überzeugen: Ersterer präsentiert sich saftig, harmonisch und erstaunlich schlank mit viel Frische, letzterer eher karg mit kühler Frucht, dezentem Schmelz und toller Präzision. Hervorragendes Niveau erreicht der Sekt mit einer komplexen Nase aus Brioche und würzigen Apfelmostnoten, dazu ein eindringlicher, straffer Auftritt am Gaumen. Der Riesling aus der Weinheimer Hölle zeigt sich noch enorm jugendlich und recht verschlossen, deutet aber bereits spannende Teenoten und Zitrusfrucht an und wirkt zupackend. An der Spitze steht der herrlich verspielte Kabinett, der offene Gelbfrucht zeigt und außergewöhnlich leicht und tänzelnd daherkommt.



Weinbewertung

89 Pinot Blanc & Noir brut nature | 11,5 %/18,- €
86 2025 Riesling trocken (1l) | 12,5 %/7,50 € ☺
87 2025 Riesling trocken „Sandstein“ | 12,5 %/10,50 €
87 2025 Weißburgunder trocken „Sternenglanz“ | 13 %/10,50 €
86 2025 Grauburgunder trocken „Feldstärke“ | 13 %/10,50 €
89+ 2024 Riesling trocken Weinheimer Hölle | 12 %/22,- €
90 2025 Riesling Kabinett Weinheimer Mandelberg | 9,5 %/18,- €