



Nussbaum Projekt

Kontakt

Erika-Köth-Straße 78
67435 Neustadt
Tel. 0176-96986552
www.nussbaumprojekt.de
nussbaumprojekt@gmail.com

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber


Matthias Rau, Joachim
Schmidt, Benedikt Grein

Produktion

3.000 Flaschen

Matthias Rau, Joachim Schmidt und Benedikt Grein lernten sich während ihres Weinbau- und Önologiestudiums in Neustadt-Mußbach kennen und beschlossen 2014, ihr eigenes kleines Weinprojekt zu starten, mit Trauben aus Weinbergen, die Matthias Rau schon länger im Nebenerwerb bewirtschaftete. In ihren ersten Jahrgängen konzentrierten sich die drei auf Riesling und Spätburgunder, der Riesling stammt aus dem Ruppertsberger Spieß, der Boden besteht aus Buntsandsteingeröll mit Lößlehnteilen, der Spätburgunder aus dem Königsbacher Ölberg, wo im Boden Buntsandstein, Lehm und Kalkmergel zu finden sind. 2018 wurde erstmals ein maischevergorener Silvaner erzeugt, aus dem 2019er Jahrgang gibt es neu einen Rosé und einen Riesling aus dem Königsbacher Ölberg. Die Weinberge werden ökologisch bewirtschaftet, teilweise kommen auch biodynamische Präparate zur Anwendung, aber der Betrieb ist nicht zertifiziert.

Kollektion

Die neue Kollektion ist noch spannender als das ohnehin gute Debüt im vergangenen Jahr: Die zwei Lagenrieslinge unterscheiden sich deutlich, der Spieß zeigt im Bouquet kräutrige Würze, Schwarztee und etwas Zitrusnoten, ist am Gaumen animierend, intensiv, aber schlank und elegant, besitzt Grip, feinen Druck und Länge, der in Kooperation mit Alexander Pflüger vom Weingut Pflüger erzeugte Ölberg-Riesling ist fruchtbetonter, zeigt Noten von Ananas, Aprikose und Orangenschale, besitzt am Gaumen herbe Zitruswürze und salzige Länge. Vom Ölberg-Spätburgunder konnten wir zwei Jahrgänge verkosten, der 2017er zeigt etwas rote Frucht, Johannisbeere, Kirsche und kräutrige Noten, ist aber insgesamt verhaltener als der präsentere 2018er, der deutliche Noten von Sauerkirsche und Kirschkern zeigt und auch am Gaumen feine rote Frucht, Eleganz und noch jugendliche Tannine besitzt. Der Sylvaner und der Rosé lagen bis August ohne Schwefel auf der Hefe und wurden dann mit einer geringen Schwefeldosage unfiltriert gefüllt, der Sylvaner zeigt kräutrige Noten, gelben Apfel und etwas Birnenmost im Bouquet, ist schlank, geradlinig und puristisch, besitzt Struktur und Grip, der Rosé zeigt eine intensive Kirschfrucht, ist knochentrocken und geradlinig, besitzt eine frische Säure und wirkt noch sehr jung. 

Weinbewertung

- 84** 2018 Riesling trocken „Buntsandstein“ | 11,5%/7,50 €
- 88** 2019 Riesling trocken Ruppertsberger Spieß | 11,5%/9,50 € ☺
- 88** 2019 Riesling trocken Königsbacher Ölberg | 12,5%/9,50 € ☺
- 88** 2019 Sylvaner trocken „Löss und Kalk“ | 11%/12,-€
- 86** 2019 Spätburgunder Rosé trocken | 12%/12,-€
- 87** 2017 Spätburgunder Königsbacher Ölberg | 13%/12,-€
- 88** 2018 Spätburgunder Königsbacher Ölberg | 13%/12,-€

