



Genheimer Kiltz

Kontakt

Zum Sportfeld 6
55595 Gutenberg
Tel. 06706-8633
<https://www.genheimer-kiltz.com/>
info@genheimer-kiltz.com

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Harald, Georg &
Gerlinde Kiltz

Kellermeister:

Harald Kiltz

Außenbetrieb

Harald Kiltz

Rebfläche


15 Hektar

Produktion

115.000 Flaschen

Das in Gutenberg im Gräfenbachtal gelegene Weingut wird von Georg und Gerlinde Kiltz zusammen mit Sohn Harald geführt, der Weinbau studierte, in Frankreich und Australien gearbeitet hat und bereits seit 2001 im elterlichen Weingut für den Weinausbau verantwortlich ist. Die Weinberge liegen in den Gutenberger Lagen Schlossberg (rötlicher, sandig-kiesiger Lehmboden), Römerberg (lehmgiger Sand, sandig-kiesiger Lehm) und Felseneck (rotliegender Sandboden mit geringem Lehmanteil). Weitere Weinberge besitzt man in den Kreuznacher Lagen Narrenkappe (verschiedene Lehmarten, teils Kies und Schotter) und Forst. Sauvignon Blanc ist mit 49 Prozent Anteil an der Rebfläche die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Grau- und Weißburgunder, die zusammen ein knappes Viertel ausmachen, sowie Riesling und Spätburgunder.

Kollektion

Eine überzeugende Kollektion präsentiert das Weingut auch in diesem Jahr. Die Grauburgunder sind sehr solide: Der fruchtbare Terrassenkies ist harmonisch, der aus der Narrenkappe besitzt würzige Substanz. Individuell sind die Weißweine aus historischen Rebsorten. Der Gelbe Kleinberger ist würzig und leicht, der Grünfränkisch kräftiger, mit milder Gelbfrucht ausgestattet, würzig und balanciert. Der Adelfränkisch ist süßlich-herb, besitzt Fülle und Würze. Die Sauvignon Blanc bilden das Herz der Kollektion. Der Gutswein ist saftig, geradlinig und grasig, wie immer eine sichere Bank. Der Römerberg ist spürbar feiner, ein frischer, eher zurückhaltender Wein mit klarer Stachelbeeraromatik und zartem Biss. Der saftige Sauvignon aus der Narrenkappe mit seiner weißen und gelben Frucht ist sehr harmonisch und ausgewogen. Straff, schalenherb und kühl ist hingegen der mineralisch fordernde Felseneck-Sauvignon. Das staubtrockene, paprikawürzige Naturkind ist saftig und frisch, ein Wein für Experimentierfreudige. 

Weinbewertung

- 86** 2023 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/8,90€
- 85** 2023 Grauer Burgunder trocken „Terrassenkies“ | 12,5%/7,90€
- 88** 2023 Sauvignon Blanc trocken Kreuznacher Narrenkappe | 12%/14,50€
- 88** 2023 Sauvignon Blanc trocken Gutenberger Römerberg | 12,5%/11,-€
- 90** 2023 Sauvignon Blanc trocken Gutenberger Felseneck | 12,5%/17,50€
- 87** 2023 Grauer Burgunder trocken Kreuznacher Narrenkappe | 12,5%/11,-€
- 89** 2023 Sauvignon Blanc gutenberger „naturkind“ | 12%/14,-€
- 87** 2023 Grüner Adelfränkisch „Vintage“ | 13,5%/16,-€
- 87** 2023 Gelber Kleinberger „Vintage“ | 11,5%/16,-€
- 88** 2023 Grünfränkisch „Vintage“ | 12,5%/16,-€
- 85** 2021 Spätburgunder trocken | 13%/8,50€
- 87** 2022 Pinot Noir trocken Gutenberger Felseneck | 13,5%/12,50€

