

BECKER-LANDGRAF



KONTAKT

Im Felsenkeller 1
55239 Gau-Odernheim
Tel. 06733-7449
Fax: 06733-1847
www.weingut-beckerlandgraf.de
weingut@beckerlandgraf.de

Inhaber

Julia & Johannes Landgraf

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Julia und Johannes Landgraf gründeten 2006 ihr eigenes Weingut, brachten mit dem Jahrgang 2005 ihre ersten eigenen Weine auf den Markt. Ihr rasanter Aufstieg zeigt, was in einer solch dynamischen Region wie Rheinhessen möglich ist. Der Erfolg kommt nicht von Ungefähr: Johannes Landgraf war seit 1995 für den Weinausbau im elterlichen Weingut in Saulheim verantwortlich – und war auch dort maßgeblich für die Fortschritte verantwortlich. Die Großeltern von Julia Landgraf, Geisenheim-Absolventin, hatten nach dem Zweiten Weltkrieg Landwirtschaft und Weinbau betrieben, ihr Vater gründete eine Firma, die Tanks und Anlagen für Industrie und Weinbau herstellt. Seit ihrer Heirat führen Julia und Johannes Landgraf die Tradition des Weinguts der Familie Becker weiter, sie starteten neu unter dem Namen Becker-Landgraf. Ihre Weinberge liegen überwiegend am Petersberg in Gau-Odernheim, in den Lagen Herrgottspfad und Ölberg, in denen der Boden aus Ton, Kalkmergel und Muschelkalk besteht. Hinzu kommt jeweils ein Weinberg in Framersheim und im Biebelzheimer Rosenberg, wo der Boden aus Tonmergel mit Kalksteinablagerungen besteht, mit Steinanteil im Obergrund. Riesling ist ihre wichtigste Rebsorte, gefolgt von Spätburgunder, dazu gibt es Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Sankt Laurent. Das Sortiment ist klar gegliedert in Guts-, Orts- und Lagenweine. Nur die Spitzen-Rieslinge und -Spätburgunder tragen die Namen ihrer besten Lagen: Rieslinge aus Herrgottspfad und Ölberg (zuletzt 2013), sowie Spätburgunder aus dem Rosenberg und erstmals mit dem Jahrgang 2011 auch aus dem Herrgottspfad. Die Weine der Edition Muschelkalk – Weißburgunder, Spätburgunder und St. Laurent – tragen keinen Lagenamen; restsüße Rieslinge mit Lagen- und Prädikatsbezeichnungen ergänzen das Sortiment. Die Weine werden alle spontanvergoren, die Burgunder durchlaufen die malolaktische Gärung, in manchen Jahren auch einzelne Riesling-Partien. Die Spitzenrieslinge werden recht lange, fast ein Jahr, bei Batonnage bis ins Frühjahr, auf der Vollhefe ausgebaut, im Stückfass, sie besitzen ein sehr gutes Reifepotenzial, einzelne Partien sollen zukünftig nach mehreren Jahren Reife erneut in den Verkauf kommen. Die Rotweine werden unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

Kollektion

Vor zehn Jahren haben wir das erste und bisher einzige Mal einen Sekt von Julia und Johannes Landgraf verkostet, nun ist es wieder soweit, ein Blanc et Noir aus Chardonnay und Spätburgunder, drei bis vier Jahre auf der Flasche ausgebaut und nicht dosiert, eröffnet den Reigen: Er zeigt rauchige Noten im Bouquet, feine Reife, ist füllig und harmonisch im Mund, besitzt gute Struktur und Frische. Unter den beiden Gutsweinen gilt unsere Präferenz in diesem Jahr dem ganz im Edelstahl ausgebauten Riesling, der fruchtbetont,

klar und zupackend ist, die Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, zu 10 Prozent im Holz ausgebaut, besitzt feine Würze und Frische. Auch bei den drei weißen Gau-Odernheimer Ortsweinen ist der zur Hälfte im Holz ausgebaute Riesling unser Favorit, er ist konzentriert, füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur und Druck. Sehr gut sind aber auch der rauchige, kraftvolle Weißburgunder, der komplett im Holz ausgebaut wurde, und der zu 60 Prozent im Holz ausgebaute füllige Grauburgunder. Der komplett im Holz

ausgebaute Riesling aus dem Herrgottspfad ist füllig und saftig, besitzt derzeit noch eine dezente jugendliche Bitternote im Abgang. Alle nun folgenden Weine wurden komplett im Barrique ausgebaut. Der Muschelkalk-Weißburgunder zeigt feine rauchige Noten und gute Konzentration, ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Druck. Stark und stimmig präsentiert sich die Spätburgunder-Kollektion, schon der Ortswein ist sehr gut, er ist klar, zupackend und strukturiert. Eine Steigerung bringt der Muschelkalk-Spätburgunder, der zwar im Bouquet etwas würzig-oxidative Noten zeigt, im Mund aber Fülle und Kraft besitzt, gute Struktur und klare Frucht. Von den beiden Lagen-Spätburgundern konnten wir jeweils die Jahrgänge 2013 und 2014 verkosten. Der rauchig-würzige 2013er Rosenberg ist frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Frucht, wirkt fast noch jugendlicher als der 2014er, der mit seiner reintönigen Frucht punktet und ebenfalls zupackend und strukturiert sich präsentiert. Der 2014er Herrgottspfad ist rauchig, füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur und feine Frische, der 2013er zeigt intensive Frucht und etwas florale Noten, ist kraftvoll und zupackend, enorm jugendlich, derzeit sind die Tannine noch allzu präsent. —

Weinbewertung

- 87 2013 „Blanc et Noir“ Chardonnay & Spätburgunder Sekt brut nature 12 %/19,80 €
- 85 2017 Riesling trocken 12 %/7,90 €
- 84 2017 Weißburgunder & Chardonnay 12,5 %/7,90 €
- 86 2017 Weißer Burgunder trocken Gau-Odernheimer 12,5 %/11,60 €
- 85 2017 Grauer Burgunder trocken Gau-Odernheimer 12,5 %/12,40 €
- 88 2017 Riesling trocken Gau-Odernheimer 12,5 %/11,60 €
- 89 2017 Weißer Burgunder trocken „Muschelkalk“ 12,5 %/22,- €
- 89 2017 Riesling trocken Herrgottspfad 12,5 %/20,- €
- 86 2016 Spätburgunder trocken Gau-Odernheimer 13,5 %/12,80 €
- 88 2014 Spätburgunder trocken „Muschelkalk“ 13,5 %/20,- €
- 90 2013 Spätburgunder trocken Rosenberg 13,5 %/24,- €
- 90 2014 Spätburgunder trocken Rosenberg 13,5 %/22,- €
- 90 2013 Spätburgunder trocken Herrgottspfad 13,5 %/36,- €
- 89 2014 Spätburgunder trocken Herrgottspfad 13,5 %/32,- €



Julia & Johannes Landgraf

LAGEN

HERRGOTTSPFAD (GAU-ODERNHEIM)
ÖLBERG (GAU-ODERNHEIM)
ROSENBERG (BIEBELNHEIM)

REBSORTEN

RIESLING (38 %)
SPÄTBURGUNDER (20 %)
WEISSBURGUNDER (11 %)
GRAUBURGUNDER (8 %)
CHARDONNAY (6 %)
ST. LAURENT (6 %)

