



# Hohenbeilstein



## Kontakt

Schlossgut Hohenbeilstein  
Schlossstraße 40  
71717 Beilstein  
Tel. 07062-937110  
Fax: 07062-9371122  
www.schlossgut-  
hohenbeilstein.de  
info@schlossgut-  
hohenbeilstein.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13-18 Uhr  
Sa. 9-13 Uhr

## Inhaber

Joscha Dippon

## Rebfläche

16 Hektar


## Produktion

90.000 Flaschen

Eberhard Dippon erwarb 1959 das von Kommerzienrat Robert Vollmöller gegründete Gut, 1987 begann er mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau, seit 1990 führt sein Sohn Hartmann Dippon den Betrieb, seit 1994 ist das Weingut komplett auf ökologischen Weinbau umgestellt, Hartmann Dippon ist Mitglied bei Naturland. Seit 2014 arbeiten Sohn Joscha und Tochter Elske voll im Betrieb mit, zum 1. Juli 2019 hat Joscha Dippon den Betrieb übernommen. Der zum Teil terrassierte Hohenbeilsteiner Schlosswengert gehört der Familie im Alleinbesitz. Am Eingang zur Burg ist ein Lehrweinpfad mit pilzresistenten Rebsorten angelegt. Neben klassischen Württemberger Rebsorten wie Trollinger, Riesling, Lemberger, Spätburgunder, Weißburgunder, Silvaner, Samtrot oder Muskattrollinger werden Cabernet-Neuzüchtungen angebaut, aber auch pilzresistente Rebsorten wie Regent, Cabernet Blanc oder Johanniter. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine, die Reihe Silberling respektive Silberling Edition J und die Großen Gewächse aus den Filetstücken des Schlosswengerts.



## Kollektion

Ein sehr guter PetNat – intensiv, frisch, zupackend – eröffnet in diesem Jahr den Reigen. Die Silberling-Weißweine sind klar und geradlinig, frisch und zupackend. Der Weißburgunder vom Schlosswengert ist rauchig und kompakt, sehr vom Ausbau im Holz geprägt; deutlich spannender ist das zweite weiße Große Gewächs, der hervorragende Riesling, der konzentriert, füllig und kraftvoll ist, gute Struktur, Frucht und Druck besitzt. Der Silberling-Lemberger ist würzig, zupackend, der Spätburgunder Edition J besitzt rauchige Noten, Kraft und Substanz. Aber auch im roten Segment bilden die beiden hervorragenden Großen Gewächse, die klare Spitze: Der Spätburgunder besitzt reintönige Frucht, gute Struktur, Kraft und eine dezente Bitterschokoladenote, der Lemberger ist kraftvoll, konzentriert, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz. Im Aufwind! 



## Weinbewertung

- 86** 2018 „Pét Nat“ | 12%/14,90€
- 81** 2018 Riesling trocken | 12%/7,50€
- 83** 2018 Weißburgunder trocken „Silberling“ | 13,5%/8,50€
- 83** 2018 Cabernet Blanc trocken „Silberling“ | 13,5%/9,20€
- 90** 2017 Riesling trocken „GG“ Schlosswengert | 12,5%/21,-€
- 87** 2017 Weißburgunder trocken „GG“ Hohenbeilsteiner Schlosswengert | 13,5%/21,-€
- 83** 2018 Muscaris „Silberling“ | 13%/9,10€
- 83** 2016 Lemberger trocken „Edition J“ „Silberling“ | 13,5%/16,90€
- 85** 2016 Spätburgunder trocken „Edition J“ | 13,5%/16,90€
- 90** 2016 Spätburgunder „GG“ Hohenbeilsteiner Schlosswengert | 14%/23,-€
- 90** 2016 Lemberger „GG“ Hohenbeilsteiner Schlosswengert | 14%/23,-€

