



# Agritiushof

## Kontakt

Galgenweg 1  
54329 Konz-Oberemmel  
Tel. 06501-14350  
Fax: 06501-150611  
www.agritiushof.de  
info@agritiushof.de

## Besuchszeiten

Fr. 15-18 Uhr, Sa. 11-15 Uhr und  
nach Vereinbarung

## Inhaber

Alfred Kirchen

## Betriebsleiter

Alfred Kirchen

## Kellermeister

Alfred & Jonas Kirchen

## Außenbetrieb

Alfred & Jonas Kirchen

## Rebfläche

11 Hektar

## Produktion

55.000 Flaschen

Das Weingut der Familie Kirchen in Oberemmel umfasst elf Hektar Reben, darunter sind 80 Prozent Steillagen. Neben den Lagen Karlsberg, Altenberg und Rosenberg ist besonders die Monopollage Oberemmeler Karlskopf hervorzuheben, die sich auf bis zu 350 Höhenmeter über Normalnull erstreckt und damit zu den höchstgelegenen Weinbergen im unteren Saartal gehört. Neben Riesling, der vier Fünftel der Fläche ausmacht, bauen Alfred und Jonas Kirchen auch Grauen und Weißen Burgunder, Chardonnay, Spätburgunder und eine kleine Menge Dornfelder an. Selektive Handlese, handwerkliche Arbeit und spontane Vergärung sind Prinzipien des Gutes.

## Kollektion

Ein qualitativ sehr überzeugendes und noch dazu eigenständiges Sortiment stellt das Weingut diesmal vor. Fein und klar, aber etwas verhalten ist der Riesling Crémant, der eine recht dunkle Hefewürze zeigt, sich im Mund als ein fester, würziger, durchaus kraftvoller Wein mit kühler, schlanker Art präsentiert; er ist nachhaltig und insgesamt sehr eigenständig. Der Blanc de Blancs besitzt etwas mehr Schmelz, ist ebenfalls weit überdurchschnittlich vinifiziert. Der Chardonnay wirkt heller in der Nase als der Grauburgunder und im Mund frischer, er scheint auch etwas nachhaltiger und straffer zu sein: ein sehr gelungener Vertreter dieser Rebsorte, puristisch, fein, animierend, aber nicht übertrieben alkoholreich. Der trockene Pur Schiefer wirkt noch etwas straffer, würziger und puristischer als der Grauschiefer. Ausgezeichnet gefallen die mehr oder weniger feinherben Rieslinge. Nicht zu unterschätzen ist der Saariesling ohne Orts- und Lagenbezeichnung, der wunderschön präzise und saftig ausfällt, die leichte Süße gut einbindet. Kühl, schlank und ziseliert ist der Kabinett, kraftvoll und saftig der als 350 NN bezeichnete Wein aus dem Karlskopf. Auch die beiden dezidiert süßen Weine stammen aus dem Karlskopf: der rassige Kabinettriesling und die noch etwas verhaltene Spätlese, die noch Zeit braucht. —

## Weinbewertung

- 88** Riesling Crémant brut nature | 11%/15,-€
- 87** Blanc de Blancs Crémant brut | 12%/15,-€
- 86** 2022 Chardonnay trocken | 13%/9,-€
- 85** 2022 Grauer Burgunder trocken | 13%/9,-€
- 86** 2022 Riesling trocken „Grauschiefer“ Oberemmel | 13%/10,50€
- 86** 2022 Riesling trocken „Pur Schiefer“ Oberemmel | 13,5%/10,50€
- 88** 2022 Riesling „feinherb“ „350 NN“ Oberemmel Karlskopf | 11,5%/15,-€
- 87** 2022 Riesling Kabinett „feinherb“ Oberemmel Karlskopf | 9%/13,50€
- 86** 2022 Riesling „feinherb“ „Rotschiefer“ Oberemmel | 12%/10,50€
- 85** 2022 Riesling Saar | 12%/8,50€
- 87** 2022 Riesling Kabinett Oberemmel Karlskopf | 8,5%/13,50€
- 88** 2022 Riesling Spätlese Oberemmel Karlskopf | 8%/15,-€

