



Matthias Müller

Kontakt

Mainzer Straße 45
56322 Spay
Tel. 02628-8741
Fax: 02628-3363
www.weingut-matthiasmueller.de
info@weingut-matthiasmueller.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-19 Uhr
So. 10-16 Uhr
Kulinarische Veranstaltungen
in der neuen Vinothek

Inhaber

Familie Matthias Müller

Betriebsleiter

Matthias Müller

Kellermeister

Johannes & Matthias Müller

Außenbetrieb

Johannes Müller

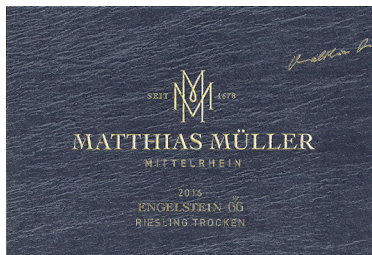
Rebfläche

17 Hektar

Produktion

130.000 Flaschen

Seit 300 Jahren baut die Familie Wein am Mittelrhein an. Lange Zeit ein traditioneller Mischbetrieb, konzentriert man sich seit drei Generationen mehr und mehr auf Weinbau und die Flaschenweinvermarktung. Matthias Müller übernahm Ende der neunziger Jahre den Betrieb von seinen Eltern Heinrich und Hilde Müller, führt ihn seither mit Ehefrau Marianne. Die Söhne Johannes und Christoph wirken bereits bei der Erzeugung der Weine mit, Johannes Müller ist seit März 2016, nach Abschluss seines Geisenheim-Studiums, voll im Betrieb tätig, führt ihn heute zusammen mit seinem Vater; seine Winzerlehre hatte er bei Emrich-Schönleber gemacht. Der zweite Sohn Christoph macht nach Geographie- und Wirtschaftsstudium nun eine Winzerlehre beim Weingut Jülg in der Südpfalz. Die Weinberge von Matthias Müller liegen in den Steillagen des Bopparder Hamm. Der Bopparder Hamm liegt zwischen Boppard und Spay an der größten Schleife des Rheins im Oberen Mittelrheintal, das seit 2002 zum Unesco-Weltkulturerbe zählt. Er bildet die größte zusammenhängende Rebfläche im Weinbaugebiet Mittelrhein, ist überwiegend Süd-exponiert. Die Weinberge von Matthias Müller liegen hauptsächlich in den Lagen Feuerlay, Mandelstein, Ohlenberg und Engelstein. Neben 92 Prozent Riesling baut er ein wenig Grauburgunder und Weißburgunder an, allerdings haben diese Sorten nur einen geringen Einfluss auf den in den letzten Jahren immer mehr gewachsenen Ruhm des Weinguts. Bereits seit dem Jahrgang 2000 werden ausgewählte Spitzenweine in der „Edition MM“ (nach den Initialen von Matthias und Marianne Müller) vermarktet. 2007 gab es dann das erste Große Gewächs, aus dem Mandelstein, 2009 gab es dann ein Großes Gewächs aus dem Ohlenberg, 2010 und 2011 wieder aus dem Mandelstein, 2012 bis 2015 aus dem Engelstein, mit dem Jahrgang 2016 gab es dann erstmals zwei Große Gewächse, eines aus dem Engelstein, das andere aus dem Filestück des Ohlenbergs, der Gewanne „An der Rabenlei“, die schon immer gesondert ausgebaut wurde. 2010 wurde eine neue Kelterhalle mit Flaschenlager gebaut, eine neue Vinothek wurde eröffnet. 2019 wurde in die Steillagenmechanisierung investiert, um eine Flächenerweiterung in den extremen Steillagen des Bopparder Hamms zu ermöglichen. Es gibt wohl kaum ein zweites Weingut am Mittelrhein, das so intensiv in die Zukunft der Region investiert. Matthias Müller versucht alle Weine spontan zu vergären, das heißt ohne Reinzuchthefen. Alle seine Rieslinge weisen sehr eigenständige Aromen auf, unterscheiden sich klar voneinander. Die nominell trockenen Weine sind meist von einer zarten, bemerkbaren, aber kaum je störenden Restsüße geprägt, aber dennoch ungemein saftig und animierend. Neben halbtrockenen Weinen gibt es seit einigen Jahren noch mit „feinherb“ bezeichnete Rieslinge, die in der Restsüße noch einmal deutlich höher liegen. Angeführt werden die Kollektionen in der Regel von edelsüßen Rieslingen, bis hin zur Trockenbeerenauslese.



AAA Kollektion

Die Müllers haben die Zeichen der Zeit erkannt, setzen in den letzten Jahren verstärkt auf trockene Weine, bieten nun mit dem Jahrgang 2019 erstmals drei Große Gewächse an. Und alle drei sind hervorragend. Der Wein aus dem Engelstein zeigt viel Intensität im herrlich eindringlichen Bouquet, leicht salzige Noten, ist füllig und saftig im Mund, sehr geschmeidig, harmonisch und lang. Auch der Riesling „An der Rabenlei“ zeigt viel reife Frucht im Bouquet, besitzt gute Struktur und Substanz im Mund, viel reife Frucht und Länge. Unsere ganz leichte Präferenz gilt dem neuen Großen Gewächs aus der Feuerlay, einer Lage, die schon in den beiden letzten Jahren spannende trockene Rieslinge der „Edition MM“ lieferte. Der Wein ist recht offen im Bouquet, zeigt gute Konzentration, gelbe Früchte, besitzt viel reife Frucht im Mund und viel Substanz. Auch sonst ist die Kollektion stark, zeigt durchgängig sehr gutes Niveau. Der trockene Riesling von alten Reben ist würzig, frisch und zupackend, was auch für den geradlinigen Riesling vom Feuerschiefer gilt. Der trockene „Edition MM“ trägt jetzt nur noch die Lagenbezeichnung Bopparder Hamm, zeigt klare reife Frucht im Bouquet, gelbe Früchte, dezent Zitrus im Hintergrund, ist füllig und kraftvoll bei viel reifer Frucht und Substanz. Auch das feinherbe Trio überzeugt: Der Riesling von alten Reben zeigt gelbe Früchte und Pfirsiche, ist wunderschön reintönig, harmonisch und saftig, der Feuerlay-Riesling ist ebenfalls herrlich reintönig, besitzt etwas mehr Substanz, was auch für die füllige feinherbe „Edition MM“ gilt. Unter den Spätlesen präferieren wir den reintönigen, wunderschön saftigen Wein aus der Feuerlay, der der noch konzentrierteren Auslese aus dem Mandelstein Paroli bieten kann. —



Weinbewertung

- 85** 2019 Riesling trocken „Alte Reben“ Bopparder Hamm | 12,5%/8,80€
- 85** 2019 Riesling trocken „vom Feuerschiefer“ Bopparder Hamm | 13%/10,-€
- 89** 2019 Riesling trocken „Edition MM“ Bopparder Hamm | 13,5%/14,90€
- 90** 2019 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Engelstein | 13,5%/25,-€
- 90** 2019 Riesling trocken „GG“ An der Rabenlei Bopparder Hamm | 13,5%/25,-€
- 91** 2019 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Feuerlay | 13,5%/29,-€
- 87** 2019 Riesling „feinherb“ „Alte Reben“ Bopparder Hamm | 12%/8,80€
- 88** 2019 Riesling „feinherb“ Bopparder Hamm Feuerlay | 12%/12,-€
- 89** 2019 Riesling „feinherb Edition MM“ Bopparder Hamm Engelstein | 12,5%/14,90€
- 87** 2019 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Mandelstein | 7,5%/10,-€
- 89** 2019 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Feuerlay | 7,5%/14,-€
- 89** 2019 Riesling Auslese Bopparder Hamm Mandelstein | 7%/19,50€

Lagen

Mandelstein
(Bopparder Hamm)
Engelstein
(Bopparder Hamm)
Ohlenberg
(Bopparder Hamm)
An der Rabenlei
(Bopparder Hamm)
Feuerlay
(Bopparder Hamm)

Rebsorten

Riesling (92 %)
Grauburgunder (6 %)
Weißburgunder (2 %)