



## 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

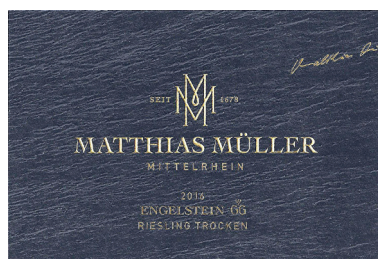
### Rebfläche

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 Christoph und Johannes wirken zusammen mit Anika, der Frau von Johannes heute bei der Erzeugung der Weine mit, Johannes Müller ist seit März 2016, nach Abschluss seines Geisenheim-Studiums, voll im Betrieb tätig, führt ihn zusammen mit seinem Vater; seine Winzerlehre hatte er bei Emrich-Schönleber gemacht. Der zweite Sohn Christoph machte nach Geographie- und Wirtschaftsstudium eine Winzerlehre beim Weingut Jülg in der Südpfalz. Die Weinberge der Familie 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 der Müllers liegen hauptsächlich in den Lagen Feuerlay, Mandelstein, Ohlenberg und Engelstein. Neben 92 Prozent Riesling bauen sie 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, ab 2019 ist das dritte GG aus der Gewanne „Feuerley“ hinzu gekommen. Im selben Jahr wurde eine neue Kelterhalle mit Flaschenlager gebaut und eine neue Vinothek eröffnet. 2019 wurde weiter in die Steillagenmechanisierung investiert, um eine Flächenerweiterung in den extremen Steillagen des Bopparder Hamms zu ermöglichen, die man dann 2020 umgesetzt hat. 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.



### Kollektion

Bei den Müllers bestimmen wie immer spannungsreiche aromatische Rieslinge wie selbstverständlich das Programm. Schon die beiden trockenen Einstiegsrieslinge „vom Mandelschiefer“ und „Steilstück“ bieten einen reizvollen, kontrastreichen Einstieg in eine Kollektion außergewöhnlicher Weine mit großzügiger Reife und mineralischen Schliff. Der „vom Mandelschiefer“ ist saftig und eher füllig, recht würzig, wer rundere Rieslinge mag, die trotzdem viel Charakter haben, ist hier richtig. Das „Steilstück“ ist agiler, nerviger, mit salzigem Grundton und geradliniger Struktur, ist fordernd, dabei perfekt reif, so dass man im Abgang in aromatischen Zitrusfrüchten schwelgt. Wie die Quintessenz aus beiden erscheint der „Edition MM“. Ein stoffiger Riesling mit akzentuierter, mineralisch gebündelter Säure, einnehmendem Beerenaroma und herber Schalenwürze. Die drei Großen Gewächse aus dem Bopparder Hamm sind alle hervorragend. Das Große Gewächs aus der Rabenlei ist das filigranste, sein feiner saftiger Schmelz ist von einer frischen mineralischen Ader durchzogen, sein geradliniger Bau mündet in ein langes, delikates schalenherbes Finish. Mit deutlich mehr Fülle von reifen gelben Früchten und sehr würzigen Kern, ist der Engelstein sicher kein Leisetretter, alles ist aber bestens eingebunden, die Frische ist da, mineralischer Grip, er ist stoffig und konzentriert, kann sicher noch etwas reifen, auch wenn er jetzt schon ein fantastischer Speisenbegleiter ist. Der Wein aus der Feuerlay ist – last but not least – mit Abstand der komplexeste Wein, sein Saft steht in spannungsreichem Kontrast zur reifen Säureader, hier sitzt alles am rechten Fleck, ist transparent und vibrierend mineralisch. Auch wenn die feinherben und fruchtigen Rieslinge hier nicht mehr ausreichend Platz finden, sind sie wärmstens empfohlen, gehören, wie die gesamte Kollektion, zu den besten am Rhein. 



### Weinbewertung

- 86** 2020 Riesling trocken Bopparder Hamm „vom Mandelschiefer“ | 13%/10,-€
- 87** 2020 Riesling trocken Bopparder Hamm „Steilstück“ | 12,5%/12,-€
- 89** 2020 Riesling trocken „Edition MM“ Bopparder Hamm | 13%/14,90€
- 91** 2020 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Engelstein | 13,5%/25,-€
- 91** 2020 Riesling trocken „GG“ An der Rabenlei Bopparder Hamm | 13%/25,-€
- 92** 2020 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Feuerlay | 13%/29,-€
- 87** 2020 Riesling „feinherb“ Bopparder Hamm Feuerlay | 12,5%/12,-€
- 89** 2020 Riesling „feinherb Edition MM“ Bopparder Hamm Engelstein | 12,5%/14,90€
- 87** 2020 Riesling Kabinett Bopparder Hamm | 8,5%/9,-€
- 87** 2020 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Feuerlay | 7,5%/11,-€
- 90** 2020 Riesling Auslese Bopparder Hamm Mandelstein | 7%/19,50€/0,5l
- 93** 2020 Riesling Beerenauslese Bopparder Hamm Mandelstein | 6,5%/36,-€/0,5l

### Lagen

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

### Rebsorten

Riesling (85%)  
Grauburgunder (6%)  
Spätburgunder (6%)  
Weißburgunder (3%)