★★★★

Matthias Müller

Kontakt
Mainzer Straße 45
56322 Spay
Tel. 02628-8741
https://www.weingut-matthiasmueller.de/
info@weingut-matthiasmueller.de

Besuchszeiten
Mo.-Sa. 9-18 Uhr
So. 10-14 Uhr
Kulinarische und kulturelle Veranstaltungen in der Vinothek

Inhaber
Familie Matthias Müller
Betriebsleiter
Familie Müller
Kellermeister
Matthias Müller
Außenbetrieb
Johannes & Christoph Müller
Rebfläche
17 Hektar
Produktion
150.000 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 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 Filetstück des Ohlenbergs, der Gewanne „An der Rabenlei“, die schon immer gesondert ausgebaut wurde, ab 2019 ist das Große Gewächs aus der Feuerlay 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. Die Müllers versuchen alle Weine spontan zu vergären, das heißt ohne Reinzuchthefen. Alle Rieslinge weisen sehr eigenständige Aromen auf, unterscheiden sich klar voneinander. Die nominell trockenen Weine sind meist von einer zarten, bemerkbaren, aber nicht störenden Restsüße geprägt, sie sind ungemein saftig und animierend. Neben halbtrockenen Weinen gibt es noch mit „feinherb“ bezeichnete Rieslinge, die in der Restsüße noch einmal deutlich höher liegen.

Kollektion

Die Weine punkten im Jahrgang 2025 mit reifen Aromen von Zitrusfrüchten und anderen exotischen Früchten, sind saftig und aromatisch, besitzen mineralische Akzente, jedoch macht sich der recht hohe Alkohol gerade bei den trockenen Lagenrieslingen und Großen Gewächsen bemerkbar. Der aromatische Steilstück Riesling ist saftig und würzig, bei passender Frische. Der trockene Editions-Riesling ist deutlich kräftiger, prägnanter, zeigt würzigen Grip, reife Zitrusfrüchte samt Zesten. Die feinherbe Variante ist satter, würzig, saftig, zeigt Bitterorangen und etwas Ingwer. Frisch und griffig ist der sehr gut balancierte Riesling aus der Fässerlay, sehr eigenständig, bietet Spiel, zupackende Frische und Trinkfluss, Substanz und Länge. Bei den Großen Gewächsen ragt das aus dem Mandelstein leicht hervor: Reife Exotik und süße Gewürze im Duft, reife Äpfel, Bitterorangen und getrocknete Kräuter, mit passendem Grip. Der Wein aus dem Engelstein ist satt und würzig, dezent herbe Schalenaromen sorgen für Struktur, im Abgang etwas (zu viel) Schärfe vom Alkohol, das raubt Frische und Finesse. Mit dem hohen Alkohol hat auch der Feuerlay-Riesling zu kämpfen, ist aber etwas balancierter, Aromen von süßen Gewürzen und getrockneten Früchten füllen den ganzen Gaumen. Die beiden Spätlesen haben ordentlich Dampf, die aus dem Engelstein ist eher frisch, pikant, die aus dem Mandelstein zeigt viel Würze, ist konzentriert, hat Potential. Die Auslese aus der Feuerlay ist immens würzig und intensiv, hat Potenzial. Die beiden nicht dosierten Sekte gefallen uns ausgesprochen gut. Der 52 Monate auf der Hefe gereifte Blanc de Blanc aus Weißburgunder mit etwas Chardonnay ist ausgewogen, füllig, fein. Die Grande Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier ist kraftvoll, würzig, hat Grip.

Weinbewertung

90	2022 „Triologie Grande Cuvée“ Sekt brut nature I 12,5%/25,- €	
90	2020 Blanc de Blanc Sekt brut nature I 12,5%/19,- €	
87	2025 Riesling trocken „Steilstück“ Bopparder Hamm I 13%/15,- €	
88	2025 Riesling trocken „Edition MM“ Bopparder Hamm I 13%/19,50 €	
90	2025 Riesling trocken Bopparder Hamm Fässerlay I 13%/25,- €	
88	2025 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Engelstein I 13,5%/32,- €	
89	2025 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Feuerlay I 13,5%/32,- €	
90	2025 Riesling trocken „GG“ Bopparder Hamm Mandelstein I 13%/35,- €	
88	2025 Riesling „feinherb Edition MM“ Bopparder Hamm I 12,5%/19,50 €	
89	2025 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Mandelstein I 8%/19,50 €	
89	2025 Riesling Spätlese Bopparder Hamm Engelstein I 8,5%/19,50 €	
91	2025 Riesling Auslese Bopparder Hamm Feuerlay I 7,5%/20,- €	

Lagen
Mandelstein (Bopparder Hamm)
Feuerlay (Bopparder Hamm)
Engelstein (Bopparder Hamm)
Fässerlay (Bopparder Hamm)

Rebsorten
Riesling (86%)
Grauburgunder (5%)
Weißburgunder (5%)
Spätburgunder (4%)