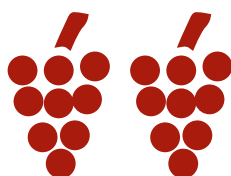


Gault&Millau

WEINGUIDE
DEUTSCHLAND

2 0 2 0



Gut

Weingut Rettig

*wird empfohlen vom
Gault&Millau Deutschland
2020*

A handwritten signature in black ink, reading "Britta Wiegelmann".

BRITTA WIEGELMANN
Chefredakteurin
Gault&Millau Weinguide

**WEINGUT RETTIG**

67593 · Westhofen · Gundheimer Straße 1

☎ (0 62 44) 49 28 · Fax 90 50 66

🏠 www.weingut-rettig.de**Inhaber:** Familie Rettig**Betriebsleiter:** Katja Rettig**Önologe:** Katja & Klaus Rettig**Verkauf:** nach Vereinbarung**Rebfläche:** 12 ha**Jahresproduktion:** 80.000 Flaschen

Am Anfang waren zwei Pferde, acht Kühe, 20 Hühner, ein bisschen Ackerland, ein paar Weinberge und Oma Hedwig und Opa Karl Rettig – noch vor zwei Generationen war das heutige Weingut Rettig ein rheinhessischer Mischbetrieb. Klaus Rettig, der die Leitung des Weinguts jetzt an seine Tochter Katja übergeben hat, kann sich noch daran erinnern, wie es war, die Weinberge mit Pferd im wahrsten Sinn des Wortes zu beackern. Für Katja Rettig war Winzerin von Kindesbeinen an ein Traumberuf. Mit 16 ging sie in die Lehre, unter anderem im renommierten Pfälzer Betrieb Bürklin-Wolf, und bildete sich zur Weinbautechnikerin weiter. Heute rockt die Mittdreißigerin das Weingut. Ihre Philosophie ist es, Qualität im Weinberg zu schaffen und sie im Keller zu erhalten, um sie dann auf die Flasche zu füllen. „Wir lenken, wo es nötig ist, unterstützen, wo es sein muss.“ Mit Erfolg. Die 2018er Kollektion ist stimmig, mit klarer Handschrift bei allen Weinen. Bereits in der Basis weiß Katja Rettig zu begeistern – hier spielt sie noch mehr mit Frucht, während sie in den höheren Qualitäten die Struktur der Weine stärker in den Vordergrund stellt. Die Weine sind präzise, oft mit fein phenolischer Struktur und Spannung. Wo es passt (und nur dort), belässt Rettig auch mal etwas Restzucker im Wein. Die Gazelle Sommercuvée bringt Sonne ins Herz – auch mit ihrer afrikanisch wirkenden Aufmachung, die an Opa Karl erinnern soll, der einige Jahre in Namibia verbracht hat. Beim Rotwein überzeugt der 2016er Pinot Noir, der mit Leichtigkeit und Eleganz daherkommt und die Würze des Holzes fein einbindet. Ein Weingut mit großem Potenzial!

■ 2018	Grauer Burgunder	85
	6,50 € 13%	
■ 2018	Riesling	87
	6,50 € 13%	
■ 2018	Weißer Burgunder	87
	6,50 € 13%	
■ 2018	Bechtheimer Auxerrois -vom Tonmergel-	87
	7,50 € 12,5%	
■ 2018	Oryx Weißweincuvée	87
	9,90 € 13%	
■ 2018	Westhofener Weißer Burgunder	88
	-vom Kalkstein-	
	9,90 € 13,5%	
■ 2018	Gazelle Sommercuvée Feinherb	87
	6,50 € 11%	
	So schmeckt Sommer! Nach Kiwi, Stachelbeere, Limette und einem Hauch von Gurke mit aromatischem Druck, präsent und intensiv. Kann nicht immer Sommer sein?	
■ 2018	Riesling -vom Kalkstein- Feinherb	89
	12 € 13%	
■ 2018	Westhofener Riesling Auslese	89
	10,50 € / 0,5 Lit. 8,5%	
■ 2016	Kudu	87
	14 € 14%	
■ 2016	Westhofener Merlot	86
	9,90 € 13,5%	
■ 2016	Westhofener Pinot Noir	90
	9,90 € 13,5%	