



# Grimm

## Kontakt

Paulinerstraße 3, 76889  
Schweigen-Rechtenbach  
Tel. 06342-7106  
<https://weingutgrimm.de/>  
info@weingutgrimm.de

## Besuchszeiten

Sa. 10-16 Uhr und nach  
Vereinbarung

## Inhaber

Nina & Andreas Grimm

## Betriebsleiter

Andreas Grimm

## Kellermeister

Andreas Grimm

## Außenbetrieb

Andreas & Bruno Grimm

## Rebfläche

10 Hektar

## Produktion

65.000 Flaschen

Bruno Grimm gründete das Weingut, füllte 1974 seine ersten Flaschen ab. Sohn Andreas führt heute den Betrieb, er war bereits seit 2001 nach Winzerlehre und Weinbautechnikerausbildung für den Keller verantwortlich. Wie andere Winzer in Schweigen auch besitzt er Weinberge sowohl in der Pfalz als auch jenseits der Grenze im Elsass. Ihre Reben wachsen in der Lage Sonnenberg und den darin liegenden Gewannen Kammerberg, Wormberg und Rädling. Neben Riesling, den weißen Burgundersorten und Gewürztraminer bauen sie vor allem rote Sorten an, die inzwischen etwa ein Drittel der Fläche einnehmen. Seit dem Jahrgang 2013 verzichtet man auf die Angabe der Prädikate, das Sortiment gliedert sich seitdem in drei Stufen, die kenntlich gemacht sind durch blaue, silberne und goldene Kapseln.

## **Kollektion**

Die beiden starken Pinot Noirs an der Spitze kennen wir schon aus dem letzten Jahr und bewerten sie auch gleich hoch wie damals: Der KB zeigt ein intensives Bouquet mit Aromen von Schwarzkirsche, Waldboden, etwas Gummi und Lakritze, ist immer noch ganz jugendlich, frisch und nachhaltig, der Pinot Noir âgé zeigt Noten von dunklen Kirschen, Waldboden und Mokka, ist elegant und gut strukturiert. Auch die beiden weißen âgé-Weine sind sehr gut, der Chardonnay zeigt rauchig-röstige Noten, Ananas und Kokos im Duft, besitzt Konzentration, Schmelz und Druck, beim zwei Jahre älteren Pinot Gris ist das Holz im Bouquet noch sehr deutlich, am Gaumen ist es dann gut eingebunden und gibt den feinen Zitrusnoten genügend Raum. Der Crémant zeigt feine florale Noten, etwas Ananas und Melone im Duft, besitzt guten Grip, der Sauvignon Blanc Kalkmergel besitzt Frische und ist von klaren Aromen von Pfirsich und Maracuja geprägt, der Chardonnay Tonmergel zeigt dezente Holzwürze, Melone und etwas Banane im Bouquet, besitzt Schmelz und der Grauburgunder ist frisch und schlank mit klarer Birnenfrucht. ■

## **Weinbewertung**

- 86** 2022 Crémant brut | 12%/12,50€
- 83** 2024 Riesling trocken | 12%/7,40€
- 83** 2024 Weißburgunder trocken | 12%/7,40€
- 85** 2024 Sauvignon Blanc trocken „Kalkmergel“ | 13%/8,60€
- 84** 2024 Grauburgunder trocken | 12%/7,40€
- 85** 2024 Chardonnay trocken „Tonmergel“ | 13%/8,60€
- 88** 2022 Pinot Gris „âgé“ | 13%/15,50€
- 88** 2024 Chardonnay „âgé“ Sonnenberg | 13%/15,50€
- 82** 2024 Scheurebe | 10,5%/7,40€
- 83** 2024 „Die Rose“ Rosé trocken | 11,5%/7,40€
- 88** 2021 Pinot Noir „âgé“ | 13%/18,50€
- 90** 2022 Pinot Noir „KB“ Sonnenberg | 13,5%/25,50€

