



Grimm

Kontakt

Paulinerstraße 3, 76889
Schweigen-Rechtenbach
Tel. 06342-7106
Fax: 06342-249
www.weingutgrimm.de
info@weingutgrimm.de

Besuchszeiten

Sa. 9-18 Uhr oder nach
Vereinbarung
Probierstube

Inhaber

Bruno Grimm &
Andreas Grimm

Betriebsleiter/Kellermeister

Andreas Grimm

Außenbetrieb

Bruno Grimm

Rebfläche

10 Hektar


Produktion

75.000 Flaschen

Bruno Grimm gründete das Weingut, füllte 1974 seine ersten Flaschen ab. Sohn Andreas ist nach Winzerlehre und Weinbautechnikerausbildung seit 2001 für den Keller verantwortlich. Wie andere Winzer in Schweigen auch besitzen Bruno und Andreas Grimm 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. Mit dem Jahrgang 2013 verzichteten die Grimms erstmals 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 Basisburgunder der Familie Grimm sind auch 2018 ganz schlank, frisch und reintönig, die Silber- und Goldkapselburgunder sind dagegen sehr stoffig, der hohe Alkohol ist aber jeweils gut eingebunden, allen voran beim Pinot Gris „âgé“, der im Bouquet feine Noten von gerösteten Haselnüssen zeigt und am Gaumen viel klare Frucht, Kraft und Substanz besitzt. Vom Spätburgunder konnten wir in diesem Jahr keine „âgé“-Version verkosten, dafür hat sich der 2015er „Kalkgestein“ gut entwickelt und wir bewerten ihn mit seiner feinen Krokantwürze, guten Struktur und weiterem Potential etwas höher als im vergangenen Jahr. Der Chardonnay zeigt dezente Holzeinfluss und klare gelbe Frucht mit Noten von Birne und Melone, Pinot Blanc und Pinot Gris sind kraftvoll und konzentriert mit viel reintöniger Frucht und gutem Grip, der Sauvignon Blanc ist harmonisch, fruchtbetont und frisch und der Silvaner in der Literflasche ist etwas schlanker als im letzten Jahr, ist sehr sortentypisch und zeigt wieder feine erdige Würze. 



Weinbewertung

- 82** 2018 Silvaner trocken (1l) | 11,5%/4,40€
- 82** 2018 Riesling trocken | 12,5%/6,10€
- 82** 2018 Weißburgunder trocken | 12%/6,10€
- 85** 2018 Sauvignon Blanc trocken | 13%/7,30€
- 84** 2018 Riesling „Buntsandstein“ | 13%/7,30€
- 83** 2018 Grauburgunder trocken | 12%/6,10€
- 86** 2018 Pinot Blanc trocken | 14,5%/7,30€
- 86** 2018 Pinot Gris trocken | 14,5%/7,30€
- 88** 2018 Pinot Gris „âgé“ | 14,5%/15,-€
- 87** 2018 Chardonnay trocken | 13,5%/15,-€
- 84** 2017 Spätburgunder trocken | 13%/6,10€
- 87** 2015 Spätburgunder „Kalkgestein“ | 13,5%/12,-€

