

MICHEL



KONTAKT

Winzerweg 24
79235 Achkarren
Tel. 07662-429
Fax: 07662-763
www.weingut-michel.com
info@weingut-michel.com

Inhaber

Josef Michel

Rebfläche

14 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 14-17 Uhr, Sa. 10-13 Uhr
und gerne nach Vereinbarung
Straußwirtschaft

Das Gros der Weinberge von Josef Michel liegt in Achkarren in den Lagen Schlossberg und Castellberg. Hinzu kommen 2 Hektar in Munzingen am Tuniberg in der Lage Kapellenberg, wo er ausschließlich Spätburgunder stehen hat. Die Liebe von Josef Michel galt schon immer eindeutig den Burgundersorten, die zusammen über 90 % der Weinberge einnehmen – Spätburgunder liegt knapp vor Grauburgunder, dann folgt mit etwas Abstand Weißburgunder. Das bisschen Chardonnay, den man ja auch meist zu den Burgundern zählt, und Müller-Thurgau fällt da nicht ins Gewicht. Josef Michel nutzt nach wie vor das Prädikatssystem auch für trockene Weine, erzeugt Kabinettweine aus Castellberg und Schlossberg, Spätlesen nur aus dem Schlossberg, die Spitze des weißen Sortiments stellen die 3 Sterne-Selektionen von Weißburgunder und Grauburgunder dar, seit dem Jahrgang 2014 gibt es auch Chardonnay in zwei Versionen, als Spätlese und 3 Sterne-Selektion. Beim Spätburgunder gibt es die Basisweine aus Kapellenberg und Achkarren, dann den Wein von alten Reben, schließlich die Barrique-Selektion aus dem Schlossberg, diese seit einigen Jahren auch in einer Reserve-Variante. Mit dem Jahrgang 2014 kam der Sumertal-Spätburgunder neu hinzu, der betriebsintern zwischen Alte Reben und 3 Sterne-Selektion angesiedelt ist. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Weine von Josef Michel, seit damals rechnen wir ihn zu den Top-Winzern in Deutschland. Zweifel kamen nie auf, im Gegenteil, Jahr für Jahr hat er uns bestärkt in unserer Auffassung, Jahr für Jahr hat er weiter zugelegt. Immer bestechend reintönig und fruchtbetont präsentieren sich seine Qualitäts- und Kabinettweine, die Spätlesen und 3 Sterne-Selektionen von Weiß- und Grauburgunder gehören immer zu den Jahrgangsbesten in Deutschland, und mit seinen Spätburgundern spielt er seit einigen Jahren auch in der allerersten Liga. Nur was die Preise betrifft nicht – die Kunden dürfen sich freuen! Das Ziel von Josef Michel ist es reintönige Weine zu erzeugen, die Frucht, Spiel und Frische aufweisen. Was ihm in den letzten Jahren, ja in den fast zwei Jahrzehnten, die wir seine Weine nun kennen, immer ganz fantastisch gelungen ist, die Konzentration auf die Burgunder macht sich eben bezahlt.

Kollektion

Jahr für Jahr präsentiert Josef Michel fast die gleichen Weine und fast immer beschränkt er sich dabei auf die vier Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder, aber außer ein klein wenig Müller-Thurgau baut er ja auch nichts anderes an. Diese Beschränkung auf die Burgundersorten ist sicherlich eines der Geheimnisse seines Erfolges, ein anderes ist die außergewöhnliche Lage, in der das Gros seiner Reben steht, der Achkarrer Schlossberg, von dem auch in diesem Jahr alle verkosteten Weine stammen. Der Weißburgunder Kabinett ist würzig und frisch,

geradlinig und zupackend, besser gefällt uns im Jahrgang 2016 der Grauburgunder, der reintönige Frucht zeigt, gelbe Früchte, gute Harmonie im Mund besitzt, reife Frucht und Frische. Es folgen drei trockene Spätlesen und drei Sterne-Selektionen, ebenfalls als trockene Spätlesen, von den drei Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Beim Weißburgunder sehen wir beide gleichauf, die „normale“ Spätlese ist füllig und geradlinig, besitzt feine süße Frucht, die Selektion ist deutlich intensiver im Bouquet, zeigt weiße und gelbe Früchte, ist füllig und saftig im Mund, besitzt ebenfalls viel reife süße Frucht. Die Grauburgunder Spätlese ist wunderschön reintönig im Bouquet, frisch, klar und geradlinig im Mund, die Selektion zeigt etwas rauchig-würzige Noten, klare reife Frucht, besitzt viel Kraft im Mund, gute Struktur und Biss. Beim Chardonnay ziehen wir die „normale“ Spätlese vor, sie zeigt gute Konzentration, feine Frische, reintönige Frucht, ist lebhaft und zupackend im Mund bei wunderschön reintöniger Frucht. Die Selektion ist enorm würzig und eindringlich, ist füllig und saftig im Mund ohne aber Druck aufzubauen. Der Spätburgunder von alten Reben zeigt gute Konzentration, rauchige Noten, reintönige Frucht, ist kraftvoll im Mund, besitzt gute Struktur und Frische. Ganz hervorragend ist die 3 Sterne-Selektion vom Spätburgunder, zeigt gute Konzentration, etwas florale Noten, Kräuter, ist frisch, klar, zupackend und strukturiert, auch Jahrgang 2013 präsentiert sich in blendender Verfassung. Der Spätburgunder R ist fruchtbetont, frisch, faszinierend reintönig, kommt klar und frisch in den Mund, ist präzise bei guter Substanz, herrlich reintönig, zupackend, lang und nachhaltig – und der prächtige 2008er beweist, dass dies kein Zufall ist. Starke Burgunder! —

Weinbewertung

- 86 2016 Weißburgunder Kabinett trocken Achkarrer Schlossberg 13 %/8,40 €
- 87 2016 Grauburgunder Kabinett trocken Achkarrer Schlossberg 13 %/8,40 € ☺
- 90 2016 Weißburgunder Spätlese trocken Achkarrer Schlossberg 13,5 %/11,40 € ☺
- 90 2016 Grauburgunder Spätlese trocken Achkarrer Schlossberg 13,5 %/11,40 € ☺
- 91 2016 Chardonnay Spätlese trocken Achkarrer Schlossberg 13,5 %/13,50 € ☺
- 90 2016 Weißburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg 14 %/17,- €
- 91 2016 Grauburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg 14 %/17,- € ☺
- 89 2016 Chardonnay Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg 14 %/17,- €
- 87 2015 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ 13,5 %/11,80 €
- 92 2013 Spätburgunder*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5 %
- 92 2015 Spätburgunder*** trocken Barrique Achkarrer Schlossberg 13,5 %/24,- €
- 92 2008 Spätburgunder „R“ Achkarrer Schlossberg 13,5 %
- 94 2015 Spätburgunder „R“ trocken Barrique Achkarrer Schlossberg 13,5 %/35,- €



LAGEN

SCHLOSSBERG (ACHKARREN)
CASTELLBERG (ACHKARREN)
WINKLERBERG (IHRINGEN)
KAPELLENBERG (MUNZINGEN)

REBSORTEN

SPÄTBURGUNDER (35 %)
GRAUBURGUNDER (33 %)
WEISSBURGUNDER (23 %)
CHARDONNAY (7 %)
MÜLLER-THURGAU (2 %)

