



## Konrad Berg & Sohn

### Kontakt

Niederwaldstraße 18  
65385 Rüdesheim  
Tel. 06722-49990  
Fax: 06722-47912  
www.altebauernschaenke.de  
info@konradberg.de

### Besuchszeiten

Mo.-So. 14-18 Uhr

### Inhaber

Konrad Berg

### Rebfläche

2 Hektar

### Produktion

9.000 Flaschen

Die alte Bauernschänke in Rüdesheim wurde 1408 erbaut und befindet sich nun seit über 50 Jahren im Besitz der Familie Berg. Gastronomie und Hotelbetrieb wurden inzwischen auf zwei benachbarte Gebäude erweitert. Heute führt Konrad Berg den Betrieb, zu dem ein kleines, 2 Hektar großes Weingut gehört. Seine Weinberge liegen in den Lorcher Lagen Pfaffenwies und Krone, im Rüdeshheimer Berg Schlossberg, im Assmannshäuser Höllenberg sowie in der Hattenheimer Hassel. Die Hälfte der Weinberge nimmt Riesling ein, 40 Prozent entfallen auf Spätburgunder, hinzu kommt Silvaner.



### Kollektion

Das kleine Rüdeshheimer Weingut bleibt seiner Linie treu und präsentiert auch in diesem Jahr wieder schnörkellose Weiß- und Rotweine. Der Silvaner ist eine Spezialität des Hauses, die man nicht allzu häufig im Rheingau antrifft. In 2019 ist er vollmundig gelungen, zeigt neben reifer gelber Frucht auch spannende Aromen von getrockneten Kräutern. Kräuterwürzige Aspekte sind auch der trockenen Riesling Spätlese aus dem Schlossberg zu eigen, reif und stoffig, bietet ihr frischer Säurenerv kontrastreiches Spiel mit mineralischem Schliff. Ihr Pendant aus der Pfaffenwies ist säurebetonter, straffer und sehr salzig im Nachhall. Beide werden mit Flaschenlagerung noch etwas zulegen können. Auch die feinerben und fruchtigen Rieslinge sind in diesem Jahr gut gelungen, der feinerbe „My Way“ ist zupackend saftig, eingängig und füllig, etwas für den jungen Genuss. Diese ansprechende Saftigkeit zeichnet auch die würzige „Schiefer“ Spätlese aus, die mild nach süßen Äpfeln ausklingt. Neben dem Riesling spielt der Spätburgunder wieder eine wichtige Rolle. Der feinerbe Rosé ist saftig geraten, bietet Frucht und Frische. Der kräftige halbtrockene Spätburgunder aus dem Höllenberg spielt gekonnt mit einer kleinen Süße, was sehr gut zu seiner frischen Art passt. Beide Spätburgunder „S“ gefallen uns in ihrer kräftigen Art, der 2018er mit seinen eleganten Holzaromen und klaren Frucht, der 2016er weil er auf den Punkt gereift ist. —



### Weinbewertung

- 84** 2019 Silvaner trocken Lorcher Krone | 12%/10,-€
- 86** 2019 Riesling Spätlese trocken Lorcher Pfaffenwies | 12,5%/15,-€
- 85** 2019 Riesling Spätlese trocken Rüdeshheimer Berg Schlossberg | 12,5%/12,-€
- 84** 2019 Riesling „feinherb My Way“ | 13%/12,-€
- 84** 2019 Riesling Spätlese „vom Schiefer“ | 9,5%/12,-€
- 82** 2019 Spätburgunder Rosé „feinherb Rosanna“ | 11,5%/12,-€
- 88** 2016 Spätburgunder trocken „S“ Assmannshäuser Höllenberg | 13,5%/25,-€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken „S“ Assmannshäuser Höllenberg | 13,5%/25,-€
- 87** 2019 Spätburgunder halbtrocken Assmannshäuser Höllenberg | 12,5%/16,-€

