



Sohns

Kontakt

Nothgottesstraße 33
65366 Geisenheim
Tel. 06722-8940
Fax: 06722-75588
www.weingut-sohns.de
info@weingut-sohns.de

Besuchszeiten

Weinverkauf / Vinothek:
Mo.-Fr. 9-12 + 14-18 Uhr
Sa. 10-15 Uhr
Straußwirtschaft (Ende Juli
bis Mitte Sept.)
Ferienwohnungen

Inhaber

Erich & Pascal Sohns

Rebfläche


10 Hektar

Produktion

70.000 Flaschen

Jakob Sohns kaufte 1933 den ersten Weinberg. Hauptberuflich baute er Weinflaschenregale, im Nebenerwerb erweiterte er die Weinbaufläche, entwickelte zusammen mit Sohn Otto nach dem Zweiten Weltkrieg das Weingut zum Haupterwerbsbetrieb. Otto Sohns übernahm 1969 das Gut mit 3 Hektar Reben, forcierte den Flaschenweinverkauf, sein Sohn Erich stieg nach Weinbaustudium 1983 in den Betrieb ein, erweiterte die Rebfläche und eröffnete 1987 zusammen mit Ehefrau Sabine die Sohn'sche Straußwirtschaft. Ihr Sohn Pascal studierte zunächst Sportökonomie in München, zog dann mit Ehefrau Denise ins Rheingau, mit Beendigung des anschließenden Weinbaustudiums trat er 2012 in den Betrieb ein. Die Weinberge liegen vor allem in den Geisenheimer Lagen Kläuserweg, Kilzberg, Fuchsberg, Mäuerchen und Mönchspfad. Das Weingut wurde in den letzten Jahren erweitert, ist heute auch im Lorchhäuser Seligmacher und im Winkeler Hasensprung vertreten. 2017 wurde das neue Weingut inmitten der Weinberge fertig gestellt.

Kollektion

Die Rieslinge sind auch im heißen Jahr 2018 schalenwürzig und kühl, brauchen etwas Zeit, um sich zu entfalten. Besonders gut gefallen uns bei den trockenen Weinen der geradlinige Winkeler Hasensprung und der straffe Seligmacher, der sehr trocken ausgebaut ist, bei drahtiger Art fein dosierte Kraft mitbringt. Das Große Gewächs aus dem Kläuserweg ist strukturiert, seine würzige Ader einnehmend. Der im Barrique ausgebaute Jacob ist etwas für Experimentierfreudige. Vom Holz geprägt, mit deftigem Schmelz, ist er wie ein Rotwein strukturiert. Der halbtrockene Riesling aus dem Kläuserweg ist jetzt schon sehr präsent, er ist frisch und würzig, besitzt einen saftigen Kern, Substanz und Finesse. Der feinerbe Riesling aus der Jungfer ist leichter und herzhafter, die fruchtigen Rieslinge sind zugänglich und frisch. Der 2017er Spätburgunder ist saftig und fruchtbetont, der 2016er M deutlich reifer und fein getoastet, besitzt Potenzial. 

Weinbewertung

- 84** 2018 Riesling trocken Geisenheimer | 12%/7,-€
- 85** 2018 Riesling trocken Geisenheimer Fuchsberg | 13%/9,-€
- 85** 2018 Riesling trocken Winkeler Hasensprung | 13%/10,50€
- 86** 2018 Riesling trocken Lorchhäuser Seligmacher | 13%/11,50€
- 88+** 2018 Riesling Großes Gewächs Geisenheimer Kläuserweg | 13%/17,50€
- 88** 2017 Riesling „Jakob“ Geisenheimer Kläuserweg | 13,5%/24,-€
- 86** 2018 Riesling „Alte Reben“ Geisenheimer Kläuserweg | 12,5%/12,50€
- 84** 2018 Riesling „feinherb“ Hallgartener Jungfer | 12,5%/9,-€
- 84** 2018 Riesling Spätlese Geisenheimer Mäuerchen | 9%/9,-€
- 85** 2018 Riesling Auslese Geisenheimer Mäuerchen | 9%/17,-€
- 86** 2017 Spätburgunder trocken Geisenheimer Mönchspfad | 13,5%/11,50€
- 88** 2018 Spätburgunder „M“ trocken Geisenheimer Mäuerchen | 13,5%/17,50€

