



Sohns



Kontakt

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

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 14-18 Uhr
Sa. 10-15 Uhr; Straußwirt-
schaft (Ende Juli bis Mitte
Sept.), Ferienwohnungen

Inhaber/Betriebsleiter

Erich & Pascal Sohns

Kellermeister Pascal Sohns

Außenbetrieb

Erich Sohns & Dirk Rehling


Rebfläche 10 Hektar

Produktion 70.000 Flaschen

Seit 2012 führen Pascal und Erich Sohns den Betrieb gemeinsam als Zwei-Generationen-Duo. Erich Sohns leitet derzeit den Außenbetrieb, möchte sich in den kommenden Jahren aber Stück für Stück aus dem Tagesgeschäft verabschieden. Pascal Sohns studierte erst Sport und BWL in München, anschließend Weinbau in Geisenheim. Zwischen Studium und Einstieg in den Betrieb arbeitete er für eine Lese beim Weingut Jurtschitsch im Kamptal. Die Weinberge liegen vor allem in Geisenheim, aber auch in Hallgarten und im Lorcher Seligmacher. Mit 70 Prozent ist Riesling die wichtigste Rebsorte, gefolgt von Spätburgunder, Weißburgunder, Chardonnay und Piwis. Das Rheingauer Große Gewächs gärt spontan im gebrauchten Holzfass. In kühlen Jahren nutzt Pascal Sohns Maischestandzeiten, um den Weinen mehr Fülle zu geben, in wärmeren Jahren werden die Trauben direkt gepresst; zudem keltert Sohns in jedem Jahr einen Orange- bzw. Naturwein. Derzeit befindet sich das Weingut in Umstellung zum biologischen Weinbau.



Kollektion

Die Weine präsentieren sich strukturiert, bei angenehm zurückgenomme-
ner Frucht. Der Geisenheimer Ortswein ist knackig, besitzt Struktur, Grip
und Länge. Noch mehr Grip hat der Riesling Fegefeuer, ist wunderbar
kompakt, puristisch und geradlinig. Der feinherbe 2021er Alte Reben
zeigt süße Frucht und Sponti-Würze, ist dominant und konzentriert. Der
Seligmacher-Riesling besitzt sehr viel Kraft, ist aber schlank und zupa-
ckend, durch seinen niedrigen Restzucker sehr puristisch. Das Große
Gewächs zeigt klare reife Frucht, ist kraftvoll, würzig, dicht und druckvoll.
Die Rotweine hatten wir bereits im vergangenen Jahr verkostet, nach wie
vor sehen wir den frischeren Mönchspfad vor dem fülligeren Mäuerchen.
Ganz stark ist auch der erstmals nicht dosierte Sekt, besitzt gute Intensität
und feine Haselnussnoten. Eine sehr überzeugende Kollektion! 



Weinbewertung

- 88** 2018 „Cuvée Pascal“ „Gold Edition“ Sekt brut nature | 12,5%/22,50€
- 86** 2022 Silvaner trocken | 12,5%/9,-€
- 85** 2022 Riesling trocken Geisenheim | 12,5%/8,-€
- 86** 2021 Weißburgunder „M“ trocken Geisenheimer Mönchspfad | 13,5%/13,-€
- 87** 2022 Riesling trocken „Fegefeuer“ | 12%/9,50€
- 84** 2021 Riesling trocken Fuchsberg | 12,5%/9,50€
- 87** 2021 Riesling trocken Lorchhäuser Seligmacher | 12,5%/14,-€
- 88** 2021 Riesling trocken Großes Gewächs Geisenheimer Kläuserweg | 12,5%/21,-€
- 86** 2021 Riesling „feinherb“ Hallgartener Jungfer | 11,5%/9,50€
- 86** 2021 Riesling „feinherb“ „Alte Reben“ Geisenheimer Kläuserweg | 12,5%/13,50€
- 87** 2020 Spätburgunder trocken Geisenheimer Mönchspfad | 13,5%/13,50€
- 86** 2019 Spätburgunder „M“ trocken Geisenheimer Mäuerchen | 14%/19,50€

