

Weingut Sohns



Nothgottesstraße 33,
65366 Geisenheim
T +49 (0) 6722 8940

www.weingut-sohns.de

Inhaber Erich & Pascal Sohns

Betriebsleiter Erich &

Pascal Sohns

Kellermeister Pascal Sohns

Verbände Zeilensprung

Rebfläche 10 ha

Produktion 70.000 Flaschen

Gründung 1932


Verkaufszeiten

Mo–Fr 9–12 Uhr und 14–18 Uhr

Sa 10–15 Uhr


und nach Vereinbarung

Wie Tradition und Innovation bestmöglichst miteinander kombiniert werden können, zeigt das Weingut von Familie Sohns bereits seit fast 90 Jahren. Die kleine ambitionierte Weinbaudynastie schafft es Jahr für Jahr, ihr Weingut ein kleines Stück weiter in das Spitzenranking der Region zu überschreiben. Die Rebfläche ist mit zehn Hektar überschaubar, bestockt sind die Weinberge zu gut einem Drittel mit Rieslingen. Pascal Sohns, der sich um die Kellerwirtschaft kümmert, macht daraus charaktervolle und saftige Weine, die auch in restsüßen Varianten zu haben sind. In dem vor fünf Jahren neugebauten Weingut inmitten der Weinberge liegt auch die Vinothek mit großer Dachterrasse und herrlichem Blick ins Mittelrheintal. Dazu öffnet an ausgesuchten Tagen die gemütliche Straußwirtschaft der Familie Sohns.

2019 Geisenheimer Kläuserweg Riesling „GG“ 

17,50€ • 12,5%

Mango, Streichholz und Graphit bringen Aromen ins Spiel, die eher an Chardonnay als an Riesling denken lassen. Der Schmelz am Gaumen wird niemals süßlich, das ist ein ernster Wein für wichtige Gespräche.

2019 Geisenheimer Mönchspfad Weißburgunder „M“ 

12,50€ • 13,5%

Buttriger und opulenter Auftakt mit deutlichen Noten von Holz, am Gaumen eine dezent salzige Mineralik, die für Balance und Volumen sorgt.

2019 Lorchhäuser Seligmacher Riesling 


12,50€ • 13%

Rauchig, mineralisch, wild, würzig – ähnlich einem guten Schinkenspeck.

2019 Winkeler Hasensprung Riesling 

10,50€ • 13%

Schüchterner Typ, salzig karg, Würze, Kräuter und hoher Extrakt ergeben eine super Länge. Geräucherter Heilbutt auf reschem Bauernbrot.

2017 Geisenheimer Mäuerchen Spätburgunder „M“ 

17,50€ • 13,5%

Konzentriert und tiefgründig mit zartem Holzeinsatz und kühler rotbeeriger Frucht.