

# RÖSCHARD



## KONTAKT

Breslauer Straße 75  
 79576 Weil am Rhein  
 Tel. 07621-74000  
 Fax: 07621-577332  
 www.weingut-roeschard.com  
 info@weingut-roeschard.de

### Inhaber

Gerd Röschard

### Rebfläche

8,5 Hektar

## BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-13 + 17-19 Uhr,  
 Sa. 8-13 Uhr

**G**anz im Süden des Markgräflerlandes, in Weil am Rhein an der Grenze zur Schweiz, ist das Weingut Röschard zuhause, das heute in dritter Generation von Gerd Röschard und seinem Bruder Werner geführt wird; Werners Sohn Ralf ist seit dem Jahrgang 2011 für den Weinausbau verantwortlich. Ralf Röschard, der das Weingut einmal weiterführen soll, hat seine Winzerlehre beim Weingut Klumpp in Bruchsal absolviert und inzwischen die Ausbildung zum Weinbautechniker in Weinsberg begonnen. Die Weinberge liegen im Weiler Schlipf und in der Haltinger Stiege. Der Weiler Schlipf ist eine Süd- bis Südwest-exponierte Lage mit schweren, kalkhaltigen Böden. In der etwas flacheren Haltinger Stiege, teils West-, teils Süd-exponiert, herrschen lehmhaltige Böden mit Lössauflage vor, hier baut Gerd Röschard vor allem weiße Rebsorten an, im Weiler Schlipf Spätburgunder und Chardonnay. Die Markgräfler Paraderebsorten Gutedel und Spätburgunder sind die wichtigsten Rebsorten im Betrieb, dazu gibt es Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Die Weißweine werden gekühlt vergoren und lange auf der Hefe ausgebaut; alle Rotweine werden maischevergoren. Sekte und Perlweine ergänzen zusammen mit Edelbränden das Sortiment. In den kommenden Jahren sollen die Rebfläche etwas erweitert und der Ausbau im Holz forciert werden.

### Kollektion

Nachdem wir im vergangenen Jahr ausschließlich Weißweine verkosten konnten, darunter zwei Gutedel im Schnäppchenformat, sind dieses Jahr wieder die Spätburgunder präsent, Jahrgang 2014, und sie führen, wie vor zwei Jahren die 2013er, eine ansonsten gleichmäßige Kollektion an. Der Gutedel ist frisch, reintonig und zupackend, der Weißburgunder würzig, recht süß, noch störender haben wir die Süße beim feinerben Grauburgunder empfunden. Der Rosé ist unkompliziert und süffig, der Basis-Spätburgunder klar und zupackend. Deutlich komplexer, dabei auch ganz dezent bitter im Abgang, ist der im großen Holz ausgebaute Spätburgunder. Unser eindeutiger Favorit ist der im Barrique ausgebaute Spätburgunder SR, der rauchige Noten zeigt, reintonige Frucht, gute Struktur besitzt, Frische und Frucht. —

### Weinbewertung

- 83** 2016 Gutedel trocken **12 %/5,50 €**
- 82** 2016 Weißburgunder trocken **12,5 %/7,20 €**
- 81** 2016 Grauburgunder „feinherb“ **13 %/7,50 €**
- 81** 2016 Rosé trocken **13 %/5,80 €**
- 83** 2014 Spätburgunder trocken **13 %/6,80 €**
- 85** 2014 Spätburgunder trocken „Großes Fass“ **13 %/9,50 €**
- 87** 2014 Spätburgunder trocken „SR“ **13 %/15,50 €**

