



WEINGUT

Als eines der großen Traditionsweingüter der Saar, dessen Geschichte bis in das Jahr 1627 und darüber hinaus zurückreicht, ist unser Betrieb ein Quell mineralischer, Saar typischer Weine. Der monumentale "Bockstein" in Ockfen sowie unsere Hauslage "Herrenberg" in Filzen, direkt hinter dem Weingut, bieten uns beste Voraussetzungen für die Kultivierung terroirtypischer Spitzenweine. Auf insgesamt rund 29 ha Rebfläche mit einem Durchschnittsertrag von 50 - 60 hl/ha bauen wir Riesling, Weiß- und Spätburgunder an.

Ein hoher Anteil alter, bis zu hundertjähriger und teilweise wurzelechter Reben und die Nachpflanzung ertragsschwacher kleinbeeriger Genetik bilden die Grundlage, um komplexe Weine mit großem Ausdruck und leichtem Alkohol zu erzeugen. Unsere Weinberge befinden sich am Unterlauf der Saar auf einer Höhe von 160 bis 250 Metern. In diesem kühlen Klima bilden die Träubchen besonders feine Aromen aus.

Wir leben und arbeiten von und mit der Natur, sie ist unser wichtigstes Gut. Der Erhalt der Kulturlandschaft mit ihren Steillagen bedeutet für uns eine verantwortungsbewusste, naturnahe Bearbeitung - dazu gehört neben der Praxis des "sanften Rebschnitts" vor allem der Verzicht auf Insektizide, Pestizide und Herbizide im kontrolliert umweltschonenden Weinbau sowie die Zertifizierung beim Nachhaltigkeitssiegel "Fair 'n Green".

Unsere Weine werden ebenso behutsam ausgebaut, wie wir die Weinberge im Jahresverlauf und die Trauben während der Lese behandelt haben. Alle Weine werden durch natürliches Absetzen und mittels wilder Hefen im Edelstahl und in großen Holzfässern der Fassbinderei Stockinger - tief unten, in unserem stets kühlen Schieferkeller aus dem Jahr 1924 - vergoren. Im Spannungsfeld der beiden ganz unterschiedlichen Lagen Herrenberg und Bockstein treiben wir im Team unseren Weinstil voran: saartypisch, zugänglich, klar im Ausdruck mit eleganter, reifer Säure.

Unser ganzer Stolz sind die lagerfähigen und komplexen Terroirweine: Gekrönt wird unsere Riesling-Kollektion deshalb von den Grand Crus aus den historischen Steillagen Filzener Herrenberg (Lage im Alleinbesitz), Pulchen und dem Ockfener Bockstein. Unsere Gutsweine bauen wir in allen drei typischen hiesigen Spielarten, trocken, feinherb und feinfruchtig, aus. Der Anbau von Weiß- und Spätburgunder entlang des Laufs der Saar ergänzt seit jeher die Sorte Riesling und wird auch bei uns gepflegt. Des Weiteren verfügen wir über ein Archiv gereifter Lagen-Rieslinge aus den besten Jahrgängen der letzten 60 Jahre.

Unsere in traditioneller Flaschengärung ausgebauten Schaumweine besitzen eine lange Tradition: Bereits im 19. Jahrhundert hatte Sekt von der Saar einen Ruf wie Donnerhall! Damals wie heute reifen die Grundweine aus unserem eigenem Lesegut lange auf der Hefe; sie entwickeln so besonders feine Aromen und ein elegantes Mousseux.

Wir freuen uns sehr, dass unsere Weine und Sekte sowohl national als auch international große Anerkennung finden. So wurden wir im Jahr 2018 unter anderem mit der „Jancis Robinson Trophy for Riesling“, dem Award für „Best German Winemaker“ und dem „Deutschen Sektaward“ der Fachzeitschrift VINUM ausgezeichnet.

Bei vielen weiteren Weinwettbewerben wie dem „SAKURA Japan Women's Wine Award“, „AWC Vienna“ oder auch „Best of Riesling“ konnten wir ebenfalls hervorragende Ergebnisse erzielen. Auch die Bewertungen in den wichtigen deutschen Weinführern zeigen die konstant gute Qualität der Weine und Sekte aus dem Hause REVERCHON.



WEINGUT
REVERCHON

DATEN & FAKTEN

Gründungsjahr	1627
Inhaber	Hans Maret
Kellermeister	Ralph Herke
Betriebsgröße	29 ha
Jahresproduktion	200.000 Flaschen, davon 30.000 Flaschen Sekt
Durchschnittsertrag	50 – 60 hl/ha
Terroir	Devonische Schieferverwitterungsböden
(Beste) Lagen	Filzener Herrenberg, Filzener Pulchen, Ockfener Bockstein
Anteil Steil- & Steilstlagen	80 %
Rebsorten	92 % Riesling, 5 % Weißburgunder, 2 % Spätburgunder, 1 % übrige
Region	Saar
Mitgliedschaften	Bernkasteler Ring e.V., Fair and Green e.V.

ANSPRECHPARTNER

Weingut Reverchon KG
Ralph Herke
Saartalstraße 2 – 3
Tel. 06501 923 503
rh@weingut-reverchon.de