



KÜHLING-GILLOT

GRAND CRUS ENTLANG DER RHEINTERRASSE, BIOLOGISCH-DYNAMISCH AUSGEBAUT VON H. O. SPANIER.

Unsere Familie bewirtschaftet die seit Jahrhunderten renommierten Grand Crus entlang des Rheins, und des Roten Hangs in Rheinhessen. Zwischen Bodenheim und Oppenheim kultivieren wir Riesling und Pinot Noir in den warmen Steil- und Steilstlagen - ökologisch zertifiziert, biologisch-dynamisch und in dry-farming-Landwirtschaft ohne künstliche Bewässerung. Seit 2006 führe ich das Weingut meiner Familie zusammen mit meinem Mann. Ich bin Naturmensch, Oenologin, Unternehmerin und zweifache Mutter.

Carolin Spanier-Gillot

ARBEITSWEISE

Die ökologische Wirtschaftsweise haben wir seit 2005 durch die Biodynamie erweitert und auf unseren beiden Weingütern zur Anwendung gebracht. Boden und Rebe nicht mit synthetischen Düngern zu belasten, leuchtet unmittelbar ein. Aber neben den Bodenprozessen, die die Fruchtbildung beeinflussen, gibt es die Lichtprozesse, deren Prägung vor allem durch das sich verändernde Klima immer größere Wichtigkeit zukommt. Das Ausbringen von Präparaten und Tees hat zu einer deutlichen Stärkung der Reben geführt. Ihr Wachstum ist gleichmäßiger und sie reagieren auf Hitze und Feuchtigkeit gleichmütiger, was Krankheiten und Überreife zu verhindern hilft.

HERKUNFT

Unsere akribische Arbeit der letzten Jahre zeigt klar, dass herausragende Weinlagen einen „genius loci“ besitzen, der sich in den Weinen ausdrücken kann - das, was man heute gerne Terroir nennt.

Wir besitzen ausschließlich Weinberge in den besten VDP-ERSTEN & VDP-GROSSEN LAGEN. Um diesen Status Quo zu erreichen, wurden in den letzten 10 Jahren Flächen erweitert oder neu erworben, rekultiviert, neu gepflanzt und schonend in Ertrag gebracht. Der gesunde und stabile Zustand unserer Böden, die seit 2004 ökologisch und mittlerweile nach unseren Vorstellungen biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden, trägt entschieden dazu bei, guten Gewissens von echter „Herkunft“ sprechen zu können.



KÜHLING-GILLOT

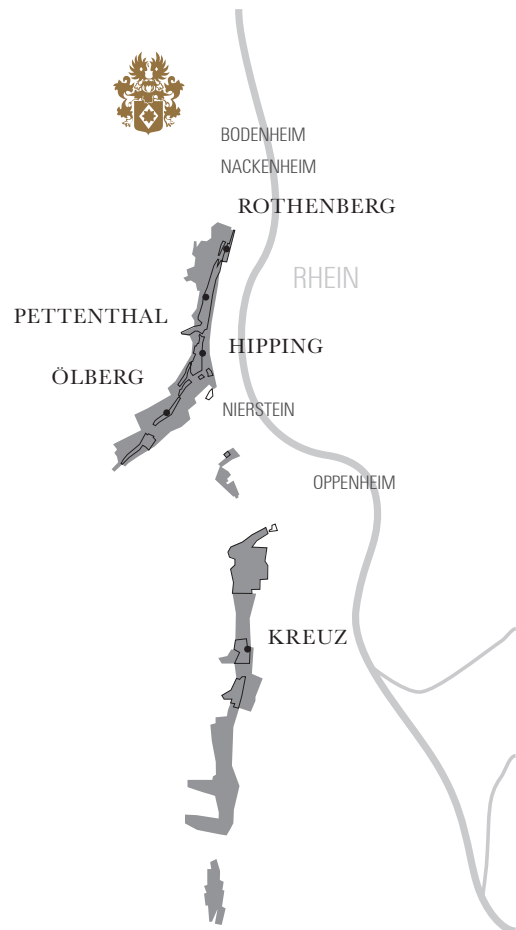
LAGEN

VDP:GROSSE LAGE

- Rothenberg
- Pettenthal
- Hipping
- Ölberg
- Kreuz

VDP:ERSTE LAGE

- Nackenheim
- Nierstein
- Oppenheim



WEINSTIL

[NO BULLSHIT] JUST SULPHITES

Unsere Weine vergären mit spontanen Hefen im großen Holzfass oder im Stahltank. Wir verzichten auf Additive und Polituren. Eine minimale Schwefelgabe schließt den Prozess der Weinwerdung ab.

So wie das Gras nicht schneller wächst, wenn man an ihm zieht, so werden Weine nicht besser, wenn man sie auf schnelle Reife trimmt. Daher kommen einige unserer Weine erst zwei, drei oder sogar zehn Jahre nach der Ernte auf den Markt. Der Riesling ist in unseren Breitengraden für Weißwein der ideale Übersetzer dessen, was man dann Terroir nennt. Unsere Spätburgunder wachsen auf den kalkhaltigen Böden um Oppenheim und Bodenheim. Dort erreichen die Trauben ihre perfekte Reife durch die zwar kargen, aber eher tiefgründig-warmen Böden. Weine mit filigranen Aromen, die nur das nördliche Klima ermöglicht, und atemberaubender Finesse.



KÜHLING-GILLOT

VOM RAUM IN DIE ZEIT

Unser neu geschaffener Reifekeller, der in Hohen-Sülzen in den Berg gebaut wurde, dient ausschließlich dazu, unseren Weinen eine ausgedehnte Reifephase und Lagerung unter perfekten Bedingungen zu ermöglichen.

Reife braucht aber nicht nur Zeit, sondern auch ideale Bedingungen. Daher haben wir uns entschieden, nicht nur einen unterirdischen Reifekeller zu bauen, sondern die Eigenschaften eines Naturkellers nachzuempfinden und weitgehend auf Zusatzstoffe im Beton zu verzichten.

Wir wollen in Zukunft noch mehr Late Release Weine so spät wie möglich nach einem langen Hefelager abfüllen. Jeder Wein, der nach Jahren der Reifung unser Weingut verlässt, erhält eine gesonderte Auszeichnung auf dem Etikett, um die Garantie unter idealen Bedingungen zu dokumentieren.

Unseren Weinen Jahre der Ruhe auf unserem Weingut zu gönnen, den Weingenuss zu entschleunigen und nach dem Fokus auf die Lagen-Provenienz wieder Zeit und Reife erlebbar zu machen, war unsere Vision.

FAKTEN

INHABER: Carolin Spanier-Gillot und H. O. Spanier

KELLERMEISTER: H. O. Spanier

FLÄCHE: 18 Hektar

PRODUKTION: 100.000 Flaschen

TERROIR: Roter Schiefer, Kalkmergel

Ökologisch zertifiziert - DE-Öko-039, Deutsche Landwirtschaft

Biologisch-dynamische Arbeitsweise

VDP:WEINGUT seit 1997



KÜHLING-GILLOT

AUSZEICHNUNGEN

FALSTAFF WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2021
ausgezeichnet mit 5/5 Sternen

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE
2019 Rothenberg wurzelecht GG
„the best I have ever tasted from this
spectacular terroir“
98-100/100 Punkte

GAULT MILLAU WEINGUIDE 2020
Bester trockener Riesling - 100/100 Punkte
2018 Rothenberg wurzelecht GG

VINUM WEINGUIDE 2018
Winzer und Winzerin des Jahres

EICHELMANN WEINGUIDE 2018
Weingut des Jahres
Beste Weißwein-Kollektion

GAULT MILLAU WEINGUIDE 2016
Bester trockener Riesling
2014 Rothenberg wurzelecht GG

FEINSCHMECKER WINE AWARDS 2016
Kollektion des Jahres

FALSTAFF WEIN TROPHY 2015
Winzerin des Jahres

MITEINANDER ♀♂

Wir führen zwei Weingüter gemeinsam: Carolin und H.O., BattenfeldSpanier und Kühling-Gillot, Rheinterrasse und Wonnegau, Kalk und Schiefer, Rebe und Boden, Natur und Kultur, Architektur und Lifestyle. Unser Ziel als Winzerpaar ist es, den Durchgang des Weins vom Raum in die Zeit schmeckbar zu machen. Die ökologische Wirtschaftsweise wurde seit 2005 durch die Bio-Dynamie erweitert, die wir als ein großes Miteinander verinnerlicht haben.

KONTAKT // VERKAUF CAROLIN SPANIER-GILLOT & FRANK SCHUBER

KÜHLING-GILLOT

Oelmühlstraße 25
55294 Bodenheim

FON +49 6135 2333
FAX +49 6135 6463

MAIL info@kuehling-gillot.de
WEB www.kuehling-gillot.de

