



Kontakt

Mühlenstraße 13
54329 Konz-Oberemmel
Tel. 06501-15816
Fax: 06501-150387
www.weingut-willems.de
info@weingut-willems.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-18 Uhr
Ferienappartments

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Betriebsleiter

Peter Thelen

Kellermeister

Peter Thelen

Rebfläche

6,8 Hektar

Produktion

42.000 Flaschen

Willems-Willems

Maria Willems, geborene Willems, hat den Betrieb 1971 übernommen. Weil sie Karl Willems heiratete und beiden einen gemeinsamen Urahn hatten, entstand der Name Willems-Willems für das Weingut. Eine Heirat spielte auch bei der heutigen Chefin eine Rolle. Carolin Hofmann, geborene Willems, ist mit dem Winzer Jürgen Hofmann verheiratet, der allerdings nicht von der Saar, sondern aus Rheinhessen kommt. Gemeinsam führen sie heute die Weingüter Willems-Willems in Oberemmel und Hofmann in Appenheim. Ihre praktischen Erfahrungen sammelte Carolin Hofmann in Australien und Südafrika, sowie beim Deutzerhof an der Ahr. Der Aufstieg zu einem der führenden Saarweingüter ist natürlich auch Peter Thelen zu verdanken, dem Betriebsleiter, der ständig an der Saar präsent ist, während Carolin und Jürgen Hofmann sehr oft aus Appenheim anreisen. Alle Entscheidungen in Keller und Weinberg werden natürlich gemeinsam getroffen, auch die Vermarktung der Weine von hier und von dort ist aufeinander abgestimmt. 80 Prozent der Rebfläche von insgesamt 6,8 Hektar nimmt Riesling ein, hinzu kommen Spätburgunder und Weißburgunder mit jeweils 10 Prozent. Die Weinberge liegen überwiegend in Oberemmel in den Lagen Altenberg (blauer Schiefer) und Rosenberg, sowie in Niedermennig im Herrenberg (rötlicher Schiefer), aber auch im Krettnacher Euchariusberg, wo alte, teils wurzelechte Reben stehen. Trockene und feinherbe Rieslinge werden ohne Prädikatsbezeichnungen angeboten, die nur noch für süße Weine verwendet werden. Die nominell besten Rieslinge kommen aus Altenberg und Herrenberg, der Riesling „Unter der Kapelle“ stammt von über 70 Jahre alten Reben aus dem Filetstück des Altenbergs. Die Rotweine werden maischevergoren und teils im Barrique ausgebaut. Für die Zukunft ist eine Umstellung auf biologischen Anbau angestrebt, schon längst arbeitet das Weingut ohne Glyphosat, nutzt ausschließlich organische Düngung. Es ist Mitglied im Jungwinzerverband namens Saarkinder. Um die Ferienwohnungen, die wie selbstverständlich zum Angebot des in seiner Region verwurzelten Betriebes gehören, kümmern sich Maria und Karl Willems. 2019 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen.

Kollektion

Der Stil des Weinguts Willems-Willems ist einfach zu beschreiben: Die Weine sind sehr fein, nicht expressiv oder gar explosiv, eher duftig, straff, ohne übertriebenen Alkohol. Gelegentlich neigt man dazu, die hier erzeugten Rieslinge zu unterschätzen, weil sie sich so zart präsentieren. Bei der Verkostung zeigte sich diesmal, dass die Weine sehr gewinnen, wenn sie etwas Luft bekommen, Zeit zur Entwicklung erhalten. Der Einstiegswein, der „Schiefer“ genannte Riesling aus



WILLEMSWILLEMS

„ALTENBERG“
RIESLING

Oberemmel, zeigt eine feine Kernobst-Kräuter-Aromatik, ist dann fest und würzig, eher schlank, aber animierend. Der 2019er Lagenwein aus dem Herrenberg in trockener Version wirkte zum Zeitpunkt der Verkostung noch verhalten, zeigte Hefe-, Kernobst- und Kräuteraromatik, wirkte straff, fein und präzise. Präsenter sind dagegen der 2018er Herrenberg und der 2018er Karlsberg. Schon der feinherbe Kabinettwein ist gelungen, nur dezent süß, straff und fest, der feinherbe Lagenwein aus 2018 ist



Carolin & Jürgen Hofmann

nochmals spannender. Dazwischen liegen der saftige „Auf der Lauer“ und der würzige, eigenständige, fast trocken wirkende Rosenberg-Riesling. Ausgezeichnet gefallen die beiden süßen Kabinette. Der Wein aus dem Niedermenniger Herrenberg wirkt offen, duftet nach Apfel, Hefe und Kräuter, ist im Mund sehr präzise mit einer sehr verhaltenen Süße, straff und rassig. Fast ebenso präzise, aber in der Nase etwas reifer wirkt der Kabinett aus dem Krettnacher Euchariusberg. Schließlich Spät- und Auslese aus dem Oberemmel Altenberg. Bei beiden ist die Süße nur verhalten, wenn man sie mit Weinen der gleichen Prädikatsstufe aus anderen Weingütern der Region vergleicht. Schon die Aromatik der Spätlese begeistert, der Wein zeigt eine kühle, noch hefig-kräuterige Note, in der auch frisches Steinobst eine Rolle spielt; im Mund ist eine zupackende Würze vorherrschend, die Süße bleibt unauffällig, der Nachhall ist lang und präzise. Die Auslese wirkt in der Nase nur ganz leicht reifer, besitzt Anklänge an getrockneten Apfel und Melone sowie einen Hauch von Steinobst, ist würzig, kühl, präzise und lang. Dieser Wein ist sehr animierend und dürfte sich ausgezeichnet entwickeln. —

Weinbewertung

- 87** 2019 Riesling trocken „Schiefer“ Oberemmel | 12%/11,20€
- 90** 2018 Riesling trocken Oberemmel Karlsberg | 12%/22,50€
- 91** 2018 Riesling trocken Niedermennig Herrenberg | 12%/22,50€
- 90** 2019 Riesling trocken Niedermennig Herrenberg | 12%/22,50€
- 87** 2019 Riesling „feinherb“ „Auf der Lauer“ Oberemmel | 10,5%/11,20€
- 89** 2019 Riesling „feinherb“ Oberemmel Rosenberg | 11%/11,20€
- 87** 2019 Riesling Kabinett „feinherb“ | 10%/8,80€
- 89** 2018 Riesling „feinherb“ Oberemmel Altenberg | 12%/22,50€
- 90** 2019 Riesling Kabinett Niedermenniger Herrenberg | 9%/11,-€ ☺
- 89** 2019 Riesling Kabinett Krettnacher Euchariusberg | 9%/11,-€ ☺
- 91** 2019 Riesling Spätlese Oberemmel Altenberg | 8%/14,-€ ☺
- 91** 2019 Riesling Auslese Oberemmel Altenberg | 8%/17,80€ ☺

Lagen

Altenberg (Oberemmel)
 Rosenberg (Oberemmel)
 Karlsberg (Oberemmel)
 Herrenberg (Niedermennig)
 Euchariusberg (Krettnach)

Rebsorten

Riesling (80 %)
 Spätburgunder (10 %)
 Weißburgunder (10 %)