



Willems-Willems



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

Miguel Louro

Kellermeister

Miguel Louro

Rebfläche

6,8 Hektar

Produktion

55.000 Flaschen

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 Rheinhesen 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 war 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. Inzwischen ist Miguel Louro als Betriebsleiter und Kellermeister verantwortlich. 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. Ein Gästehaus mit acht Doppelzimmern und drei Ferienwohnungen steht zur Verfügung. Um das Gästehaus, das wie selbstverständlich zum Angebot des in seiner Region verwurzelten Betriebes gehört, kümmern sich Maria und Karl Willems. 2019 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen, das Weingut ist Mitglied bei Ecovin.

Kollektion

Das Weingut Willems-Willems ist keines, das auch nur ansatzweise plakative Weine machen würde. Die flüssigen Vertreter dieses Saarweinbetriebes sind oft zunächst eher unauffällig, in der Nase verhalten, zeigen erst allmählich, was in ihnen steckt. Das gilt übrigens für so ziemlich alle Jahrgänge, die eher warmen und die vergleichsweise kühlen. Aus 2021 wurde ein überschaubares Sortiment vorgestellt, das lediglich zwei trockene Weine beinhaltet. Der eine, der Schiefer-Ries-

ling, präsentiert sich klar und fruchtig mit dezenten Kernobst- und Würznoten, im Mund ist er straff und recht würzig. Ein gelungener Einstieg in das Sortiment. Es folgt dann umstandslos der trockene Riesling aus dem Herrenberg, der vergleichsweise lange auf der Hefe lag und sich immer noch eher verschlossen präsentiert. Er wirkt leicht hefig, lässt aber auch Noten von Kräutern, später auch Kernobst erkennen; im Mund wirkt der Wein würzig und vibrierend, besitzt recht niedrigen Alkohol, die Säure ist gut eingebettet, Süße ist nicht zu spüren. So wirklich zeigt dieser Riesling

allerdings erst am zweiten Tag, wie gut er ist. Ein wenig zugänglicher wirken dann zwei der drei vorgestellten feinherben Weine, die sich deutlich unterscheiden. Der Kabinett ist fein, schlank, besitzt merkliche Süße, die aber sehr gut eingebunden ist in das Gesamtpaket. Der Riesling Auf der Lauer wirkt ganz anders, ist würziger, besitzt bereits eine gewisse Tiefe, die Süße ist sehr verhalten, die Würze und die Länge sind überdurchschnittlich. Der feinherbe Lagenwein war zum Zeitpunkt der Verkostung im Spätsommer 2022 noch verhaltener als der trockene Lagenwein, zeigte aber mindestens im gleichen Maße innere Tiefe und Würze, eine vibrierende Art. Saarwein aus dem Jahrgang 2021 auf die beste Art. Die drei Kabinette unterscheiden sich in qualitativer Hinsicht nur wenig, sind alle wunderbar ausgewogen, rassig, die Süße ist in allen drei Fällen gut eingebunden, Substanz ist vorhanden. Am würzigsten und straffsten wirkt gerade der Kabinett-riesling aus dem Oberemmeler Altenberg, am zugänglichsten präsentiert sich jener aus dem Niedermenniger Herrenberg. Was die Spätlese aus dem Karlsberg angeht: Sie ist noch deutlich verhalten, zeigt aber schon eine sehr beachtliche Würze und Rasse, die Süße ist sehr zurückhaltend. Ein wunderbar erfrischender, feiner, überzeugender Saarwein, der alle Vorzüge des Jahrgangs ausspielt. —

Weinbewertung

- 86** 2021 Riesling trocken „Schiefer“ Oberemmeler | 11%/11,50€
- 92** 2021 Riesling trocken Herrenberg | 11,5%/25,-€
- 88** 2021 Riesling „feinherb“ „Auf der Lauer“ Oberemmel | 10,5%/11,50€
- 87** 2021 Riesling Kabinett „feinherb“ | 9%/8,80€
- 91** 2021 Riesling „feinherb“ Altenberg | 9,5%/25,-€
- 89** 2021 Riesling Kabinett Oberemmeler Altenberg | 8%/13,50€
- 89** 2021 Riesling Kabinett Krettnacher Euchariusberg | 7,5%/13,50€
- 88** 2021 Riesling Kabinett Niedermenniger Herrenberg | 8%/13,50€
- 90** 2021 Riesling Spätlese Oberemmeler Karlsberg | 7%/14,50€ 😊



Carolin Hofmann

Lagen

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

Rebsorten

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



WILLEMSWILLEMS
RIESLING
„AUF DER LAUER“
FEINHERB