



Köpfer



Kontakt

Dorfstraße 22
79219 Staufen-Grunern
Tel. 07633-5288
<https://weingut-koepfer.de/>
info@weingut-koepfer.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr
Sa. 9-12 Uhr

Inhaber

Gerd Köpfer

Betriebsleiter

Gabriel Köpfer

Rebfläche

6 Hektar

Seit 1756 betreibt die Familie Weinbau in Grunern, hat sich in den sechziger Jahren ganz auf Wein konzentriert. Bereits 1978 hat Gerd Köpfer das Weingut auf ökologischen Weinbau umgestellt. Heute führt sein Enkel Gabriel den Betrieb, der nach seinem Geisenheim-Studium mehrere Jahre in Frankreich, Australien, Neuseeland und Kanada gearbeitet hatte. Die Weinberge liegen in Grunern im Altenberg, im Castellberg in Ballrechten, im Staufener Schlossberg und im Staufener Mannwerk, das 2020 als Kleinere Geographische Einheit in die Weinbergsrolle eingetragen wurde, sowie im Kirchhofener Höllhagen. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte, nimmt mehr als ein Drittel der Rebfläche ein. Auf einem Viertel der Fläche wächst Gutedel, dazu gibt es Weißburgunder, aber auch Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling und Bronner. Die Weißweine werden meist im Edelstahl ausgebaut, die Spätburgunder in großen Eichenholzfässern, die besten im Barrique oder Tonneau. 2022 wurden neue Etiketten und ein neues Corporate Design eingeführt.



Kollektion

Sehr geschlossen präsentiert sich die neue Kollektion von Gabriel Köpfer. Der Gutedel vom Altenberg ist fruchtbetont und klar, der Selektions-Gutedel ist füllig, saftig und kraftvoll. Der Bronner ist leicht floral, füllig und saftig, der Riesling, Jahrgang 2021, ist sehr offen, harmonisch gereift, besitzt Struktur, Kraft und Grip. Der teils im Tonnerau ausgebaute Weißburgunder besitzt Fülle und Kraft, viel reife Frucht und Substanz. Unser Favorit im weißen Segment ist der einzige Wein vom Staufener Schlossberg, der zu 40 Prozent in neuem Holz ausgebaute Grauburgunder, der gute Struktur, viel Kraft und dezente Tannine besitzt. Die leicht kirschduftige Spätburgunder Rosé ist fruchtbetont und intensiv, der 2020er Spätburgunder vom Altenberg ist geradlinig und kraftvoll. Den 2018er Wein vom Höllhagen hatten wir bereits letztes Jahr vorgestellt, der 2019er ist nicht ganz so offen, aber kraftvoll, recht würzig, strukturiert. Sehr stimmige Kollektion! —



Weinbewertung

- 86** 2019 Crémant Weißburgunder & Riesling brut | 12,5%/13,90 €
- 85** 2022 Gutedel trocken Grunerner Altenberg | 12%/7,50 €
- 86** 2022 Bronner trocken Grunerner Altenberg | 12,5%/9,50 €
- 86** 2021 Riesling trocken Grunerner Altenberg | 11,5%/9,50 €
- 87** 2022 Weißburgunder trocken Grunerner Altenberg | 13%/9,90 €
- 87** 2022 Gutedel trocken „Selektion K“ | 12,5%/12,90 €
- 88** 2022 Grauburgunder trocken Staufener Schlossberg | 13%/12,90 €
- 85** 2022 Spätburgunder Rosé trocken Grunerner Altenberg | 13%/8,90 €
- 87** 2020 Spätburgunder trocken Grunerner Altenberg | 13%/13,90 €
- 88** 2019 Spätburgunder trocken Kirchhofener Höllhagen | 13%/19,90 €
- 89** 2018 Spätburgunder trocken Barrique Kirchhofener Höllhagen | 13,5%/25,- €



KÖP FER