

MICHEL



KONTAKT

Winzerweg 24
79235 Achkarren
Tel. 07662-429
Fax: 07662-763
www.weingut-michel.com
info@weingut-michel.com

Inhaber

Josef Michel

Rebfläche

13 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 14-17 Uhr, Sa. 10-13 Uhr
und gerne nach Vereinbarung
Straußwirtschaft

Das Gros der Weinberge von Josef Michel liegt in Achkarren in den Lagen Schlossberg und Castellberg. Hinzu kommen 2 Hektar in Munzingen am Tuniberg in der Lage Kapellenberg, wo er ausschließlich Spätburgunder stehen hat. Die Liebe von Josef Michel galt schon immer eindeutig den Burgundersorten, die zusammen über 90 Prozent der Weinberge einnehmen – Grauburgunder hat inzwischen Spätburgunder überholt, dann folgt mit etwas Abstand Weißburgunder. Das bisschen Chardonnay, den man ja auch meist zu den Burgundern zählt, und Müller-Thurgau fällt da nicht ins Gewicht. Josef Michel hat mit der Aufnahme in den VDP sein Sortiment neu bezeichnet, verzichtet nun auf Prädikate, so dass die bisherigen Kabinettweine nun die Achkarrer Ortsweine sind, die bisherigen Spätlesen heißen nun Tephrit (der geologische Name des in Achkarren vorherrschenden Vulkangesteins), bei den Drei Sterne-Spätlesen wird nun auf die Prädikatsbezeichnung verzichtet, sie werden zukünftig die Großen Gewächse von Josef Michel. Beim Spätburgunder gab es bisher die Basisweine aus Kapellenberg und Achkarren, dann den Wein von alten Reben, schließlich die Barrique-Selektion aus dem Schlossberg, diese seit einigen Jahren auch in einer Reserve-Variante. Mit dem Jahrgang 2014 kam der Sumertal-Spätburgunder neu hinzu, der betriebsintern zwischen Alte Reben und 3 Sterne-Selektion angesiedelt ist, den es aber seither nicht mehr gab. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Weine von Josef Michel, seit damals rechnen wir ihn zu den Top-Winzern in Deutschland. Zweifel kamen nie auf, im Gegenteil, Jahr für Jahr hat er uns bestärkt in unserer Auffassung, Jahr für Jahr hat er weiter zugelegt. Immer bestechend reintönig und fruchtbetont präsentieren sich seine Basisweine, die Spätlesen und 3 Sterne-Selektionen von Weiß- und Grauburgunder gehören immer zu den Jahrgangsbesten in Deutschland, und mit seinen Spätburgundern spielt er seit einigen Jahren auch in der allerersten Liga. Das Ziel von Josef Michel ist es reintönige Weine zu erzeugen, die Frucht, Spiel und Frische aufweisen. Was ihm in den letzten Jahren, ja in den zwei Jahrzehnten, die wir seine Weine nun kennen, immer ganz fantastisch gelungen ist, die Konzentration auf die Burgunder macht sich bezahlt.

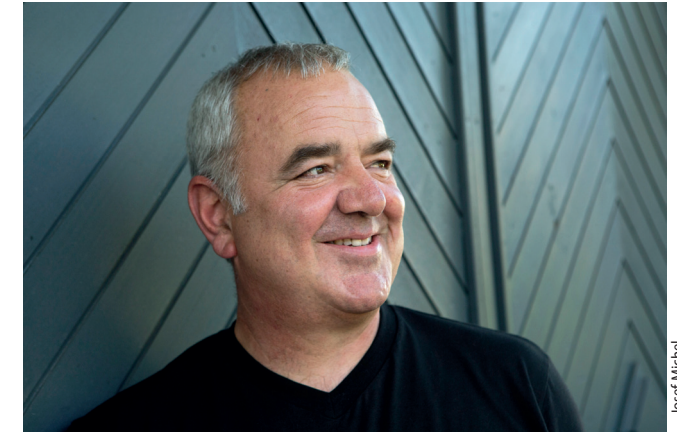
Kollektion

Die bisherigen Kabinettweine, die nun die Achkarrer Ortsweine sind, präsentieren sich im Jahrgang 2017 wieder einmal bestechend reintönig. Der Weißburgunder zeigt weiße Früchte, feine Frische, ist wunderschön harmonisch, klar und lang, noch etwas fruchtintensiver ist der ebenso harmonische, saftige Grauburgunder, der viel Länge besitzt. Der Weißburgunder der Tephrit-Linie ist herrlich kraftvoll, harmonisch und strukturiert, der Chardonnay ist elegant, sehr reintönig und harmonisch, besitzt gute Struktur und viel Frucht, unsere leichte Präferenz gilt dem Grauburgunder, der wunderschön

klar, präzise und druckvoll ist. Dann folgt die Drei Sterne-Linie. Der Weißburgunder ist enorm intensiv im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, ist füllig und harmonisch im Mund, besitzt viel reife Frucht und einen dezenten Kontrast aus Süße und Säure. Der Grauburgunder zeigt gute Konzentration und reintönige Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet, ist füllig und saftig, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Der Chardonnay ist unser Favorit in diesem Trio, präsentiert sich sehr offen, ist kompakt, füllig, wunderschön reintönig, harmonisch und lang. Hohes Niveau zeigen auch wieder die Spätburgunder von Josef Michel. Der Wein von alten Reben ist frisch und fruchtbetont, etwas floral, besitzt gute Struktur und Grip – der 2014er hat deutlich an Komplexität gewonnen, präsentiert sich heute in prächtiger Verfassung wie auch der 2008er Spätburgunder aus dem Winklerberg oder der 2014er Sumertal. Die 3 Sterne-Selektion aus dem Schlossberg zeigt reintönige Frucht, gute Konzentration, ist frisch und klar, harmonisch, zupackend und strukturiert – und auch hier ist der 2008er harmonisch, komplex und frisch. Herausragender Spätburgunder ist wieder einmal der R, der seinem Jahrgangsvorgänger ebenbürtig ist. Er zeigt gute Konzentration, feine Würze, herrlich viel Frucht, etwas Herzkirschen, ist füllig und komplex bei klarer reifer Frucht und jugendlichen Tanninen. Ganz starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 87 2017 Weißer Burgunder trocken Achkarren 13%/8,80 €
- 88 2017 Grauer Burgunder trocken Achkarren 13%/8,80 € ☺
- 90 2017 Weißer Burgunder trocken „Tephrit“ 13,5%/11,80 € ☺
- 91 2017 Grauer Burgunder trocken „Tephrit“ 13,5%/11,80 € ☺
- 90 2017 Chardonnay trocken „Tephrit“ 13,5%/11,80 € ☺
- 91 2012 Weißburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%
- 92 2013 Weißburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%
- 90 2017 Weißer Burgunder*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%/18,- €
- 90 2017 Grauer Burgunder*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%/18,- €
- 91 2017 Chardonnay*** trocken Achkarrer Schlossberg 14%/18,- € ☺
- 90 2014 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ 13,5%
- 88 2016 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ 13,5%/12,- €
- 89 2014 Spätburgunder trocken „Sumertal“ Achkarrer Schlossberg 13,5%
- 90 2008 Spätburgunder*** trocken Achkarrer Schlossberg
- 90 2016 Spätburgunder*** trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%/25,- €
- 90 2008 Spätburgunder*** trocken Barrique Ihringer Winklerberg 13,5%
- 92 2010 Spätburgunder „R“ Achkarrer Schlossberg 13,5%
- 91 2012 Spätburgunder „R“ Achkarrer Schlossberg 13,5%
- 94 2016 Spätburgunder „R“ trocken Achkarrer Schlossberg 13,5%/36,- €



Josef Michel

LAGEN

SCHLOSSBERG (ACHKARREN)
CASTELLBERG (ACHKARREN)
WINKLERBERG (IHRINGEN)
KAPELLENBERG (MUNZINGEN)

REBSORTEN

GRAUBURGUNDER (41 %)
SPÄTBURGUNDER (32 %)
WEISSBURGUNDER (17 %)
CHARDONNAY (8 %)
MÜLLER-THURGAU (2 %)

