



Michel

Kontakt

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

Besuchszeiten

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

Inhaber

Josef Michel

Rebfläche

13 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

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 ebenfalls auf die Prädikatsbezeichnung verzichtet, sie sind jetzt 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 war, 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 reintonig und fruchtbetont präsentieren sich seine Basisweine, die Spätlesen und 3 Sterne-Selektionen (nun die Großen Gewächse) von Weiß- und Grauburgunder und Chardonnay 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 reintonige Weine zu erzeugen, die Frucht, Spiel und Frische aufweisen. Was ihm 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 Achkarrer Ortsweine waren früher die Kabinett-Weine von Josef Michel, sie sind auch im Jahrgang 2018 einmal mehr bestechend reintonig. Der Achkarrer Weißburgunder zeigt helle, sehr klare Frucht im Bouquet, ein sehr sortentypischer Wein, im Mund ist er balanciert, besitzt feines Frucht-Säure-Spiel, ist elegant und frisch. Der Grauburgunder ist von gleicher Machart, etwas kräftiger, noch trockener. Beide Weine sind saftig ohne Süße. Der Weißburgunder Tephrit ist ebenfalls sehr klar und reintonig, nicht zu säurebetont im Mund, er ist schlank und

sehr elegant, hat aber eine dezente Kraft, ein gutes Mundgefühl und salzige Länge. Der Chardonnay Tephrit zeigt schon im Bouquet etwas mehr Intensität, das setzt sich am Gaumen fort, er ist fülliger, raumgreifender, zeigt ein feines Säurespiel, ist fruchtbetont, hat viel Stoff und guten Grip. Der Grauburgunder Tephrit zeigt eine sehr deutliche, helle Birnenfrucht im Bouquet, ist im Mund sehr saftig, nicht füllig, sehr lebendig durch feines Säurespiel, er besitzt viel Stoff, Druck und Länge. Der Schlossberg-Grauburgunder zeigt feine würzige Frucht im Bouquet, im Mund deutlich Holz, ist sehr saftig, säurebetont, jugendlich straff. Der Schlossberg-Chardonnay zeigt ein sehr offenes, intensiv-vielschichtiges Fruchtspiel im Bouquet, besitzt im Mund viel saftige, reife Frucht, ist füllig und sehr harmonisch. Der Spätburgunder Alte Reben ist eindringlich duftig, zeigt viel reife Frucht im Bouquet, ist im Mund sehr angenehm und saftig, besitzt keine störenden Röstaromen oder harten Gerbstoffe, der Wein ist weich mit feiner Säure, sehr sauber, sehr harmonisch, mit genügend Biss. Der Spätburgunder Tephrit ist dunkler, zupackender, konzentrierter, hat viel Frische, ist nicht so „reif“ wie der Alte Reben-Spätburgunder, aber auch sehr harmonisch, hat mehr Säure und stützende Tannine, ist nachhaltig und hat Substanz. An der Spitze der roten Kollektion steht der herausragende Spätburgunder R. Er besitzt eine sehr eigene, feine und klare Aromatik, ist sehr elegant, vielschichtig, der Wein ist sehr harmonisch durchkomponiert, besitzt eine exzellente Tanninstruktur. —



Josef Michel

Weinbewertung

- 87** 2018 Weißer Burgunder trocken Achkarren | 13%/8,90€
- 87** 2018 Grauer Burgunder trocken Achkarren | 13%/8,90€
- 89** 2018 Weißer Burgunder trocken „Tephrit“ Achkarren | 13%/11,90€ ☺
- 91** 2015 Grauburgunder Spätlese trocken Achkarrer Schlossberg | 13,5%
- 90** 2018 Grauer Burgunder trocken „Tephrit“ Achkarren | 13%/11,90€ ☺
- 89** 2018 Chardonnay trocken „Tephrit“ Achkarren | 13%/11,90€ ☺
- 91** 2015 Weißburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg | 14%
- 92** 2015 Grauburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg | 13,5%
- 91** 2016 Grauburgunder Spätlese*** trocken Achkarrer Schlossberg | 14%
- 91** 2018 Grauer Burgunder trocken „GG“ Achkarrer Schlossberg | 13,5%/20,-€
- 91** 2018 Chardonnay trocken „GG“ Achkarrer Schlossberg | 13,5%/20,-€
- 88** 2017 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ | 13,5%/12,40€
- 90** 2017 Spätburgunder trocken „Tephrit“ Achkarren | 13,5%/25,-€
- 95** 2017 Spätburgunder „R“ trocken Achkarrer Schlossberg | 13,5%/37,-€

Lagen

Schlossberg (Achkarren)
Castellberg (Achkarren)
Winklerberg (Ihringen)
Kapellenberg (Munzingen)

Rebsorten

Grauburgunder (41 %)
Spätburgunder (32 %)
Weißburgunder (17 %)
Chardonnay (8 %)
Müller-Thurgau (2 %)

