



Willems-Willems



Kontakt

Mühlenstraße 13
54329 Konz-Oberemmel
Tel. 06501-15816
<https://schiefer-trifft-muschelkalk.de/>
info@weingut-willems.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-18 Uhr
Ferienappartments

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Betriebsleiter

Miguel Louro

Kellermeister

Miguel Louro

Rebfläche

6,5 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 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. Inzwischen ist Miguel Louro als Betriebsleiter und Kellermeister verantwortlich für die Vinifikation der Weine; der gebürtige Portugiese bringt nicht nur Erfahrungen aus dem Südwesten Europas mit, sondern hat längst auch Liebe zum Riesling entwickelt. Alle Entscheidungen in Keller und Weinberg werden natürlich gemeinsam mit Carolin und Jürgen Hofmann getroffen, die Vermarktung der Mosel- und der rheinhessischen Weine ist aufeinander abgestimmt. 80 Prozent der Rebfläche von insgesamt 6,5 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 stammen aus Altenberg und Herrenberg, sind immer sehr geradlinig, eher fein und präzise als mächtig. Rotwein wird maisevergoren und teils im Barrique ausgebaut, auch Schaumwein wird erzeugt. 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. Die 2019 begonnene Umstellung auf biologischen Weinbau wurde mittlerweile abgeschlossen, das Weingut ist Mitglied bei Ecovin.

Kollektion

Saarweine der eigenständigen Art vinifiziert das Gut schon seit vielen Jahren. Die hier erzeugten Rieslinge wirken nie plakativ, sondern eher zurückhaltend, würzig; sie sind nachhaltig und weisen nicht selten eine deutliche Mineralität auf. Unter den drei vorgestellten trockenen Weinen ist nur der Schiefer-Riesling wirklich offen: Duftig mit fester Art und Spiel, saartypisch, fein, mit einem beachtlichen Grip im Nachhall ausgestattet. Viel verschlossener wirken bei der Verkostung im Sommer 2024 die Lagenrieslinge. Der Wein vom Oberemmeler

Karlsberg zeigt zarte Frucht und Würze im Bouquet, ist schlank aber nachhaltig im Mund. Am verschlossensten zeigt sich der Riesling aus dem Oberemmeler Altenberg mit Anklängen an Kernobst und Hefe im Bouquet, im Mund ist er straff und würzig, trotz schlanker Art und des verhaltenen Alkohols mit innerer Tiefe ausgestattet. Dieser Wein dürfte sich gut entwickeln und in ein oder zwei Jahren wirklich zu Hochform finden. Unter den drei feinherben Weinen ist der Kabinetriesling ohne Lagenangabe der saftigste und süßeste Wein, auch hier ist eine schöne Balance zwischen Säure, Substanz und Süße zu erkennen. Noch besser gefallen indes der Auf der Lauer in feinherber Version sowie der Rosenberg-Riesling. Ersterer wirkt zupackender, letzterer eher zarter, aber beide besitzen viel Substanz und eine zurückhaltende Süße. Es folgen vier mehr oder weniger süße Rieslinge, die alle eine bemerkenswerte Balance zwischen Süße und Säure sowie eine schöne Spannung aufweisen. Der Liaison genannte Wein aus dem Krettnacher Euchariusberg wirkt offen mit Noten von Apfel und Hefe im Bouquet, ist im Mund komplex, saftig, gefällt ausgezeichnet. Nicht weniger spannend ist der Kabinetriesling aus dem Niedermenniger Herrenberg, kühl und rassig mit sehr verhaltener Süße, vibrierend. Noch etwas verhalten, jugendlich und würzig mit Potenzial für eine höhere Bewertung zeigt sich dann das Kabinett-Pendant aus dem Oberemmeler Altenberg. Schließlich die Spätlese aus dem Oberemmeler Karlsberg, der deutlich süßeste Wein des gesamten 2023er Sortiments, der gleichwohl vergleichsweise wenig Restzucker zeigt, wenn man Spätlesen anderer Erzeuger als Bezug nimmt. Dieser Wein duftet nach Hefe, Kräutern und gebackenem Apfel, ist klar und frisch im Mund, hat Zug. —



Carolin & Jürgen Hofmann

Weinbewertung

- 87** 2023 Riesling trocken „Schiefer“ Oberemmeler | 11,5%/12,50€
- 91** 2023 Riesling trocken Altenberg | 11,5%/25,-€
- 90** 2023 Riesling trocken Karlsberg | 11,5%/17,-€
- 88** 2023 Riesling „feinherb“ „Auf der Lauer“ Oberemmel | 11,5%/12,50€
- 88** 2023 Riesling „feinherb“ Rosenberg | 10%/12,50€
- 87** 2023 Riesling Kabinett „feinherb“ | 10%/9,50€
- 89** 2023 Riesling Kabinett „La Liaison“ Krettnacher Euchariusberg | 8%/14,50€
- 88** 2023 Riesling Kabinett Oberemmeler Altenberg | 8%/14,50€
- 89** 2023 Riesling Kabinett Niedermenniger Herrenberg | 8,5%/14,50€
- 90** 2023 Riesling Spätlese Oberemmeler Karlsberg | 7,5%/15,50€

Lagen

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

Rebsorten

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

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS