



Nauerth-Gnägy



Kontakt

Müllerstraße 5
76889 Schweigen-Rechten-
bach
Tel. 06342-919042,
06349-8529
Fax: 06342-919043,
06349-6795
www.nauerth-gnaegy.de
info@nauerth-gnaegy.de

Besuchszeiten

Sa. 9-17 Uhr
Mo.-Fr. nach
Vereinbarung
Weinprobierstube, Destillate
aus eigener Brennerei,
Gästezimmer

Inhaber

Familie Nauerth-Gnägy

Betriebsleiter

Mareen Nauerth &
Michael Gnägy

Rebfläche


29 Hektar

Produktion

180.000 Flaschen

Das Weingut Nauerth-Gnägy entstand im Sommer 2011 aus einer Fusion der Weingüter Nauerth in Heuchelheim-Klingen und Gnägy in Schweigen-Rechtenbach, nachdem Mareen Nauerth und Michael Gnägy 2009 geheiratet hatten. In Rechtenbach wurde ein neues Betriebsgebäude gebaut, in dem seit dem Jahrgang 2013 die Weine ausgebaut werden. Die wichtigsten Rebsorten im Betrieb sind Riesling, Weiß-, Grau- und Spätburgunder, dazu gibt es Sauvignon Blanc, Auxerrois, Chardonnay und Gewürztraminer, bereits seit 1994 gibt es bei Gnägy Cabernet Sauvignon, seit 2001 auch Merlot. Mit der Fusion wurde das Sortiment neu in Guts-, Orts- und Lagenweine gegliedert, auf den Etiketten gekennzeichnet mit den Kürzeln ng.1, ng.2 und ng.3. Die Bezeichnungen Lorch und Eisenbart sind Gewanne innerhalb des Sonnenbergs.

Kollektion

Die Weißweine der Familie Nauerth-Gnägy sind auch im aktuellen Jahrgang sehr reintonig, an der Spitze sehen wir, wie schon im vergangenen Jahr, den Chardonnay aus dem Herrenwingert, der neben dezenter Holzwürze viel klare Frucht zeigt, Banane, Melone, Zitrusnoten und kraftvoll, cremig, weich und harmonisch ist. Die zweite weiße Spitze ist der Grauburgunder aus dem Pfarrwingert, der ebenfalls kraftvoll, cremig und harmonisch ist, klare gelbe Frucht und Länge besitzt, der Weißburgunder „Lorch“ zeigt dezentes Holz, ist füllig, stoffig und gelbfruchtig, der Riesling aus dem Herrenwingert zeigt leichte Reifenoten, etwas Mürbegebäck, besitzt aber auch noch viel frische Frucht und ein lebendiges Säurespiel. Die beiden Spätburgunder unterscheiden sich deutlich, der Herrenwingert zeigt Schwarzkirschrucht und etwas Krokant, der Eisenbart ist kräutrig und würzig, besitzt schon ganz leichte Reifenoten, der Cabernet Sauvignon wirkt noch ganz jung, besitzt reife Tannine, dunkle Frucht und ist harmonisch. 

Weinbewertung

- 84** 2018 Auxerrois trocken „ng.2“ | 13%/6,40€
- 83** 2018 Weißer Burgunder trocken „ng.2“ | 13,5%/6,40€
- 83** 2018 Chardonnay trocken „ng.2“ | 13,5%/6,40€
- 87** 2017 Riesling trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13%/9,40€
- 87** 2018 Weißer Burgunder trocken „ng.3“ „Lorch“ | 14%/9,60€
- 88** 2018 Grauer Burgunder trocken „ng.3“ Pfarrwingert | 14%/9,70€ 😊
- 88** 2018 Chardonnay trocken „ng.3“ Herrenwingert | 14%/10,10€ 😊
- 87** 2018 Gewürztraminer Auslese „ng.3“ | 11%/9,80€
- 83** 2016 „Unisonus Cuvée N° 7“ Rotwein trocken „ng.2“ | 13,5%/6,70€
- 87** 2014 Cabernet Sauvignon trocken „ng.3“ | 14,5%/11,10€
- 88** 2016 Pinot Noir trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13,5%/19,60€
- 88** 2015 Spätburgunder trocken „ng.3“ „Eisenbart“ | 13,5%/20,40€

ng.