



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

Außenbetrieb

Daniel Scheib

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. 2016 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen, 2019 ist der erste zertifizierte Jahrgang.



Kollektion

Ihre Rotweine bringt die Familie Nauerth-Gnägy erst mit etwas Flaschenreife auf den Markt, die verkosteten Weine sind die aktuell sich im Verkauf befindenden Jahrgänge: Der 2015er „Eisenbart“-Spätburgunder zeigt feine rote Frucht, Johannisbeere, Hagebutte, und dezent Mokka im Bouquet, ist am Gaumen kraftvoll und kräutrig und besitzt noch Potential, auch der 2014er Herrenwingert kann noch etwas reifen, besitzt noch spürbare Tannine und zeigt dezente Röstnoten und Gewürznelke, der 2015er Sonnenberg zeigt dagegen schon leichte Reifennoten, besitzt kräutrige Würze und sollte jetzt getrunken werden. Neu im Programm ist der Chardonnay „Réserve“ aus einer kleinen Parzelle im Herrenwingert, er besitzt Kraft, Eleganz, feine Zitrusnoten und eine animierend Säure, wirkt noch sehr jung, der Chardonnay „ng.3“ zeigt deutliche Frucht mit Noten von Banane und Melone, besitzt Schmelz und Länge und auch Grau- und Weißburgunder aus der „ng.3“-Linie besitzen Kraft, Schmelz und sind nachhaltig. 



Weinbewertung

- 84** 2019 Sylvaner trocken „ng.2“ | 13%/6,80€
- 84** 2019 Auxerrois trocken „ng.2“ | 12,5%/6,80€
- 83** 2019 Weißer Burgunder trocken „ng.2“ | 13%/6,80€
- 85** 2019 Gewürztraminer trocken „ng.2“ | 14%/8,-€
- 87** 2018 Riesling trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbacher Herrenwingert | 13%/9,90€
- 88** 2019 Weißer Burgunder trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbach Lorch | 13,5%/10,30€
- 88** 2019 Grauer Burgunder trocken „ng.3“ Schweigen-Recht. Pfarrwingert | 14%/10,40€
- 88** 2019 Chardonnay trocken „ng.3“ Schweigen-Recht. Herrenwingert | 13%/10,60€
- 89** 2019 Chardonnay trocken „Réserve“ Schweigen-Recht. Herrenwingert | 13,5%/16,50€
- 87** 2015 Spätburgunder trocken „ng.3“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/13,40€
- 88** 2014 Pinot Noir trocken „ng.3“ Schweigen-Recht. Herrenwingert | 13,5%/19,90€
- 89** 2015 Spätburgunder trocken „ng.3“ Eisenbart Schweigen-Recht. | 13,5%/20,70€