★★★

H. Deppisch

Kontakt
Thürschengraben 3
97288 Theilheim
Tel. 09303-9800048,
0177-6338263
Fax: 09303-980183
www.weingut-deppisch.com
kontakt@weingut-deppisch.com

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 17-19 Uhr
Sa. 10-17 Uhr
Heckenwirtschaft
(März/April + Okt./Nov.)

Inhaber
Christian Deppisch
Betriebsleiter
Christian Deppisch
Kellermeister
Christian Deppisch
Außenbetrieb
Hermann Deppisch
Rebfläche
6 Hektar
Produktion
20.000 Flaschen

Hermann Deppisch, langjähriger Außenbetriebsleiter beim Bürgerspital, pachtete 1989 die ersten Rebstöcke. Sohn Christian Deppisch arbeitete, nach Ausbildung beim Bürgerspital und Önologiestudium, zunächst in Geisenheim, seit 2009 bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, wo er hauptsächlich für ökologischen Weinbau zuständig ist. Die Weinberge liegen bisher alle im nicht flurbereinigten Theilheimer Altenberg, mit dem Jahrgang 2020 gab es erstmals Weine aus den Randersackerer Lagen Pfülben und Sonnenstuhl (Riesling, Silvaner und Rieslaner). Christian Deppisch baut vor allem Silvaner an. Riesling, Weißburgunder und Blauer Silvaner wurden zuletzt hinzugepflanzt, sowie ein paar Stock Muskateller. An roten Sorten gibt es Spätburgunder, Frühburgunder, Domina, Regent und Portugieser. Die Weinberge werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet (Mitglied bei Demeter), 2011 war der erste zertifizierte Jahrgang. Seit September 2019 besitzt Christian Deppisch eine eigene Schafherde zur Beweidung der Rebflächen. Die Weine werden nach der Ganztraubenpressung spontanvergoren.

Kollektion

Eine homogene, starke Kollektion präsentiert Christian Deppisch auch in diesem Jahr, wobei ein Teil der 2020er Weine als füllfertige Fassproben verkostet wurde. Sehr gleichmäßig ist die Muschelkalk-Linie: Der Blauer Silvaner ist zupackend, jugendlich, der Weißburgunder reintönig, hat Grip, der Sauvignon Blanc frisch, strukturiert, der Spätburgunder ist reintönig und präzise. Der neue Silvaner vom Sonnenstuhl ist füllig, harmonisch und saftig, der 2018er Orange-Silvaner ist präzise, sehr jugendlich, der 2013 Silvaner per se besitzt feine Reifenoten und viel Harmonie. Neu sind auch die beiden Pfülben-Weine, der orangen- und grapefruit-duftige, präzise Rieslaner und der Riesling, der feine süße Frucht und Grip besitzt. Noch besser gefällt uns der 2018er Riesling per se, der herrlich reintönig und präzise ist. Ein fruchtbetonter, intensiver Rosé rundet die starke Kollektion ab.

Weinbewertung

(87) 2020 Blauer Silvaner „vom Muschelkalk“ | 9,90€
87 2020 Pinot Blanc „vom Muschelkalk“ | 9,90€
87 2020 Sauvignon Blanc „vom Muschelkalk“ | 9,90€
(88) 2020 Silvaner Randersackerer Sonnenstuhl | 12,90€
89 2013 Silvaner trocken „per se“ Altenberg | 12%/17,60€
(88) 2020 Riesling Randersackerer Pfülben | 14,90€
89 2018 Riesling „per se“ Altenberg | 17,60€
89 2018 Silvaner „Orange“ | 12%/17,60€
87 2020 Rieslaner Randersackerer Pfülben | 17,90€
(85) 2020 Rosé | 8,50€
87 2018 Spätburgunder „vom Muschelkalk“ | 9,90€

deppisch weingut