



Pieper

Kontakt

Hauptstraße 458
53639 Königswinter
Tel. 02223-22650
Fax: 02223-904152
www.weingut-pieper.de
info@weingut-pieper.de

Besuchszeiten

Weinverkauf und Gutsaus-
schank im Jesuiter Hof in
Königswinter, Di./Mi./Fr./Sa.
ab 16.30 Uhr, So. ab 12 Uhr,
Mo./Do. Ruhetag
Vinothek (& Hotel) am
Drachenfels, Am Domstein 2,
53604 Bad Honnef-Rhöndorf
(Öffnungszeiten: s. Website)

Inhaber

Adolf Wilhelm Pieper &
Felix Pieper

Betriebsleiter/ Kellermeister/ Außenbetrieb

Felix Pieper

Rebfläche

9,5 Hektar

Produktion

75.000 Flaschen

Das Weingut Pieper ist mit 9 Hektar Reben das größte Weingut in Nordrhein-Westfalen. Die Weinberge von Adolf Wilhelm Pieper und Sohn Felix liegen in Königswinter und Rhöndorf am Fuß des Drachenfels, der im Siebengebirge liegt, sind überwiegend süd- und südwest-exponiert. Der Boden besteht aus kalireichem Trachytgestein und tonhaltiger Grauwacke, der Steinanteil ist hoch. Trachyt ist eine besondere geologische Formation, ein vulkanisches Ergussgestein. Neben zehn weißen Sorten werden zwei rote Sorten angebaut. Felix Pieper hat Weinbau und Önologie studiert und ist seit 2007 für den Weinausbau verantwortlich.

Kollektion

Wie immer bekommt man von Felix Pieper eine vielseitige Kollektion mit teilweise ungewöhnlichen Kreationen zu verkosten. Die beiden Sekte sind aromatisch, der Crémant mild und saftig, der Sauvignon Blanc Orange Sekt würzig und griffig. Die beiden Einstiegsrieslinge sind klassisch, der Rhöndorfer ist voll und mild am Gaumen, der aus Königswinter schlank und würzig. Der Septimontium wirkt deutlich großzügiger, ihm ist dabei auch die schnörkellose würzige Art der anderen Rieslinge zu eigen. Sehr gut gelungen ist wieder der kräftige Grüne Veltliner, ist harmonisch, füllig und lang. Der im Barrique vergorene Chardonnay ist dominant und intensiv, dabei attraktiv mild und angenehm cremig. Extravagant ist die staubtrockene, rauchige Orange Cuvée aus fünf verschiedenen Rebsorten, die nach kernigem Steinobst schmeckt. Von den beiden knackigen Kabinettweinen ziehen wir die saftige, kräftige „Steingasse“ vor. Gut gefällt uns die herzhaft Spätlese. Die Ehrenfelder Spätlese ist saftig und würzig, der trockene Gewürztraminer sortentypisch und frisch, der rauchige Spätburgunder satt und mild. —

Weinbewertung

- 87** 2020 Crémant brut | 12,5%/18,-€
- 88** 2019 Sauvignon Blanc „Alia Via Orange“ Sekt brut | 13%/27,50€
- 85** 2022 Riesling trocken „Domkaule“ Rhöndorfer | 12%/9,50€
- 86** 2022 Gewürztraminer trocken Königswinterer Drachenfels | 13%/11,50€
- 87** 2022 Riesling „Septimontium“ Königswinterer Drachenfels | 12%/16,-€
- 84** 2022 Riesling trocken „Rüdenet“ Königswinterer | 11%/9,-€
- 87** 2022 Grüner Veltliner trocken Königswinterer Drachenfels | 12,5%/12,-€
- 87** 2022 Chardonnay trocken Barrique Königswinterer Drachenfels | 13%/16,-€
- 87** 2022 Cuvée „Orange Alia Via“ Weißwein | 13%/19,50€
- 85** 2022 Riesling Kabinett „Drachenlay“ Königswinterer Drachenfels | 8%/9,90€
- 86** 2022 Riesling Kabinett „Steingasse“ Königswinterer Drachenfels | 8,5%/11,-€
- 86** 2022 Riesling Spätlese Königswinterer Drachenfels | 7,5%/11,50€
- 86** 2022 Ehrenfelder Spätlese Rhöndorfer Drachenfels | 8,5%/11,50€
- 87** 2020 Spätburgunder trocken Barrique „Mönchenberg“ Drachenfels | 13,5%/16,-€

