

Oliver Bock

# Der Rheingauer Weinschmecker

Die 40 besten Straußwirtschaften  
und Gutsschänken

10. Ausgabe

Fotos Hermann Heibel

SOCIETÄTS  
**VERLAG**

10. überarbeitete Auflage

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag

© 2018 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: © iravgustin - Fotolia.com

Karten: Peh & Schefcik

Druck und Verarbeitung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany 2018

ISBN 978-3-95542-285-1

# Inhalt

<b>1. Die besten Seiten des Rheingaus .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Der Rheingau</b>	
Weniger Winzer, bessere Weine .....	9
<b>3. Riesling &amp; Spätburgunder</b>	
Leitrebsorten im Rheingau .....	11
<b>4. Orange - Die vierte Weinfarbe im Glas .....</b>	<b>14</b>
<b>5. Wie die Winzer zu Wirten wurden</b>	
a. Was ist eine Straußwirtschaft...? .....	16
b. ... und was eine Gutsschänke? .....	17
<b>6. Wo's den besten Schoppen gibt</b>	
13. Rheingauer Schoppen-Trophy .....	19
<b>7. Weinqualität entscheidet</b>	
Wie der Weinschmecker bewertet .....	22
<b>8. Rheingauer Spitzenbetriebe: die „Top 40“</b>	
a. Im oberen Rheingau –	
Von Hochheim bis Hattenheim.....	24
b. Im mittleren Rheingau –	
Von Hallgarten bis Geisenheim .....	58
c. Im unteren Rheingau –	
Von Rüdesheim bis Lorch.....	92
<b>9. Rheingauer Schlemmerwochen</b>	
100-mal beste Aussichten für Weinschmecker .....	112

<b>10. Die besten Seiten des Rheingaus</b>	
a. Die besten Riesling-Erzeuger .....	114
b. Die besten Spätburgunder-Winzer .....	116
c. Die besten Sekterzeuger .....	118
d. Die besten Weinrestaurants .....	120
e. Die besten Weinhöteles .....	122
f. Die besten Ferienwohnungen .....	124
g. Die besten Vinotheken .....	126
h. Riesling Open Air .....	128
i. Die besten Bars & Bistros.....	130
<b>11. Anruf ratsam</b>	
Ein leidiges Thema: Die Öffnungszeiten.....	132
<b>12. Like &amp; follow</b>	
Der Weinschmecker online und im Netz.....	134
<b>13. Übersicht</b>	
Die Schänken und ihre Bewertungen .....	136
<b>Der Autor</b>	
Oliver Bock .....	140
<b>Bildnachweis</b> .....	144

# 1. Die besten Seiten des Rheingaus

Lieber Freund des Rheingaus,

**S**o viel Wandel war selten! Vergleichen Sie den neuen Weinschmecker mit früheren Ausgaben und Ihnen werden unter den 40 Besten eine Fülle von Veränderungen auffallen. Einige Betriebe sind ausgeschieden, andere haben ihr Konzept gravierend geändert und neue Weingüter haben sich die Aufnahme in den Weinschmecker erkämpft. Die vorliegende zehnte, vollständig revisedte Auflage war im 15. Jahr nach Erscheinen der Erstausgabe dringend notwendig, um den größtmöglichen Anspruch an Aktualität zu wahren.

Die Rheingauer Schänkenszene ist ebenso in Bewegung wie die gesamte Weinbranche. Immer weniger Weingüter bewirtschaften immer größere Flächen, weil immer mehr kleine Erzeuger aufgeben. Dieser Strukturwandel schadet der Region aber nicht, weil er die Professionalität fördert und insgesamt der Qualität der Weine zugute kommt.

Neubauten in den Weinbergen haben zudem eine heftige Diskussion ausgelöst, ob und inwieweit die Aussiedlung von Weingütern aus beengten Ortslagen zum Schaden oder Nutzen der Kulturlandschaft ist. Klar ist, dass die Rheingauer im internationalen Maßstab immer noch sehr klein sind, und dass geschmackvolle und architektonisch angepasste Bauwerke zur Attraktivität der Region beitragen können. Auch darüber wird in den Schänken viel diskutiert.

Wein hat sich vom Getränk zum Lifestyle-Produkt gewandelt. Erfreulicherweise haben wir Deutschen in den vergangenen zwei Jahrzehnten „unseren“ Wein neu entdeckt und (wieder) schätzen gelernt. Den Winzern geht es gut, trotz Spätfrösten und Hagel, die den Weinjahrgang 2017 zu einer Herausforderung haben werden lassen. Der Klimawandel gibt dem Weinbau in den kühleren Berg- und Höhenlagen neuen Schub. Das ist ein Segen für die Kulturlandschaft und die Winzer. Die Weinqualität steigt stetig.

Qualität im Glas ist zwar noch immer keine Selbstverständlichkeit, aber eher die Regel als die Ausnahme. In die 10. Auflage des Rheingauer Weinschmeckers schaffte nur derjenige den Sprung, der gute bis sehr gute Weine erzeugt und der seine Schänke mehrere Wochen im Jahr geöffnet hält. Der Weinschmecker gibt jenen Orientierung, die auf der Suche nach den besten Weinen des Rheingaus sind und die dazu in angenehmer Atmosphäre eine angemessene kulinarische Begleitung erwarten. Der aktuelle „Weinschmecker“ hat wieder die besten Schänken der Region aufgespürt. Nun müssen Sie seiner Einladung nur noch Folge leisten.

Eltville, im Sommer 2018

Oliver Bock  
Der Rheingauer Weinschmecker

## 2. Der Rheingau

### Weniger Winzer, bessere Weine

immer weniger Winzer bewirtschaften immer mehr Fläche. Der Konzentrationsprozess im Rheingau schreitet voran. Vor allem Winzer im Nebenerwerb, mit geringer Rebfläche und solche, die ihre Trauben an die verbliebenen Genossenschaften abliefern, geben auf. Ein Anstoß ist beispielsweise die Flurbereinigung, die wegen der unvermeidbaren Ertragsausfälle, den Umlageverpflichtungen und den Investitionen in die Neuanlage von Weinbergen mancher Winzer nicht mehr stemmen kann oder will. In manch kleinem Betrieb fehlt es auch am Nachfolger. Nach der jüngsten Aufstellung des Weinbauamtes wirtschaften auf den knapp 3.200 Hektar Rebfläche im Rheingau derzeit nur noch 600 Betriebe. Vor sechs Jahren waren es noch 800, vor 20 Jahren mehr als 1.500. In einigen Jahren sind es vielleicht nur noch 300.

Brachflächen allerdings sucht der Besucher vergebens. Flächenhunger und Wachstumsstrategien haben vielmehr dazu geführt, dass die Preise für Rebflächen in den zurückliegenden Jahren deutlich angezogen haben, egal ob es um Pacht oder um Kauf geht. Dazu haben auch auswärtige Investoren und Seiteneinsteiger beigetragen, die im Rheingau Weingüter gekauft oder gegründet und mit ihrer Finanzkraft Rebflächen zugekauft haben.

Inzwischen gibt es nur noch rund 200 Betriebe mit weniger als einem Hektar Rebfläche. Vor sechs Jahren waren es noch fast 300. Hingegen ist die Zahl der Betriebe, die mehr als zehn Hektar Rebfläche bewirtschaften,

um zehn Prozent auf 72 gestiegen. Diese 72 Weingüter bewirtschaften inzwischen fast 2.000 Hektar und damit knapp zwei Drittel der Rheingauer Rebfläche. Im weltweiten Maßstab allerdings sind die Rheingauer Betriebe nach wie vor klein.

Ob auch kleine Betriebe mit fünf oder weniger Hektar langfristig auskömmlich wirtschaften können, hängt von der Wertschöpfung ab. Wer billigen Fasswein an Kellereien verkauft, der braucht deutlich mehr Fläche als jener Betrieb, der ausschließlich an Privatkunden Flaschenweine verkauft und „nebenher“ eine Gutsschänke oder Straußwirtschaft betreibt. Die dynamische Entwicklung im Rheingau mit Seiteneinstiegern, Neugründungen und jungen, gut ausgebildeten Betriebsleitern mit Ambitionen und Experimentierlust hat in den vergangenen Jahren die Vielfalt erhöht. Rosige Aussichten für Weinschmecker.



# 7. Weinqualität entscheidet

## Wie der Weinschmecker bewertet

Der Weinschmecker bewertet nur sorgsam ausgewählte und mehrfach getestete Betriebe. Diese 40 Straußwirtschaften und Gutsschänken sind uningeschränkt empfehlenswert. Es sind nach der Überzeugung des Autors „die Besten im Rheingau“. Dabei werden nur Schänken berücksichtigt, die mindestens fünf Wochen im Jahr geöffnet sind. Eine differenzierte Bewertung soll den Ansprüchen der Leser gerecht werden. Den einen verlangt es vor allem nach einem Spitzenwein, den zweiten nach einer frischen, kreativen Küche, den dritten nach einer besonders gemütlichen Atmosphäre. Weinqualität, Speisen und Ambiente werden deshalb gesondert benotet. Zusätzliche Signets führen zu den kinderfreundlichen Betrieben, den Siegern der Schoppen-Trophy und den Schänken mit Fernblick. Eine Aufnahme in diesen Führer erreicht nur, wer in jeder Kategorie die Mindestanforderung erfüllt. Die Gesamtnote nimmt auf die doppelt bewertete Qualität des Weins Rücksicht, denn schließlich geht es um Weingüter mit angeschlossener Gastronomie. Der Winzer, der ausschenkt, will und muss vorrangig am Ergebnis seiner Arbeit in Weinberg und Keller gemessen werden.

## Kriterium: Weinqualität und Weinauswahl



- gut – ein typischer, feiner Rheingauer Wein
- sehr gut – Wein mit gehobenem Qualitätsanspruch
- außerordentlich – zählt zur Spitze des Gebiets
- exzellent – Top-Weine eines Spitzenerzeugers

## Kriterium: Speisen

- hier steht der Wein klar im Vordergrund
- zuverlässig und gut in Auswahl und Güte
- besonders pfiffig, lecker, kreativ
- für die Feinschmecker unter den Schoppenpetzern

## Kriterium: Ambiente

- ♥ rustikale Rheingauer Gemütlichkeit
- ♥♥ überdurchschnittlich und mit Liebe zum Detail
- ♥♥♥ hier steht der Gast so schnell nicht wieder auf
- ♥♥♥♥ stilvoll und mit besonders viel Atmosphäre

## Gesamtbewertung:

- ★ uneingeschränkt empfehlenswert
- ★★ überdurchschnittlich für den Rheingau
- ★★★ eine der Spitzenadressen in der Region
- ★★★★ nahe an der Perfektion

## Familien willkommen



- kinderfreundlicher Betrieb mit Spielgeräten
- oder genügend Platz zum Herumtoben

## Fernsicht und Weitblick



- Schänke mit besonders schöner Aussicht



## Prämiert Schoppen

Siegerweingut 13. Schoppen-Trophy 2016

# 8a. Im oberen Rheingau

## Von Hochheim bis Hattenheim

Baiken/Rauenthal .....	26
Becker/Walluf .....	28
Crass/Erbach .....	30
Diefenhardt/Martinsthal .....	32
Dienst/Hochheim .....	34
Höhn/Dotzheim .....	36
Klostlerschänke/Hattenheim .....	38
Knyphausen/Erbach .....	40
Koegler/Eltville .....	42
Langehof/Rauenthal .....	44
Mitter-Velten/Hochheim .....	46
Oettinger/Erbach .....	48
Ott/Frauenstein .....	50
Rußler/Rauenthal .....	52
Schönborn/Hattenheim .....	54
Schwarzes Häuschen/Hattenheim .....	56

0 1 2 3 4 km  
© KARTOGRAPHIE Peh/Schefzik Eppelheim





# Baiken

Gutsausschank „Im Baiken“

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach/P5 Gastronomie

Wiesweg 86  
65343 Eltville am Rhein  
Telefon 06123/900345

E-Mail [info@baiken.de](mailto:info@baiken.de)  
Internet [www.baiken.de](http://www.baiken.de)

- Öffnungszeiten: von April bis Oktober: Mittwoch bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr, Montag und Dienstag sind Ruhetag; von November bis März: Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr, Betriebsferien im Februar
- Parken: direkt am Gutsausschank
- Reservierung: ja
- Das Besondere: Baiken trinken im „Baiken“

## Auf höchstem Niveau

Hier passt einfach alles: Eine wunderbar gelegene Schänke inmitten der Weinberge und mit Blick auf den vorderen Rheingau. Eine ausnehmend schöne Gartenterrasse, eine heimelige Stube, ein aufmerksamer Service, dazu eine gehobene Küche mit regionaler und saisonaler Ausrichtung. Das ist der Baiken, den die Staatsweingüter schon vor Jahren verpachtet haben. Seither ist Vera Förster die Patronin im Baiken, und sie füllt die Gastgeberrolle mit Umsicht und Gelassenheit aus. Die Palette der Staatsweingüter-Weine ist groß, aber natürlich muss es mitten im „Baiken“ auch ein Baiken sein, obwohl die Rieslinge vom Neroberg und vom Steinberg immer empfehlenswert sind und zum Vergleich einladen.

### EINZELBEWERTUNG

Wein: 

Speisen: 

Ambiente:  

Gesamtbewertung:  