



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 war der erste zertifizierte Jahrgang.

AAA Kollektion

Unter den drei verkosteten Spätburgundern – immer eine Stärke der Familie Nauerth-Gnägy – zeigt der 2016er „Eisenbart“ mit Noten von roten Johannisbeeren, Hagebutten, Kräutern und etwas Gummiabrieb das feinste und komplexeste Bouquet und ist am Gaumen der eleganteste der Drei, besitzt viel klare Frucht, noch deutliches Holz, jugendliche Tannine, Länge und Potential. Auch die anderen Rotweine besitzen deutliche Tannine und Potential, der Herrenwingert ist mit Aromen von Schwarzkirsche und Krokantwürze etwas dunkler in der Frucht, besitzt Kraft, Struktur und Länge, der Sonnenberg ist noch am meisten vom Holz geprägt, zeigt deutliche Röstnoten und Mokka im Bouquet, besitzt eine frische Säure und der Cabernet Sauvignon ist kraftvoll und konzentriert, wirkt insgesamt noch sehr jung. Bei den weißen Lagenweinen sind Chardonnay und Weißburgunder präsenter als der noch leicht verhaltene Grauburgunder, der Chardonnay besitzt Schmelz, eine frische Säure und Länge, der Weißburgunder ist stoffig mit gut eingebundenem Holz und animierenden Zitrusnoten. —

🌿 Weinbewertung

- 85** 2020 Sylvaner trocken „ng.2“ „come as you are“ | 13,5%/6,90€
- 84** 2020 Weißer Burgunder trocken „ng.2“ | 13,5%/6,90€
- 84** 2020 Riesling trocken „ng.2“ | 12%/6,90€
- 85** 2020 Gewürztraminer trocken „ng.2“ | 14,5%/8,10€
- 88** 2020 Weißer Burgunder trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbach Lorch | 14%/10,60€
- 87** 2020 Grauer Burgunder trocken „ng.3“ Pfarrwingert | 13,5%/10,60€
- 88** 2020 Chardonnay trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13,5%/10,60€
- 85** 2020 Riesling Spätlese „ng.3“ | 10%/11,30€
- 89** 2016 Spätburgunder trocken „ng.3“ Eisenbart | 13,5%/20,90€
- 87+** 2016 Spätburgunder trocken „ng.3“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/13,60€
- 87** 2018 Cabernet Sauvignon trocken „ng.3“ | 14%/12,10€
- 88** 2015 Pinot Noir trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13,5%/19,90€