



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

In diesem Jahr haben wir keinen eindeutigen Favoriten, dafür sehen wir gleich sechs Weine gleichauf: Neu ist der Blaifränkisch, der dunkle Frucht, Pflaume, und etwas dunkle Schokolade zeigt und eine kühle kräutrige Würze und Länge besitzt, der Spätburgunder Eisenbart zeigt Schwarzkirsche, etwas Hagebutte und Waldboden, ist kraftvoll, kräutig und frisch, der Pinot Noir Herrenwingert besitzt dezente Reifennoten, feine Holzwürze und klare Schwarzkirschfrucht. Der Chardonnay Herrenwingert ist der eleganteste der weißen Lagenweine, mit feinen Zitrusnoten, Melone und dezentem Holz, beim nussig-erdigen Grauburgunder Pfarrwingert, der Kraft und Schmelz besitzt, ist das Holz deutlicher, der Weißburgunder Lorch zeigt leicht rauchig unterlegte Zitrusnoten, besitzt feine Birnenfrucht und gute Länge. Der Cabernet Sauvignon zeigt schwarze Johannisbeeren und Kräuterpastillen im Duft, ist sehr stoffig, der Spätburgunder Sonnenberg ist von dunkler Frucht und Kräuternoten geprägt und zeigt wie der Riesling Herrenwingert leichte Reifennoten. —

🍷 Weinbewertung

- 86** 2022 Sylvaner trocken „come as you are“ „ng.2“ | 13,5%/8,10€
- 85** 2022 Auxerrois trocken „ng.2“ | 13%/7,80€
- 84** 2022 Weißer Burgunder trocken „ng.2“ | 12,5%/7,80€
- 86** 2021 Riesling trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbacher Herrenwingert | 12,5%/11,50€
- 88** 2022 Weißer Burgunder trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbach Lorch | 13,5%/11,90€
- 88** 2022 Grauer Burgunder trocken „ng.3“ Pfarrwingert | 13,5%/11,90€
- 88** 2022 Chardonnay trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13%/11,90€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken „ng.3“ Schweigen-Rechtenbach Eisenbart | 13,5%/22,70€
- 87** 2018 Spätburgunder trocken „ng.3“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/13,90€
- 87** 2019 Cabernet Sauvignon trocken „ng.3“ Herrenwingert | 14,5%/13,20€
- 88** 2020 Blaifränkisch trocken „ng.3“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/14,20€
- 88** 2017 Pinot Noir trocken „ng.3“ Herrenwingert | 13,5%/20,80€