

★★★★☆ Querbach

Kontakt

Lenchenstraße 19
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723-3887
Fax: 06723-87405
www.querbach.com
info@querbach.com

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 14-17:30 Uhr
Sa. 9-14 Uhr
und nach Vereinbarung
8 Doppelzimmer

Inhaber

Peter Querbach

Rebfläche

10 Hektar

Produktion

60.000-80.000 Flaschen

Die Weinberge von Peter Querbach liegen vor allem in den beiden Oestricher Lagen Doosberg und Lenchen, aber auch in Hallgarten (Schönhell) und Winkel (Hasensprung) ist er vertreten. Neben Riesling baut er etwas Spätburgunder an, den er teils als Rotwein, teils als Blanc de Noir und Sekt ausbaut; zukünftig soll etwas mehr Spätburgunder angepflanzt werden. Das Sortiment ist klar gestaltet: Die Basis bilden der Schoppen genannte Riesling, anfangs nur im Liter, inzwischen aber in der 0,75 Liter-Flasche erhältlich, und der Riesling Classic, der mit dem Jahrgang 2014 den Namen Riesling „sur lie“ erhielt, dann folgt der Orts-Riesling aus Hallgarten, schließlich die beiden Lagenrieslinge aus dem Oestricher Lenchen („Querbach N° 1“) und dem Oestricher Doosberg, der heute den Namen Milestone trägt. Pinot Noir sowie Sekte, mal aus Riesling, mal aus Pinot Noir, ergänzen immer wieder das Sortiment. Bereits seit dem Jahrgang 1999 bietet das Weingut Querbach seine Weine mit dem von Peter Querbach entwickelten Verschlussystem, basierend auf einem Edelstahlverschluss (eine Art Kronkorken) an. Nach einer Maischestandzeit von etwa zwölf Stunden werden die Moste mit den natürlichen Hefen vergoren, alle Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut. Die Weine bleiben recht lange auf der Hefe und werden relativ spät abgefüllt, sie liegen im Restzucker im oberen trockenen respektive unteren halbtrockenen Bereich. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Querbach'schen Weine, schon damals waren wir beeindruckt vom guten Niveau der Basis-Rieslinge, schon damals fanden wir den Spitzenwein aus dem Doosberg hervorragend. Die Weine zeigen eine klare Handschrift, sie sind klar und geradlinig, besitzen Frucht und Kraft, die Kollektionen sind immer stimmig, man findet immer eine klare Steigerung von den Guts- hin zu den Orts- und Lagenweinen. Und es sind Weine, die hervorragend altern können, wovon wir uns schon mehrfach überzeugen konnten, nicht nur die Topweine. Und für Liebhaber gereifter Rieslinge ein Tipp: Peter Querbach hat noch viele alte Jahrgänge im Verkauf – und diese bietet er erstaunlicherweise zu den gleichen Preisen an wie die jeweils aktuellen Weine.

Kollektion

Es ist Jahr für Jahr faszinierend: Peter Querbach keltert weinrechtlich halbtrockene Weine, setzt im Weinberg keineswegs auf penibelste Traubenselektion und keltert dennoch Rieslinge, die nie erschlagend wirken. Alle verkosteten Weine pendeln im Bereich zwischen 9,5 und 10,5 Gramm Restzucker und dennoch haben wir nicht das Gefühl, der Zucker störe die Harmonie der Weine oder raube ihnen Präzision, wie es bei so vielen anderen latent restsüßen Weinen der Fall ist. Außergewöhnlich ist auch wie kompromisslos Peter Querbach seine

Rieslinge auf Langlebigkeit trimmt. Der „Schoppen“ aus dem Jahr 2016 – die wenigsten Gutsweine werden so alt und noch weniger profitieren davon – ist vermutlich gerade auf seinem Höhepunkt, schmeckt reif und würzig, wirkt ungeachtet des analytischen Zuckergehalts sensorisch trocken, ist lang und cremig. Der 2019er Riesling Sur lie ist straffer und schlanker, deutlich knackiger aber auch noch sehr verschlossen und recht stark vom Schwefeldioxid geprägt, aus dessen großzügigem Gebrauch

Peter Querbach keinen Hehl macht – ein Wein der verdeutlicht, dass hier alle Weine, auch die Basis, ihre Zeit brauchen, dafür aber auch zuverlässig gut reifen können. Etwas zugänglicher ist der Riesling Edition, der viel kraftvolle Würze und Aromen von nassem Stein und Erde mitbringt, dabei aber immer noch schlank, fast grazil wirkt. Auch hier dürfte das Potential groß sein, auch wenn er jetzt bereits verhältnismäßig präsent daherkommt. Frisch nach dem Öffnen völlig verschlossen ist wiederum der Winkler Ortsriesling, der sehr viel Länge, einen enormen Druck und eine gute Textur aufweist, die ein Indiz für eine vielversprechende Zukunft ist. Der Hasensprung Q1 greift die Würze und die erdige an nasse Steine erinnernde Aromatik des Riesling Edition auf, ist derzeit weniger offenherzig, aber nochmals straffer, geradliniger und druckvoller. Der Riesling Milestone aus dem Oestricher Doosberg ist straff und immer noch ein etwas ungestümer Jungspund – fünf Jahre sind für einen Querbach-Lagenwein kein Alter. Aromatisch beginnt er sich langsam zu öffnen, scheint am Schlussanstieg vor einem langen Plateau angekommen zu sein. Anders als die blutungen 2019er zeigt er kraftvolle Fruchtaromen, etwas Cavailon-Melone, Mirabellen, gelbe Äpfel, außerdem subtile Anklänge von weißem Pfeffer, Piment und eine dezent kratzige Säureader, welche die 10,4 Gramm Restzucker aufzufuttern scheint, so elegant und harmonisch ist dieser Wein. Und das Beste: In 10 Jahren wird er nicht weniger Freude bereiten.



Peter Querbach

Weinbewertung

- 87** 2016 Riesling „Schoppen“ | 12%/9,-€
- 86+** 2019 Riesling „sur lie“ | 12%/12,-€
- 90+** 2019 Riesling „Edition“ | 12%/15,-€ ☺
- 89+** 2019 Riesling Winkel | 12%/18,-€
- 91+** 2019 Riesling Winkel Hasensprung „Q1“ | 12%/21,-€
- 93** 2016 Riesling „Milestone“ Oestrich Doosberg | 12%/24,-€ ☺

Lagen

Lenchen (Oestrich)
Doosberg (Oestrich)
Hasensprung (Winkel)

Rebsorten

Riesling (98%)
Spätburgunder (2%)

