



Augustin



Kontakt

Raiffeisenstraße 5
97320 Sulzfeld
Tel. 09321-5663
Fax: 09321-24704
www.weingut-augustin.de
info@weingut-augustin.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-12 + 13-18 Uhr
So. 10-12 Uhr
und nach Vereinbarung
Vinotel Augustin

Inhaber

Arno Augustin

Verkauf

Verena & Arno Augustin

Rebfläche

11 Hektar

Produktion

70.000 Flaschen

Das 1988 gegründete Weingut wird seit 2001 von Geisenheim-Absolvent Arno Augustin geführt. Die Weinberge liegen alle in den Sulzfelder Lagen Maustal, Cyriakusberg und Sonnenberg, wo die Reben auf schweren Muschelkalkböden wachsen. Wichtigste weiße Rebsorten sind Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Bacchus, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc, an roten Sorten gibt es Spätburgunder, Schwarzriesling und Merlot. Die Umstellung auf biologischen Weinbau wurde begonnen. Die Weine werden überwiegend trocken angeboten. Seit dem Jahrgang 2003 führt Arno Augustin auch Barriqueweine im Programm, nicht nur Rotweine, auch den Weißburgunder baut er gerne im Barrique aus. 2015 und 2016 wurden Kelter- und Abfüllhalle sowie Maschinenhalle neu gebaut. Dem Weingut ist ein Hotel angeschlossen, Vinotel genannt, ein Designhotel mit unterschiedlichen Themenzimmern.

Kollektion

Mit der neuen Kollektion legt Arno Augustin weiter zu. Die Perle ist fruchtbetont und frisch bei dezenter Muskatnote, der Bacchus zeigt etwas Holunder, besitzt Frucht und Grip, der Müller-Thurgau ist würzig, offen, zupackend. Der erste Chardonnay, von 2018 gepflanzten Reben, ist füllig, saftig und frisch, der Sauvignon Blanc schließt nahtlos an den 2021er an, ist intensiv, füllig, saftig und kraftvoll. Weißburgunder gibt es in zwei Versionen, beide aus dem Sulzfelder Maustal, als offenen, strukturierten, fruchtbetonten 2022er und in der barriqueausgebauten 2021er Editions-Version, die gute Konzentration und rauchige Noten zeigt, Fülle, viel reife Frucht und Substanz besitzt. Silvaner überzeugt gleich vierfach, als offener frischer Weißer Augustiner, als konzentrierter, reintoniger „Der Silvaner“, als fülliger, saftiger „Der Alte“ und als rauchiger, intensiver, hefegeprägter Spezial S, Jahrgang 2019, der viel Kraft, Fülle, gute Struktur und viel Substanz besitzt. Klar im Aufwind! 

Weinbewertung

- 86** 2022 Perle trocken | 12%/8,50€
- 85** 2022 „Der“ Müller trocken Sulzfeld Maustal | 12,5%/12,50€
- 86** 2022 „Der“ Bacchus trocken Sulzfeld Maustal | 12,5%/12,50€
- 85** 2022 Grüner Silvaner trocken „Weißer Augustiner“ | 12,5%/8,50€
- 88** 2022 „Der“ Silvaner trocken Sulzfeld Maustal | 13%/13,-€
- 88** 2022 Silvaner trocken „alte Reben“ „Der Alte“ Sulzfeld Maustal | 13,5%/15,-€
- 89** 2022 Sauvignon Blanc trocken Sulzfeld Cyriakusberg | 13%/14,-€
- 87** 2022 Weißer Burgunder trocken Sulzfeld Maustal | 13%/13,-€
- 84** 2022 Blanc de Noir trocken | 13%/12,50€
- 85** 2022 Chardonnay trocken | 13%/12,50€
- 90** 2019 Silvaner trocken „Edition Spezial S“ Sulzfeld Sonnenberg | 13,5%/20,-€
- 89** 2021 Weißer Burgunder trocken Barrique „Edition“ Sulzfeld Maustal | 13,5%/23,-€

