



Huck-Wagner

Kontakt

Engetalstraße 31
79588 Efringen-Kirchen
Tel. 07628-1462
<https://www.huck-wagner.de/>
info@huck-wagner.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 8-19 Uhr

Inhaber

Familie Huck-Wagner

Betriebsleiter

Simone Wagner,
Oliver Wagner

Kellermeister

Oliver Wagner,
Christiane Huck-Wagner

Außenbetrieb

Frank Schmid

Rebfläche

16 Hektar

Produktion

100.000 Flaschen

Die Geschwister Simone Wagner (Studium der Weinwirtschaft in Heilbronn) und Oliver Wagner (Weinbau & Önologie in Geisenheim) führen inzwischen in vierter Generation den Betrieb, den Christine Huck-Wagner und ihr Ehemann Roland Wagner 2005 übernommen hatten. Christine Huck-Wagner ist zusammen mit ihrem Sohn weiterhin für den Keller verantwortlich. Das Weingut liegt am Fuße des Efringer Ölbergs, wo sich auch die meisten Weinberge befinden; hinzu kommen Parzellen in den Lagen Binzener Sonnhole, Blansinger Wolfer und Riedlinger Steingässle, über 100 Parzellen insgesamt. Wichtigste Rebsorten sind Gutedel (auch die Spielart Roter Gutedel), Spätburgunder und Grauburgunder. Dazu gibt es Müller-Thurgau, Silvaner (unter anderem in der Terrassenlage Katzenrain, 1969 gepflanzt), Muskateller, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, sowie Regent und Merlot, zuletzt wurden Sauvignier Gris und mehr Chardonnay gepflanzt. Die Weißweine reifen vorwiegend im Edelstahl, einige auch im Holz, die Rotweine werden maischevergoren und im Holz ausgebaut. Zukünftig sollen mehr Events veranstaltet werden.



Kollektion

Zwei wunderschöne Sekte eröffnen den Reigen, der Silvaner ist eindringlich, klar, zupackend, der Chardonnay zeigt viel Frucht und Frische, ist deutlich fülliger und kompakter. Die Gutsweine sind fruchtbetont und klar, die Ölberg-Weine besitzen mehr Komplexität: Der Grauburgunder ist offen, herrlich reintonig, der Chardonnay besitzt gute Struktur, Frische und Grip, der Chasselas ist rauchig, kraftvoll, zupackend. Unser Favorit im weißen Segment ist der Katzenrain-Silvaner, Jahrgang 2022, der rauchige Noten und reife Frucht zeigt, füllig und saftig ist bei guter Struktur und Substanz. Ganz stark sind auch die 2022er Rotweine: Der Merlot ist offen, reintonig, besitzt Säure und Grip, der Spätburgunder ist füllig und saftig bei feiner Frische und schöner Frucht, der Pinot Noir besitzt gute Struktur, Intensität, herrlich reintonige Frucht, Kraft und Grip. Bravo! —



Weinbewertung

- 88** 2022 Silvaner Sekt brut | 12%/12,-€
- 89** 2020 Chardonnay Blanc de Blancs Sekt extra-brut | 12,5%/22,-€
- 84** 2024 Gutedel Kabinett trocken (Heimat) | 11%/7,50€
- 84** 2024 Weißburgunder trocken (Heimat) | 12,5%/8,50€
- 88** 2022 Chasselas trocken Efringer Ölberg | 10,5%/15,-€
- 87** 2023 Grauburgunder trocken Efringer Ölberg | 14%/13,-€
- 87** 2023 Chardonnay trocken Efringer Ölberg | 13%/13,-€
- 89** 2022 Silvaner trocken Efringer Katzenrain | 12,5%/15,-€
- 86** 2022 Spätburgunder trocken Efringer Ölberg | 13,5%/13,-€
- 87** 2022 Merlot trocken Efringer Ölberg | 13,5%/15,-€
- 89** 2022 Pinot Noir trocken Efringer Ölberg | 13,5%/22,-€



HUCK-WAGNER