



eichelmann
2019

Weingut

Boxheimerhof

Worms-Abenheim | Rheinhessen

wird im Eichelmann 2019
ausgezeichnet als



**„Überdurchschnittliches
Weingut“**

Heidelberg, im November 2018
Gerhard Eichelmann, Herausgeber

BOXHEIMERHOF



KONTAKT

Wonnegastraße 31
67550 Worms-Abenheim
Tel. 06242-60180
Fax: 06242-2765
www.boxheimerhof.de
info@boxheimerhof.de

Inhaber

Walter Boxheimer & Johannes
Boxheimer

Kellermeister

Johannes Boxheimer

Außenbetrieb

Walter Boxheimer

Rebfläche

25 Hektar

BESUCHSZEITEN

Mo.-Sa. 8-19 Uhr,
So. geschlossen

Seit über 350 Jahren baut die Familie Wein in Rheinhessen an. Der Boxheimerhof ist in Abenheim zu Hause, einem Ort, der bereits im Lorcher Codex erwähnt wurde, seit 1969 ein Stadtteil von Worms ist. Heute führen Walter und Gudrun Boxheimer zusammen mit ihrem Sohn Johannes das Gut. Ihre Weinberge liegen im Abenheimer Klausenberg, in den Gundheimer Lagen Sonnenberg und Mandelbrunnen sowie im Osthofener Kirchberg. Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Gewürztraminer werden angebaut, aber auch internationale Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Chardonnay, dazu eine breite Palette an Neuzüchtungen wie Müller-Thurgau, Huxelrebe, Scheurebe, Kerner oder Ortega. An roten Sorten gibt es Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser und Sankt Laurent. Die Weine werden teils im Edelstahl, teils im Holz ausgebaut, Johannes Boxheimer möchte zukünftig verstärkt mit Spontangärung arbeiten und experimentiert mit Maischegärung bei Weißweinen.

Kollektion

Die neue Kollektion präsentiert sich nicht ganz so homogen wie im vergangenen Jahr, überzeugt aber in der Spitze, vor allem mit dem Pinot Noir haben die Boxheimers weiter zugelegt. Der 2015er wurde sieben Wochen auf der Maische vergoren, er zeigt intensive Frucht im Bouquet, ist klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und reintönige Frucht. Auch der Reserve-Dornfelder macht eine sehr gute Figur, ist konzentriert, leicht gewürzduftig, besitzt Fülle, Saft und viel süße Frucht. Der Sauvignon Blanc aus dem Klausenberg, ausgebaut mit 46 Stunden Maischestandzeit, ist füllig und saftig, besitzt reife süße Frucht. Unser eindeutiger Favorit im weißen Segment ist aber der sechs Monate im großen Holzfass ausgebaute Chardonnay, der Fülle und Kraft, besitzt, gute Struktur und Substanz. —

Weinbewertung

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------|
| 80 | 2017 Riesling trocken (1l) | 12 %/5,- € |
| 83 | 2017 Sauvignon Blanc trocken Abenheimer Klausenberg | 12,5 %/6,70 € |
| 80 | 2017 Weißburgunder trocken | 12 %/6,20 € |
| 81 | 2017 Chardonnay trocken | 12,5 %/6,20 € |
| 82 | 2017 Riesling trocken „Brummelochsenboden“ Klausenberg | 13 %/6,50 € |
| 82 | 2017 Kerner Spätlese | 9 %/6,50 € |
| 79? | 2017 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5 %/10,- € |
| 85 | 2017 Chardonnay trocken Holzfass „Abenheimer Klausenberg | 13 %/9,70 € |
| 83 | 2017 Gewürztraminer Spätlese Abenheimer Klausenberg | 8,5 %/6,50 € |
| 81 | 2015 Spätburgunder trocken | 12,5 %/6,50 € |
| 85 | 2016 Dornfelder trocken „Reserve“ | 13 %/10,70 € |
| 87 | 2015 Pinot Noir trocken | 13 %/13,70 € |

