



Christine Pröstler

Kontakt

Obere Hauptstraße 100
97225 Retzbach
Tel. 09364-8178895
Fax: 09364-8178896
www.cproestlerweine.de
kontakt@cproestlerweine.de

Besuchszeiten

Vinotek:
Mi. 16-19 Uhr
Sa. 10-14 Uhr
oder jederzeit nach
Vereinbarung

Inhaber

Christine Pröstler

Kellermeister

Christine Pröstler

Außenbetrieb

Johannes Pröstler &
Sebastian Lehrmann

Rebfläche

8,5 Hektar


Produktion

58.000 Flaschen

Christine Pröstler studierte in Geisenheim, absolvierte Praktika in Südafrika und Neuseeland, arbeitete dann bei Reh-Kendermann, war seit 2010 als Kellermeisterin beim Staatlichen Hofkeller in Würzburg, konzentriert sich seit 2012 ganz auf den eigenen Betrieb. Christine Pröstlers erster Jahrgang war 2008. Am Ortsrand von Retzbach wurde 2012 das neue Weingut errichtet. Ihr Vater bewirtschaftete seine Weinberge im Nebenerwerb, davon übernahm Christine Pröstler zunächst 1,4 Hektar, dann nach und nach den Rest der Fläche, hat seither weitere Weinberge erworben. Das Gros der Reben wächst in der einzigen für Retzbach im Weingesetz vorgesehenen Einzellage, dem Benediktusberg, die Reben wachsen auf Muschelkalkböden. Seit dem Jahrgang 2015 ist sie auch im Thüngersheimer Scharlachberg, von dem sie einen im Tonneau ausgebauten Silvaner erzeugt. Christine Pröstler baut zu 86 Prozent weiße Rebsorten an, am wichtigsten ist der Silvaner, der knapp ein Viertel der Rebfläche einnimmt, es folgt Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay sind zuletzt wichtiger geworden, dazu gibt es Bacchus, Riesling, Sauvignon Blanc und etwas Rieslaner, wichtigste rote Rebsorte ist Domina, daneben gibt es Schwarzriesling, Regent und Spätburgunder. Die Weine werden zunehmend spontanvergoren, überwiegend im Edelstahl, aber auch im Tonneau, zukünftig vielleicht auch in großen Eichenholzfässern – wenn mehr Platz wäre, denn der 2012er errichtete Keller wird schon wieder zu klein. Christine Pröstler hat ihr Sortiment von Beginn an dreistufig gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine. An Lagenweinen gibt es Silvaner, Weißburgunder, Chardonnay und Spätburgunder vom Benediktusberg und Silvaner vom Scharlachberg; mit einer Jahrgangscuvée wurde 2023 ein weißer Réserve-Wein aus Chardonnay, Silvaner und ein klein wenig Weißburgunder erzeugt. Secco und Sekt gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Kollektion

Seit über einem Jahrzehnt verfolgen wir inzwischen die Entwicklung dieses Weinguts, und in dieser Zeit sind die Weine stetig besser geworden, sowohl in der Basis als auch in der Spitze. Gleich zwei Sekte hat Christine Pröstler derzeit im Angebot: Der Pinot aus Schwarzriesling mit ein wenig Spätburgunder und Weißburgunder, im Februar 2023 degorgiert, zeigt feine rauchige Noten, besitzt gute Struktur, Harmonie und Frische, kann gut noch ein wenig Flaschenreife vertragen, während der deutlich jüngere Rieslingsekt ganz auf Frische und Frucht setzt, lebhaft ist und viel Grip besitzt. Der Gutssilvaner ist immer eine sichere Bank, zeigt klare Frucht, etwas Birnen und weiße Früchte, ist kompakt, klar, harmonisch. Wer ein wenig Süße braucht, der ist mit dem halbtrockenen Bacchus gut bedient, der frisch und geradlinig ist, reintonige Frucht besitzt. Neu im Programm ist der Blanc de Blancs, der aus Chardonnay und Weißburgunder sowie ein klein wenig Grauburgunder besteht, frisch und fruchtbetont im Bouquet ist, lebhaft und geradlinig, zupackend und

fruchtbetont. Die Ortsweine dann sind fülliger und kraftvoller, besitzen klare Frucht und gute Struktur. Den würzigen, eindringlichen 2021er Retzbacher Silvaner hatten wir schon im letzten Jahr vorgestellt. Der Grauburgunder ist würzig, eindringlich, zeigt klare reife Frucht, ist frisch, kompakt, etwas verhalten in der Frucht. Deutlich komplexer ist auch im Jahrgang 2022 wieder der Weißburgunder, zeigt feine rauchige Noten, klare reife Frucht, ist kraftvoll, füllig und reintonig bei ganz dezenter jugendlicher Bitternote im Abgang. Spannend ist einmal mehr der Sauvignon Blanc, zeigt etwas Tropenfrüchte im Bouquet, Maracuja, aber auch Stachelbeeren, er ist frisch und zupackend im Mund, besitzt reintonige Frucht und Grip. Die beiden 2020er Lagen-Silvaner sind deutlich unterschiedlich. Der im Tonneau aus französischer Eiche ausgebauter Wein aus dem Scharlachberg ist würzig und eindringlich bei klarer Frucht, etwas rauchigen Noten und guter Konzentration, ist füllig, kraftvoll, strukturiert, deutlich vom Ausbau im Holz geprägt. Viel reife Frucht zeigt der Silvaner von alten Reben im Benediktusberg, etwas gelbe Früchte, dezent rauchige Noten, ist füllig, kraftvoll, stoffig, noch jugendlich. Der teilweise im Barrique ausgebauter Benediktusberg-Chardonnay stammt ebenfalls aus dem Jahrgang 2020, zeigt rauchige Noten, klare reife Frucht, etwas gelbe Früchte, ist füllig, cremig, kraftvoll. Neu im Programm ist der Réserve-Weißwein, eine Cuvée aus Chardonnay, Silvaner und ein klein wenig Weißburgunder aus den Jahrgängen 2019 und 2020: Herrlich intensiv und offen im Bouquet, viel reife Frucht, dezent rauchige Noten, füllig, komplex, kraftvoll, strukturiert, nachhaltig. Der kraftvolle, 24 Monate im Barrique ausgebauter Spätburgunder komplettiert die Kollektion. 

Weinbewertung

- 88** 2017 Pinot Sekt brut nature | 12%/15,-€
- 88** 2021 Riesling Sekt brut Retzbacher Benediktusberg | 12%/16,-€
- 85** 2022 Silvaner trocken | 12%/8,-€
- 87** 2022 Blanc de Blancs trocken | 12%/9,50€
- 87** 2021 Silvaner trocken Retzbacher | 12,5%/10,-€
- 88** 2022 Weißburgunder trocken Retzbacher | 13%/11,-€
- 86** 2022 Grauburgunder trocken Retzbacher | 13%/11,-€
- 89** 2022 Sauvignon Blanc trocken Retzbacher | 13%/12,-€ 😊
- 90** 2020 Silvaner trocken Thüngersheimer Scharlachberg | 13%/15,-€ 😊
- 90** 2020 Silvaner trocken „Alte Reben“ Retzbacher Benediktusberg | 13%/22,-€
- 90** 2020 Chardonnay trocken Retzbacher Benediktusberg | 13%/22,-€
- 92** „Reserve“ Weißwein trocken | 13,5%/a.A.
- 85** 2022 Bacchus halbtrocken | 11%/8,-€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken Retzbacher Benediktusberg | 13,5%/22,-€



Christine Pröstler

Lagen

Benediktusberg (Retzbach)
Scharlachberg
(Thüngersheim)

Rebsorten

Silvaner (22,6%)
Müller-Thurgau (13,2%)
Grauburgunder (9,6%)
Bacchus (8,6%)
Weißburgunder (8,4%)
Domina (7%)
Riesling (6,2%)
Chardonnay (5,4%)
Spätburgunder (1,6%)
Sauvignon Blanc (1%)

