

CHRISTIAN BINDGES



KONTAKT

Rißbacher Straße 166
56841 Traben-Trarbach
Tel. 06541-7029508
www.weingut-bindges.de
info@weingut-bindges.de

Inhaber
Christian Bindges
Rebfläche
1 Hektar
Produktion
5.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Christian Bindges stammt aus einer Winzerfamilie von der Mosel, hat aber nach dem Abitur die Mosel verlassen, nach dem Studium in Süddeutschland in der Autoindustrie gearbeitet. Nach seiner Rückkehr an die Mosel erwarb er einige alte Rieslingweinberge in den Kröver Steillagen Letterlay und Steffensberg, sowie im Trabener Königsberg, bewirtschaftet heute insgesamt 1 Hektar. Die Lagen Letterlay und Steffensberg sind süd- bis südwest-exponiert, die Reben wachsen hier auf tiefgründigen Schieferböden, der Trabener Königsberg, benannt nach der französischen Festung Mont Royal, die sich einst auf dem Plateau des Berges befand, ist süd- bis südost-exponiert. 2014 erzeugte Christian Bindges seine ersten eigenen Weine, 2015 übernahm er die Verantwortung für die Rieslingweine des väterlichen Betriebes, der im Nebenerwerb bewirtschaftet wird. Christian Bindges hat inzwischen auf Spontangärung umgestellt, seine Frau Jennifer ist im Betrieb aktiv, an der neuen Adresse wird 2019 eine Vinothek eröffnen.

Kollektion

Nach gelungenen Weinen aus dem Jahrgang 2016 wird ein Nachzügler in Form eines Schaumweines vorgestellt. Ein recht kompakter, zupackender Sekt aus Riesling, der angenehm niedrig dosiert wirkt und eine gute Länge besitzt. Der trockene Basiswein aus 2017 ist stoffig, zupackend, ohne allzu viel Länge und Komplexität zu besitzen – aber das muss man in diesem Segment auch nicht erwarten. Deutlich würziger zeigt sich der mit einer eher hell wirkenden Frucht ausgestattete Riesling namens „Brückenschlag“, der eine Lagencuvée darstellt. Beim Riesling aus dem Steffensberg bleibt die stoffige, würzige Grundstruktur des Weines erhalten, hinzu kommen eine schöne Frucht und ein gewisser Schmelz, der Wein ist sehr geradlinig. Es ist allerdings nicht nur das trockene Sortiment, das überzeugt, auch im feinherben und noch süßeren kann sich der Betrieb sehen lassen. Die feinherben „Alten Reben“ aus 2016 zeigen etwas Zitrus und Kräuterwürze in der Nase, die Auslese ist kühl und würzig mit einer winziger Bitternis im Nachhall, eher animierend als breit, relativ dicht und nachhaltig. —

Weinbewertung

- 86 2016 Riesling Sekt brut 12,5 %/11,50 €
- 85 2017 Riesling trocken 11 %/6,90 €
- 87 2017 Riesling trocken „Brückenschlag“ 11,5 %/8,50 € 😊
- 87 2017 Riesling trocken Steffensberg 12 %/12,50 €
- 86 2016 Riesling „feinherb“ „Alte Reben“ 11 %/12,50 €
- 87 2017 Riesling Auslese Steffensberg 9 %/15,- €/0,375l

