



Nye krefter har overtatt ansvaret hos Estelmann, det er sønnen Felix, han er utdannet ønolog (2020) fra studiet "Viticulture & Enology" i Geisenheim. Felix har ansvaret med all vinproduksjonen, mens faren jobber for det meste ute i vinmarken! Vingården Estelmann ligger langs "Deutsche - Weinstrasse" som ble etablert i 1935. Det er en 85 km lang vinrute som tar deg gjennom hele regionen. Estelmann-vineriet ble bygget i 1599 og ligger midten i vinruten. De kultiverer 30 hektar vinmark rundt om landsbyene. Jordsmonnet er av leire, kalk- og rød sandstein. Den røde sandsteinen gir kraft og aroma, kalkstein tilfører mineralitet og eleganse. Fargen i logoen på etiketten viser jordtypen; gull=rød sandstein, hvit=kalkstein og sort=leire.

Nå er det slutt på å lage konvensjonell vin hos Estelmann, med Felix som sjef lages det nå vin med særegenhet og karakter, og vin som reflekterer stedet og jordsmonnet. Gården drives etter økologiske prinsipper og har helt sluttet å forurense vinplantene og mikroklimaet rundt! Estelmann har dyrket økologisk siden 2020 og fra 2023-årgangen vil vinene være økologisk sertifisert. Estelmann lager nå kraftfulle viner, Felix jobber med druens egen gjær og store deler av vinen spontan-fermenteres, og mesteparten modnes på fat. De bruker kun brukte fat for å skape den optimale symbiosen vin og fat. En lengre modning på gjær er også et viktig element, da det gir lengre holdbarhet og vinen får en mer kremet og saltholdig smak. Ingen midler tilsettes for å få en klar vin. Her beholdes de små partiklene i vinen, som inkluderer fenoler og sukkerenheter (polysakkarider). Det betyr at alle vinene er veganske.

Since year

1599

<https://www.weingut-estelmann.de>