

Die Familie Gutzler ist schon seit Generationen mit dem rhein-hessischen Boden und dem Weinbau stark verwurzelt. Der familiäre Zusammenhalt und die gemeinsame Liebe zum Wein münden in erlebbare Herzlichkeit und ausgereifte Spitzenprodukte. Die Weitergabe von Erfahrung, der Austausch zwischen Jung und Alt wird hier gepflegt. Immer geht es um die gelungene Kombination von traditionellem Handwerk und modernen Erkenntnissen, mit dem einen Ziel, die natürlichen Eigenschaften des Weines zu erhalten.

Heute führt Sohn Michael Gutzler das Gut.



Vor 25 Jahren entschied Vater Gerhard Gutzler, die Ausrichtung des Weingutes radikal zu verändern. Michael, der mit seinen Auslandsaufenthalten und zahlreichen Praktika in renommierten Weingütern den Blick über den Tellerrand hinaus pflegt, hat den eingeschlagenen Weg konsequent professionalisiert.

Die große Liebe zum Wein prägt das Handeln im Weingut. Im Besonderen schlägt das Herz für die Königin aller Rebsorten, den Spätburgunder, dessen Facettenreichtum unerschöpflich scheint.

Die Harmonie zwischen Klima, Boden, Rebe und dem Winzer ist im Weinbau ganz bedeutend. Durch naturnahe Bearbeitung und intensive Pflege der Rebstöcke bringen die Weine ihre Boden- und Sortentypizität zum Ausdruck.

Die Hauptrebsorten sind Spätburgunder und Riesling. Andere klassische Reben wie

# GUTZLER

Silvaner, weitere Burgunder und Dornfelder haben auch ihren

Raum.

Spitzenweine entstehen durch starke Ertrags-reduzierungen und exzellente Weinlagen. Die Böden unserer besten Lagen sind geprägt von Löss und Tonmergel mit hohen Kalksteinanteilen.

Durch die dichtere Anpflanzung der Rebstöcke wurzeln sie durch gesunde Konkurrenz tiefer als gewöhnlich. Aus diesen Tiefen versorgen sich die Reben mit vielen natürlich gelagerten Mineralien und können auch in trockenen Jahreszeiten Wasser aus dem Erdreich ziehen. Die geringe Einzelstockbelastung führt zu einer Erhöhung von wertgebenden Weinhaltstoffen.

Mit viel Liebe zum Detail werden die Trauben verarbeitet, so dass die natürliche Eigenschaft erhalten bleibt. Der schonende Umgang mit dem Lesegut lässt den typischen Charakter von Boden und Rebsorte zu einem Geschmackserlebnis werden.

Nach der Gärung lagern die Weine bis zur Abfüllung längere Zeit auf der Feinhefe im



Edelstahltank oder im Holzfass, das im sehenswerten Gewölbekellers lagert.

Die Weine werden ausschließlich trocken angebaut, mit der Ausnahme von wenigen edelsüßen Erzeugnissen.