



★★★★★  
SOLVEIGS

Rheinstraße 7c, 65366 Geisenheim  
T: +49 6701 2024183, [www.solveigs.info](http://www.solveigs.info)

**Kontakt:** Jens Heinemeyer

**Ab-Hof-Verkauf:** nach Vereinbarung

**Hektar:** 2 ha

**Anbauweise:** Bio

Dieses Phänomen kennt man sonst nur von der Mosel: Dass ein Spitzenweingut fast nur im Ausland berühmt ist und zu Hause weitgehend unterm Radar fliegt. Doch auch die kleine, aber feine Geisenheimer Manufaktur verkauft weitaus mehr Wein in Skandinavien als in Deutschland. Jens Heine-

meyers Spezialisierung gilt dem Pinot Noir aus Assmannshausen und Lorch – die Weine sind mineralische Monamente aus Bioanbau und Low-Intervention bis No-Interventionist Winemaking. Jahrgänge vom Ende der 1990er-Jahre sind noch immer in Topform, die neuen Weine werden problemlos genauso lange reifen.

### 97 2022 »Present« Pinot Noir trocken

Zum Verkostungszeitraum sehr verschlossen im Duft. Rote und Schwarze Johannisbeere. Der Gaumen ist sehr cremig grundiert und mit einem immens feinen Gerbstoff in maximaler Dichte gefüllt. Die Extraktspannung bleibt schier ewig auf ihrem hohen Niveau. Gute Mineralität  
13,5 Vol.-%, NK, €€€€

### 97 2022 »Micke Block 25« Pinot Noir trocken

Dunkle Beeren, Holunder, Brombeersaft, Menthol, recht gute Klarheit. Der Gaumen setzt geschmeidig an, entfaltet einen enormen Druck mit mehligem, mürbem Tannin, da ist viel Saft und taktile Mineralität, eine enorme Spannung, nahtlos eingebundene Säure, wirkliche Tiefe.  
13,5 Vol.-%, NK, €€€€

### 95+ 2022 »Micke Block 6« Pinot Noir trocken

Dunkle Beeren, etwas Kräuter, eher verschlossen. Die Gau menstruktur ist zum Kauen dicht und innig mit einem ölichen, cremigen Fond verwoben, und von kraftvoller, aber in jedem Moment integriert bleibender Säure getragen. Beeindruckend, wie konzentriert der Wein ist, ohne zu erdrücken.  
13,5 Vol.-%, NK, €€€€

### 94+ 2022 »Steil« Pinot Noir trocken

Eine dunkelbeerige Frucht, Holunder, Brombeere, Tannenreisig, Schwarzkirsche, Thymian. Der Gaumen wirkt dicht und unforciert in einem, hat eine gut definierte taktil-mineralische Komponente, eine reife Säure, bleibt in seiner Extraktspannung sehr lange homogen und reizt geradezu zum Kauen. Langstrecke! 13,5 Vol.-%, NK, €€€

### 94+ 2022 »Koloss« Frühburgunder trocken

Deutliches Neuholz, aber auch eine üppige Frucht: Schlehe, Schwarzkirsche, Brombeergelee, Rosine. Im Mund mit enormem Gerbstoffdruck, in der Tanninmenge kolossal, in der Tanninqualität fein, im Körper wuchtig, ölig, alles eng verwoben, gut eingebundene Säure, kräftiges Holz, mineralischer Hintergrund. Ein Rheingau-Amarone. Zum Kalbsrücken mit Pilzen. 16 Vol.-%, NK, €€€€

### 93 2022 »Phyllit« Pinot Noir trocken

Frischfruchtig: Rote Johannisbeere, Herzkirsche. Der Gaumen erweist sich als geschmeidig grundiert – und entfaltet einen dichten, straffen, leicht rauen, aber handwerklich anmutenden Gerbstoff, der dem Bau Spannung und Vertikali tät gibt. Die Säure wirkt sehr natürlich integriert, die Mineralität hat Kraft. 13 Vol.-%, NK, €€€