



## Andreas Laible

### Kontakt

Am Bühl 6  
77770 Durbach  
Tel. 0781-41238  
Fax: 0781-38339  
www.weingut-laible.de  
post@andreas-laible.com

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-11:30 + 13:30-18 Uhr  
Sa. 8-16 Uhr  
oder nach Vereinbarung

### Inhaber

Andreas Christian Laible

### Kellermeister

Andreas Christian Laible

### Rebfläche

7,5 Hektar

### Produktion

50.000 Flaschen

Bis ins 17. Jahrhundert lässt sich die Weinbautradition der Familie Laible in Durbach zurückverfolgen. Andreas Laible hatte zusammen mit Ehefrau Ingrid das Weingut in der Spitze der deutschen Rieslingezeuger etabliert. Heute führt sein Sohn Andreas Christian Laible zusammen mit Ehefrau Petra den Betrieb. Ihre Weinberge liegen alle im Durbacher Plaelrain, einer teils sehr steilen Süd-Lage mit Granitverwitterungsböden, Porphy, Gneis und Achat. In den letzten Jahren wurden für die Großen Gewächse zwei alte Lagennamen reaktiviert, die 1971 im Durbacher Plaelrain aufgingen. Das ist zum einen die Lage Am Bühl, unmittelbar am Weingut gelegen; zum anderen die Lage Stollenberg, die am östlichen Ortsrand von Durbach unterhalb der Ruine Stollenburg liegt. Gut die Hälfte der Rebfläche nimmt Riesling ein, ein Dutzend verschiedene Riesling-Klone werden angebaut, einige hat Andreas Laible sen. selbst selektioniert. Neben Riesling werden vor allem die Burgundersorten angebaut, Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder, aber auch Chardonnay, Traminer (Clevner) und Gewürztraminer, Scheurebe, Muskateller und Sauvignon Blanc. Der Achat als der Spitzen-Riesling des Weingutes ist seit dem Jahrgang 2005 nur noch die Nummer 2, wurde an der Spitze abgelöst durch das Große Gewächs, das seit dem Jahrgang 2013 den Namen der Gewanne Am Bühl auf dem Etikett trägt. Mit dem Jahrgang 2007 gab es erstmals ein Großes Gewächs vom Grauburgunder, 2010 dann vom Weißburgunder, der aber heute nicht mehr erzeugt wird, 2011 folgte ein Spätburgunder, 2013 ein Chardonnay, 2014 kam ein zweiter Grauburgunder aus der Gewanne Stollenberg hinzu. An der Spitze der Kollektion stehen heute insgesamt fünf Große Gewächse, die aus den Gewannen Am Bühl (Riesling, Grauburgunder, Chardonnay, Spätburgunder) und Stollenberg (Grauburgunder) kommen. Die zweite Stufe des Sortiment, unterhalb der Großen Gewächse, bilden die Erste Lage-Weine aus dem Plaelrain, die Basis stellen die Gutsweine dar. Neben trockenen Weinen werden auch süße und edelsüße Weine angeboten, Riesling vor allem, aber auch Traminer, Gewürztraminer und Scheurebe.

### Kollektion

Wie auch in den vergangenen Jahren kann Andreas Laible mit einem hohen Einstiegsniveau punkten. Schon der „kleine“ Riesling ist wunderbar saftig, frisch und animierend. Sehr gut sind auch die trockenen Aromarebsorten-Weine, die zwar jede Menge Frucht mitbringen, aber nicht klebrig-kitschig schmecken: Der Muskateller hat eine herrliche Exotik, die Scheurebe zeigt finessenreiche Aromen von Sauerampfer, Zitronenmelisse und Maracuja. Molliger und deutlich cremiger ist der Clevner Alte Reben, den Laible im alten Tonneau ausbaut, was einen Teil seiner Expressivität raubt, aber für mehr Druck und Komplexität sorgt, wenngleich wir eine gewisse alkoholische Schärfe nicht leugnen können. Bei den Rieslingen sehen wir 1782 und

Achat fast auf Augenhöhe, wobei letzterer mit einer scharfkantigeren Säurestruktur und einer kecken, bissigen Limettenaromatik die Nase leicht vorn hat. 1782 bleibt ruhiger und zeigt eine feine Aprikosenfrucht – die stilistischen Unterschiede sind hier größer als die qualitativen. Das Große Gewächs kann die Stärken beider Weine vereinen, hat den Biss vom Achat, die Tiefe vom 1782, wird durch eine ganz zarte Phenolik und eine präzise Frucht getragen. Ein Wein mit viel Druck, der derzeit noch viel Luft braucht. Bei den Grauburgunder Großen Gewächsen, sehen wir den im Tonneau ausgebauten Stollenberg vorn, der Saftigkeit, viel Cremigkeit, Würze und ein sehr schön eingebundenes Holz aufweist, während der Grauburgunder „Am Bühl“ eher von seiner Fruchtaromatik lebt. Eine Spur komplexer ist das Große Gewächs vom Chardonnay, das im ersten Moment noch sehr vanillig ist, mit etwas Luft das Holz aber sehr schön einbindet. Schmelz und Saftigkeit stehen in einer guten Balance, die durch zart rauchige Töne und Aromen von Johannisbeere und Mirabelle aufrecht gehalten wird. Sehr überzeugend sind auch die edelsüßen Weine, bei denen Andreas Laible wieder einmal sein feines Gespür für Aromarebsorten unter Beweis stellt. Die Scheurebe Auslese ist wunderbar klar und tropisch, hat eine feine süße Frucht und eine gute straffe Säure. Sehr gut auch die Gewürztraminer Auslese, die durch ihre Klarheit besticht und kein bisschen der Bitternoten aufweist, die in Gewürztraminer häufig zu finden sind. Eine ebenfalls sehr gute duftige Clevner-Auslese setzt den Schlusspunkt unter eine überzeugende, klassische Kollektion. —

### Weinbewertung

- 85** 2019 Scheurebe trocken Durbacher Plaelrain | 13,5%/13,-€
- 86** 2019 Riesling Kabinett trocken | 12%/10,-€
- 85** 2019 Muskateller trocken | 12,5%/13,-€
- 85** 2019 Weißer Burgunder trocken Durbacher Plaelrain | 13%/14,-€
- 86** 2019 Riesling trocken „SL“ Durbacher Plaelrain | 12,5%/14,-€
- 88** 2019 Klingelberger trocken „1782“ Durbacher Plaelrain | 12,5%/16,50€
- 89** 2019 Riesling trocken „Achat“ Durbacher Plaelrain | 12,5%/18,50€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Am Bühl Durbacher Plaelrain | 12,5%/24,-€
- 88** 2019 Grauer Burgunder „GG“ Am Bühl Durbacher Plaelrain | 13,5%/24,-€
- 90** 2019 Grauer Burgunder trocken „GG“ Stollenberg Durbacher Plaelrain | 13,5%/24,-€
- 90** 2019 Chardonnay trocken „GG“ Am Bühl Durbacher Plaelrain | 14%/24,-€
- 84** 2019 Clevner trocken „Alte Reben“ Durbacher Plaelrain | 14%/15,-€
- 90** 2019 Scheurebe Auslese Durbacher Plaelrain | 11%/16,50€
- 88** 2019 Clevner-Traminer Auslese Durbacher Plaelrain | 12%/16,50€
- 89** 2019 Gewürztraminer Auslese Durbacher Plaelrain | 11%/16,50€



Andreas Christian Laible

### Lagen

Plaelrain (Durbach)  
– Am Bühl (Durbach)  
– Stollenberg (Durbach)

### Rebsorten

Riesling (55 %)  
Spätburgunder (13 %)  
Weißburgunder (10 %)  
Grauburgunder (6 %)  
Gewürztraminer &  
Traminer (5 %)  
Chardonnay (3 %)  
Muskateller (3 %)  
Scheurebe (3 %)  
Sauvignon Blanc (3 %)

