



eichelmann  
2024

Weingut  
**Peter Harth**  
Stadecken-Elsheim | Rheinhessen

im Eichelmann 2024  
ausgezeichnet als



„Gutes  
Weingut“

*Gerhard Eichelmann*  
Heidelberg, im November 2023  
Gerhard Eichelmann, Herausgeber



## Peter Harth

### Kontakt

Auf der Peterswiese 1  
55271 Stadecken-Elsheim  
Tel. 06136-916563  
www.weingut-harth.de  
info@weingut-harth.de

### Besuchszeiten

nach Vereinbarung

### Inhaber

Peter Harth

### Betriebsleiter

Peter Harth

### Rebfläche

20 Hektar

Nach seinem Studium in Geisenheim übernahm Peter Harth im Jahr 2000 das elterliche Fassweingut und legte den Fokus auf die Flaschenweinerstellung. Seine Weinberge befinden sich in Stadecken (Spitzberg, Bockstein, Blume), Elsheim (Blume) und Essenheim (Teufelspfad), die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden. Der Sortenspiegel reicht von klassisch-rhein Hessischen Reben wie Riesling, Silvaner, Grau- und Weißburgunder über Kerner bis zu Scheurebe und Müller-Thurgau, aber auch Chardonnay, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller baut Peter Harth an. Bei den Rotweinsorten setzt Peter Harth vor allem auf Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Nach einer schonenden Traubenverarbeitung, zum Teil mit Ganztraubenpressung, werden die Weine kontrolliert vergoren, die Rotweine werden auf der Maische vergoren und im Holz ausgebaut.

### Kollektion

Wir können uns nicht erinnern, dass uns jemals gleich zwei Regent so besonders gut gefallen, dass sie sich an die Spitze der Kollektion gesetzt haben. Die beiden Jahrgänge des Weibach-Regents sind stark. Der 2019er ist fruchtbetont und intensiv im Bouquet, herrlich eindringlich und würzig, besitzt Fülle und Kraft, Substanz und gute Struktur. Der 2018er ist ebenfalls intensiv fruchtbetont und herrlich eindringlich, zeigt dunkle Früchte, dezent Schokolade, ist saftig und füllig im Mund, besitzt viel reife Frucht und Länge. Im weißen Teil der Kollektion gibt es gleich zwei Neuerungen, den trockenen Gelben Muskateller und den Chardonnay Erste Lese, und beide führen sich gut ein. Der Muskateller ist würzig, frisch und klar im Bouquet, lebhaft, reintonig und zupackend im Mund, der Jungferwein-Chardonnay zeigt feine Frische und Frucht im Bouquet, ist harmonisch im Mund, besitzt schönen Grip. Auch sonst präsentieren sich die Weißweine sehr gleichmäßig, der Sauvignon Blanc Flügel ist recht süß, punktet mit Frische und Grip – die Topweine im Programm sind aber wie eingangs festgestellt die beiden Regent. —

### Weinbewertung

- 81** 2022 „Secco“ Perlwein trocken | 12%/6,-€
- 82** 2022 Blanc de Noir „Teufelspfad“ | 12%/6,80€
- 82** 2022 Auxerrois trocken | 12,5%/7,-€
- 81** 2022 Weißer Burgunder trocken | 12,5%/6,60€
- 81** 2022 Grauer Burgunder trocken | 12,5%/6,60€
- 83** 2022 Chardonnay trocken „Erste Lese“ | 13,5%/9,50€
- 83** 2022 Sauvignon Blanc trocken „Flügel“ | 12%/7,40€
- 84** 2022 Gelber Muskateller trocken | 12%/7,40€
- 85** 2019 Regent trocken Holzfass „Weibach“ | 13,5%/7,90€
- 86** 2018 Regent trocken Barrique „Weibach“ | 14%/12,50€

