KISSINGER-BÄHR, RHEINHESSEN
DEUTSCHER WINZERSEKT NR. 4
– TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG – MAGNUM BIO

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN
Zitrone
Gelber Apfel
Reife Birne
Rote Kirsche
Roter Pfirsich
Brioche
Haselnuss

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
charakterreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco Pinot Noir / Spätburgunder
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

KISSINGER-BÄHR

Im Spätsommer 2025 haben **Moritz Kissinger** und **Jasmin Bähr** geheiratet, ihr gemeinsamer Name steht bereits seit dem Jahrgang 2024 auf den Etiketten. Moritz bewirtschaftet die Weinberge der Familie in Uelversheim in vierter Generation, zusammen mit seinem Vater **Jürgen**, der 1986 als Erster im Betrieb eigenen Wein abfüllte. Nach dem Studium in Geisenheim, Stationen bei Wagner-Stempel, Raumland und Gutzler und einigen Monaten bei Cédric Moussé in der Champagne brachte Moritz 2018 seine ersten eigenen Weine heraus. Jasmin hat in Dijon Weinmanagement studiert und arbeitet seit 2024 voll im Betrieb mit.

Knapp 13 Hektar umfassen die Familienflächen zwischen Uelversheim und der Rheinfront, Demeter-zertifiziert und geprägt von Löss und Kalkstein. 2024 kamen kleine Parzellen am Roten Hang hinzu, darunter im Pettenthal und im Hipping, dazu ein Keller in Nierstein, dem die beiden gerade neues Leben einhauchen. Alle Weine gären spontan im Holz, durchlaufen den biologischen Säureabbau und kommen unfiltriert auf die Flasche.

Warum Kissinger-Bähr?

Uelversheim liegt abseits der bekannten Riesling-Dörfer. Genau diesen Abstand hat Moritz genutzt, um Kalk und Löss mit eigenen Augen zu betrachten und zu interpretieren. Seine frühen Jahrgänge setzten deutlich auf Textur und bewussten Luftkontakt. Seit Jasmin mitentscheidet und die Lagen am Roten Hang dazugekommen sind, wirken die Weine ruhiger und zeichnen ihre Herkunft genauer, ohne den cremigen Kern aufzugeben. Für unser Sortiment steht das Weingut für eine junge Generation in Rheinhessen, die mit Burgund und der Champagne im Hinterkopf arbeitet und trotzdem bei den eigenen Böden ansetzt.

Die Weine

Die leicht naturige Seite des Hauses beginnt mit **0 Ohm weiß**: Weißburgunder vom Löss rund um Uelversheim verleiht ihm Dichte, Chardonnay vom Kalk der Rheinfront zieht ihn straff und salzig im Abgang. Junge Spätburgunder-Reben aus französischen Klonen bei Uelversheim und Dienheim liefern **0 Ohm rot**, einen kühlen, saftigen Pinot mit hauchfeinem Gerbstoff, der leicht gekühlt am meisten Freude macht. Den Namen der Linie deuten wir übrigens so, dass die Weine keinerlei Trinkwiderstand aufweisen! **Deutscher Winzersekt Nr. 4** verbindet die beiden weißen Burgundersorten mit Spätburgunder und älteren Reserveweinen. Er beginnt würzig-salzig und ruht auf einem kompakten, fast weinigen Kern.

Den Einstieg in die Riesling-Reihe bildet der **Rheinriesling** aus Parzellen entlang der Rheinfront. Er wirkt saftig und verspielt, seine Säure bleibt dank biologischem Säureabbau rund und fein. Vom kalkreichen Boden aus Dienheim kommt **Kreuz**, ein kühler, steiniger Riesling, der straff beginnt und am Gaumen saftig nachgibt. Am Südende des Roten Hangs bei Schwabsburg wächst **Orbel** auf Löss und Rotliegendem. Er reift im kleinen Holzfass, was ihn cremiger macht als seine Geschwister. **Morstein** aus Westhofen ist die neueste Lage im Programm, mit Tonmergel über massivem Kalkfels. Den Abschluss macht **Pettenthal** aus dem steilsten Abschnitt des Roten Hangs. Auf rotem Tonstein entsteht hier der strukturierteste Riesling des Hauses, dunkel in der Würze und mit salzigem Biss, der einige Jahre Flaschenreife vertragen kann.

Weinberg & Keller

Moritz und Jasmin arbeiten biodynamisch und stärken das Ökosystem ihrer Weinberge vorbeugend, etwa durch Begrünung und mehr Vielfalt zwischen den Rebzeilen. Statt Flächen komplett zu roden, pflanzen sie Jahr für Jahr einzelne Stöcke nach und halten so alte Reben im Bestand. Sie lesen ausschließlich von Hand und trennen beim Pressen die Moste nach Geschmack und Gerbstoff. Ohne vorheriges Absetzen gären diese spontan Parzelle für Parzelle, überwiegend in gebrauchten Holzfässern unterschiedlicher Größe. Vor oder nach dem Winter durchlaufen alle Weine den biologischen Säureabbau. Er wandelt die kantige Apfelsäure in mildere Milchsäure um und gibt gerade den Rieslingen ihre typisch cremige Textur. Mindestens 10 Monate liegen die Weine auf der Hefe, gefüllt wird vor der nächsten Lese, unfiltriert und mit minimaler Zugabe von Schwefel. Die Sekte reifen je nach Füllung 18 bis 30 Monate auf der Hefe und werden ohne vorherige Filtration degorgiert.