



Mohr



Kontakt

Rheinstraße 21
65391 Lorch
Tel. 06726-9484
Fax: 06726-1694
www.weingut-mohr.de
info@weingut-mohr.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung
Straußwirtschaft mit orientali-
scher Küche: Ende April-Ende
Mai, Fr./Sa. ab 17 Uhr, So. &
Feiertage ab 15 Uhr (Pfingst-
montag geschlossen)
Kochkurse

Inhaber

Jochen Neher

Betriebsleiter

Jochen Neher

Kellermeister

Jochen Neher

Rebfläche

10 Hektar


Produktion

70.000 Flaschen

Das 1875 von Wilhelm Mohr gegründete Weingut wird heute von dessen Urenkel Jochen Neher und seiner Frau Saynur Sonkaya-Neher geführt. Ihre Weinberge liegen in den Lorcher Lagen Krone (grauer Taunusschiefer), Bodental-Steinberg (roter und blauer Phyllitschiefer) und Schlossberg (blauer Taunusschiefer), wo Jochen Neher einen Weinberg mit 1934 gepflanzten Reben besitzt, die wohl ältesten im Rheingau, sowie im Assmannshäuser Höllenberg (roter Phyllitschiefer und Quarzit). Hauptrebsorte im Betrieb ist der Riesling, der 70 Prozent der Rebfläche einnimmt. Daneben gibt es Spätburgunder und Weißburgunder, sowie ein klein wenig Silvaner, Scheurebe, Graubur-
gunder und Muskateller. Die Weinberge werden zertifiziert biologisch bewirtschaftet, Jochen Neher ist seit 2014 Mitglied bei Ecovin. 2017 erweiterte er die Rebfläche um einen Hektar in Lorch und in Assmannshausen.



Kollektion

Wie gewohnt können die Weine mit ihrer Saftigkeit punkten, auch wenn wir in diesem Jahr kein Großes Gewächs verkosten konnten. Der Gutsriesling zeigt eine reintonige Frucht, hat Aromen von Apfel und Zitrone, ist kraftvoll, trotz schlankem Körper. Deutlich würziger ist der Riesling „Alte Reben“, der an Selleriesamen und reifer Zitrone erinnert, feinen Grip besitzt. Die Cuvée Saynur ist ebenfalls saftig und trinkanimierend, wenn auch recht stark von Eisbonbon-Noten geprägt. Der Orange Wein ist dem gezähmteren Naturweinspektrum zuzuordnen, ohne allzu viel Wildnis in der Nase, aber dafür mit einem zarten Tannin und spannenden Dillnoten. Bei den Rotweinen hat für uns der „einfache“ Spätburgunder Höllenberg die Nase vorne, der eine sehr angenehme Leichtigkeit und Finesse aber auch Druck und Konzentration aufweist. Der Spätburgunder „Alte Reben“ ist zwar voluminöser, hat aber nicht ganz die Frische des nominal kleineren Höllenberg-Weins. Sehr gelungen ist der Riesling Sekt, mit klar umrissenen Zitronen- und Mandarinentönen. 



Weinbewertung

- 86** 2017 Riesling Sekt brut | 12,5%/19,90€
- 85** 2019 Pinot Sekt brut | 13%/19,90€
- 84** 2020 Riesling trocken | 12%/9,50€
- 86** 2020 Riesling trocken Lorch | 12,5%/12,90€
- 88** 2020 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5%/16,90€
- 84** 2020 Riesling & Weißburgunder trocken „Saynur“ | 12,5%/12,90€
- 87** 2019 Pinot Blanc trocken „Mohrs Orange Wine“ | 12,5%/30,-€
- 86** 2019 Spätburgunder trocken Assmannshäuser Höllenberg | 12,5%/19,90€
- 85** 2018 Spätburgunder trocken „Alte Reben“ Assmannshäuser Höllenberg | 14%/28,-€

