

RHEINGAU 

WEINGUT MOHR

65391 · Lorch · Rheinstraße 21
 Tel. (0 67 26) 94 84 · Fax 16 94

www.weingut-mohr.de

Inhaber: Jochen Neher

Betriebsleiter: Jochen Neher

Önologe: Jochen Neher

Kellermeister: Jochen Neher

Verbände: Ecovin

Rebfläche: 7,5 ha

Jahresproduktion: 50.000 Flaschen

BIO



„Tausend & ein Geschmack“: Der Slogan des Weingutes Mohr kommt nicht von ungefähr als Reminiszenz an orientalische Erzählkunst daher. Jochen Neher und seine Frau Saynur Sonkaya-Neher, eine gebürtige Türkin, vereinen auf ihrem Weingut in Lorch Orient und Okzident, Rheingauer Spitzenweine und orientalische Kochkunst. In ihrer Straußwirtschaft erleben die Gäste herzliche Gastfreundschaft, bei Kochkursen lernen sie die Geheimnisse der orientalischen Küche kennen. Die Weine, die dabei auf den Tisch kommen, sind zu 100 Prozent bio und vegan. Seit 2014 ist das Weingut Ecovin-Mitglied. Der moderne ökologische Weinbau werde „weit über gesetzliche Vorgaben hinaus gelebt und geliebt“, betont der Winzer. Der Riesling spielt – typisch für den Rheingau – auch im Weingut Mohr die Paraderolle. Weißburgunder, Spätburgunder und eine Cuvée aus Silvaner, Muskateller und Scheurebe sowie Winzersekte ergänzen das Angebot. Mit einem neuen Corporate Design hat das Weingut jüngst seine Außendarstellung modernisiert. Trotz Cross-Over: Die Weine sind dann ganz Rheingau – mineralisch, druckvoll und spannungsvoll, der Sekt herb und elegant. Tipp: Probieren sie vor Ort den stoffigen Orange Wine Ana's Orange.



Saynur Sonkaya-Neher und Jochen Neher

- 2017 Riesling Alte Reben 15,90 € | 12%
 - 2017 Riesling 8,90 € | 12%
 - 2017 Weißburgunder 9,90 € | 11,5%
 - 2017 Lorch Bodental-Steinberg Riesling Erstes Gewächs 25 € | 13%
 - 2017 Lorch Schlossberg Riesling 34 Große Lage 34 € | 12,5%
 - 2017 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder 18,90 € k.A.
 - 2016 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder Alte Reben Große Lage 28 € | 13,5%
 - 2015 Riesling Brut 18,90 € | 13%
 - 2013 Lorch Krone Riesling Grande Réserve Extra Brut 30 € | 13%
- Reifer Riesling-Charakter mit feinen Noten von Rauch, Dörrfrucht und geröstetem Graubrot. Am Gaumen straff, knochentrocken und säurefrisch.