

**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

Mohr

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 Hölleberg (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, Grauburgunder 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

Die Weine des Lorcher Bio-Weingutes leben auch im Hitzejahr 2019 wieder von ihrer Leichtigkeit, Frische und harmonischen Art. Sommerlich verspielt sind der expressiv-fruchtige Blanc de Blanc und der elegante Blanc de Noir, schlank und zugänglich ist auch der Weißburgunder. Die Einstiegsrieslinge sind geradlinig. Der Literiesling süffig, der aus der normalen Flasche spürbar feiner. Der Lorcher Ortswein präsentiert sich würzig und nachhaltig. Deutlich tiefgründiger und pointierter bilden die Alten Reben den passenden Übergang zu den Lagenrieslingen. Bei den Großen Gewächsen tun sich spannende Unterschiede auf. Der Wein aus der Lorcher Krone ist mineralisch gewirkt und zart-würzig, harmonisch und mild. Der Riesling aus dem Bodental-Steinberg ist deutlich vollmundiger und dichter, lang und angenehm cremig. Tiefgründig und mit immens reifer Frucht rundet der Riesling „34“ die Kollektion ab. 

 Weinbewertung

- 87** 2015 Riesling Sekt brut nature „Grande Réserve“ Lorcher Krone | 13%/30,-€
- 85** 2018 Pinot Sekt brut | 13%/18,90€
- 83** 2019 Riesling trocken (1l) | 12,5%/8,90€
- 83** 2019 „Blanc de Blancs“ trocken | 12,5%/9,90€
- 84** 2019 Weißburgunder trocken | 12%/9,90€
- 84** 2019 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken | 12,5%/9,90€
- 84** 2019 Riesling trocken | 12,5%/9,20€
- 86** 2019 Riesling trocken Lorch | 13%/13,90€
- 87** 2019 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5%/16,90€
- 89** 2019 Riesling trocken „34“ Lorcher Schlossberg | 13%/34,-€
- 88** 2019 Riesling trocken Großes Gewächs Lorcher Krone | 13%/22,90€
- 89** 2019 Riesling trocken Großes Gewächs Lorcher Bodental-Steinberg | 13%/25,90€

