

# CASPARI-KAPPEL



## KONTAKT

---

Am Steffensberg 29  
56850 Enkirch  
Tel. 06541-6348  
Fax: 06541-1628  
www.caspariwein.de  
info@caspariwein.de

### Inhaber

Nico Caspari & Uwe Jostock

### Rebfläche

12 Hektar

### Produktion

65.000 Flaschen

---

## BESUCHSZEITEN

---

jederzeit nach Vereinbarung

Peter Kappel legte Mitte des 19. Jahrhunderts den Grundstein für das heutige Weingut. Seine Enkelin heiratete 1949 den Sanitätsrat und Weingutsbesitzer Dr. Caspari, was zur Zusammenlegung der beiden Weingüter und zum heute noch gültigen Namen Caspari-Kappel führte, Weinbau ist in der Familie Caspari bereits seit dem 15. Jahrhundert belegt, in der Familie Kappel seit 1701. 1970 übernahm Thomas Caspari das Gut, 2010 dann Nico Caspari, der es führt zusammen mit Uwe Jostock, Partner und Kellermeister, der zuvor bei Immich-Batterieberg und Clemens Busch tätig war. Ihre Weinberge liegen alle am rechten Moselufer, vor allem in Enkirch in den Lagen Ellergrub, Zeppwingert, Monteneubel und Steffensberg, im südlich an die Ellergrub anschließenden Trabener Gaispfad (mit teilweise über 100 Jahre alten Reben), sowie im nördlich von Enkirch an den Monteneubel anschließenden Burger Schlossberg. Neben dem dominierenden Riesling bauen sie ein wenig Weißburgunder (im Schlossberg) und Spätburgunder an. Seit 2009 werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet. Die Lagenweine aus Monteneubel und Ellergrub werden in der Regel trocken ausgebaut, die aus Zeppwingert und Gaispfad feinherb, die Spätlese aus dem Steffensberg süß, süße und edelsüße Rieslinge ergänzen je nach Jahrgang das Sortiment.

### Riesling trocken

---

Wir konnten in diesem Jahr die komplette Kollektion des Weingutes verkosten, dazu zwei edelsüße Rieslinge aus zurückliegenden Jahrgängen. Das Basisniveau ist bemerkenswert hoch, nicht viele Weingüter an der Mosel können mit so starken Gutsrieslingen aufwarten. Der trockene Gutsriesling ist frisch und klar, fruchtbetont und zupackend: Ein feiner Einstieg! Die Schiefercuvée ist noch etwas druckvoller, aber ebenso klar und frisch, reintonig und geradlinig. Der trockene Kabinett ist geradlinig und klar, präzise, frisch, zupackend, dezent mineralisch. Auch die beiden Weißburgunder machen eine gute Figur. Der Guts-Weißburgunder ist reintonig und frisch, zeigt weiße Früchte, ist geradlinig und klar im Mund, fruchtbetont, frisch und unkompliziert. Viel reife Frucht und ganz dezent Vanille zeigt der im Barrique ausgebaute Weißburgunder aus dem Burger Schlossberg im Bouquet, er ist füllig und harmonisch im Mund, besitzt gute Struktur und Substanz. Die trockene Spätlese von alten Reben aus dem Monteneubel war zum Zeitpunkt der Verkostung noch etwas verschlossen, sie ist präzise und druckvoll, klar und kraftvoll, besitzt feine mineralische Noten, gute Struktur und Nachhall. Etwas kraft- und druckvoller noch ist die trockene Spätlese von alten Reben in der Ellergrub, sie ist fülliger, offener, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz, feine Mineralität, Länge und Nachhall.



**GAISPFAD 100**

2012 Riesling feinherb