

Weingut Faust

Rebsorten:
Grauburgunder
Riesling
Spätburgunder
Weißburgunder

Gesamtanbaufläche:
17 ha

Böden:
Löss
Phylit Schiefer

Qualität:
Bio seit 2008

Anbaugebiet:
Rheingau

Frank Faust ist Rheingau Bio-Winzer aus Leidenschaft. Schon als kleiner Junge ging er selbstverständlich Vater und Großvater in Weinberg und Keller zur Hand. Nach einer Winzerlehre im renommierten Weingut Robert Weil stieg er im Jahr 2000 in den elterlichen Betrieb ein und begann bald, die ökologische Abeitsweise und Zertifizierung umzusetzen. In dritter und vierter Generation bewirtschaften sein Vater Karl-Werner und er gemeinsam das Familienweingut FAUST im Eltville eingemeindeten Ort Martinsthal. Im mittleren Rheingau bauen sie auf 17 ha ausschließlich heimische Rebsorten an, wobei der Riesling mit 14 ha, typisch Rheingau, die Hauptrolle spielt. Auf weiteren 1,5 ha steht Spätburgunder, die restlichen 1,5 ha teilen sich Grau- und Weißburgunder.

Der Rheingau ist ein flächenmäßig eher kleines Weinbaugebiet an der rechten Rheinseite, kurz nachdem der Lauf des Flusses sich nahe Wiesbaden für einige Kilometer Richtung Westen dreht. Geologisch gesehen bildet der südliche Taunus die oft steilen Lagen des Rheingau und zwingt den Rhein zum Richtungswechsel. Viele klimatisch verwöhnte, steile Südlagen werden für den Weinbau genutzt, so sind auch im Ortsteil Martinsthal heute viele namhafte Weingüter beheimatet. Auf den Hängen rund um das Dorf wächst hervorragender Wein. Die Lage "Martinsthaler Wildsau" ist die bekannteste. Hauptrebsorte ist Riesling, der auf den hier meist vorherrschenden Böden aus verwittertem Schiefer, Löss und Lösslehm besonders gute Qualitäten hervorbringt. Sanfte Hügel rahmen den lebendigen kleinen Ort mit den altehrwürdigen Gutshäusern ein. Dort drehen sich viele Genuss- und Kulturveranstaltungen um den Wein.
Riesling vom Rheingau ist etwas Besonderes! Die steilen, der Sonne zugewandten Lagen, der üppige Boden, das milde Flussklima lassen kernig-saftige Weine entstehen. Fruchtige, florale und grasige Aromen umspielen die mineralische Säure, gern gesellt sich etwas Süße dazu – doch solche Weine entstehen nicht von selbst! Es bedarf neben dem Können der kundigen WinzerInnen eine konsequente und gezielte Reberziehung mit kompromissloser Ertragskontrolle. Schon früh im Jahr, direkt nach dem Austrieb, werden überzählige Triebe vom Winzer Frank Faust und seinen Helfern herausgebrochen. Nur wenige Triebe werden dem Weinstock belassen, dieser wird mit gebündelter Energie Blüten bilden und, so das Wetter mitspielt, reiche, aromatische Trauben reifen lassen, die das Potenzial der edlen Rebe Riesling in sich tragen. Prägendes Element für FAUST Riesling ist eine rassige

VIVO LO VIN

Säure, die in verschiedene Fruchtaromen (wie Limone, Grapefruit, Apfel, Pfirsich, Mango) eingebunden ist. Mineralische Bestandteile im Boden sorgen für besondere lagenspezifische Geschmacksvarianten. Auch der frische, verspielte Rosé aus Spätburgunder Trauben überzeugt: Rote Beeren, ein Hauch Maracuja mit cremiger Länge und genau richtigem Süße-Säure-Spiel für einen schönen Sommerwein!