

# Ausgewählte Presseartikel

Einige Auszeichnungen des Weinguts Goswin Kranz im Jahr 2017

**Bestes Bio-Weingut – Einzelkategorien**



<p><b>Rebsortenweißweine ohne Holzausbau</b> Weingut Markus Busch, Pünderich</p> <p><b>Rebsortenweißweine mit Holzausbau</b> Schwarztrauber Biowein, Neustadt-Mußbach</p> <p><b>Rebsortenrotweine ohne Holzausbau</b> (punktgleich) <b>Sette Fratelli</b>, Nardi/Italien, Bezugsquelle: BioGourmet</p> <p><b>Fattoria La Violla di Gianni</b>, Antonio e Bandino Lo Franco, Arezzo/Italien</p> <p><b>Rebsortenrotweine mit Holzausbau</b> (punktgleich) <b>Fattoria Carpineta Fontalpino</b>, Castelnuovo Berardenga/Italien</p> 	<p><b>Weingut Lämmlin-Schindler</b>, Schliengen-Mauchen</p> <p><b>Bukettensorten</b> <b>Weingut Goldschmidt</b>, Worms-Pfeddersheim</p> <p><b>Neuzüchtungen/PIWi</b> <b>Bio - Weingut Goswin Kranz</b>, Brauneberg</p> <p><b>Autochthone weiße Sorten</b> <b>Weingut Mantlerhof</b>, Gedersdorf/Österreich</p> <p><b>Weiße Cuvées</b> <b>Weingut Winfried Seiber</b>, St. Martin</p> <p><b>Rote Cuvées</b> <b>Celler de Capçanes</b>, Capçanes/Spanien</p> <p><b>Rosé</b> <b>Weingut Groebe am Bergkloster</b>, Westhofen</p> <p><b>Schaum- und Perlweine</b> <b>Weingut Groebe am Bergkloster</b>, Westhofen</p> <p><b>Edelsüße Weine</b> <b>Fattoria La Violla di Gianni</b>, Antonio e Bandino Lo Franco, Arezzo/Italien</p>
--	---

## URKUNDE

Degustationswettbewerb  
**Bio-Weingüter des Jahres 2017**

Durchgeführt von

**selection**  
DAS GENUSSMAGAZIN

Unsere herzlichsten Glückwünsche.  
Bei unserem Wettbewerb erreichte

**Bio - Weingut Goswin Kranz,**  
**Brauneberg**

den **1. Platz**

in der Kategorie

**"Neuzüchtungen/PIWi"**

Mainz, im Juli 2017

  
Marc Reiser  
Verlagsleiter

  
Wolfgang Hubert  
Leiter Degustation

Selection - Erich-Dombrowski-Str. 2 - 55127 Mainz / Germany  
magazin.wine.com/selection



## Mosel Fine Wines

"The Independent Review of Mosel Riesling"

By Jean Fisch and David Rayer

### Weingut Goswin Kranz (Brauneberg – Middle Mosel)

The Goswin Kranz Estate was set up in 1879 by the Kranz family, a traditional name in Brauneberg. In 2015, the family sold the 5 ha Estate with vineyards essentially situated in the Brauneberger Klostersgarten to a small investment company which also owns a winemaking Estate in Franconia (Franken). Vineyard management has been fully organic since 2009. Winemaking is done in stainless steel without much pre-fermentation cold soak, though the plans are to return to cask fermentation in the coming years. The style is fruit-driven with clean aromatics and presence on the palate.

2015er	Goswin Kranz	Brauneberger Klostersgarten Riesling	06 18	88
--------	--------------	--------------------------------------	-------	----

The 2015er Brauneberger Klostersgarten was made in stainless steel from fruit harvested at 95° Oechsle without pre-fermentation cold soak and fermented down to 50 g/l of residual sugar. It exhibits a delicately fruity nose of peach, mango, star fruit, almond cream, rose and ginger. The wine is subtly smooth, soft and still quite sweet on the palate. Flavors of mint, gooseberry and candied grapefruit give the wine a nice touch of freshness right into the long after-taste. This only needs a few years to integrate its richness and sweetness but should then prove a very nice effort. 2022-2030

2016er	Goswin Kranz	Riesling	06 17	88
--------	--------------	----------	-------	----

The 2016er Riesling comes from the Brauneberger Klostersgarten, with a dash of Brauneberger Mandelgraben. This offers a quite appealing nose driven by flowery notes, mint, grapefruit, almond cream and a touch of coconut. Juicy and elegant whipped cream, tangerine and yellow peach make for a mouth-coating and comparatively soft feel on the palate. The softer side is however nicely wrapped into candied grapefruit-driven acidity in the nicely long and off-dry finish. This is a delicious Riesling. Now-2026

2015er	Goswin Kranz	Brauneberger Klostersgarten Riesling Trocken	04 18	87
--------	--------------	--	-------	----

The 2015er Brauneberger Klostersgarten Trocken was made in stainless steel without pre-fermentation cold soak. It offers an attractive nose of ginger, pineapple, grapefruit and smoke. The wine is driven by zesty acidity on the palate. A good touch of creamy peach and apple convey nice presence and grip. The finish is still slightly on the herbal and zesty side with a touch of tartness still in need of integration, but nothing which stands in the way of this wine becoming a very good fully dry Riesling in a year or two. 2018-2023

2016er	Goswin Kranz	Riesling Trocken	03 17	88
--------	--------------	------------------	-------	----

The 2016er Riesling Trocken comes from the Brauneberger Klostersgarten, with a dash of Brauneberger Mandelgraben. It offers a nicely fresh nose of grapefruit, lime and tangerine as well as a touch of herbs, tar and smoke. The wine is medium-bodied on the palate. Juicy flavors of citrus and apple lead to a long, spicy and zesty-driven finish. The after-taste proves direct and intense (the wine does boast 12.5% of alcohol). This wine is best left alone for a year to allow the touch of tartness to integrate. 2018-2024

2016er	Goswin Kranz	Riesling Feinherb	04 17	86
--------	--------------	-------------------	-------	----

The 2016er Riesling Feinherb comes from the Brauneberger Klostersgarten, with a dash of Brauneberger Mandelgraben. It delivers a minty nose of spices, apple, almond and candied grapefruit. This is initially structured on the palate (it has 12% of alcohol), yet the mid-palate proves gently soft. The finish is rather light, herbal and spicy, with quite some fruits macerated in alcohol as well as tartness in the after-taste. This quite forceful and direct expression of off-dry Riesling is best left alone for at least another year to allow it to develop. 2018-2022

Was passt besser zum Spätsommer mit der anstehenden Weinlese als eine kulinarische und vinologische Reise durch die Weinregionen Deutschlands und deren wunderschöne Landschaften. Christoph Hinderfeld stellt drei deutsche Weinbauregionen und dort ansässige Weingüter vor, gewürzt mit dem ein oder anderen kulinarischen Tipp

**Weinbauregion Franken**

Die Franken sind stolz auf ihre reichhaltige Geschichte. Der Berggeist man bei einer Reise durch das Weinanbaugelbiet auf Schott und Trift. Auf über 5000 Hektar, aufteilt in mehr als 20 Großlagen, wächst eine, auch klimatisch bedingte, Vielzahl von Rebsorten, wie Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Spätburgunder, Bacchus, Scheuene, aber auch Spezialitäten wie Rotblauer oder Göttinger. Auserwählt gibt zahlreiche Vitotekken und zeitgewisse Weinarchitektur. Die nicht nur zum stilvollen Weinvergnügen einlädt, sondern auch von der Aufbruchstimmung in Franken zeugt.



Das Weingut Dr. Heigel befindet sich in traumhafter Lage in Zell am Main, einer mittelalterlichen Kleinstadt in der Nähe von Bamberg. Der Agrarwissenschaftler Dr. Klaus Peter Heigel hat aus einem kleinen Nebenerwerb ein riesiges Weingut aufgebaut. Im East schon mediterraner Ambiente des Weinguts lässt es sich wunderbar verweilen. Im Sommer auf der

weiltürigen Terrasse und in den angrenzenden Streuobstwiesen, im Winter am wärmevollen Kamin. Dazu kann das charmannte Stübchen Zell mit viel Fachwerk und regionalen Spezialitäten punkten.

Weingut Dr. Heigel  
Hauptstraße 30,  
97475 Zell am Main,  
Tel. 09524 1833,  
www.weingutheigel.de

Mediterrane Feinschmeckerküche mit fränkischem Elmschlag:  
Erecks Restaurant  
Im Hotel Restaurant Kich, Krumer Straße 8, 97475 Zell am Main,  
Tel. 09524 90 90, www.hotelereck.de

Moderne interpretierte fränkische Küche mit großem Biergarten:  
Zeller Eckzimmer  
Bahnhofstraße 2, 97475 Zell am Main,  
Tel. 09524 24 59 895, www.zeller Eckzimmer.de

Inspired durch die Partnerschaft der Eigentümer der Arminiusmarkthalle mit Weingütern in Deutschland, Süden und Südwesten, finden Sie Weine der oben vorgestellten Weingüter auch im Zentrum Berlins. Lassen auch Sie sich dort inspirieren und besuchen und probieren Sie sich in der Arminiusmarkthalle durch deutsche und internationale Rebsorten. [www.arminiusmarkthalle.com](http://www.arminiusmarkthalle.com)

**Weinbauregion Mosel**

Stille Schieferhänge entlang der Flüsse Mosel, Saar und Ruwer. Das prägt das Anbaugelbiet Mosel. Die Leirebsorte Riesling findet hier ideale Bedingungen. Kaum eine Mosel-Lage konnte dabei schon in frühen Zeiten so viel internationale (T)re auf sich vereinen wie die „Brauneberger Jufferl“ – sie gehört zur ganz kleinen Kategorie der außergewöhnlichen Weinlagen auf der Welt. Hier in Brauneberg, auf der südlichen Moseltal, findet man das Weingut Goswin Kranz im Ortsteil Filzen.



Das 1879 gegründete Weingut Goswin Kranz liegt im Herzen von Brauneberg/Filzen, nahe dem bekannten Weinstadt-Bannkathaus. Ziel ist es dort, regionaltypische Bio-Spätzenweine mit einzigartigem Charakter zu erzeugen. Das Weingut produziert hochwertige, ökologisch angebaute, Weiß-, Rot- und Roséweine und ist durch Zertifizierung als Bioland-Weinbaubetrieb gelistet. Gerade erst hat

der Mosel Fine Wine Guide von Jean Fisch und David Rayer, der verteiljährlich in englischer Sprache erscheint und der auf Bewertungen der Rieslinge der Mosel spezialisiert ist, das Weingut sehr positiv bewertet.

Weingut Goswin Kranz  
Weingartenstraße 22,  
54472 Brauneberg,  
Tel. 0672 807 84 58,  
www.weingutgoswinkranz.com

Regionale, Gaub-Milchsaunzspezialitäten Steinküche:  
Wein- und Tafelhaus  
Mönchenerstraße 4, 54469 Trarbach,  
Tel. 0653 07 70 28 03, www.steinkueche.de

Regionale Weinstauküche:  
Restaurant Daus  
Kamstraße 19-21, 54266 Wittlich,  
Tel. 06576 9362-0, www.restaurant-daus.de

**Weinbauregion Pfalz**

Die Pfalz ist Riesling-Land par excellence. Die Anbaufläche des „Königs der Weißweine“ erstreckt sich 15000 Hektar und mit über 5000 Hektar ist die Pfalz das größte Rieslinganbaugelbiet der Welt. Auch die Qualität beeindruckt seit Jahren: Spitzenrelinge von der Mittelhaardt, dem nördlichen Weinbaubereich der Pfalz, zählen schon zu Fürst Bismarcks Zeiten zu den teuersten und begehrtesten Weinen der Welt. Weine aus Deutschland wurden beispielsweise 1869 zur Eröffnung des Suezkanals gerichtet. In Deidesheim befindet sich das Weingut Motzenbäcker direkt neben der wunderschönen Villa im Paradies.



Mengen-„König“ der Name steht seit vier Generationen für Sektqualität auf höchstem Niveau. Man spürt die präkulturelle Leidenschaft für sorgfältigen Weinbau und rückt das Aroma sonnenerhellter Trauben. Die Villa im Paradies stellt in Deutschland und der Name ist kein Zufall. Zusammen befindet sich die Villa in der Lage „Deidesheimer Paradiesgarten“ und zum Ansehen eignen sich die

wunderschöne, verwunschene Villa und der großzügige, auch wilde Garten für ganz besondere Anlässe. Ein unvergleichliches Erlebnis ist der Besuch des Gewölbekellers mit den dort legendären Rotweinfässern.

Villa im Paradies  
Weinstraße 80,  
67466 Deidesheim,  
Tel. 06326 60 40,  
www.villa-im-paradies.de

Aufenthaltliche Pfälzer Landhausküche mit Pfälz:  
Deidesheimer Hof  
Am Markt 2, 67466 Deidesheim,  
Tel. 06326 968 70, www.deidesheimerhof.de

Bio-Genuss:  
Hotel Rupertenberg  
Oberparze 2, 67652 Ruppertsberg,  
Tel. 06326 96 20 97, www.dashotel.de

**Bunte Herbstträume im Landgut Schönwalde**  
Beeren, Pilze, Lamm und Wild

Im Herzen der wunderschönen Natur des Brandenburger Havellands, und dennoch lediglich 30 Fahrminuten von der Berliner Innenstadt entfernt, befindet sich das **Landgut Schönwalde** - der ideale Ort, um dem Trubel der Großstadt zu entfliehen und neue Energie zu tanken. Hier können Sie ausruhen, Bogenschießen, Polo-Schnupperkurse besuchen und die raffinierte Landküche von Küchenchefin Isabel Remmler probieren.

Wenn Sie über Nacht bleiben wollen, stehen 8 individuell eingerichtete Zimmer für Sie bereit.

**Restaurantzeiten:**  
Freitag: 18 - 22 Uhr  
Samstag: 11 - 22 Uhr  
Sonntag: 11 - 20 Uhr

[www.daslandgut.de](http://www.daslandgut.de)

- Selection Online Bio Wettbewerb 2017: Je 4 Sterne (Goldmedaille) für unseren 2015er Brauneberger Klostergarten Riesling und den 2016er Regent trocken, der gleichzeitig auch als beste Neuzüchtung ausgezeichnet wurde (siehe Bilder) und je 3 Sterne für den 2016er Riesling trocken und fruchtsüß, sowie für unseren 2016er Dornfelder.
- Mosel Fine Wines #36 2017: Erstmalige Bewertung unserer Rieslingrange mit durchgängig 85 - 88 Punkten durch Jean Fisch und David Rayer.
- Silbermedaille für unseren Riesling feinherb bei der Asia Wine Trophy im August dieses Jahres.

**Weingut Goswin Kranz . Weingartenstraße 22 . D-54472 Brauneberg / Mittelmosel  
Tel.: +49 06534-93153 . info@weingutgoswinkranz.com . www.weingutgoswinkranz.com**