



Bibo & Runge

Kontakt

Eberbacherstraße 5, 65375
Oestrich-Winkel-Hallgarten
Tel. 06723-9986900
Fax: 06723-9986901
www.bibo-runge-wein.de
info@bibo-runge-wein.de

Besuchszeiten

täglich nach Vereinbarung
„Revoluzzer“-Gartenhaus
(Mai/Juni/Sept.: Sa./So./
Feiertage)

Inhaber

Markus Bonsels,
Monika Eichner

Betriebsleiter

Markus Bonsels

Kellermeister

Markus Bonsels

Rebfläche

5 Hektar

Produktion

35.000 Flaschen

Markus Bonsels übernahm gemeinsam mit seiner Frau Monika Eichner Das Weingut Bibo Runge im Jahr 2017 von Kai Runge und Walter Bibo. Die beiden hatten das Weingut erst 2014 gegründet und gemeinsam geleitet. Runge kümmerte sich vorrangig um die Betriebswirtschaft, Walter Bibo, zuvor Betriebsleiter bei Schloss Reinhartshausen, widmete sich Keller und Weinbergen. Nach einigen Jahren als önologischer Berater scheidet Bibo 2021 endgültig aus dem Weingut aus. Markus Bonsels ist ein klassischer Quereinsteiger, kündigte mit Ende Vierzig seinen Job im Management eines internationalen Großkonzerns und studierte Önologie in Montpellier, Bordeaux und Geisenheim. Mit dem Weingut erwarben Bonsels und Eichner Parzellen in den Hallgartener Lagen Früherberg, Hendelberg, Jungfer, Schönhell und Würzgarten. 90 Prozent der Rebfläche sind mit Riesling bestockt, 10 Prozent mit Spätburgunder, der in den vergangenen Jahren immer wichtiger geworden ist und dessen Qualität die neuen Besitzer deutlich steigern konnten. Auch die Sektherstellung trieben Markus Bonsels und Monika Eichner in den vergangenen Jahren weiter voran und kreierten mit dem Provokateur einen recht außergewöhnlichen Rosé-Rieslingsekt mit Spätburgunder-Dosage. 2021 kommt erstmals ein Crémant Allemand aus weiß gekelertem 2019er Pinot Noir auf den Markt. Beim Riesling, nach wie vor dem Kernelement des Weinguts, arbeitet Markus Bonsels, ähnlich wie auch schon Walter Bibo, mit sehr langen Maischestandzeiten, im Extremfall bis zu 48 Stunden. Alle Weine werden mit einer traditionellen Korbpresse moderner Bauart gekelert. Die Spitzenweine und Teile der Basis gären in großen Eichenfässern, deren subtile Holzaromatik ein wiederkehrendes Element der Bibo Runge-Handschrift ist. Alle Weine werden spät gefüllt und bleiben meist bis zum Sommer auf der Hefe. Der Spitzen-Riesling aus der Revoluzzer-Reihe bleibt ein bis zwei Jahre im Fass und konnte in den vergangenen Jahren durch seinen hohen Wiedererkennungswert immer weiter zur Rheingauer Spitze aufschließen.

Kollektion

Da Markus Bonsels seinen Rieslingen viel Zeit gibt, verkosten wir einige Weine als Fassprobe, sogar einen 2019er. Der lange Feinhefefkontakt tut den Weinen gut, gibt ihnen Biss und Struktur. Schon der Kleine Revoluzzer ist angenehm karg, kantig und „seriös“, aber auch „typisch Bibo Runge“ mit Creme und Schmelz ausgestattet. Der Romantiker ist stoffiger und extraktreicher aber auch eleganter. Sehr kraftvoll und mit seiner reifen Würze fast ein wenig rösch ist der Hargadun aus 2019. Erstmals verkosten wir zwei weiße Große Gewächse, beide als Fassprobe. Der 2020er aus dem Schönhell ist vom zarten Hefebiss gezeichnet, sehr lang, mit cremigen Noten, sowie hoch dosierter, vibrierender aber nicht allzu

spitzer Säure. Der 2019er aus der Jungfer lag ein Jahr länger im Fass, was im gut getan hat. Die längere Zeit im Holz steht dem Wein gut, passt bestens zu 2019er Weinen, einem Jahrgang mit leichtem Hang zur Opulenz. Der Wein hat mehr Kraft, fast exotische Noten mit subtilem Kokosschleier und Yuzu. Die Spätburgunder – in den Anfangsjahren des Weinguts nie ganz auf Augenhöhe mit den Rieslingen – haben gewaltig zugelegt. Der Pinot Noir „M“ ist sehr klar, hat eine finessenreiche Frische und Aromen

von Süßkirschen, ist lang und beerig aber nicht allzu fruchtig. Sehr gelungen ist auch der Pinot Noir Revoluzzer: Ein kraftvoller Wein mit viel Gerbstoff, viel Säure, viel Frucht und viel Alkohol, der fast ein wenig an einen guten Barbera d'Alba erinnert. Trotz seiner enormen Fülle ist er mit einer nicht ganz zu fassenden Finesse ausgestattet, duftet nach Kirschen – „brachial aber elegant“ haben wir beim Verkosten notiert. Sehr hoch ist auch das Niveau bei den Sekten. Der Provokateur, ein mit Rotwein dosierter Rieslingsekt, vereint gekonnt Riesling-Frucht und Pinot-Kraft, ist dezent rauchig und hat eine gute straffe Struktur. Der Riesling Sekt aus 2014er Trauben ist reif, rauchig, toastig, sehr knackig und präzise in der Säure – einer der besten Sekte der Region. Sehr spannend sind auch die beiden Crémants Allemands aus Pinot Noir, die eine sehr griffige, karge, fast ein wenig steinige Struktur aufweisen. Der Extra Brut ist für uns eine Spur überzeugender, weil er im direkten Vergleich mehr Harmonie und Geschmeidigkeit aufweist. Zero Dosage ist präziser und puristischer, aber auch etwas unruhiger. Beide wirken recht jung, haben aber die Anlage mit längerem Hefelager großartige Sekte abzugeben. Das macht Lust auf die kommenden Jahre! —

Weinbewertung

- 87** 2019 Crémant Allemand Pinot Noir zero dosage Schönhell | 22,-€
- 88** 2019 Crémant Allemand Pinot Noir extra-brut Schönhell | 22,-€
- 90** 2014 Riesling Sekt brut | 12,5%/18,-€
- 88** Riesling Sekt „in Rosa“ „Provokateur“ | 12,5%/15,-€
- (87)** 2020 Riesling trocken „Kleiner Revoluzzer“ | 12,-€
- 90** 2019 Riesling trocken „Hargadun“ Hallgartener Würzgarten | 11,5%/16,50€
- (92)** 2020 Riesling Großes Gewächs Hallgartener Schönhell | 26,-€
- (93)** 2019 Riesling trocken Großes Gewächs „Revoluzzer“ Hallg. Jungfer | 26,50€
- (88)** 2020 Riesling „Romantiker“ Hallgartener Hendelberg | 16,50€
- 86** 2020 Pinot Noir Rosé | 11,5%/10,-€
- 89** 2019 Pinot Noir „M“ | 18,-€
- 91** 2018 Pinot Noir „Revoluzzer“ Früherberg | 14%/45,-€



Walter Bibo (links) & Markus Bonsels

ROMANTIKER



Rheingau Riesling

Lagen

Früherberg (Hallgarten)
Hendelberg (Hallgarten)
Jungfer (Hallgarten)
Schönhell (Hallgarten)
Würzgarten (Hallgarten)
Schützenhaus (Hattenheim)

Rebsorten

Riesling (90%)
Spätburgunder (10%)