



Bibo & Runge

Kontakt

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

PROVOKATEUR



BIBO
RUNGE

Rheingau Sekt Brut

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 Fröhernberg, 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 gekeltertem 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 Maischzeitzeiten, im Extremfall bis zu 48 Stunden. Alle Weine werden mit einer traditionellen Korb presse moderner Bauart gekeltert. 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

Markus Bonsels und Monika Eichner setzen ihren Weg der späten Füllung fort, weswegen wir fast ausschließlich Fassproben verkosten konnten. Der „Romantiker“ verdeutlicht bereits den Stil des Hauses, ist wild und stoffig mit klarem cremigen Holz-Kick. Der „Hargadun“ ist ebenfalls unkonventionell, mit Aromen von nassem Stein, Gelber Bete und cremigem Holztouch – ein kraftvoller und reichhaltiger Wein. Der „kleine Revoluzzer“ wirkt derzeit noch sehr unruhig, ist aber stoffig und besitzt eine gute Substanz. Auch die Lagenweine sind klar von Bonsels Philosophie geprägt den Rieslingen Gerbstoff, Schmelz und

Holz mitzugeben, was sie sehr reichhaltig wirken lässt. Die Spätlese aus der Schönhell ist cremig, lang, aromatisch klar strukturiert, zeigt Noten von weißem Pfirsich und Aprikose und besitzt eine kräftige Säure. Der „Revoluzzer“ aus der Hallgartener Jungfer präsentiert sich auf gleichem Niveau, ist dabei aber würziger im Bouquet, besitzt mehr Biss vom Holzfass und ist noch eine Spur cremiger. Zwei spannende Weine, die als Fassproben noch stark von Hefenoten geprägt waren. Auch die Rotweine verkosteten wir noch vor der Füllung. Der Spätburgunder „M“ setzt auf satte Beerenfrucht, wie man sie nicht immer von der Rebsorte kennt, ist reintonig, die hohe Säure gibt Struktur. Der rote „Revoluzzer“ ist zwar derzeit noch etwas unruhig, besitzt aber ebenfalls viel rote Frucht, setzt auf Vanille- und Tabaknoten, auch bei ihm bietet die hohe Säure einen interessanten Gegenpol zur intensiven Frucht. Sehr spannend ist, wie sich das Sekt-Segment entwickelt. Immer überzeugend ist der schon seit einigen Jahren im Sortiment geführte Riesling-Rosé, für den ein Riesling-Sekt mit Spätburgunder dosiert wird. Das Resultat ist ein Sekt mit offener Frucht, strammer Säure und gutem Tiefgang. Neu im Sortiment ist der Lagen-Crémant aus der Hallgartener Jungfer, der viel knackige Rieslingsäure besitzt und Anklänge an Melisse zeigt, dabei aber angenehm puristisch daherkommt. Der für die vergangene Ausgabe im recht rohen Zustand vor Vermarktungsstart schon einmal verkostete Spätburgunder-Crémant hat weiter Gestalt angenommen. Zwar wirkt er nach wie vor jugendlich und etwas ungezügelt, deutet aber jetzt schon großes Potential an, mit späteren Dégorgements könnte er noch an Komplexität zulegen. Es bleibt spannend! ■

Weinbewertung

- 89 2019 Pinot Noir Crémant zero dosage Hallgartener Schönhell | 12,5%/29,-€
- 89 2019 Riesling Crémant brut Hallgartener Jungfer | 29,-€
- 88 Riesling Sekt „in Rosa“ „Provokateur“ | 12,5%/15,-€
- (87) 2021 Riesling trocken „Kleiner Revoluzzer“ | 12,-€
- 89 2020 Riesling trocken „Hargadun“ Hallgartener Würzgarten | 12,5%/16,50€
- (92) 2020 Riesling trocken Großes Gewächs „Revoluzzer“ Jungfer | 26,50€
- (88) 2021 Riesling „Romantiker“ Hallgartener Hendelberg | 16,50€
- (92) 2021 Riesling Spätlese „Achtzehn48“ Hallgartener Schönhell | 19,50€
- (88) 2020 Pinot Noir „M“ | 18,-€
- (89+) 2020 Pinot Noir „Revoluzzer“ Fröhernberg | 45,-€



Monika Eichner & Markus Bonsels

Lagen

Fröhernberg (Hallgarten)

Hendelberg (Hallgarten)

Jungfer (Hallgarten)

Schönhell (Hallgarten)

Würzgarten (Hallgarten)

Schützenhaus (Hattenheim)

Rebsorten

Riesling (90%)

Spätburgunder (10%)