



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

6 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 kam erstmals ein Crémant Allemand aus weiß gekelertem 2019er Pinot Noir auf den Markt. Mittlerweile umfasst das Sortiment vier Sekte, darunter zwei als Crémant bezeichnete Lagensekte ohne Dosage. Hinzu kommen zwei entalkoholisierte Sekte. 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 Korb- presse moderner Bauart gekelert. Die Spitzenweine und Teile der Basis gären in großen Eichenfässern, deren subtile Holzaromatik ein wichtiger Bestandteil der Bibo Runge-Stilistik ist. Alle Weine werden spät gefüllt und bleiben meist bis zum Sommer auf der Hefe; der Spitzen-Riesling Revoluzzer, heute als Großes Gewächs Hallgartener Jungfer bezeichnet, bleibt ein bis zwei Jahre im Fass.

Kollektion

In der Vergangenheit konnten vor allem die Rieslinge mit ihrem charakteristischen Holzeinsatz punkten. Da Markus Bonsels spät füllt, verkosteten wir in den vergangenen Jahren immer eine ganze Reihe an Fassproben, auch im Gutsweibereich. In diesem Jahr präsentiert das Weingut nur gefüllte Weine, weswegen wir keine 2022er verkosten konnten; von den drei Rieslingen kommen zwei aus dem Jahrgang 2021 und einer stammt aus dem Jahrgang 2020, der beim Rheingauer Großen Gewächs eben der aktuelle Jahrgang bei Bibo-Runge ist. So fehlen in diesem Jahr die immer sehr starken und eigenständigen

Gutsweine, aber dass die Basis stimmt, zeigt der Basis-Sekt „Provokateur“. Der mit Spätburgunder dosierte Rieslingsekt ist sehr saftig, frisch und klar, zeigt wunderbar klare Frucht, rote Johannisbeeren, Rhabarber und Zitrus. Auch die übrigen Sekte überzeugen. Auf gleichem Niveau bei völlig anderem Charakter als der Provokateur bewegt sich der 2014er Rieslingsekt, der von reifer Frucht gekennzeichnet ist, kandierte Zitronenschale, Kräuter und Zitronenmelisse zeigt. Im Vergleich zum Provokateur

ist er weniger lebhaft, dafür gut strukturiert, gewürzduftig und feingereift. Die beiden 2019er Crémants hatten wir bereits für die vergangene Ausgabe verkostet, allerdings stammen die Flaschen nun aus späteren Dégorgements. Der Pinot Noir-Crémant zeigt reife Frucht im Bouquet, rote Früchte, etwas Apfel und Birne, ist dezent rauchig, kraftvoll und füllig. Der Riesling zeigt im Bouquet ebenfalls rauchige Noten, kandierte und getrocknete Zitronenschale, ist im Mund dann jugendlich, druckvoll und geradlinig. Die Stillweine hatten wir alle im vergangenen Jahr bereits als Fassproben verkostet. Der Pinot Noir M hatte uns als Fassprobe besser gefallen, er wirkt etwas unruhig, muss sich noch harmonisieren. Sehr präsent und lebhaft ist dafür der Riesling Romantiker, der zwar heute weniger Schmelz zeigt als im vergangenen Jahr die Fassprobe, aber dafür eine gute, griffige Struktur, jugendliche Tannine, Länge und Biss besitzt. Der Riesling „achtzehn48“ besitzt ebenfalls Grip und ist im positiven Sinn „kompliziert“. Im Bouquet zeigt der Wein Orangenschale und Aprikose, im Mund präsentiert er sich nachhaltig, jugendlich und etwas herber als die Fassprobe im vergangenen Jahr, die damals noch stärker von Hefenoten geprägt war. Das Rheingauer Große Gewächs aus der Jungfer, „Revoluzzer“ genannt, zeigt im Bouquet reife Frucht, Holzwürze, tropische Frucht, etwas Ananas und Quitte, ist im Mund kraftvoll, stoffig, üppig, gut strukturiert und zeigt erste feine Reifenoten. —

Weinbewertung

- 89** 2019 Pinot Noir Crémant zero dosage Hallgarten Schönhell | 12,5%/29,50€
- 88** 2014 Riesling Sekt „Jahrgangssekt“ | 12,5%/18,-€
- 90** 2019 Riesling Crémant brut Hallgartener Jungfer | 12,5%/29,50€
- 88** Riesling Sekt brut „in Rosa“ „Provokateur“ | 12,5%/15,80€
- 91** 2020 Riesling trocken RGG Hallgartener Jungfer „Revoluzzer“ | 13%/26,50€
- 88** 2021 Riesling „Romantiker“ Hallgartener Hendelberg | 12,5%/16,50€
- 91** 2021 Riesling Spätlese „Achtzehn48“ Hallgartener Schönhell | 13%/19,50€
- 85** 2020 Pinot Noir „M“ | 13%/18,-€



Monika Eichner & Markus Bonsels

Lagen

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

Rebsorten

Riesling (90%)
Spätburgunder (10%)

PROVOKATEUR



Rheingau Sekt Brut