



Bibo Runge

Kontakt

Eberbacherstraße 5, 65375
Oestrich-Winkel-Hallgarten
Tel. 06723-9986900
<https://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 gekeltert. 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 den vergangenen Jahren lobten wir vor allem die eigene Handschrift der Rieslinge, die sich von der Basis bis in die Spitze recht weit vom klassischen Rheingauer Stil entfernt haben, denn in der Regel zeigen die Weine deutlich mehr Holz und Cremigkeit, als man das heutzutage von Sorte und Region gewohnt ist. Der Riesling Romantiker aus der Lage Hallgartener Hendelberg greift diese eigene Stilistik gut auf, ist cremig, recht füllig und üppig, aber dank satter Hefearomatik auch sehr spannend. Dabei steht dem Wein die frische Säure gut, die als Gegenpol zum deutlichen Holz und zur intensiven

Cremigkeit auftritt. Cremig und samtig ist auch der Riesling Achtzehn 48 aus der Lage Hallgartener Schönhell, der noch etwas fülliger, dichter und konzentrierter, aber auch weniger frisch wirkt. Der Revoluzzer aus der Hallgartener Jungfer spielt wie in den vergangenen Jahren mit Hefe- und Holznoten, kann aber nicht ganz an das hohe Niveau der Vorjahre anknüpfen, da er durch eine recht weit fortgeschrittene Fassoxydation weniger frisch und agil wirkt, als wir das gewohnt sind. Der Pinot

Noir M aus dem Hallgartener Früherberg zeigt reife Frucht, Zwetschgen, Himbeeren und Zedernholz, doch auch hier wirkt die Fassoxydation recht weit fortgeschritten. Viel getan hat sich in den vergangenen Jahren bei den Schaumweinen, die auch in diesem Jahr wieder durch die Bank überzeugen können. Die beiden unter der Bezeichnung Sekt vertriebenen Schaumweine unterscheiden sich in ihrer Stilistik dabei deutlich von denen, die Bonsels als Crémant bezeichnet. Während erstere klar auf Frucht und Trinkfluss setzen, versuchen letztere mehr mit Struktur und Hefenoten zu punkten. Der Provokateur, ein mit Spätburgunder dosierter Riesling-Sekt, ist sehr frisch, geradlinig und bekommt durch die beerige Dosage eine schöne Tiefe – ein klassischer fruchtbetonter Aperitif-Stil. Der Jahrgangssekt stammt aus dem Jahr 2013, wurde aber frisch degorgiert und zeigt viel reife Rieslingfrucht, Zitronenmarmelade, Minze, Zitronenmelisse und dezent Petrol im Bouquet, was in diesem Kontext nicht störend wirkt. Weniger fruchtbetont ist der 2019er Riesling-Crémant aus der Hallgartener Jungfer, stattdessen ist der Wein von guter Struktur gekennzeichnet, besitzt Kraft, Fülle, hefige Noten und guten Grip. Der Pinot Noir Crémant aus der Hallgartener Schönhell kommt ohne Dosage auf den Markt und ist wunderbar puristisch, geradlinig und frisch. Er zeigt wenig Frucht, dafür dezente Noten von Karamell und Schießpulver. —

Weinbewertung

- 90** 2021 Pinot Noir Crémant zero dosage Hallgarten Schönhell | 29,50€
- 87** 2013 Riesling Sekt „Jahrgangssekt“ | 12%/18,-€
- 89** 2019 Crémant Riesling brut Hallgartener Jungfer | 12,5%/29,50€
- 87** Riesling Sekt brut „in Rosa“ „Provokateur“ | 12,5%/15,80€
- 88** 2021 Riesling trocken RGG Hallgartener Jungfer „Revoluzzer“ | 13%/26,50€
- 87** 2022 Riesling „Romantiker“ Hallgartener Hendelberg | 12%/16,50€
- 88** 2022 Riesling Spätlese „Achtzehn48“ Hallgartener Schönhell | 12%/19,50€
- 86** 2021 Pinot Noir „M“ | 13,5%/18,-€



Monika Eichner & Markus Bonsels

Lagen

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

Rebsorten

Riesling (90%)
Spätburgunder (10%)

PROVOKATEUR



**BIBO
RUNGE**

Rheingau Sekt Brut