



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

PROVOKATEUR



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 kam erstmals ein Crémant Allemand aus weiß gekeltertem 2019er Pinot Noir auf den Markt. Mittlerweile umfasst das Sortiment vier Sekt, darunter zwei als Crémant bezeichnete Lagensekte ohne Dosage. Hinzu kommen zwei entalkoholisierte Sekt. 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 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. Im September 2024 hat das Weingut als erstes Weingut in Europa Wein in Aluminium-Flaschen abgefüllt, aufgrund der hohen Recycling-Quote von Aluminium und des geringen Gewichts von 85 Gramm (für 0,75 Liter-Flaschen) ein weiterer Schritt in Richtung Klimaneutralität. Seit 2020 gibt es alkoholfreie Weine und Sekt in der „Deserteur“-Linie.

Kollektion

Im vergangenen Jahr haben wir bereits die Entwicklung im Bereich der Schaumweine hervorgehoben. Der Provokateur genannte Riesling-Sekt ist ein hervorragender Einstieg: Feinfruchtig, mit toller Perlage, Frische und viel Grip sowie einer schönen Beerennote durch

die Spätburgunder-Dosage. Dann der Hallgartener Crémant, der sich durch eindringliche Cremigkeit, Briothenoten, feinem Schmelz und Tiefe auszeichnet, sowie der Crémant aus der Hallgartener Jungfer, der noch mehr Substanz und Holzaromen aufweist. Der Pinot Noir-Crémant ist filigran, weniger fruchtbetont und weist leicht kräuterige Nuancen auf. Die Rieslinge sind aus dem Jahrgang 2023, nur das Große Gewächs stammt aus dem Jahrgang 2021, Markus Bonsels füllt seine Weine erst spät ab. Der Kleine Revoluzzer genannte Wein hat ganz feines Holz, ist puristisch. Der halbtrocken ausgebauta Jongleur weist mehr Restsüße auf, was ihn etwas gefälliger macht, er ist feinwürzig, zeigt einen Hauch von Birne, bietet bei 11,5% Alkohol Genuss in leichter Form. Der Hargardun ist im Bouquet sehr von Spontangärnoten geprägt, zeigt Wiesenkräuter und Heu, ist stoffig und zupackend. Die Achtzehn48 genannte Riesling Spätlese aus der Hallgartener Schönhell, ein Wein aus einem historisch bedeutsamen Weinberg, präsentiert sich cremig und weich mit einer feinen Würze. In diesem Weinberg fand die Vorbereitung der ersten Nationalversammlung in der Paulskirche in Frankfurt statt! Das Revoluzzer genannte Große Gewächs aus der Hallgartener Jungfer zeigt sich etwas verschlossen, ist ebenfalls von ausgeprägten Spontangärnoten geprägt, ist sehr vielschichtig, dicht, hat Grip, mit Noten von Aprikose in der Nase und reifem Dörrrost am Gaumen, ein langer und sehr nachhaltiger Riesling. Der Pinot Noir M weist Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen auf, etwas Zedernholz, ist noch jugendlich und braucht ein wenig Zeit um sich zu harmonisieren. Wieder eine gewohnt starke Kollektion mit sehr eigenständigen Weinen und Sekt! ■

Weinbewertung

- 90 2021 Pinot Noir Hallgarten Schönhell Crémant Rheingau extra-brut | 12%/29,-€
- 90 2019 Riesling Hallgartener Jungfer Crémant Rheingau extra-brut | 12,5%/29,-€
- 89 2020 Riesling Hallgarten Crémant Rheingau brut | 12,5%/19,50€
- 89 „Provokateur“ Riesling Sekt brut „in Rosa“ | 12,5%/15,80€
- 87 2023 Riesling trocken „Kleiner Revoluzzer“ | 12%/12,50€
- 89 2023 Riesling trocken „Hargardun“ Hallgartener Würzgarten | 12,5%/16,60€
- 90 2021 Riesling trocken RGG „Revoluzzer“ Hallgartener Jungfer | 13%/26,50€
- 88 2023 Riesling halbtrocken „Jongleur“ | 11,5%/12,50€
- 89 2023 Riesling Spätlese „Achtzehn48“ Hallgartener Schönhell | 12,5%/19,50€
- 87 2022 Pinot Noir „M“ Hallgartener Fröhernberg | 13%/18,-€



Monika Eichner & Markus Bonsels

Lagen

Fröhernberg (Hallgarten)

Hendelberg (Hallgarten)

Jungfer (Hallgarten)

Schönhell (Hallgarten)

Würzgarten (Hallgarten)

Schützenhaus (Hattenheim)

Rebsorten

Riesling (90%)

Spätburgunder (10%)