



Stenner

Kontakt

Grauelstraße 11
55129 Mainz
Tel. 06131-509166
<https://weingut-stenner.de/>
info@weingut-stenner.de

Besuchszeiten

Mo. 10-17Uhr, Di./Mi. 9-13 Uhr,
Fr. 10-12 + 14-18 Uhr, Sa.
10-16Uhr sowie nach
Vereinbarung

Inhaber

Familie Stenner

Betriebsleiter

Malenka & Niklas Stenner

Kellermeister

Malenka & Niklas Stenner

Außenbetrieb

Niklas & Bernhard Stenner

Rebfläche

9 Hektar

Produktion

50.000 Flaschen

Das Weingut Stenner in Mainz-Hechtsheim wird von der Oenologin Malenka Stenner und ihrem jüngeren Bruder Niklas Stenner geführt, mit Unterstützung von Vater Bernhard Stenner im Außenbetrieb. Es werden Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Scheurebe und Syrah angebaut, die Weinberge befinden sich in Hechtsheim, Bodenheim, Laubenheim und Ebersheim. Die weißen Sorten nehmen etwa 70 Prozent der Rebfläche ein. Das Sortiment ist in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine unterteilt, wobei die Letzteren im Hechtsheimer Kirchenstück (Riesling) und im Bodenheimer Mönchspfad (Weißburgunder) entstehen. Die Weinberge werden naturnahe bewirtschaftet, alle Weine werden spontanvergoren. Das Weingut setzt auf farbenfrohe und facettenreiche Etiketten, die dem Kunden den Stil des jeweiligen Weins vermitteln sollen.



Kollektion

Die Cuvée aus Grauburgunder und Chardonnay ist klar und unaufdringlich, die Scheurebe balanciert gekonnt zwischen grüner Paprika und tropischer Frucht. Der Rosé besitzt expressive Frucht mit leichter Süße, der halbtrockene Weißburgunder ist dezenter, angenehm zurückhaltend. Der Grauburgunder-Ortswein ist rund, füllig und leicht nussig, der Riesling erstaunlich komplex und spannungsreich. Die beiden weißen Lagenweine sind vom Holzeinsatz geprägt: Beim Kirchenstück-Riesling ist das Holz noch recht dominant, aber er besitzt gute Spannung und Grip; der Weißburgunder ist weicher, reifer, mit gut integrierter Vanillernote. Spannend ist auch der Sekt mit mürbem Apfel, dezentem Brioche und aktuell noch jugendlicher Bitternote. Die drei Rotweine besitzen reife Frucht, Konzentration und Fülle: Der Spätburgunder bietet saftige Kirschfrucht, ist aber dezent bitter, der Frühburgunder ist schlank, besitzt Johannisbeerfrucht und angenehmes Holz, der Syrah überzeugt mit Pfefferwürze, Dichte und zupackendem Tannin – braucht aber Zeit. —



Weinbewertung

- 87** 2022 Blanc de Blancs Sekt brut | 12,5%/15,50€
- 84** 2024 Cuvée weiß trocken | 12%/8,50€
- 84** 2024 Scheurebe trocken | 11%/8,50€
- 86** 2024 Riesling trocken Bodenheimer | 12%/11,-€
- 85** 2024 Grauburgunder trocken Bodenheimer | 12%/10,50€
- 87** 2023 Riesling trocken Hechtsheimer Kirchenstück | 13%/18,-€
- 87** 2024 Weißburgunder trocken Bodenheimer Mönchspfad | 11,5%/17,-€
- 84** 2024 Weißburgunder halbtrocken | 11,5%/8,-€
- 83** 2024 Rosé trocken | 11%/8,-€
- 85** 2022 Spätburgunder trocken Hechtsheimer | 14%/12,50€
- 87** 2022 Frühburgunder trocken Laubenheimer | 13,5%/13,50€
- 88** 2022 Syrah trocken Laubenheimer | 13,5%/15,50€

