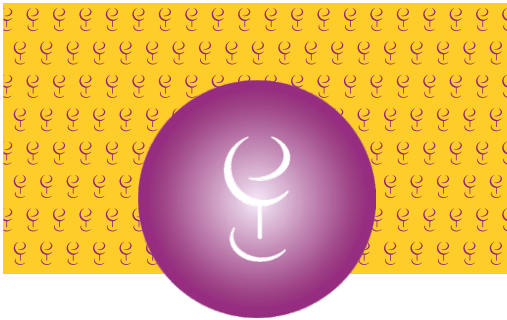


ausgezeichnet als

# HERVORRAGENDES WEINGUT



ausgezeichnet von  
**eichelmann**



2021

Seit mehr als 20 Jahren verkostet Gerhard Eichelmann unsere Weine und zählt uns bereits seit langem zu den besten Erzeugern Frankens.

In diesem Jahr bewertet er uns erstmals mit 4 Sternen. Wir freuen uns sehr!

Gerhard Eichelmann schreibt:

„Wie kaum ein anderer Winzer in Franken hat Harald Brügel sich seit der ersten Ausgabe stetig gesteigert. Schon damals gefielen uns seine fruchtbetonten, reintönigen Weine, ...

In der Spitze haben die Weine weiter an Fülle und Nachhaltigkeit zugelegt.

Und in den letzten Jahren zeigt Harald Brügel, dass er sich auch im roten und edelsüßen Segment mit der fränkischen Spitze messen kann.“





# Brügel

## Kontakt

Hauptstraße 49  
97355 Castell-Greuth  
Tel. 09383-7619  
Fax: 09383-6733  
www.weingut-bruegel.de  
info@weingut-bruegel.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13-18 Uhr  
Sa. 9-12 + 13-17 Uhr  
und nach Vereinbarung

## Inhaber

Harald Brügel

## Rebfläche

6,4 Hektar

## Produktion

51.500 Flaschen

Die Weinberge dieses 1992 gegründeten Weingutes liegen am Fuß des Steigerwalds in den Orten Abtswind (Altenberg), Greuth (Bastel) und Castell (Kirchberg), wo die Reben auf Gipskeuperböden wachsen. Heinrich Brügel hatte einen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb, die Trauben seiner damals 1,8 Hektar Weinberge lieferte er an eine Genossenschaft. Als Sohn Harald begann sich für Wein zu interessieren, eine Küferlehre machte und die Schule in Veitshöchheim besuchte, wurde nach und nach der Betrieb erweitert und ganz auf die Selbstvermarktung gesetzt. Seit 1998 ist Harald Brügel voll im Betrieb tätig, inzwischen hat er das Weingut übernommen, das er zusammen mit Ehefrau Elke führt. Wichtigste Rebsorte ist heute mit weitem Abstand Silvaner, es folgen Müller-Thurgau, Bacchus, Spätburgunder, Riesling, Scheurebe und Weißburgunder. Die Weißweine vergärt Harald Brügel kühl im Edelstahl und lagert sie anschließend auf der Feinhefe, die Filtration beschränkt er auf ein Minimum. Die Rotweine werden nach der Maischegärung in Holzfässern oder Barriques ausgebaut. Mit dem Jahrgang 2019 nun hat Harald Brügel endgültig die Einteilung in Guts-, Orts- und Lagenweine konsequent umgesetzt. Wie kaum ein anderer Winzer in Franken hat Harald Brügel sich seit der ersten Ausgabe stetig gesteigert. Schon damals gefielen uns seine fruchtbetonten, reintönigen Weine, schon damals hatten wir einen trockenen Silvaner Kabinett sehr gut bewertet. Diese Kabinettweine, die heutigen Ortsweine, bereiten immer viel Freude. In der Spitze haben die Weine weiter an Fülle und Nachhaltigkeit zugelegt. Und in den letzten Jahren zeigt Harald Brügel, dass er sich auch im roten und edelsüßen Segment mit der fränkischen Spitze messen kann.

## Kollektion

Es geht stetig voran, das merken wir auch im Jahrgang 2019, die Basis stimmt, wie immer, in der Spitze werde die Weine differenzierter, die Lagenunterschiede deutlicher – wobei natürlich alle Weine auf Keuperböden gewachsen sind. Der Gutssilvaner ist fruchtbetont, klar und frisch, der weißgekelterte Spätburgunder zeigt viel Frucht im Bouquet, Kirschen, ist kraftvoll und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip. Die drei Orts-Silvaner zeigen gleichmäßiges Niveau: Der gelbfruchtige Casteller besitzt gute Konzentration und reife Frucht, der leicht florale Abtswinder ist kraftvoll und zupackend, der würzige, eindruckliche Greuther ist harmonisch, fruchtbetont, wunderschön reintönig. Gute Struktur, Frische und Grip kennzeichnen den Greuther Riesling, die florale Greuther Scheurebe ist wunderschön reintönig, besitzt feine süße Frucht und Biss. Wunderschön reintönig ist auch der Casteller Weißburgunder, fruchtbetont und strukturiert, er gefällt uns besonders gut im Ortswein-Segment, zusammen mit dem Greuther Muskateller, der viel Frucht und enorm viel Grip besitzt. Der Lagen-Silvaner vom Abtswinder Altenberg zeigt reintönige Frucht, Birnen,



ist frisch und klar bei viel Substanz, deutlich spannender ist der Wein von alten Reben, wunderschön reintonig und kraftvoll, saftig und strukturiert. Noch etwas spannender sind dann die Silvaner vom Greuther Bastel.

Jahrgang 2018. Der Silvaner pur zeigt intensive, reintonige Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, viel Druck und Substanz, reife Frucht, ist noch sehr jugendlich – und dass Brügel-Silvaner exzellent reifen kann, hat uns Harald Brügel schon in den vergangenen Jahren des Öfteren bewiesen. Eine weitere Steigerung bringt der erstmals

erzeugte Silvaner Filetstück, der aus dem Herzstück des Greuther Bastel stammt: Gute Konzentration, reife, reintonige Frucht, Fülle und Kraft, viel Substanz und gute Struktur – ein beeindruckender Silvaner. Neu im Programm ist auch der maischevergorene Silvaner, und Maischegärung und Silvaner, das passt gut zusammen, das wissen wir schon länger: Der Wein ist konzentriert, herrlich eindringlich, würzig, besitzt Fülle und Saft, viel Substanz, Kraft und Frucht. Neben dieser beeindruckenden Silvaner-Riege gibt es zwei weitere hervorragende Weine in der aktuellen Kollektion, beide aus dem Greuther Bastel. Der Weißburgunder pur ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz, die Spätburgunder Beerenauslese zeigt rote Früchte im Bouquet, reintonige Frucht, dezent Litschi, ist süß, reintonig und konzentriert im Mund bei guter Substanz und Biss. Klasse Kollektion! —



Harald und Elke Brügel

## Weinbewertung

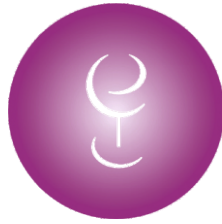
- 84** 2019 Silvaner trocken | 13%/6,-€
- 87** 2019 Spätburgunder „weißgekeltert“ trocken | 13,5%/11,-€
- 86** 2019 Silvaner trocken Abtswind | 13%/8,-€
- 86** 2019 Silvaner trocken Greuth | 13%/8,-€
- 85** 2019 Silvaner trocken Castell | 13,5%/8,-€
- 86** 2019 Scheurebe trocken Greuth | 13%/9,-€
- 87** 2019 Weißburgunder trocken Castell | 13,5%/9,-€
- 86** 2018 Riesling trocken Greuth | 12,5%/8,-€
- 87** 2019 Gelber Muskateller trocken Greuth | 12,5%/9,50€
- 87** 2019 Silvaner trocken Abtswinder Altenberg | 13,5%/10,-€
- 89** 2019 Silvaner trocken „Alte Reben“ Abtswinder Altenberg | 13,5%/12,-€ 😊
- 90** 2018 Weißburgunder trocken „pur“ Greuther Bastel | 13,5%/16,-€
- 90** 2018 Silvaner trocken „pur“ Greuther Bastel | 13,5%/16,-€
- 90** 2017 Silvaner trocken „Maische“ | 11,5%/20,-€
- 91** 2018 Silvaner trocken „Filetstück“ | 13,5%/30,-€
- 90** 2018 Spätburgunder Beerenauslese Greuther Bastel | 8%/35,-€/0,375l

### Lagen

Bastel (Greuth)  
Altenberg (Abtswind)  
Kirchberg (Castell)

### Rebsorten

Silvaner (42 %)  
Müller-Thurgau (19 %)  
Bacchus (9 %)  
Spätburgunder (8 %)  
Riesling (5 %)  
Scheurebe (5 %)  
Weißburgunder (5 %)



eichelmann  
2021

Weingut  
**Brügel**

Castell-Greuth | Franken

wird im Eichelmann 2021  
ausgezeichnet als



„Hervorragendes  
Weingut“

Heidelberg, im November 2020  
Gerhard Eichelmann, Herausgeber