



# Crass

## Kontakt

Tanusstraße 2  
65346 Erbach  
Tel. 06123-63169  
Fax: 06123-676878  
www.weingut-crass.de  
info@weingut-crass.de

## Besuchszeiten

Vinothek  
Do./Fr. 14-18 Uhr  
Sa. 11-18 Uhr  
Gutsrestaurant:  
Do.-Mo. ab 17 Uhr  
So. & Feiertage ab 11:30 Uhr

## Inhaber

Matthias Craß

## Kellermeister

Matthias Craß

## Außenbetrieb

Wolfgang Craß

## Rebfläche

9 Hektar

## Produktion

70.000 Flaschen

Seit vielen Generationen betreibt die Familie Weinbau im Rheingau, 2014 hat Matthias Craß die Führung von seinem Vater Wolfgang Craß übernommen. Er zog in ein größeres Hofgut in der Nachbarschaft um, wo auch eine Vinothek erbaut wurde. Matthias Craß hatte seine Lehre bei Schloss Vollrads gemacht, es folgte die Weinbautechniker Ausbildung, dann Stationen als Kellermeister beim Rauenthaler Winzerverein, beim Wein- und Sektgut Barth und in Schloss Reinhartshausen. Seine Weinberge liegen hauptsächlich in Erbach in den Lagen Siegelsberg, Michelmark, Hohenrain und Steinmorgen, des Weiteren ist er in den Kiedricher Lagen Sandgrub und Klosterberg vertreten. Riesling ist die dominierende Rebsorte im Betrieb, dazu gibt es Spätburgunder und Grauburgunder, aber auch ein klein wenig Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Merlot, Frühburgunder und Weißburgunder.



## Kollektion

Auf dem kleinen Erbacher Weingut geht es weiter voran. Die gesamte Kollektion ist stimmig vom Einstieg bis zur Spitze. Der Riesling Sekt gefällt uns ausgesprochen gut, er bietet zart-herben, weinigen Charakter. Interessant ist der Vergleich der drei Sauvignon Blancs. Der schlanke und frische Hallgartener spielt mit pikanter Frucht, der Erbacher ist deutlich kräftiger. Mit Schmelz und nobler Holzwürze hebt sich der sehr trocken ausgebaute Vertreter aus dem Hendelberg deutlich ab. Zu den Empfehlungen für jeden Tag gehört der fruchtige, süßige Literriesling. Der Riesling aus dem Hohenrain ist harmonisch und aromatisch. Das Große Gewächs aus dem Siegelsberg ist kraftvoll und zugleich fein, hat genug Substanz für weitere Lagerung. Der opulente Riesling Alte Reben ist intensiv und cremig, die Säure verspricht weitere gute Entwicklung auf der Flasche. Die Rotweine sind auf Augenhöhe, der Spätburgunder ist fruchtig und fein, der kräftige Merlot punktet mit attraktiver Toastwürze und Nachhaltigkeit. —



## Weinbewertung

- 86** 2018 Riesling Sekt extra brut Oestricher Lenchen | 12,5%/11,90€
- 84** 2019 Riesling trocken (1l) | 12%/6,40€ ☺
- 85** 2019 Sauvignon Blanc trocken Hallgartener | 12%/7,90€
- 85** 2019 Sauvignon Blanc trocken Erbacher | 12%/7,90€
- 87** 2018 Sauvignon Blanc trocken Hallgartener Hendelberg | 13%/10,90€
- 86** 2019 Riesling trocken Erbacher Steinmorgen | 12,5%/8,40€
- 86** 2019 Riesling trocken Erbacher Hohenrain | 12%/9,90€
- 89** 2018 Riesling Großes Gewächs Erbacher Siegelsberg | 12,5%/17,90€
- 84** 2019 Riesling „feinherb“ Erbacher | 11,5%/6,90€
- 88** 2018 Riesling „Alte Reben“ Erbacher Siegelsberg | 12,5%/12,40€
- 85** 2018 Spätburgunder trocken Erbacher | 13,5%/9,90€
- 88** 2018 Merlot trocken Erbacher Michelmark | 14,5%/17,90€

# CRASS

