



# Crass

## Kontakt

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

## Besuchszeiten

Vinotek  
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 Vinotek 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

Mit der neuen Kollektion festigt Matthias Craß die Fortschritte der vergangenen Jahre. Bereits der „einfache“ Erbacher Riesling ist knackig, filigran und typisch für Region und Jahrgang. Steinmorgen und Hohenrain sind für uns gleichauf bei unterschiedlicher Stilistik. Steinmorgen ist frischer, in der Nase fast ein wenig tropisch, im Mund dann straff und von Zitrusaft geprägt. Hohenrain ist breiter, hat Noten von mürbem Apfel aber dennoch Leichtigkeit. Das Siegelsberg Große Gewächs aus dem Jahr 2019 ist deutlich anders strukturiert als die 2020er, hat eine griffige Säurestruktur, ist gelbfruchtig und kraftvoll – ein Wein, der in barocker Opulenz seine harmonische Mitte findet. Sehr gelungen sind auch Sauvignon Blanc und Grauburgunder. Ersterer ist herrlich duftig mit klar umrissenen tropischen Früchten. Bei den Grauburgundern sagt uns die neuholzbetonte cremige Art des Michelmarks zu. Die beiden Spätburgunder teilen sich ihre saftige frische Struktur. Siegelsberg ist zusätzlich von einer rauchigen Holzaromatik geprägt. Die Riesling Auslese wirkt am Anfang reduktiv, öffnet sich aber und ist satt, fast tropisch und lang anhaltend. —

## Weinbewertung

- 85** 2020 Riesling trocken Erbacher | 11,5%/6,90€
- 83** 2020 Grauburgunder trocken Erbacher | 13%/7,40€
- 86** 2020 Sauvignon Blanc trocken Erbacher | 13%/8,40€
- 88** 2019 Grauburgunder trocken Erbacher Michelmark | 13,5%/10,90€
- 87** 2020 Riesling trocken Erbacher Steinmorgen | 12,5%/8,40€
- 87** 2020 Riesling trocken Erbacher Hohenrain | 12,5%/9,90€
- 90** 2019 Riesling Großes Gewächs Erbacher Siegelsberg | 12,5%/18,90€
- 88** 2019 Riesling „Alte Reben“ Erbacher Siegelsberg | 12,5%/12,40€
- 91** 2020 Riesling Auslese Erbacher Michelmark | 9%/19,90€/0,375l
- 85** 2019 Spätburgunder trocken Erbacher | 13,5%/9,90€
- 86** 2018 Spätburgunder trocken RGG Erbacher Siegelsberg | 14,5%/21,90€

# CRASS

