

Hey, ich bin Marian.

Aufgewachsen auf dem Weingut der Eltern war für mich immer klar: ich werde kein #Winzer!

Naja, als ich nach meiner Zeit bei der Bundeswehr für die Weinlese beim @weingutzimmermann aushalf, haben sie schon gesagt: Er wird Winzer - er weiß es nur noch nicht. Als ich dann zu Weihnachten einen Gutschein für eine Weinfachhandlung in Wachenheim bekam, hat mich der Typ dort wohl gut beraten und ich merkte, dass Wein auch cool sein kann und mehr ist als Mittel zum Zweck, sondern Herkunft, Mensch, Handwerk, Individualität und Genuss dahinter stecken kann. Und Zack, schon war ich hooked!

Viele neue Menschen kennengelernt und immer auf die großen Jungs gehört und schwere Flaschen mit Wachs getrunken. Egal ob man sich eine Pulle zu acht kaufen musste oder man extra nach Frankreich für' gefahren ist. Es gab viel zu probieren und diskutieren.

Eine Bank nach der anderen: @weingut_georgmosbacher, @ringswein, @weingut_gebruedermathis Eine im positiven Sinne intensive Zeit, auf die ich dankbar zurückschau, denn man hat gemerkt, dass es den Menschen am Herzen lag, einem etwas beizubringen. Gerade was Riesling, Pinot und Chardonnay angeht.

2025 hieß es dann ins „eigene“ Weingut: alles Vollernter, Reinzuchtheffe, trocken bis süß. Nicht gerade das, was ich bei meinen Lehrbetrieben mitbekommen habe. Es gibt also einiges zu ändern. Die Trauben kommen mittlerweile mit Schwerkraft in die Presse, alle GFK-Tanks raus, Holzfässer rein, so einiges auf den Kopf gestellt und das ist erst der Anfang...

Hinter der Kollektion 2025 stehe ich mit meinem Einsatz, meinen Ideen und meiner Verantwortung. Besondere Herzensweine sind zum Beispiel mein 100%Auxerrois und mein Chardonnay Gutswein: erstmals Handlese seit vielen vielen Jahren, Ganztraubenpressung und oxidativ ohne Vorklärung spontan im Barrique vergoren. Zurzeit liegt er noch auf der Vollheffe, hat vor einigen Tagen erstmals Schwefel gesehen und prahlt mit seiner Konzentration, wobei er gleichzeitig mega in sich ruht und einen zarten Schmelz entwickelt. Würde mich freuen, wenn's schmeckt und Ihr weiterhin neugierig bleibt



MM