



## Mohr



### Kontakt

Rheinstraße 21  
65391 Lorch  
Tel. 06726-9484  
Fax: 06726-1694  
www.weingut-mohr.de  
info@weingut-mohr.de

### Besuchszeiten

nach Vereinbarung  
Straußwirtschaft (Ende  
April-Ende Juni, Mitte  
Oktober-Mitte November),  
mit türkischer und regionaler  
Küche

### Inhaber

Jochen Neher

### Rebfläche

9,5 Hektar

### Produktion

50.000 Flaschen

Das 1875 von Wilhelm Mohr gegründete Weingut wird heute von dessen Urenkel Jochen Neher und seiner Frau Saynur Sonkaya-Neher geführt. Ihre Weinberge liegen in den Lorcher Lagen Krone (grauer Taunusschiefer), Bodental-Steinberg (roter und blauer Phyllitschiefer) und Schlossberg (blauer Taunusschiefer), wo Jochen Neher einen Weinberg mit 1934 gepflanzten Reben besitzt, die wohl ältesten im Rheingau, sowie im Assmannshäuser Höllenberg (roter Phyllitschiefer und Quarzit). Hauptrebsorte im Betrieb ist der Riesling, der drei Viertel der Rebfläche einnimmt. Daneben gibt es Spätburgunder und Weißburgunder, sowie ein klein wenig Silvaner, Scheurebe und Muskateller. Die Weinberge werden zertifiziert biologisch bewirtschaftet, Jochen Neher ist seit 2014 Mitglied bei Ecovin. 2017 erweiterte er die Rebfläche um einen Hektar in Lorch und in Assmannshausen.



### Kollektion

Jochen Neher's Weine zeigen auch im Jahrgang 2018 hohes Niveau, das gilt für die Basisweine ebenso, wie für die sehr guten Spitzenweine. Der frische Blanc de Blancs überzeugt mit schöner Stachelbeerfrucht. Der Blanc de Noir vereint Fülle und Frische, das gilt auch für den kräftigen Weißburgunder. Fein fruchtig und balanciert ist der saftige Gutsriesling. Die beiden Großen Gewächse sind konzentriert, der Riesling aus der Lorcher Krone zeigt etwas kandierte Zitrusfrüchte, ist füllig und würzig, der Wein aus dem Bodenthal Steinberg ist deutlich mineralischer und pointierter. Der Riesling 34 aus dem Schlossberg ist feingliedriger, zugänglich und saftig, lang und dezent salzig. Beide Sekte sind fruchtbetont und offen. Der Riesling-Sekt ist animierend und gekonnt dosiert, der zart rosafarbene Pinot-Sekt ist cremig und intensiv. —

### Weinbewertung

- 87** 2015 Riesling Sekt brut | 13%/18,50€
- 87** 2016 Pinot Sekt brut | 13,5%/18,50€
- 84** 2018 „Blanc de Blancs“ Weißwein trocken | 13%/9,50€
- 85** 2018 Weißburgunder trocken | 14%/9,90€
- 84** 2018 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken | 13,5%/9,50€
- 85** 2018 Riesling trocken | 12%/8,90€
- 88** 2018 Riesling trocken „34“ Lorcher Schlossberg | 13%/25,-€
- 88** 2018 Riesling trocken Großes Gewächs Lorcher Krone | 13,5%/22,-€
- 89** 2018 Riesling trocken Großes Gewächs Lorcher Bodental-Steinberg | 13%/25,-€
- 85** 2018 Riesling „feinherb“ | 11,5%/8,90€
- 86** 2018 Riesling Spätlese | 10,5%/15,90€
- 90** 2018 Riesling Eiswein Lorcher Schlossberg | 8%/35,-€/0,375l

