



## Josef J. Simon

### Kontakt

Vogteistraße 15  
79112 Freiburg-Tiengen  
Tel. 07664-5771  
www.josef-simon-wein.de  
mail@josef-simon-wein.de

### Besuchszeiten

Sa. 11-12 Uhr, am besten nach Vereinbarung

### Inhaber/Betriebsleiter/ Kellermeister/Außenbetrieb

Josef J. Simon

### Rebfläche

2 Hektar

### Produktion

16.000 Flaschen

Josef Simons Großvater und Vater waren Mitglied bei einer Genossenschaft. Er selbst absolvierte eine Winzerlehre, studierte aber anschließend Betriebswirtschaft und kam erst 2005 in die Heimat zurück, und es dauerte noch ein paar Jahre bis er beschloss, selbst Wein am Tuniberg zu erzeugen. 2009 gründete er zusammen mit seiner Ehefrau das eigene Weingut. Sie bauen zu einem Drittel Spätburgunder an, zu einem Drittel Weiß- und Grauburgunder, hinzu kommen Sauvignon Blanc, Muskateller und Müller-Thurgau; Josef Simon hat seine Rebfläche in den vergangenen Jahren verkleinert, um seinen „hohen Ansprüchen im Weinberg entspannter genügen“ zu können. Fast alle Weine werden trocken und durchgegoren ausgebaut.

### Kollektion

Die nicht dosierten Sekte sind knackig, geradlinig, zupackend, der Muskateller zeigt intensive Muskatnoten, der Pinot ist würzig, eindringlich, im Mund kompakt. Auch die 2023er Weißweine weisen, mit einer Ausnahme, keinen Restzucker auf. Die Ausnahme ist die füllige, kraftvolle Grauburgunder Auslese, der es nicht gelingt den hohen Alkohol zu verbergen. Der trockene Grauburgunder ist offen, harmonisch und frisch, der Weißburgunder zeigt klare Frucht, ist lebhaft und zupackend, unser Favorit im weißen Segment ist in diesem Jahr der Sauvignon Blanc, der feine Frische und etwas florale Noten zeigt, gute Struktur, reintonige Frucht und Grip besitzt. Sehr gut ist auch der Rosé, offen und fruchtbetont, er besitzt gute Struktur und Biss Neu ist auch der 2022er Spätburgunder, der offen, frisch und geradlinig ist. Die drei Pinot Noir hatten wir schon in vorherigen Ausgaben vorgestellt, sie haben sich unterschiedlich entwickelt. Beim 2016er Holzweg-Pinot Noir ist das Holz immer noch sehr präsent, die Frucht tritt in den Hintergrund, der 2018er Pinot Noir ist von rauchig-würzigen Noten geprägt, der 2021er Venus Vini Vici zeigt Kräuternoten, hat sich geöffnet und an Komplexität gewonnen. 

### Weinbewertung

- 86** Pinot Zero Sekt brut nature NV | 12,5%/15,-€
- 85** Muskateller Sekt brut nature NV | 12%/15,-€
- 86** 2023 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/12,-€
- 84** 2023 Weißburgunder trocken | 13,5%/8,-€
- 83** 2023 Grauburgunder trocken | 13,5%/9,-€
- 85** 2023 Grauburgunder Auslese | 14,5%/19,-€
- 85** 2023 Rosé trocken (vom Spätburgunder) | 12,5%/8,-€
- 84** 2022 Spätburgunder trocken | 12,5%/9,-€
- 87** 2021 Pinot Noir „Venus Vini Vici“ | 11,5%/15,-€
- 88** 2018 Pinot Noir trocken Barrique | 13%/19,-€
- 88** 2016 Pinot Noir trocken Barrique „Holzweg“ | 13%/28,-€

