



Geschmack
braucht
Individualität.

Vorhofer Straße 4
74245 Löwenstein
Tel. 07130 6165
Fax 07130 9725
weingut@zipf.com
www.zipf.com



Gemeinsame Hingabe

Bereits in meiner frühen Jugend wollte ich, Jürgen Zipf, in die Fußstapfen meines Großvaters treten, der Wengerter, auf hochdeutsch Winzer, war. Und bis heute lässt mich die Faszination des Weinbaus nicht los. Als Techniker für Weinbau und Oenologie bin ich seit 2004 Inhaber unseres Familienweinguts. Mein Part ist die Arbeit im Weinberg und Keller. Und natürlich unterstütze ich meine Frau Tanja beim Weinverkauf und auf Messen.



Meine Frau Tanja ist gelernte Sport- und Physiotherapeutin. Die Liebe zu mir brachte sie zum Wein. Sie ist bei uns für den Weinverkauf zuständig, organisiert und führt Weinproben, Messeauftritte und Marketingaktionen durch.

Gemeinsam führen wir mit Leidenschaft und Hingabe unser Weingut in der dritten Generation. Unterstützt werden wir dabei von meinen Eltern Reinhold und Brigitte.

Jürgen Zipf

Tanja Zipf

Ansporn für die Zukunft

Unsere beiden Kinder Inka und Lukas sind schon jetzt mit Herz und Seele dabei. Sie begleiten uns durch die Weinberge, helfen im Herbst beim Lesen der Trauben und verdeutlichen uns jeden Tag, wie wichtig es ist, nachhaltigen Weinbau zu betreiben, damit die Kulturlandschaft erhalten bleibt und noch viele Generationen davon profitieren können.

Als Symbol dafür haben wir ihnen drei unserer Weine gewidmet. Lukas „signierte“ den Spätburgunder mit seinem Handabdruck auf dem Etikett, Inka den Riesling mit ihrem Fußabdruck. Den Roséwein Geschwisterliebe kennzeichnen sowohl der Hand- als auch der Fußabdruck.





Unsere Weine sind Individualisten

Nahezu ausschließlich im Weinberg entsteht die Weinqualität, davon sind wir fest überzeugt. Dort sind die Lage, das so genannte Terroir, Klein-klima und Pflege sowie ständige und richtige Bearbeitung die wesentlichen Voraussetzungen für einen guten Wein. Durch Ertragsreduzierung verzichten wir auf hohe Traubenerträge, um die Vitalität und Reservestoffe des Rebstocks zu steigern.

Unsere Rebflächen bewirtschaften wir deshalb nach den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus. Durch die Naturbegrünung in Kombination mit der Einsatz von Beikräutern schützen wir Boden, Wasser, Luft und den Lebensraum für Mensch und Tier.

Wir lesen unsere Trauben von Hand (meist in mehreren Lesedurchgängen). Die Lage des Weinguts am Steilhang ausnutzend, werden die Trauben auf schonendste Weise für jeden neuen Arbeitsschritt per Schwerkraft ins nächste darunterliegende Stockwerk befördert.

Kunstgriffe im Keller sind nicht unsere Sache

Wir wollen die guten Eigenschaften der Trauben aus dem Weinberg erhalten und die Weine mit allen ihren Eigenarten ausbauen. Unsere Rotweine werden traditionell auf der Maische vergoren und teils im großen Eichenholzfass oder Barrique ausgebaut. Bei den Weißweinen gibt eine Maischestandzeit vor dem Pressen, dem süßen Saft mehr Fülle und ein ausgeprägtes Sortenaroma. Die Gärung erfolgt mit Weinbergs eigenen Hefen spontan. Wir geben unseren überwiegend trocken ausgebauten Weinen individuell Zeit zum Reifen auf der Feinhefe und „schönen“ unsere Weine nicht. So entstehen Weine mit persönlichem Profil, jeder ein Unikat.



Nehmen Sie sich die Zeit, unsere Weine mit Lust und Genuss zu verstehen. Gönnen Sie sich beim Degustieren die entsprechende Ruhe. Oder verfolgen Sie unsere Weine in ihrer Entwicklung über verschiedene Jahrgänge. Es ist immer wieder ein spannendes Erlebnis, wie sich der Wein entfaltet.







Beim Sekt sind wir Traditionalisten

Die Sekterzeugung erfolgt in unserem Haus seit 1989 nach der traditionellen Flaschengärmethode (Champagnerverfahren): Unsere Sektgrundweine lagern vor der Verseltung bis zum Spätsommer des Folgejahres in Holzfässern und Edelstahltanks. Erst dann werden Sie in Flaschen gefüllt, wo die zweite Gärung stattfindet. Frühestens nach 12 Monaten (oder auch später) befreien wir den Sekt durch Degorgieren von seiner Hefe. Auf der Sektflasche erkennen Sie, wann der Sekt vom Hefedepot getrennt wurde.

Für uns bedeutet das zwar deutlich mehr Arbeit, dafür erleben Sie aber mehr Geschmack und eine feinere Perlage. Die Verseltung findet komplett auf unserem Weingut statt, so dass wir alle Arbeitsschritte selbst steuern können.



Der Ursprung

Weinbau gibt es in der Familie Zipf schon seit über 100 Jahren. 1964 wurde das Weingut von meinem Großvater, Hermann und seiner Frau Lydia Zipf, gegründet. Mein Vater Reinhold hat ihn dabei tatkräftig unterstützt und führte es mit seiner Frau Brigitte weiter, bis wir es im September 2004 in der dritten Generation übernahmen.

Zwölf Hektar Rebfläche gilt es mittlerweile zu bewirtschaften, wobei wir uns der Rückbesinnung auf authentische, regionale Rebsorten und auf handwerkliche Methoden verschrieben haben. Denn alles andere führt über kurz oder lang zu austauschbaren Weinen.



Hermann mit seiner Frau Lydia



Reinhold mit seiner Frau Brigitte

Winzer, Weine, Originale

Wir versuchen alte Traditionen zu pflegen, aber Neuem gegenüber offen und aufgeschlossen zu sein. Um dies besser umsetzen zu können, sind wir Gründungsmitglied der Gruppe Junges Schwaben. Ehrlichkeit, Handwerk, Aufrichtigkeit, Naturliebe und Streben nach höchstmöglicher Qualität, das kennzeichnet unsere Gruppe seit 2002. Sie besteht aus fünf gleichgesinnten Winzern. Damit waren wir der erste Zusammenschluss von Württemberger Winzern außerhalb einer Genossenschaft: ein Novum. Statt Konkurrenzdenken standen und stehen für uns das gegenseitige Beflügeln, das Lernen und der Austausch im Vordergrund. Unsere Individualität haben wir alle noch stärker herausgearbeitet, die Qualität unserer Weine deutlich nach vorne gebracht. Das zeigen nicht nur die erhaltenen Auszeichnungen für unsere Gruppe, sondern auch unsere „Junges Schwaben“-Weine. Sie stehen für die Spitze des jeweiligen Jahrgangs einer jeden Region eines jeden Mitgliedswinzers und könnten unterschiedlicher nicht sein. Die Neugier und Wissbegierigkeit bestehen bis heute bei jedem von uns.



Junges Schwaben

www.jungesschwaben.de

Vorhofer Straße 4
74245 Löwenstein
Tel. 07130 6165
Fax 07130 9725
weingut@zipf.com
www.zipf.com

Der Weg zu uns

