

HENRIS

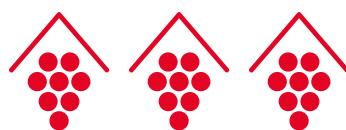
PASSION FOR CULINARY EXCITEMENT

AUSGEZEICHNET IM

WEINGUIDE DEUTSCHLAND

2026

*Löwenstein
Weingut Zipf*



Herausragend

MÜNCHEN IM NOVEMBER 2025


OTTO GEISEL DR. HANNAH FINK-EDER
Leitung Expert Comitée Wine DR. HANNAH FINK-EDER
Chief Publisher

Weingut Zipf



Vorhofer Straße 4
74245 Löwenstein
+49 (0) 7130 6165
www.zipf.com

• Jürgen Zipf
• Jürgen & Tanja Zipf
• Jürgen Zipf

„Wir sind zwar ein traditionell verwurzeltes Familienweingut, anhand unserer Weine kann man aber auch sehen, dass wir relativ experimentierfreudig unterwegs sind und immer wieder Neues ausprobieren“, sagt Winzer Jürgen Zipf. Sei es der Ausbau einiger Weine im Betonei oder Akazienholzfass, das Spiel mit Maischzeit auch beim Weißwein oder die Cuvetierung von Rebsorten unterschiedlicher Herkunft wie bei seiner Wohlfahrtsberg-Reserve aus Cabernet Sauvignon und Lemberger – Zipf ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus, sondern forscht immer weiter.

Aufsteiger
Herausragend

WÜRTTEMBERG



Weine online



Verbände Slow Food Deutschland
Rebfläche 10,5 ha
Produktion 65.000 Flaschen
Gründung 64

○ 2023 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Alte Reben Silvaner



Beginnt mit klarer Apfelfrucht, dahinter Arnika, Kaisersemmel, Bienenwachs. Spritziges, herb-süßes Spiel am Gaumen, angenehme Länge.

88 P

⌚ Crespelle mit Spinat und Ricotta

(i) 12,50€ | 12,5%

○ 2023 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Herzstück Chardonnay



Zitronentarte, Fenchelgrün und Kräutertee im Bouquet. Cremige Textur bei präsenter Säure mit erfrischender Minznote im Finale.

88 P

⌚ Moûles Frites

(i) 18,50€ | 12,5%

○ 2023 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Meisterwerk Riesling



Duftet nach Gewürzorangen, Salzzitronen und Röstmandeln. Straff mit leichter Adstringenz und einem Hauch von Rauch am Gaumen.

91 P

⌚ Steinbuttfilet mit grünem Spargel und Orangenhollandaise

(i) 24,90€ | 13%

● 2021 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Meisterwerk Lemberger



Sehr klassische Nase, leicht staubig, Brombeerconfit, Wacholderbeeren und Fenchelsaat. Prägnante Säure bei fruchtiger Mitte, dichte und schmelzige Textur.

91 P

⌚ Bortschtsch

(i) 29,90€ | 13,5%

● 2022 Löwensteiner Wohlfahrtsberg **** Merlot



Süßholz, Kirschbonbon und Konfitüre, Pfeffer und Rumfrüchte im Bouquet. Kraftvoller Gerbstoff, schmiegt sich am Gaumen an.

87 P

⌚ Salsiccia vom Holzkohlegrill mit Linsensalat

(i) 22€ | 13,5%

● 2022 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Cabernet Sauvignon mit Lemberger Reserve



Duftet nach frischen Blaubeeren und Lorbeer. Körniges Tannin bei verwaschener roter Frucht und dezenter Länge.

90 P

⌚ Süßkartoffelcurry auf Blattspinat

(i) 29,90€ | 13%

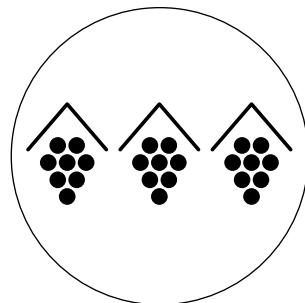
Gault&Millau

WEINGUIDE DEUTSCHLAND

AUSGEZEICHNET IM

WEINGUIDE
2024

*Löwenstein
Weingut Zipf*



MÜNCHEN IM NOVEMBER 2023

Otto Geisel

OTTO GEISEL
Leitung Expert Committee Gault&Millau

Dr. Hannah Fink-Eder

DR. HANNAH FINK-EDER
Chief Publisher Gault&Millau

Gault&Millau

WEINGUIDE DEUTSCHLAND

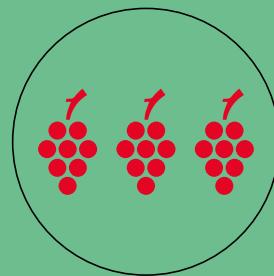
AUSZEICHNUNG IN DER VERKOSTUNG

BADEN & WÜRTTEMBERG

2022

*2020 Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Riesling „****“*

Weingut Zipf



MÜNCHEN IM MAI 2022

Otto Geisel

OTTO GEISEL
Leitung Expert Comité Gault&Millau

Dr. Hannah Fink-Eder

DR. HANNAH FINK-EDER
Chief Publisher Gault&Millau

Gault&Millau

WEINGUIDE DEUTSCHLAND

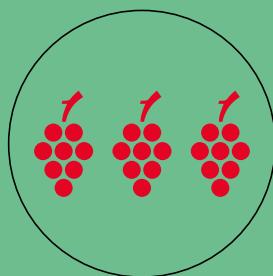
AUSZEICHNUNG IN DER VERKOSTUNG

GROSSE WEINE

2022

*2019 Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Riesling „Im OI“*

Weingut Zipf



MÜNCHEN IM FEBRUAR 2022

O.G. testet

D.H.F.-edr

OTTO GEISEL

Leitung Expert Comitée Gault&Millau

DR. HANNAH FINK-EDER

Chief Publisher Gault&Millau

Gault&Millau

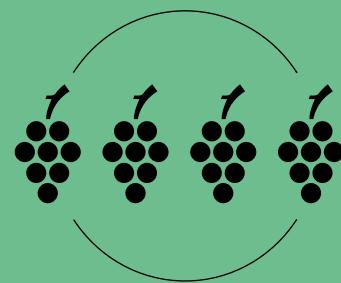
WEINGUIDE DEUTSCHLAND

AUSZEICHNUNG IN DER VERKOSTUNG

BADEN & WÜRTTEMBERG

2022

*2018 Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Spätburgunder
„**** Reserve“
Weingut Zipf*



MÜNCHEN IM MAI 2022

O.G. testet

D.H. Fink-Eder

OTTO GEISEL

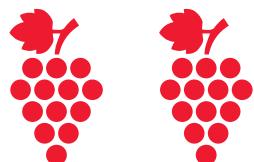
Leitung Expert Comité Gault&Millau

DR. HANNAH FINK-EDER

Chief Publisher Gault&Millau

Gault&Millau

Weinguide Deutschland



SEHR EMPFEHLENSWERT

WEINGUT
ZIPF

Gault&Millau Deutschland
Ausgabe Baden & Württemberg

2021

Ollie Geisel

OTTO GEISEL

Leitung der Verkostungen

Ursula Haslauer

URSULA HASLAUER

Executive Publisher Gault&Millau

Gault&Millau

WEINGUIDE DEUTSCHLAND

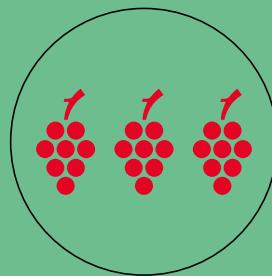
AUSZEICHNUNG IN DER VERKOSTUNG

BADEN & WÜRTTEMBERG

2022

*2009 Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Lemberger „****“*

Weingut Zipf



MÜNCHEN IM MAI 2022

Otto Geisel

OTTO GEISEL
Leitung Expert Comité Gault&Millau

Dr. Hannah Fink-Eder

DR. HANNAH FINK-EDER
Chief Publisher Gault&Millau

Weingut Zipf



Vorhofer Straße 4, 74245
Löwenstein
T +49 (0) 7130 6165
www.zipf.com

Inhaber:

Jürgen Zipf

Betriebsleiter:

Jürgen & Tanja Zipf

Verbände:

Junges Schwaben

Rebfläche: 12,5 ha

Produktion: 80.000 Flaschen

Verkaufszeiten:

Mo–Fr 13–18.30 Uhr

Sa 9–15.30 Uhr

und nach Vereinbarung

Zusammen mit seiner Frau Tanja führt Jürgen Zipf das großelterliche Weingut bereits in der dritten Generation. Naturschonendes Arbeiten im Weinberg sowie im Keller, wo auf Filtrierung und Schönung verzichtet wird, ist den Zipfs besonders wichtig. Die zum Großteil spontan vergorenen Weine werden seit 2019 um eine Besonderheit erweitert: Mit dem Jahrgang 2019 gab es zum ersten Mal einen Riesling aus dem Betonei. Neben dem Weingut setzen die Zipfs auf Grill- und Weinevents und wollen eine Eventlocation aufbauen, um dem Thema Weintourismus noch mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

2018 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling "****" trocken

16,50€ · 13%

Sehr schöner Riesling mit feinem Säure-Süße-Spiel.

2019 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Silvaner "Alte Reben" *** trocken

9,50€ · 12,5%

Fruchtig, frisch mit grasigen Noten und gutem Trinkfluss.

2016 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Lemberger "****"

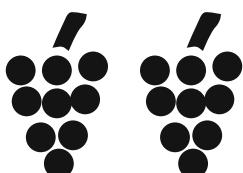
18,00€ · 13,5%

Dieser Wein schmeißt sich nicht ran. Der will erobern werden, jawoll.

Gault&Millau

WEINGUIDE
DEUTSCHLAND

2020



Gut

Weingut Zipf

wird empfohlen vom
Gault&Millau Deutschland
2020



BRITTA WIEGELMANN
Chefredakteurin
Gault&Millau Weinguide



WEINGUT ZIPF

74245 · Löwenstein · Vorhofer Straße 4

€ (0 71 30) 61 65 · Fax 97 25

www.zipf.com

Inhaber: Jürgen Zipf

Betriebsleiter: Jürgen & Tanja Zipf

Verbände: Junges Schwaben

Verkauf: Mo-Fr: 13.00-18.30 Uhr

Sa: 9.00-15.30 Uhr und nach Vereinbarung

Rebfläche: 12,5 ha

Jahresproduktion: 80.000 Flaschen

„Geschmack braucht Individualität“ lautet die Devise von Tanja und Jürgen Zipf, und so spielt der nachhaltige Weinbau bei den beiden eine größere Rolle denn je. Entsprechend legen sie Wert auf traditionelle und intensive Handarbeit im Weinberg. Im Keller verzichten sie weitgehend auf das Schönen und Filtern. Seit drei Jahren lassen sie alle Weiß- und Roséweine spontan vergären. Ihre Weine unterteilen die Zipfs in vier Kategorien, von einem bis hin zu vier Sternen. Letztere eignen sich für eine längere Lagerung und vor allem als Essensbegleiter. Ein unglaubliches Preis-Leistungs-Verhältnis bietet der 2018er Löwenstein Wohlfahrtsberg Weißer Burgunder *** trocken. Der charaktervolle Wein zeigt im Duft frische Kräuter wie Salbei und feine Würze vom Holzfassausbau. Am Gaumen imponiert er mit seiner Mineralität und langem Nachhall. Spannend wird es im Jahrgang 2019, da kommt erstmals das Beton-Ei für den Ausbau zum Einsatz. Einstweilen liegt der Schwerpunkt bei den Zipfs aber noch auf dem Rotwein. Eine Wucht ist der 2016er Löwenstein Wohlfahrtsberg Lemberger **** trocken. Der dunkelrubinrot leuchtende Wein erinnert im Duft an Zimt, frische Kräuter und wirkt sehr vielschichtig, am Gaumen verleiht ihm die Mineralität viel Finesse. Tolle Verkostungsgelegenheiten bieten die Veranstaltungen, die das Paar 2018 ins Leben gerufen hat, wie die mittlerweile sehr beliebten Grill- und Weinevents. Diesen Bereich wollen sie mit einer kleineren Event-Location noch weiter ausbauen.

■ 2018	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Grüner Silvaner Mineral 7,50 € 13,5%	84
■ 2017	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling*** Inka 9 € 12,5%	85
■ 2018	Grauer Burgunder*** 9,90 € 13,5%	86
■ 2018	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Weißer Burgunder*** 9,90 € 14%	88
■ 2018	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Weißen Riesling**** 16,50 € 13%	88
	Der strohgelbe Riesling duftet salzig, mineralisch und nach Orangenblüten. Am Gaumen wirkt er traubig-saftig und besticht durch seine klare Art sowie den gut eingebundenen Alkohol.	
■ 2018	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling*** Fels Feinherb 8,50 € 12%	85
■ 2018	Unterheimrieter Sommerberg Kerner Beerenauslese 28 €/0,5 Lit. 8%	89
■ 2016	Rotweincuvée CM 12,50 € 13,5%	86
■ 2016	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Lemberger*** Steillage 9,90 € 13,5%	87
■ 2016	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Spätburgunder**** 20 € 13%	87
■ 2016	Rotweincuvée Junges Schwaben 26 € 13,5%	88
■ 2016	Löwensteiner Wohlfahrtsberg Lemberger**** 20 € 13,5%	89