



Weingut Mohr-Gutting GdbR

Dudostraße 44 – 46
67435 Neustadt/Weinstraße

Telefon: 0 63 27 - 97 52 0
Fax: 0 63 27 - 97 52 10

mail@mohr-gutting.de
www.mohr-gutting.de

Was heute in der Weinszene noch fasziniert sind Individualisten, die Weine nach ihrem Geschmack, Temperament und Charakter machen, die den Reichtum, das Unverwechselbare ihrer Region schützen und durch ihre Arbeit vertiefen.

Durch die Heirat kam Franz Gutting zum Weinbau zurück. Als Dipl.-Ing. im Bauwesen ging der Winzersohn bei seiner Frau Regina Gutting, geborene Mohr, vor vielen Jahren nochmals in die Lehre und entdeckte die Leidenschaft für den Weinbau. Sie war damals die einzige Winzermeisterin in Rheinland-Pfalz, darüber hinaus 2. Bundessiegerin der Deutschen Landjugend und erhielt dafür von Bundesminister Joseph Ertl in Berlin die Ehrenurkunde. Der „Azubi“ bestand die Gesellenprüfung, arbeitete im Betrieb der Schwiegereltern Elisabeth und Franz Mohr, die das Weingut 1954 gegründet haben und hat sich mit der Note „sehr gut“ den Winzermeistertitel erworben.

Sie haben Ihren Betrieb in zweiter Generation in gut 20 Jahren komplett neu strukturiert und zu einem topmodernen Weingut mit heute ca. 16 Hektar Rebfläche ausgebaut. Ihren Schwerpunkt legten Sie auf Riesling- und Burgunderreben.

Seit 2008 bewirtschaften sie gemeinsam mit ihrer Tochter Simone ihre Weinberge nach ökologischen Richtlinien. Anfang 2013 ist das Weingut dem größten Verband ökologisch arbeitender Weingüter ECOVIN beigetreten, denn die Verbands-Richtlinien gehen deutlich über die EU-Richtlinien für ökologischen Landbau hinaus und das intakte Ökosystem steht hier im Vordergrund. Seit 2017 sind sie auch Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Pfälzerwald-Nordvogesen.

Die Leidenschaft zu seiner Frau und zum Wein ließ Simones Ehemann, Michael Kraus, von vorne beginnen und so hat auch er noch einmal die Schulbank gedrückt und 2014 seinen Abschluss als Staatlich geprüfter Wirtschaftler mit Bravour gemeistert.

Leidenschaft für den Wein heißt, den ganzen Prozess zu verfolgen; vom Wachsen der Frucht, ihrer Verarbeitung, bis hin zum Endprodukt. Aus dem harmonischen Zusammenspiel zwischen Boden, Rebe und Vinifikation entsteht so ein besonderer Weingenuss mit viel Energie und Lebenskraft.

Der Maßstab für die Qualität der Weine sind die Personen, die dahinterstehen – daraus erwächst Vertrauen und Verpflichtung.

Boden und Lage:

Gegen Westen durch den wie eine große Schutzmauer wirkenden Pfälzer Wald und nach Norden und Osten durch die zum Rhein ziehenden Höhenrücken vor kalten Winden abgeschirmt, liegt Duttweiler. Im Gegensatz zu den direkt am Pfälzer Wald liegenden Gemeinden mit ihrer Öffnung nach Osten, liegt Duttweiler auf der Südseite eines solchen Höhenrückens.

Durch seine leichte Südneigung und die kalkhaltigen, humusreichen Lößböden mit ihrer guten Wasserspeicherfähigkeit besitzt die Duttweiler Gemarkung beste Voraussetzungen für ein ideales Zusammenwirken zwischen Klima und Boden. Deshalb gedeihen hier besonders in warmen Jahrgängen Spitzenburgunder, weil die Reben trotz der vielen Wärme und Sonne in solchen Jahren noch ausreichend mit Wasser versorgt werden.

