



Geschichte.

Unsere Familie kann auf eine 300 jährige Tradition zurückblicken. Alte Urkunden belegen den Weinanbau in der Familie bis ins Jahr 1712. Mein Vater Horst Eiser stammt aus dem Weingut Ankermühle in Winkel, die Mutter Annelise aus dem Weinanbaubetrieb Capitain in Oestrich. Sie bauten und gründeten das Weingut Eiserhof 1964 und warben mit Ihren Aktivitäten einen großen Kundenstamm. Nach der Meisterprüfung übernahm ich- Joachim Eiser - 1990 den Betrieb.

Die Rebfläche betrug 9 ha.

Nach 40 Jahren Straußwirtschaft im Kelterhaus und Hof bauten wir das komplette Erdgeschoß des Wohnhauses zur Guttschänke um. Eröffnung war am 07. Oktober 2005 unter der Leitung von meiner Lebensgefährtin Elke Römer, (Organisation-Küche-Dekoration) und mir (Weine,usw.). Die Rebfläche redzierten wir aus Arbgeitsgründen auf 5,25 ha.

Weinbergslagen.

Unsere 31 Weinbergspartellen verteilen sich auf verschiedene Lagen in Oestrich-Winkel.

- Winkeler Hasensprung
- Winkeler Gutenberg
- Winkeler Dachsberg
- Mittelheimer St. Nikolaus
- Mittelheimer Edelmann
- Oestricher Lenchen
- Oestricher Doosberg,

45% dieser Weinberge sind in den begehrten “Erste Gewächs” Lagen.

Bewirtschaftung.

Unsere Weinberge werden umweltschonend bewirtschaftet. Jede zweite Rebzeile ist das ganze Jahr über begrünt. Zur Düngung werden große Mengen an Kompost eingesetzt, um den Humusgehalt der Böden zu optimieren und die Bodenflora zu fördern. Ein besonderes Augenmerk gilt den alten Rebstöcken, die uns bei niedrigen Erträgen hochreife, extraktreiche Trauben liefern.

55% unserer Rebflächen sind über 30 Jahre alt. Wohldosierte, optimale Nährstoffversorgung und nicht zuletzt sehr viel Handarbeit (halbieren der Trauben, entlauben und ausdünnen) bilden die Grundlage für bestmögliche Traubenqualität aus jedem Weinjahr.

Rebsortenspiegel

- Riesling 74%
- Spätburgunder 13%
- Saint Laurent 4%
- Rivaner 9%

Weinausbau.

Die Trauben werden erst bei höchster Reife geerntet, wenn sie das optimale Aromaprofil erreicht haben. Nur aus einwandfreiem Lesegut lassen sich Spitzenweine erzeugen.

Deshalb ist das Zusammenspiel zwischen Aussenbetrieb und Keller enorm wichtig. Die Lese erstreckt sich ab Anfang Oktober über mehrere Wochen. Mit der Maschinenlese können wir dann bis zum Höchsten Reifestadion der Trauben warten und dann die hohe Schlagkraft des Vollernters nutzen, um möglichst viele Trauben zu diesem Zeitpunkt einzubringen. Großen Wert legen wir auf den schonenden Ausbau unserer

Weine. Die Trauben werden schonend gepreßt und weiter verarbeitet, um Gerb- und Trubstoffe zu vermeiden. Die Vergärung erfolgt in gekühlten Gebinden über einen Zeitraum von 3 bis 6 Wochen. Nach der Gärung verbleibt der Wein noch lange Zeit zur Reifung auf der Feinhefe.