



## WILHELMSHOF

Wein & Sektgut  
Queichstr. 1, D-76833 Siebeldingen  
+49 6345 919147  
kontor@wilhelmshof.de  
www.wilhelmshof.de

# SEKT-AVANTGARDE. 100% HANDLESE. AUTHENTIZITÄT. VOM WEINBERG BIS ZUM WEIN UND SEKT IM EIGENEN GUT. ERSTES WEINGUT IM DEUTSCHEN NACHHALTIGKEITSKODEX. BIO.

FAMILIE ROTH-OCHOCKI

Mitten im Zentrum des alten Winzerdorfes Siebeldingen lädt ein historisches Hoftor in den Wilhelmshof ein. Hier steht man – ebenso wie die Burgunderreben des Guts – auf Muschelkalkboden. Da alle männlichen Erstgeborenen der Familie mit Vornamen Wilhelm hießen, bürgerte sich im Ort irgendwann der Name «Wilhelmshof» für das Gut ein. Der letzte Wilhelm, Wilhelm Jung, hatte 1949 mit der Abfüllung des außergewöhnlich guten Jahrgangs den Grundstein für die Vermarktung des Weins in Flaschen gelegt.

Später übernahmen die Damen die Regie im Wilhelmshof: 1975 Wilhelms Tochter Christa gemeinsam mit Ehemann Herbert Roth. Ab 2010 dann deren Tochter Barbara (1978) mit Kollege und Ehemann Thorsten Ochocki (1979). Alle vier hatten sich jeweils während ihres Önologie-Studiums in Geisenheim kennengelernt. Barbara und Thorsten erweiterten ihren Horizont mit Arbeitserfahrung in Kanada, Südafrika, Neuseeland, USA (Kalifornien, Oregon) und in den französischen Weinregionen Bordeaux, Burgund und Champagne. Nachhaltige Bewirtschaftung ist bereits seit den 1970er Jahren das führende Prinzip im Wilhelmshof, seit Herbert

Roth sich mit den Thesen des Club of Rome auseinandergesetzt hatte. In Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Bingen und dem Herrmann-Höpke-Institut beteiligte sich der Wilhelmshof ab 2008 an einem Forschungsprojekt zur Nachhaltigkeit und legte 2015 als erstes Weingut Deutschlands einen Nachhaltigkeitsbericht nach international anerkannten Richtlinien vor. Als erstes Weingut in Deutschland wurde der Wilhelmshof in den Deutschen Nachhaltigkeitskodex aufgenommen. Seit 2018 ist es bio-zertifiziert.

Herbert Roth gilt als Pionier des deutschen Winzersekt. Seit seinen Studienreisen in die Champagne, in den 1970er Jahren, war er überzeugt davon, dass auch aus hochwertigen deutschen Trauben exzellente Sekte gewonnen werden könnten. Schließlich liegt die Pfalz auf dem gleichen Breitengrad wie die Champagne, hat ebenfalls kalkreiche Böden, und es gedeihen hier ähnliche Rebsorten. Erst im Geheimen für den Eigenbedarf füllte er mit Hilfe einer auf dem Flohmarkt in Épernay erworbenen Sektorkmaschine (Baujahr 1800) 52 Flaschen Sekt ab – eine für jeden Sonntag.

Bild: Temperamentvolles Ehepaar: Barbara Roth und Thorsten Ochocki.



## HIER WIRD GEPRIKELT, UND IN DEN DEN FLASCHEN SCHEINT DIE SONNE

### 2022 Weißer Burgunder im Sonnenschein Spätlese trocken

Im Wilhelmshof hat man sich von den klassischen deutschen Prädikatsweinen bewusst nicht verabschiedet. Damit macht man deutlich, dass die Weine des Guts nicht angereichert werden. Das Ergebnis ist in diesem Fall sehr vielschichtig, elegant und ausdrucksvoll, auch durch stattliche 14 Volumenprozent als Rückgrat.

### 2016 Blanc de Noirs Brut

Spätburgunder ist die Basis für diese Spezialität des Hauses. Der mehrfach ausgezeichnete Sekt wurde erstmals 1989 erzeugt. Die Erfahrung spürt man durch die cremige Note, den feinen Schmelz aus fünf Jahren Hefelager und die elegante, sanft pulsierende Perlage. Der Grundwein für diesen Sekt wurde in Barriques ausgebaut.

### 2020 Spätburgunder im Sonnenschein Spätlese trocken

Neben großartigen Weißweinen und fulminanten Sekten ist der Spätburgunder eine weitere Spezialität des Weinguts. Er reift in kleinen und großen Holzfässern und verführt vor allem mit seiner feinen mineralischen Aromatik. Im Geschmack präsentiert er sich temperamentvoll und muss den Vergleich mit bedeutenden Gewächsen aus Burgund nicht scheuen.

**Wilhelmshof | Inhaber:** Familie Roth-Ochocki | **Betriebsleitung:** Barbara Roth | **Keller:** Thorsten Ochocki  
**Rebfläche:** 22 Hektar | **Gegründet:** 1648 | Am heutigen Betriebssitz seit 1918 | **Jahgangsproduktion:** knapp 150 000 Flaschen | **Wichtigste Sorten:** Riesling, Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder | diverse alkoholfreie Getränke  
**Mitgliedschaften:** Verband traditioneller Sektmacher e.V., Zukunftswine, Vinissima | biozertifiziert

Die historische Maschine lässt sich noch heute im Weinkeller bewundern. Herbert Roth war 1988 einer der Gründer des «Verbandes der deutschen Sektmacher». 1989 kelterte er den ersten «Blanc de Noirs» Deutschlands - ein weißer Sekt aus schonend gepressten, roten Spätburgundertrauben. Die Prüfstelle war angemessen schockiert und wollte die französische Bezeichnung nicht akzeptieren, empfahl, «Weißdruck» auf das Etikett zu setzen! Ein voller Leitz-Ordner enthält den Schriftverkehr mit den Behörden und belegt die Bemühungen von Herbert und Christa Roth im Kampf um die Zulassung des für uns heute gängigen Begriffs. 1994 wurde auf Grund Ihrer Bemühungen in einer EU-Verordnung die Bezeichnung Blanc de Noirs zugelassen.

Auch Tochter Barbara lieferte sich einen Kampf mit den Verordnungen. Seit 1992 bestand die EU partout darauf, dass Sektflaschen mit einer Folienkapsel auszustatten seien. Diese hat allerdings keinerlei funktionelle Bedeutung für die Flasche, dient lediglich der traditionellen Gestaltung, verursacht einen hohen CO<sub>2</sub>-Ausstoß bei Herstellung und Transport und landet im Müll. Für die nachhaltig arbeitende Winzerin nicht hinnehmbar. Gemeinsam mit der pfälzischen EU-Abgeordneten Christine Schneider und einer Initiative aus 60 weiteren Weingütern erreichte Barbara, dass seit Dezember 2023 die EU-Verpackungsverordnung nicht mehr auf die überflüssigen Folienkapseln besteht.

Der Blanc de Noirs des Wilhelmshofs trat seinen Siegeszug in der Welt der Weinliebhaber an - mehrfach verwies er bei internationalen Verkostungen auch renommierte Champagner auf hintere Plätze. Für Aufsehen nicht nur bei Fachleuten sorgte Herbert Roth auch 1996 mit der erstmaligen Vorstellung der Patina-Sekte, die mindestens fünf Jahre auf der Hefe lagern und bei Kennern sehr begehrt sind. Mehrfach wurde der Wilhelmshof als bester deutscher Sekterzeuger geehrt.

Alle Sekte des Gutes werden nach den gleichen Kriterien produziert: Es werden ausschließlich gesunde Trauben, von erfahrenen Mitarbeiter, ausgewählt. Diese werden dann in 100% Handlese nach den Vorgaben der klassischen Flaschengärung verarbeitet. Die Qualität der Weine beginnt im Weinberg, die naturnahe und nachhaltige Bearbeitung der Böden ist Grundlage einer biologischen Bewirtschaftung mit dem Ziel, perfekte Weine zu erzeugen.

Wichtig für die Entwicklung des Weinguts war die kluge und frühe Beschränkung auf fünf Rebsorten, nämlich Riesling und Burgundersorten. Diese gedeihen auf den Böden hervorragend und liefern erstklassige Sektgrundweine. Für die Privé-Sekte wird die Basis auf der Feinhefe in Holzfässern gelagert und gewinnt hier Rasse und Spiel. Sie sind vor allem die Domäne von Barbara Roth, ihr Mann Thorsten Ochocki hat eine besondere Vorliebe für feine Spätburgunder, denen er sich mit viel Leidenschaft widmet.



Durch ein malerisches Tor geht's zum Wein- und Sektvergnügen. Dabei spielen auch viele Holzfässer eine wichtige Rolle.