

**MARGARETHENHOF**

Margarethenhof eGbr  
67147 Forst · Wiesenweg 4  
Tel. (06326) 8302  
info@margarethenhof-forst.de  
[www.margarethenhof-forst.de](http://www.margarethenhof-forst.de)



**Inhaber/in und Betriebsleitung**

Yvonne Libelli und Martin Lucas  
**Keller** Yvonne Libelli, Martin Lucas

**Außenbetrieb** Martin Lucas

**Historie** 2011 Übernahme des Weinguts, seit 2021 in der Umstellung von kontrolliert umweltschonendem auf biologischen Weinbau

**Rebfläche** 17 Hektar

**Jahresproduktion** 140 000 Flaschen

**Beste Lagen** Große Lagen: Forster Pechstein, Jesuitengarten und Ungeheuer, Erste Lagen: Forster Musenhang und Stift, Deidesheimer Herrgottsacker

**Boden** Buntsandstein, Kalkgeröll, Basalt, Lehm-Löss

**Rebsorten** 70% Riesling, 30% übrige Sorten

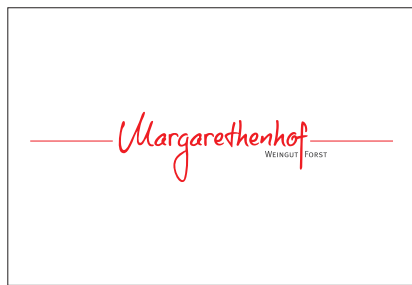
**Gastronomie** Weinprobiertage im Juni, Wohnmobilstellplätze auf dem Weingut

**Erlebenswert** Lagenwanderweg, digitale Weinwanderung

**Mitglied** Vinissima, Generation Riesling, Wine Changes

Der Trend, Lagenweinen mehr Zeit zu geben, bevor sie auf den Markt kommen, setzt sich auch beim Margarethenhof von Yvonne Libelli und ihrem Bruder Martin Lucas fort. So entfallen für uns die Ersten Lagen des Jahrgangs 2023, weil diese gemeinsam mit den Großen Lagen aus dem Jahr 2024 erst nach unserem Redaktionsschluss gefüllt wurden. Dafür sind wir aber mit den anderen, gezeigten Weinen sehr zufrieden. Der Riesling Basis ist ein typischer Mittelhaardter Schorlekandidat, saftig und mit ansprechender Frucht. Der Riesling Kernstück ist zwar auch noch Einstieg, bietet aber etwas mehr an Kühle und Biss. Charakter bringt in jedem Fall der Forster Ortsriesling mit, er hat Fülle und Würze, schon die Farbe ist ein sattes Pfirsichgelb - der Extrakt lässt sich deutlich schmecken. Bei den drei Großen Lagen aus dem Jahr 2023 notieren wir erhebliche Unterschiedlichkeiten. Der Ungeheuer wartet mit einer hintergründigen Frucht auf, er ist eine Spur wärmer und breiter, ohne jedoch mollig zu wirken. Gelbfruchtig baut sich

der Pechstein vor uns auf, nur um im Nachgang voller Mineralität zu stecken, die sich festsetzt und minutenlang bleibt. Luftig und tänzelnd hingegen der Jesuitengarten, der schwebt förmlich im Glas. Diese drei Lagen haben wir noch als 2018er im Keller gefunden und in die Probe dazugestellt. Sie sind ordentlich gereift, doch man merkt auch den Entwicklungsprozess, der in der Definition der Charakterstärken im Weingut stattgefunden hat. Gegen die Rieslingpower fällt der rote Assemblage 1902 aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder diesmal etwas ab.



- 86 2024 Riesling trocken Basis  
6,50 €/1 Lit. | 12% **BEST BUY**
- 87 2023 Forster Riesling trocken  
11,50 € | 12%
- 90 2023 Forster Ungeheuer Riesling trocken  
23 € | 12,5%
- 91 2023 Forster Pechstein Riesling trocken  
28 € | 12,5%
- 92 2023 Forster Jesuitengarten Riesling trocken  
30 € | 12,5% **TIPP**
- 87 2024 Riesling trocken Kernstück  
8,90 € | 12%
- 88 2022 Assemblage 1902 trocken  
17,90 € | 13%