



Frankfurt am Main,
10. Oktober 2025

DLG zeichnet Jungwinzerinnen und Jungwinzer 2025 aus

Bekanntgabe der drei Gewinner des DLG-Wettbewerbs zur Förderung des Winzernachwuchses – Sieger: Michael Meusert, Weingut Meusert (Franken) – Zweiter Platz: Jasmin Lorch, Weingut Sans-Lorch (Rheinhessen) – Dritter Platz: Lisa Weineck, Weingut Deckert (Saale-Unstrut)

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat die besten Nachwuchstalente der deutschen Weinwirtschaft gekürt. Zahlreiche junge Winzerinnen und Winzer aus den verschiedensten Anbauregionen Deutschlands stellten sich auch in diesem Jahr dem Wettbewerb um den renommierten DLG-Nachwuchspreis. Eine Fachjury wählte aus dem hochkarätigen Teilnehmerfeld die drei überzeugendsten Persönlichkeiten aus: Den ersten Platz sicherte sich Michael Meusert vom Weingut Meusert (Franken). Auf Rang zwei folgt Jasmin Lorch vom Weingut Sans-Lorch (Rheinhessen). Lisa Weineck vom Weingut Deckert (Saale-Unstrut) belegt den dritten Platz.

Die gezielte Förderung des deutschen Winzernachwuchses ist ein besonderes Anliegen der DLG. In insgesamt drei Runden stellten die jungen Talente ihr Wissen und Können unter Beweis. Im Rahmen der Qualifikationsrunde wurde das Fachwissen in den Bereichen Oenologie, Weinbau und internationale Weinwirtschaft geprüft. In der zweiten Runde wurde die Qualität der Weine im Rahmen der Bundesweinprämierung bewertet. In der Finalrunde stellten sich die besten Teilnehmerinnen und Teilnehmer schließlich den Fragen einer Fach-Jury aus Weinexperten, die die Sieger unter den besten deutschen Weintalenten ermittelte.

Porträts der DLG-Jungwinzer und Jungwinzerinnen des Jahres 2025

1. Platz: Michael Meusert vom Weingut Meusert in Fahr am Main (Franken)

Im traditionsreichen Familienweingut aufgewachsen, lernte Michael Meusert schon früh die Arbeit zwischen Reben und Keller kennen. Die wirkliche Leidenschaft für den Weinbau entfachte jedoch erst, als er seinen ersten eigenen Wein unter die Leute brachte: „Mit den eigenen Händen und der eigenen Kreativität ein Produkt zu schaffen, das Menschen glücklich

macht, und sie zusammenbringt, ist für mich eine unglaubliche Erfüllung. Genau das macht den Winzerberuf für mich, trotz aller Herausforderungen, zum schönsten Job der Welt.“

Ausbildung und prägende Stationen

Nach dem Abitur absolvierte Michael Meusert ein duales Studium der Weinbau- und Oenologie in Neustadt an der Weinstraße, das er 2022 mit der besten Bachelorarbeit seines Jahrgangs im Fachgebiet Oenologie abschloss. Prägende Stationen seiner Ausbildung waren unter anderem das VDP-Weingut Max Müller I in Volkach und die Kellerei Schreckbichl in Südtirol. Seit 2022 arbeitet er im elterlichen Betrieb, den er 2024 als Geschäftsführer übernommen hat. In den vergangenen drei Jahren hat der 25-Jährige das 400 Jahre alte Weingut mit seinen 7 Hektar Rebfläche Schritt für Schritt modernisiert: Dazu zählen die Einführung alkoholfreier Produkte unter dem Namen „Meusert ZERO“, die Pflanzung von PIWIs wie Sauvignier Gris, ein klar gegliedertes Sortiment in Guts-, Orts- und Lagenweine sowie zwei experimentelle Weinlinien „Eigensinn“ und „Rebellion“. Parallel hat er das touristische Angebot erweitert, Gastronomie- und Handelspartner bis hin zu Sternerestaurants für seine Weine gewonnen und das Weingut durch Veranstaltungen wie Weinfeste, Proben und Kulturkooperationen erfolgreich nach außen geöffnet. Neben dem eigenen Betrieb engagiert sich Michael Meusert ehrenamtlich für Dorf und Region.

Weinphilosophie Michael Meusert

Gesunde Trauben, ein niedriger Ertrag und der richtige Lesezeitpunkt sind die Grundlagen für Michaels Weine. Im Weinkeller brauchen die Weine dann vor allem zweierlei: Mut und Zeit. Mut braucht es, um neue Stilistiken auszuprobieren, wie Mikromaischegärung im Silvaner oder Premium-Rosé im Holzfass. Zeit brauchen die Weine, um geschmeidig, rund und vielschichtig zu werden. „Die Oenologie war für mich schon immer der spannendste Teil der Weinproduktion. Mit dem richtigen Lesegut kann man unglaublich viele Wege gehen. Gerade der Silvaner ist da unheimlich vielseitig – ob als Sekt, Cuvée-Partner, Tischwein, Lagenwein, Orangewein oder sogar Süßwein. Am Ende geht es für mich darum, aus gesundem Lesegut das Beste herauszuholen und die Vielseitigkeit des Silvaners zu zeigen. Mit Mut und Zeit entstehen Weine, die ehrlich sind, Charakter haben und Freude machen.“

Weitere Informationen: www.weingut-meusert.de

Foto: ©Weingut Meusert – Magdalena Kick /Flânear GbR

2. Platz: Jasmin Lorch vom Weingut Sans-Lorch aus Nackenheim (Rheinhessen)

Jasmin Lorch wirkt seit 2020 fest im familiengeführten Weingut Sans-Lorch mit. Nach ihrer Ausbildung 2015 zur Winzerin und während ihres Studiums in Geisenheim (B. Sc. Weinbau und

Oenologie) sammelte sie zahlreiche praktische Erfahrungen in Weingütern in Rheinhessen und der Pfalz, im Wallis in der Schweiz, Napa Valley in Kalifornien und Central Otago in Neuseeland. Für ein Auslandssemester zog es sie 2018 nach Südafrika an die University of Stellenbosch, wo sie verschiedene Weinbau- und Oenologiemodule für ein Semester belegte.

Von diesen internationalen Eindrücken beflügelt, entschied sie sich 2020 einen Master in Business Administration an der Hochschule Mainz anzuhängen. Das Besondere daran: Der Studiengang ist offen für alle, die keinen Bachelor der Wirtschaftswissenschaften haben und bietet so zu den betriebswirtschaftlichen Inhalten noch einen tollen Austausch zwischen den Studierenden aus verschiedensten Fachrichtungen. Neben dem Studium war die Weiterentwicklung des Weinguts ein zentraler Punkt ihrer Arbeit der letzten Jahre. Die Umstrukturierung der Weinkarte und passende Neugestaltung der Etiketten mit Unterteilung in zwei klare Linien – Gutsweine und Premiumweine, wobei letztere besonders die Spielwiese für ihr Winzerinnenhandwerk bilden mit klarem Lagenbezug, Reifezeit im Barrique oder Tonneau und qualitätsfördernden Handarbeiten im Weinberg. Ein weiterer Punkt war der Ausbau von Weinerlebnissen, z.B. Weinwanderungen in Kleingruppen, Weinproben in Englisch und Deutsch mit oder ohne Essensbegleitung im Rahmen des Gutsausschanks. Dazu setzt Jasmin besonders auf Kooperationen mit lokalen PartnerInnen, seien es Musikerinnen für eine musikalische Weinprobe oder Live-Musik-Events wie die „Gartenlounge“ oder die Kombination von Yogastunden und Weinproben. Der direkte Kundenkontakt spielt dabei immer eine zentrale Rolle und bietet ihrer Ansicht nach den größten Mehrwert dieser Formate.

Weinphilosophie Jasmin Lorch

Wein ist so viel mehr als das wohlschmeckende Getränk in der Flasche; es ist Kulturgut und Kommunikationsmittel! Viele Menschen interessieren sich für das Handwerk dahinter und die Leidenschaft, die uns Winzerinnen und Winzer antreibt. Über den Wein oder andere, speziellere Traubenerzeugnisse, wie zum Beispiel Verjus, haben wir die Möglichkeit, ins Gespräch zu kommen und Menschen an einen Tisch zu bekommen, um über unsere Kulturlandschaften und unser Handwerk zu sprechen. Wir können sie begeistern und ihnen zeigen, wieso unsere Branche und unsere Arbeit für die (Weinbau)Regionen so wichtig sind.

Ich freue mich sehr über die Auszeichnung als zweitplatzierte Jungwinzerin des Jahres und bin dankbar für die Wertschätzung, die damit jungen Vertreterinnen unserer Branche und ihren neuen Ideen entgegengebracht wird!

Weitere Informationen unter: <https://sans-lorch.de/>

Foto: ©Weingut Sans-Lorch

3. Platz: Lisa Weineck vom Weingut Deckert in Freyburg (Saale-Unstrut)

Den Weg zum Wein hat Lisa Weineck durch ihre Eltern und den Familienbetrieb Weingut Deckert gefunden. Schon früh durfte sie miterleben, wie viel Leidenschaft, Fleiß und Verantwortung hinter jedem Glas Wein steckt. Gleichzeitig war es ihr aber wichtig, ihren eigenen Weg zu gehen und Erfahrungen außerhalb des elterlichen Betriebs zu sammeln – im In- und Ausland, im Weinberg wie im Keller. Gerade deshalb bedeutet ihr die Auszeichnung „Jungwinzerin des Jahres“ so viel: „Sie ist für mich ein Loslösen vom Klischee „Tochter von“. Der Titel zeigt, dass ich mir mit Erfahrung, Ehrgeiz und Disziplin meine eigene Handschrift erarbeitet habe und heute als Winzerin und Kellermeisterin meinen ganz eigenen Platz gefunden habe“, so Lisa Weineck.

Nach dem Abitur 2011 begann die 34-Jährige ihre Winzerausbildung im elterlichen Weingut Deckert in Freyburg (Unstrut) und sammelte praktische Erfahrungen u.a. bei Domaine Monplezy in Südfrankreich, im Sektgut St. Laurentius an der Mosel und im Weingut Sonnenberg an der Ahr. Anschließend arbeitete sie erneut im Familienbetrieb sowie im Landesweingut Kloster Pforta, bevor sie 2016 für ein halbes Jahr zur Crossroads Winery in Neuseeland ging, um internationale Einblicke in Weinbau und Kellerarbeit zu gewinnen. Von 2016 bis 2018 besuchte Lisa Weineck die Technikerschule für Weinbau und Oenologie an der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, die sie erfolgreich als staatlich geprüfte Technikerin abschloss. Seitdem arbeitet sie im elterlichen Weingut Deckert als Kellermeisterin, wo sie 17 Hektar bewirtschaftet.

Engagement

Seit 2021 ist Lisa Weineck außerdem Kellermeisterin vom Weinbau am Geiseltalsee. Im gleichen Jahr hat sie ihr Einzelunternehmen Sekt- & WeinEck gegründet, mit dem Lisa ihre Leidenschaft für die Sektherstellung noch stärker vertieft. Seit 2019 engagiert sie sich als berufene AP-Prüferin und seit 2020 als Vorstandsmitglied des Weinbauverbands Saale-Unstrut. Dieses Amt erlaubt es ihr, aktiv an der Weiterentwicklung und Zukunftsfähigkeit ihrer Heimatregion mitzuwirken. Eine Aufgabe, die Lisa Weineck mit großer Überzeugung erfüllt.

Neben der Arbeit im Weinbau prägt auch die Natur ihr Leben: 2021 hat die ehemalige Weinkönigin von Saale-Unstrut den Jagdschein gemacht, um die Verantwortung für den Erhalt und Schutz der Kulturlandschaft noch bewusster wahrzunehmen. Außerdem ist sie seit 2008 begeisterte Kutschfahrerin.

Weinphilosophie Lisa Weineck

Mit der Auszeichnung zur DLG-Jungwinzerin 2025 sehe ich mich bestärkt, meinen Weg konsequent weiterzugehen: mit Leidenschaft für den Wein, mit Verantwortung für die Region und mit Mut, Neues zu wagen. Wir verbinden Tradition und Moderne, um den Wein so unverfälscht wie möglich zu bewahren. Die Natur gibt den Takt vor, und wir begleiten sie mit Wissen und

Sorgfalt. So entstehen fruchtbetonte, aromatische Weine, die Lust auf ein zweites Glas machen. Wichtig ist es, die typischen Aromen jeder Rebsorte individuell zum Ausdruck zu bringen.

Weitere Infos zum Weingut Deckert: <https://weingut-deckert.de/>

Foto: © Weingut Deckert/ Patrick Cebulla (Einwandfrey®)

75 Jahre Spitzenqualität: Die DLG-Bundesweinprämierung feiert Jubiläum

Die DLG-Bundesweinprämierung ist der führende Qualitätswettbewerb für deutsche Weine und Sekte. In diesem Jahr feiert sie ihr 75. Jubiläum – ein Meilenstein für professionelle Weinbewertung. Alle eingereichten Weine und Sekte wurden von geschulten Sachverständigen nach den strengen Kriterien des DLG-5-Punkte-Schemas® geprüft und bewertet. Testergebnisse und weitere Informationen unter www.bundesweinpraemierung.de

Presse-Kontakt

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org