



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	ELLERSTADTER KIRCHENSTÜCK
REBSORTE:	GRAUBURGUNDER
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 7,5 g/L – SÄURE: 6,9 g/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 85° OE

Der Grauburgunder, oder auch Ruländer genannt, ist eine grautraubige Mutation des Spätburgunders. Im Jahr 1711 wurde er von dem Kaufmann Johann Seger Ruland in einem verwilderten Weinberg in Speyer gefunden und verbreitet.

Als Ruländer meist süß bis edelsüß ausgebaut und als Grauburgunder markant, körperreich und trocken ausgebaut gibt dieselbe Rebsorte zwei völlig verschiedene Weintypen. Weltweit ist er unter dem Namen Pinot Gris bzw. Pinot Grigio bekannt. In Deutschland ist er mit 4,3 % der Rebfläche die 4. wichtigste Weißweinsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Der „kleine Bruder“ der trockenen Spätlese ist die „leichte“ Variante des Grauburgunders. Ein bekömmlicher, nach Birnen duftender junger Weißwein, der keinen großen Erklärungsbedarf hat. Ein schlanker Burgunder, unkomplizierter Trinkgenuss für warme Sommertage

Passt zu...

Eigentlich allem, vor allem aber zu Fisch- und Meerestiergerichte



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
REBSORTE:	CHARDONNAY
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 5,7 G/L – SÄURE: 7,4 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 90° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	BERLINER WEIN TROPHY 2009 : GOLD

Der Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Sowohl die weinbaulichen als auch die sensorischen Eigenschaften deuten oftmals darauf hin. Ursprünglich ist die Sorte im Burgund beheimatet, wo auch ein Ort den Namen Chardonnay trägt und als Namensgeber gedient hat. Durch seine gute Anpassungsfähigkeit ist er in den letzten Jahrzehnten weltweit sehr stark in Mode gekommen und ist daher fast in jedem Anbaugebiet auf der Welt zu finden. In Deutschland wurde sie 1991 zugelassen und ist mittlerweile mit 1,1% der gesamtdeutschen Rebfläche eine bedeutende Nische und spielt seit über 10 Jahren auch in unserem Sortiment eine große Rolle. Weltweit ist der Chardonnay die wohl bekannteste Weißweinsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Ein frischer knackiger und spritziger, an Quitten und Äpfeln erinnernder Chardonnay. Ganz und gar nicht nach internationalem Vorbild! Sondern filigran, schlank mit einer dezenten Säure, die diesem Wein sein Rückgrat verleiht. Dieser Wein hat kein Holz gesehen, sondern wurde zu 100% im Edelstahl angebaut und ist damit glasklar in seiner Fruchtausprägung.

Passt zu...

Fischgerichten aller Art, auch leichten Salaten mit Putenbruststreifen oder zu einem Rinder-carpaccio.



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
REBSORTE:	WEIßBURGUNDER
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 6,0 G/L – SÄURE: 6,6 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 85° OE

Der Weißburgunder ist ebenso wie der Grauburgunder eine Mutation aus dem Spätburgunder und wird international auch als Pinot Blanc bezeichnet. Er gehört mit zu den wichtigsten Weißweinsorten in Deutschland (3,4% der gesamten Anbaufläche). Auch in unserem Weingut gehört der Weiße Burgunder neben Riesling, Grauburgunder und Chardonnay zu der bedeutendsten Rebsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Der kleine Bruder der Spätlese ist der perfekte Frühlingwein. Fruchtig, frisch und mit einer prickelnden, harmonischen Säure machen diesen Weißburgunder zum idealen Spargelwein.

Gerade frisch als 2009er abgefüllt, bringt er den absoluten Trinkspaß.

Diesen Wein gibt es auch mit dem Künstler-Etikett „Edition Haßlocher Leisböhl“.



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
LAGE:	MECKENHEIMER NEUBERG
REBSORTE:	GRAUBURGUNDER
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 6,4 G/L – SÄURE: 7,3 G/L ALKOHOL: 13,5 % - MOSTGEWICHT: 99° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN.PLUS.DE: SEHR GUT ⁽⁸²⁾

Der Grauburgunder, oder auch Ruländer genannt, ist eine grautraubige Mutation des Spätburgunders. Im Jahr 1711 wurde er von dem Kaufmann Johann Seger Ruland in einem verwilderten Weinberg in Speyer gefunden und verbreitet.

Als Ruländer meist süß bis edelsüß ausgebaut und als Grauburgunder markant, körperreich und trocken ausgebaut gibt dieselbe Rebsorte zwei völlig verschiedene Weintypen. Weltweit ist er unter dem Namen Pinot Gris bzw. Pinot Grigio bekannt. In Deutschland ist er mit 4,3 % der Rebfläche die 4. wichtigste Weißweinsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Ein kräftiger, dichter und komplexer Grauburgunder. Durch das hohe Mostgewicht von 102° Oechsle ist er im Vergleich zu seinen Qualitätswein-Bruder weniger der schlanke, sommerliche Typ, sondern eher ein gehaltvoller Essensbegleiter. In der Nase zeigen sich Aromen von reifer Quitte und Melone. Sehr nachhaltig auf der Zunge und am Gaumen. Durch eine 5-stündige Maischestandzeit hat es seine goldige Farbe erhalten.

Passt zu...

gehaltvollen Speisen mit einer Käse-Sahne-Sauce bestens geeignet!!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
LAGE:	ELLERSTADTER KIRCHENSTÜCK
REBSORTE:	WEIßBURGUNDER
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 8,0 G/L – SÄURE: 6,6 G/L ALKOHOL: 13,5 % - MOSTGEWICHT: 100° OE
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN.PLUS.DE: SEHR GUT ⁽⁸³⁾

Der Weißburgunder ist ebenso wie der Grauburgunder eine Mutation aus dem Spätburgunder und wird international auch als Pinot Blanc bezeichnet. gehört mit zu den wichtigsten Weißweinsorten in Deutschland (3,4% der gesamten Anbaufläche). Auch in unserem Weingut gehört der Weiße Burgunder neben Grauburgunder und Chardonnay zu der bedeutendsten Rebsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Diese trockene Spätlese besticht durch seine ausdrucksstarke Aromatik. Nussiger Duft mit Melonentönen, zartfruchtig mit feiner Säure und Biss. Die dezente eigene Restsüße und die hohen Extraktwerte machen diesen Wein zu einem gehaltvollen Essensbegleiter. Der Burgunder zeigt sich mit Schmelz im Mund und bleibt sehr lange am Gaumen spürbar. Lassen sie den Wein sich für kurze Zeit im Glas entfalten!
Bitte nicht zu kalt trinken, sonst kommt das Aroma nicht voll zur Geltung (9-12 °C)

Zum Wohl!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
LAGE:	MECKENHEIMER NEUBERG
REBSORTE:	CHARDONNAY
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 4,2 G/L – SÄURE: 7,1 G/L ALKOHOL: 13,5 % - MOSTGEWICHT: 104° OE
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN.PLUS.DE: SEHR GUT ⁽⁸³⁾

Der Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Sowohl die weinbaulichen als auch die sensorischen Eigenschaften deuten oftmals darauf hin. Ursprünglich ist die Sorte im Burgund beheimatet, wo auch ein Ort den Namen Chardonnay trägt und als Namensgeber gedient hat. Durch seine gute Anpassungsfähigkeit ist er in den letzten Jahrzehnten weltweit sehr stark in Mode gekommen und ist daher fast in jedem Anbaugebiet auf der Welt zu finden. In Deutschland wurde sie 1991 zugelassen und ist mittlerweile mit 1,1% der gesamtdeutschen Rebfläche eine bedeutende Nische und spielt seit über 10 Jahren auch in unserem Sortiment eine große Rolle. Weltweit ist der Chardonnay die wohl bekannteste Weißweinsorte.

Kurze Weinbeschreibung:

Als Spätlese mit viel Kraft und Fülle, aber zu 100% im Edelstahl ausgebaut und damit ganz ohne Holznote, wie man es von den internationalen Chardonnays oft gewohnt ist. Somit bleiben die Frucht und die Sortentypizität erhalten. Er ist zwar komplex und gehaltvoll, doch wirkt er im Mund sehr klar und filigran. Seine feine, fast an Riesling erinnernde Mineralität ist nachhaltig und bleibt lange am Gaumen spürbar.

Ein anspruchsvoller Wein, der auch zu Spargelgerichten oder einem BBQ wunderbar geeignet ist. Oder wie wäre es mal mit einem Weißwein zu Wildgerichten oder zur Martinsgans mit Kastanien?

Zum Wohl.