



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	MECKENHEIMER NEUBERG
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	HALBTROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 16,3 g/L – SÄURE: 8,7 g/L ALKOHOL: 11,5 % - MOSTGEWICHT: 83° Oe

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbauggebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Der halbtrockene Neuberg steht seinem trockenen Bruder in nichts nach. 16g Restzucker und 8,5 g Säure harmonieren in einem eleganten Süße-Säure-Spiel hervorragend miteinander. Und da es sich ausschließlich um eigene Restsüße handelt (d.h. es ist keine Süßreserve zugesetzt worden, sondern der Wein wurde „abgestoppt“) wirkt er mit einer süßlichen Note ohne jedoch lieblich zu sein. Probieren sie ihn auch mal als Schorle!

Passt zu...

Frischen, leichten Gerichte wie Salaten, Carpaccio und anderen Häppchen. Mit seinen 11,5 % und der dezenten Restsüße auch als Begleiter von asiatischen Gerichten sehr gut geeignet. Einfach ein unkomplizierter Trinkgenuss!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
LAGE:	ELLERSTADTER BUBENECK
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 6,6 G/L – SÄURE: 8.2 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 82° OE

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbaugebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Der „Bubeneck“ ist mit großem Abstand unser „Top-Seller“. Dieser „Wein für jeden Tag“ ist ein fruchtiger, frischer, in der Nase an Pfirsich erinnernder Tropfen, von dem man abends auch gerne mal ein Gläschen mehr genießen kann, ohne es am nächsten Tag zu bereuen 😊

Passt zu...

dem täglichen Abendbrot hervorragend. Sehr viel Wein für kleines Geld. In Sachen Preis-Leistungs-Verhältnis macht dem Bubeneck so schnell keiner was vor...



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	MECKENHEIMER NEUBERG
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	KABINETT
GESCHMACK:	HALBTROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 14,6 g/L – SÄURE: 8,1 g/L ALKOHOL: 11 % - MOSTGEWICHT: 87° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN.PLUS.DE: GUT

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbaugebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Duft nach reifem Steinobst wie Pfirsich, schlank im Mund, ein frischer jugendlicher Sommerwein. Dieser leichte Kabinett imponiert durch seine filigrane Säure und seine beschwingte Leichtigkeit.

Passt zu...

Leichten Gerichten und durch seine dezente Restsüße auch hervorragend zur asiatischen Küche geeignet.



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
LAGE:	MECKENHEIMER SPIELBERG
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	KABINETT
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	ELEGANTER DREHVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 6,9 G/L – SÄURE: 7,2 G/L ALKOHOL: 11,5 % - MOSTGEWICHT: 91° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN-PLUS.DE: SEHR GUT ⁽⁸¹⁾

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbaugebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Leicht süßlicher Duft nach reifem Steinobst und Kernobst. **Ein leichter, fruchtig-frischer Sommerwein** und als Begleiter von leichten Speisen bestens geeignet. Seine knackig-präsente Säure harmonisiert hervorragend mit seiner dezenten Restsüße.

Ein Wein getreu dem Motto: Nach der Flasche ist vor der Flasche ☺



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	MECKENHEIMER SPIELBERG
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	FEINHERB
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 19,5 G/L – SÄURE: 8,5 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 95° Oe

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbauggebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Ein hochwertiger restsüßer Riesling. Mit seinen knapp 20 g/l Restzucker wirkt er jedoch nicht süß, die Süße wird nämlich von der eleganten Säure abgepuffert. Duft nach frischen Limetten und sogar etwas Stachelbeere.

Sehr zum Wohl!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	ELLERSTADTER KIRCHENSTÜCK
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 5,7 g/L – SÄURE: 8,3 g/L ALKOHOL: 13 % - MOSTGEWICHT: 92° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	WEIN.PLUS.DE: SEHR GUT

Der Riesling ist wohl unbestritten der König unter den Weißweinen und auch das Aushängeschild der deutschen Winzerkunst auf internationaler Ebene. Er stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und bringt ausschließlich in kühl bis gemäßigten Klimazonen seine typische Art hervor.

Die Abstammung des Rieslings ist nicht zu 100% geklärt, es wird jedoch vermutet, dass die Sorte aus Kreuzungen der Rebsorten Heunisch und Traminer schon vor sehr langer Zeit entstanden ist. Sichere Angaben gab es erst im frühen 15.Jhd, wo sich der Riesling vom Rheintal aus in die deutschen Anbauggebiete verbreitete. Aus dem Riesling lassen sich Weine aller Qualitätsstufen machen. Ob als einfacher Schoppenwein oder als edelste Spät- oder Auslese.

Kurze Weinbeschreibung:

Der „Große Bruder“ des trockenen Kabinetts. Er ist tiefer, mineralischer und deutlich länger am Gaumen spürbar.

Er duftet nach frischem Kernobst und etwas Melone. Der Geschmack zeigt jedoch noch ganz andere Nuancen. Ist der Wein erst mal für einige Minuten im Glas und nimmt an Temperatur zu, so bemerkt man die tiefgründige Mineralität dieser Spätlese deutlich durch die lange Präsenz auf der Zunge. Die prägnante Säure wird durch die feine Restsüße von knapp 6 g/l abgepuffert und macht diese Spätlese zum idealen Speisebegleiter.