



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 Anbaugelände 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 harmonisieren 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 „abgestopft“) 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:	DEIDESHEIMER HOFSTÜCK
REBSORTE:	PORTUGIESER ROSÉ
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	HALBTROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 11,3 g/L – SÄURE: 6,4 g/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 73° OE

Der Roséwein wird aus roten Trauben gewonnen, die im Unterschied zum Rotwein direkt nach der Lese abgepresst werden. Dadurch kommt es nur zu einer geringen Farbausbeute, da die Farbstoffe in der Beerenhaut eingelagert sind und nicht in den Saft extrahiert werden.

Kurze Weinbeschreibung:

Rotwein riechen – Weißwein schmecken! Das wäre die prägnanteste Kurzbeschreibung dieses frisch-fruchtigen Weines!

Der Portugieser ist die ideale Rebsorte, um einen leichten, klaren Sommer-Rosé herzustellen. Durch seine dezente Restsüße kommt die Frucht der Portugieser-Traube noch deutlicher zur Geltung und macht den halbtrockenen Rosé zum perfekten Terrassenwein. Nicht viel nachdenken, genießt einfach die pure Beerenaromatik!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	DEIDESHEIMER HOFSTÜCK
REBSORTE:	PORTUGIESER ROSÉ
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 4,8 g/L – SÄURE: 6,5 g/L ALKOHOL: 12,5 % - MOSTGEWICHT: 73° OE

Der Roséwein wird aus roten Trauben gewonnen, die im Unterschied zum Rotwein direkt nach der Lese abgepresst werden. Dadurch kommt es nur zu einer geringen Farbausbeute, da die Farbstoffe in der Beerenhaut eingelagert sind und nicht in den Saft extrahiert werden.

Kurze Weinbeschreibung:

Rotwein riechen – Weißwein schmecken! Das wäre die prägnanteste Kurzbeschreibung dieses frisch-fruchtigen Roséweines mit Aromen von Waldbeeren und Erdbeere. Der trockene Rosé unterscheidet sich vom halbtrockenen durch seine etwas präsentere Säure und natürlich durch die geringere Restsüße.

Passt zu...

Durch die gefällige Art ist der ideale Grill- und Sommerwein für Rosa-Fans. Probieren sie diesen Wein auch als erfrischende Roséschorle!



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2009
REBSORTE:	PORTUGIESER
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	HALBTROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 12,8 G/L – SÄURE: 4,8 G/L ALKOHOL: 12,5 % - MOSTGEWICHT: 74° Oe

Der Portugieser wurde nach österreichischer Überlieferung 1772 von Portugal nach Österreich gebracht und kommt daher zu seinem Namen, wobei die Rebsorte in Portugal selbst gar nicht angebaut wird. Mitte des 19. Jhd. gelang er nach Deutschland und war in den deutschen Rotweingebieten sofort eine gefragte Sorte. Er wurde erstmals in Deutschland um 1860 auf dem Dürkheimer Feuerberg angebaut und hat dort die ursprünglichen Rebsorten verdrängt. Er gehört also zu den traditionsreichsten Rotweinsorten auf deutschen Böden. Leider wird die Sorte oftmals unterschätzt, denn sie kann auch kraftvolle und ausdrucksstarke Weine hervorbringen.

Kurze Weinbeschreibung:

Seiner unkomplizierte Art (neutraler Geschmack, milde Säure, dezentes Bukett) ist er der ideale Begleiter zu leichter Kost oder einfach so zum genießen. Dabei ist weder flach noch einfach, sondern überzeugt durch seine ausdrucksstarke Beerenblume.

Passt zur...

gemütlichen Vesper nach einem anstrengenden Arbeitstag.



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	DÜRKHEIMER FEUERBERG
REBSORTE:	PORTUGIESER
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	1 LITER FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 4,3 G/L – SÄURE: 4,2 G/L ALKOHOL: 13 % - MOSTGEWICHT: 73° Oe

Der Portugieser wurde nach österreichischer Überlieferung 1772 von Portugal nach Österreich gebracht und kommt daher zu seinem Namen, wobei die Rebsorte in Portugal selbst gar nicht angebaut wird. Mitte des 19. Jhd. gelang er nach Deutschland und war in den deutschen Rotweingebieten sofort eine gefragte Sorte. Er wurde erstmals in Deutschland um 1860 auf dem Dürkheimer Feuerberg angebaut und hat dort die ursprünglichen Rebsorten verdrängt. Er gehört also zu den traditionsreichsten Rotweinsorten auf deutschen Böden. Leider wird die Sorte oftmals unterschätzt, denn sie kann auch kraftvolle und ausdrucksstarke Weine hervorbringen.

Kurze Weinbeschreibung:

Der Feuerberg ist das rote Pendant zum Bubeneck Riesling und unser meistverkaufter Rotwein, der durch seine unkomplizierte Art (neutraler Geschmack, milde Säure, dezentes Bukett nach Erdbeeren und roten Früchten) für den täglichen Genuss und als Begleiter von leichter Kost hervorragend geeignet ist. Viel Wein für kleines Geld!

Passt zu...

Ein geselliger Literwein mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Ganz leicht gekühlt ist er der ideale Wein für alle, die auch im Sommer nicht auf Rotwein verzichten möchten. (Empfehlung: 14-17 °C)