



# WEIN-EXPERTISE

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

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.



# WEIN-EXPERTISE

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

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

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

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

<b>JAHRGANG:</b>	2008
<b>NAME:</b>	„ANNO 1951“
<b>REBSORTE:</b>	PORTUGIESER
<b>QUALITÄT:</b>	QUALITÄTSWEIN
<b>GESCHMACK:</b>	TROCKEN
<b>VERSCHLUSS:</b>	NATURKORKEN
<b>INHALT:</b>	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
<b>ANALYTISCHE DATEN:</b>	RESTZUCKER: 2,3 G/L – SÄURE: 4,6 G/L ALKOHOL: 13 % - MOSTGEWICHT: 90° Oe
<b>PREIS AB WEINGUT:</b>	9,50 €

*Der Portugieser-Rebstock aus dem Jahr 1951*



## **Portugieser mal anders....**

Was tun mit alten Portugieser-Rebstöcken, die nur noch sehr wenig Ertrag bringen und sich demnach nicht mehr für den Ausbau eines einfachen Portugieser-Weines in der Literflasche rechnen? Es gab hierfür genau 2 Möglichkeiten: Entweder die Rebstöcke roden und neue anpflanzen, um wieder wirtschaftlich arbeiten zu können. Oder die Portugieser-Parzelle getrennt von allen anderen ausbauen. Denn der geringe Ertrag, welche alte, tief verwurzelte Rebstöcke mit sich bringen, hat natürlich auch Vorteile: weniger ist mehr – zumindest was die Qualität betrifft.

Überzeugen Sie sich von einer der traditionsreichsten Rebsorten in der Pfalz und was man aus ihr machen kann, wenn man sie demensprechend behandelt.

Nach über 18-monatiger Reife im 500-Liter Holzfass haben wir den „anno 1951“ (1951 wurden die Reben gepflanzt) am 19. Mai 2010 abgefüllt.

Wir sind gespannt auf Ihre Meinung zu unserem neuen „Projekt“.

### **Kurzbeschreibung:**

Kaffee- und Röstaromen und eine dezente Pfefferwürze in der Nase. Im Mund wirkt er sehr dicht und kräftig mit schokoladigen Nuancen, ohne jedoch schwer und gerbstoffbetont zu wirken.



# WEIN-EXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2007
<b>LAGE:</b>	ELLERSTADTER KIRCHENSTÜCK
<b>REBSORTE:</b>	CABERNET SAUVIGNON
<b>QUALITÄT:</b>	QUALITÄTSWEIN
<b>GESCHMACK:</b>	TROCKEN
<b>VERSCHLUSS:</b>	NATURKORKEN
<b>INHALT:</b>	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
<b>ANALYTISCHE DATEN:</b>	RESTZUCKER: 4,5 G/L – SÄURE: 4,2 G/L ALKOHOL: 13 % - MOSTGEWICHT: 90° OE
<b>AUSZEICHNUNGEN:</b>	WEIN.PLUS.DE: SEHR GUT

Der Cabernet Sauvignon ist eine der am häufigsten angebauten Rebsorten der Welt. Ihr Ursprung liegt im Bordeaux, mittlerweile wird sie auch in Deutschland immer häufiger kultiviert, da die klimatischen Bedingungen besonders in der Pfalz sich seit Jahren dafür bewährt haben. Um jedoch eine ausreichende Reife der Trauben zu erhalten, muss die Sorte erheblich ertragsreduziert werden, um gute Qualitäten zu erzeugen.

#### Kurze Weinbeschreibung:

Dieser Cabernet Sauvignon ist ein kräftiger aber samtig wirkender Roter, mit dezenten Aromen von Paprika, roten Beerenfrüchten und etwas Cassis. Ein idealer Begleiter zu kräftigen Speisen wie Wild oder auch Lammgerichten.

Ein Schritt in Richtung Internationalität, jedoch immer darauf bedacht, die unverwechselbare Stilrichtung des Pfälzer Weines und des eigenen Weinguts zu erhalten.



# WEIN-EXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2006
<b>NAME:</b>	„FIRST GLAS“
<b>REBSORTE:</b>	ROTWEIN CUVÉE
<b>QUALITÄT:</b>	QUALITÄTSWEIN
<b>GESCHMACK:</b>	TROCKEN
<b>VERSCHLUSS:</b>	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
<b>INHALT:</b>	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
<b>ANALYTISCHE DATEN:</b>	RESTZUCKER: 0,8 g/L – SÄURE: 5,1 g/L ALKOHOL: 13,5 % - MOSTGEWICHT: 90° OE
<b>AUSZEICHNUNGEN:</b>	BERLINER WEIN TROPHY 2009: GOLD

Der Rotwein Cuvée „First Glas“ war im Jahr 2006 (damals der 2004er Jahrgang) der erste Wein, den wir mit dem neuen Glasverschluss „Vino-Lok“ verschlossen haben. Dies ist nun die dritte Ausgabe dieses Weines, der Name soll jedoch beibehalten werden. Ein Teil davon (etwa 2/3) lag etwa 15 Monate im kleinen Holzfass (Barrique-Fass; allerdings keine Erstbelegung), der Rest wurde im geschmacksneutralen Edelstahl ausgebaut. Daher ist die Holznote nur sehr dezent ausgeprägt und unterstützt den kräftigen Charakter dieses Weines, anstatt ihn zu überlagern.

#### Kurze Weinbeschreibung:

Ein Rotwein im internationalen Stil, der vor dem Genuss in einer Karaffe dekantiert werden sollte, damit sich sein Aroma in Verbindung mit dem Sauerstoff der Luft voll entfalten kann: Vanille-Töne, dunkle Schokolade und Röstaromen zeigen schon, was noch zu erwarten ist! Passend zu kräftigen Speisen (z.B. Wild!) mit einer würzigen Sauce. Oder auch an einem kühlen, verregneten Abend vor dem Kamin...