



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	MECKENHEIMER SPIELBERG
REBSORTE:	RIESLING
QUALITÄT:	KABINETT
GESCHMACK:	TROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGELFLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 6,2 G/L – SÄURE: 8,2 G/L ALKOHOL: 11,5 % - MOSTGEWICHT: 86° 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 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-spritziger Sommerwein und als Begleiter von leichten Speisen bestens geeignet. Seine knackig-präzise 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:	2007
LAGE:	MECKENHEIMER NEUBERG
REBSORTE:	KERNER
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	FEINHERB
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGEL-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 16,0 G/L – SÄURE: 7,1 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 95° Oe
AUSZEICHNUNGEN:	WEINPLUS.DE: SEHR GUT

Das Kuriose der Rebsorte Kerner ist die Tatsache, dass es eine Kreuzung aus einer roten und einer weißen Traubensorte ist, nämlich Trollinger X Riesling. Der Rebzüchter August Herold brachte dieses Kunststück 1929 an der Forschungsanstalt Weinsberg zustande. Benannt wurde sie nach dem schwäbischen Dichter und Weinfreund Justinus Kerner. Nach 1970 verbreitete sich die Sorte schlagartig in den meisten deutschen Anbaugebieten, vor allem in der Pfalz, Rheinhessen und Württemberg. Mittlerweile hat die Nachfrage zwar wieder abgenommen, aber die Rebsorte hat immer noch seine Liebhaber. Da er dem Riesling von der Art her sehr stark ähnelt, jedoch milder von der Säure ist, findet er bei säureempfindlichen Personen häufig Anklang.

Kurze Weinbeschreibung:

Für alle, die keine ganz trockenen Weine mögen, aber süß dürfen sie auch nicht sein. Die Bezeichnung „feinherb“ soll genau dies ausdrücken. Mit 16 g Restsüße fällt er in das halbtrockene Geschmacksbild, seine Extraktsüße macht ihn aber zu einem bekömmlichen und gehaltvollen Essensbegleiter. Beeindruckt durch Aromen von exotischen Früchten.



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2007
LAGE:	ELLERSTADTER BUBENECK
REBSORTE:	GEWÜRZTRAMINER
QUALITÄT:	SPÄTLESE
GESCHMACK:	SÜSS
VERSCHLUSS:	VINO-LOK GLASVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER SCHLEGEL-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 31,3 G/L – SÄURE: 5,9 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 105° OE
AUSZEICHNUNGEN:	WEINPLUS.DE: SEHR GUT BERLINER WEIN TROPHY 2009: GOLD

Der Gewürztraminer oder Traminer gehört zu den ältesten Qualitätsweinsorten. Ob der Name mit dem Ort „Tramin“ in Südtirol zusammenhängt, ist wahrscheinlich. Sicher ist jedoch, dass die Sorte bereits um 1500 bereits in Deutschland angebaut wurde. Durch die Ertragsunsicherheit eroberte er jedoch nie große Rebflächen, sondern gilt fast überall auf der Welt als Spezialität. So macht er auch bei uns zwar nur einen kleinen Anteil im Weißweinsortiment aus, ist aber trotzdem unverzichtbar, da er viele Liebhaber hat.

Kurze Weinbeschreibung:

Der Wein ist aromatisch und beeindruckt durch sein deutliches Bukett nach Rosen und Blüten. Die Süße ist jedoch nicht übertrieben, sodass er geschmacklich nicht breit und fett wirkt.

Passt zu...

Einer Leberpastete als Vorspeisenwein oder auch zu einer süßen Nachspeise ein purer Genuss! Oder probieren Sie den Wein mal mit einem deftigen Käse...



WEIN-EXPERTISE

JAHRGANG:	2008
LAGE:	ELLERSTADTER
REBSORTE:	DORNFELDER
QUALITÄT:	QUALITÄTSWEIN
GESCHMACK:	HALBTROCKEN
VERSCHLUSS:	STELVIN-SCHRAUBVERSCHLUSS
INHALT:	0,75 LITER BORDEAUX-FLASCHE
ANALYTISCHE DATEN:	RESTZUCKER: 11,0 G/L – SÄURE: 4,9 G/L ALKOHOL: 12 % - MOSTGEWICHT: 74° OE

Der Dornfelder wurde 1955 in Weinsberg von August Herold aus den Rebsorten Helfensteiner x Heroldrebe gekreuzt. Nach 1980 verbreitete er sich in den deutschen Anbaugebieten (es gibt ihn ausschließlich in Deutschland!) und seit ca. 15 Jahren nahm das Interesse an ihm stetig zu. Der Name wurde vom Gründer der Weinbauschule Weinsberg Immanuel Dornfeld (1796 – 1869) abgeleitet. Der Dornfelder gibt tief dunkle, markante und gehaltvolle Weine, die es bis zu diesem Zeitpunkt aus Deutschland in dieser Form noch nicht gab. Er war mit Auslöser des Rotweinbooms, der seit gut 15 Jahren dazu beiträgt, dass deutscher Rotwein immer mehr berechnete Anerkennung findet.

Kurze Weinbeschreibung:

Unser halbtrockener Dornfelder ist ein fruchtiger, nicht zu schwerer Roter. Reichlich rote Beeren in der Nase und mit ordentlich viel Saft am Gaumen ist er ein Rotwein, der nicht unbedingt nach einem begleitenden Essen verlangt.