

Anbaugebiet Ahr

Winzergenossenschaft
Mayschoss-Altenahr eG
Ahrrotweinstraße 42
53508 Mayschoss

Tel.: 02643 - 93 60 0

Fax: 02634 - 93 60 93

Email: wmayschoss@t-online.de

Internet: www.winzergenossenschaft-mayschoss.de

Philosophie:

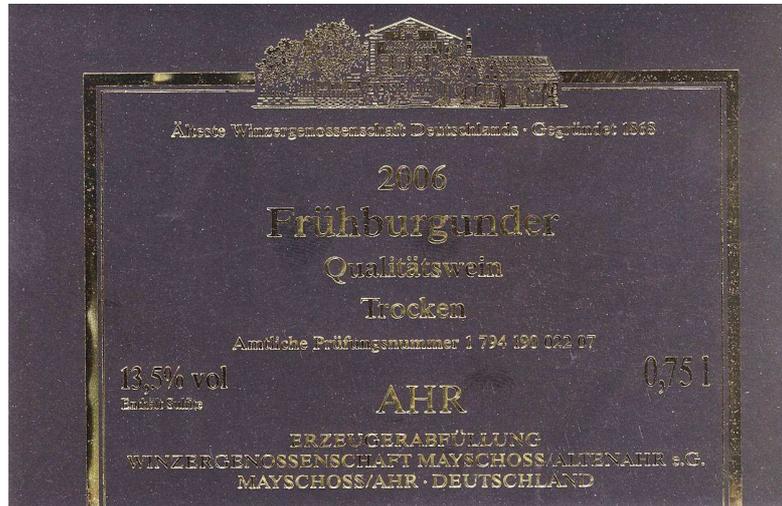
“Neuem gegenüber stets aufgeschlossen, das Altbewährte nicht aus den Augen verlieren.”

305 Mitgliedsbetriebe mit 120 Hektar Anbaufläche bilden die Genossenschaft, mit Gründungsjahr 1868 die älteste ihrer Art in Deutschland. Der Spätburgunder ist mit 67 Hektar in den besten Ahrlagen die dominierende Rebsorte. Auf 17 Hektar verteilen sich andere Rotweinsorten. Aber auch der Riesling hat mit 22 Hektar einen bemerkenswerten Anteil. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt 900.000 Liter. Die Lagerkapazität in Holzfässern umfasst 200.000 Liter, in Tanks 1,6 Mio. Liter. Liebe zum Detail bei der Arbeit am Rebstock und beim behutsamen Ausbau werden als unabdingbare Voraussetzungen für die Erzeugung wertvoller Weine erachtet. Die Genossenschaft kann ihren Kunden eine breite Palette an Rot- und Weißweinen der verschiedensten Rebsorten und Geschmacksrichtungen anbieten, darüber hinaus Sekte und Brände sowie viele Geschenkideen rund um den Wein.

Anbaugebiet Ahr

Kategorie: „Frühburgunder und Spätburgunder trocken, fruchtbetont
ohne Barriquenote“

2006 Ahr Frühburgunder Qualitätswein b.A. trocken



„Der Wein animiert sehr angenehm zum nächsten Schluck.“

Die drei Einzellagen der Gemarkung Mayschoss sind Herkunftsort des Frühburgunder. Die Böden bestehen durchweg aus Schieferverwitterung mit unterschiedlichen Lehmantteilen. Bis zur Lese am 21. und 27. September konnten die Trauben noch die gesamte Spätsommersonne einfangen. 9 Tage Maischegärung und Ausbau in großen Holzfässern in zweiter und dritter Belegung schlossen sich an. Abgefüllt wurde bereits Mitte März. Der Wein zeigt sich mit tiefem Burgunderrot und trotz seiner Jugend mit viel Kraft und Struktur, ohne dabei schwer zu sein. Eine feine, leicht süßliche Fruchtfülle und die weichen Tannine ergänzen sich ideal mit den kaum merkbaren Holzaromen.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 3,7 g/l Restzucker – 4,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 10,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Ahr

Weingut Maibachfarm
Günter Gatzmaga
Im Maibachtal 100
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel.: 0 26 41 - 3 66 79

Fax: 0 26 41 - 3 66 43

Email: info@weingut-maibachfarm.de

Internet: www.weingut-maibachfarm.de

Philosophie:

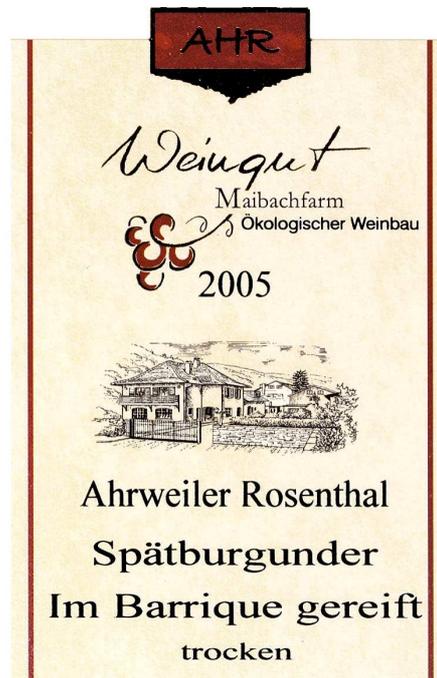
„Nicht der Höchstertrag ist entscheidend, sondern eine hervorragende Qualität der Trauben.“

Das Weingut liegt in einem idyllischen Seitental oberhalb des Klosters Kalvarienberg nahe Ahrweiler. Ein junges Gut, das ausschließlich nach ökologischen Prinzipien arbeitet und sich dabei an den "Bioland-Richtlinien", dem größten ökologischen Anbauverband in Deutschland, orientiert. 13 Hektar Anbaufläche in den besten Weinbergslagen des Ahrtales, davon 60 % Steillagen, werden bewirtschaftet. Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch mit Hacke und Mulcher, da komplett auf den Einsatz künstlicher Agrar-Chemikalien verzichtet wird. Wo die Steillagen, wie etwa in den Terrassenlagen Walporzheimer Domlay oder Dernauer Goldkaul, keine Maschinenbefahrbarkeit zulassen, ist man gänzlich auf die Muskelkraft und althergebrachte Bearbeitungsmethoden angewiesen. Für die Winzer der Maibachfarm ist nicht der Höchstertrag entscheidend, sondern die Zufriedenheit der Kunden und eine hervorragende Qualität der Trauben, die den Weinen den unverwechselbaren, elegant-fruchtigen Geschmack geben.

Kategorie: „Frühburgunder und Spätburgunder trocken, barriquebetont“

Anbaugebiet Ahr

2005 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken im
Barrique gereift



„Ein perfektes Zusammenspiel von reifen Früchten und angenehmen Röstaromen.“

Wer sich unter Rosenthal eine beschauliche Senke vorstellt, irrt. Vielmehr handelt es sich dabei um eine für die Ahr typische Steillage mit Schieferverwitterungsboden mit einem hohen Lehmanteil. Der Spätburgunderweiberg wurde zwecks Ertragsreduktion Anfang August "grün gelesen". Die eigentliche Ernte am 10. Oktober erbrachte demzufolge nur 48 hl/ha. Die gesunden Trauben wurden per Hand selektioniert, entrappt, für 12 Tage eingemaischt und anschließend abgepresst. Nach biologischem Säureabbau reifte der Wein 8 Monate im Barrique. Der Wein zeigt sich im Glas tief rubinrot als ein dichter, komplexer Spätburgunder mit einem perfekten Zusammenspiel von Frucht- und Röstaromen.

14,4 % vol vorh. Alkohol – 2,7 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 16,90 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Didinger

Jens Didinger

Rheinuferstr. 13

56340 Osterspai

Tel.: 02627 - 512

Fax: 02627 - 97 12 72

Email: weingutdidinger@web.de

Internet: www.weingut-didinger.de (im Aufbau)

Philosophie:

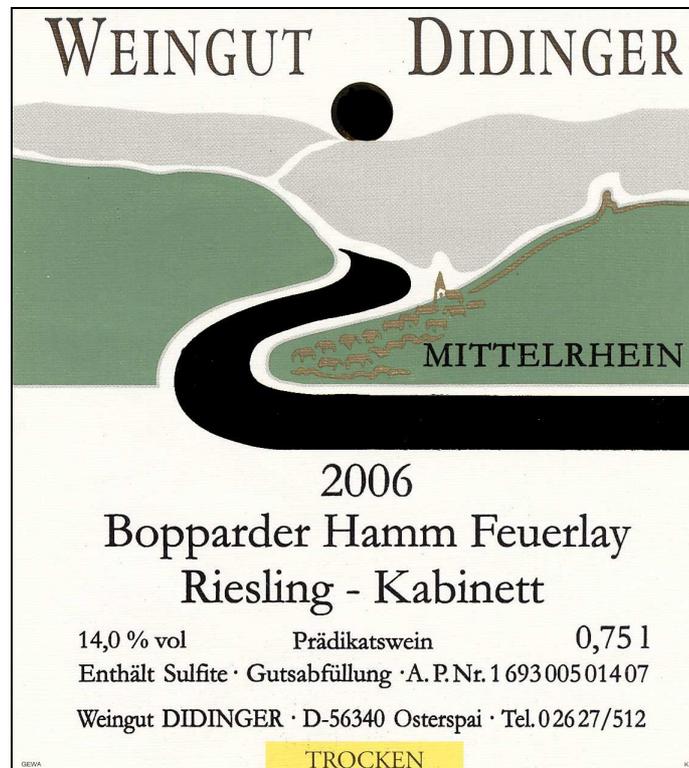
"Schonende Behandlung in Weinberg und Keller erhält das Qualitätspotenzial der Trauben."

Bis in das Jahr 1620 reichen die Anfänge des Weinanbaues in der Familie Didinger nachweislich zurück. Damals setzten die Winzer noch per Boot zur anderen Rheinseite und ihren dortigen Weinbergen über. Heute bewirtschaftet Jens Didinger rund 4 Hektar bester Reben und als letzter Vollerwerbwinzer in Osterspai Flächen im sonnenverwöhnten Südhang Boparder Hamm. Favorit im Anbau ist mit 80 Prozent Riesling. Gute Qualitäten bringen aber auch Müller-Thurgau (6 Prozent), Dornfelder (4 Prozent) und Spätburgunder (6 Prozent). Gäste sind im hauseigenen Gutsauschank jederzeit willkommen und werden auf der herrlichen Weinterrasse mit Blick auf den romantischen Rhein und die Rebhänge gerne empfangen und fachkundig beraten.

Anbaugebiet Mittelrhein

Kategorie: „Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2006 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett trocken



„Authentisch, klar und im Kern mineralisch“

Die Schieferverwitterungsböden des Bopparder Hamm Feuerlay verleihen diesem Riesling seine ausgeprägte Mineralität. Späte und wegen der witterungsbedingt überreifen Trauben selektive Handlese sowie minimale Maischestandzeit, aber gekühlte und damit über einen Zeitraum von rd. 10 Wochen ausgedehnte Vergärung im Edelstahltank sowie ein langes Feinhefelager haben die besten Eigenschaften in diesem Wein hervorgebracht. Ein harmonisches Verhältnis von feiner Restsüße und kraftvoller, reifer Frucht, die Dichte und feine Struktur der Aromen und der mineralische Kern kennzeichnen diesen Wein.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 9,0 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,90 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Volk
Jürgen Volk
Koblenzer Straße 6
56322 Spay am Rhein

Tel.: 02628 - 82 90

Fax: 02628 - 98 74 16

Email: info@weingutvolk.de

Internet: www.weingutvolk.de

Philosophie:

*“Die Vielfältigkeit der Natur einfangen in einem Glas Wein, täglich neue
Nuancen entdecken und sich daran erfreuen.”*

Hervorgegangen ist das Weingut aus einem Gemischbetrieb, in dem bereits im 19. Jahrhundert Weinbau betrieben wurde. Vater Hermann Volk stellte dann in den 60er Jahren auf Haupterwerbsweinbau um, der 1995 von Heidi und Jürgen Volk übernommen wurde. Beide sind Weinbau-Ingenieure mit Studium in Geisenheim. Alle 3,5 Hektar Weinberge des Betriebes befinden sich in der Lage "Bopparder Hamm", die sich zwischen Spay und Boppard in einer großen Rheinschleife erstreckt. Die steilen Hänge aus Schiefergestein liegen in reiner Südlage, was eine optimale Sonneneinstrahlung gewährleistet. Das Sortenspektrum umfasst Riesling als Schwerpunktsorte sowie Weißen Burgunder und Rivaner als Ergänzung; außerdem den blauen Spätburgunder und den Regent als Rotweintruben. Die Weine werden schonend ausgebaut, um ihre natürliche Gärungskohlensäure und damit ihre Spritzigkeit zu bewahren.

Anbaugebiet Mittelrhein

Kategorie: „Riesling (Qualitätswein bis Spätlese) ab halbtrocken
bis 25 g/l Restzucker“

2006 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese halbtrocken



„Saftig, mineralisch, fruchtig, sahnig, harmonisch.“

60 % Hangneigung, nach Süden ausgerichtet und ein Sedimentboden aus Tonschiefer und quarzitischem Sandstein sorgen für optimale Nutzung von Licht, Wärme und Mineralien. Mitte Oktober wurden hier ausschließlich gesunde Trauben in selektiver Handlese geerntet und erbrachten 50 hl/ha. Das Lesegut wurde schonend gepresst, der Most durch Sedimentation geklärt und zügig gären lassen. Die gesamte Verarbeitung erfolgte äußerst behutsam, um die natürliche Kohlensäure und die Fruchtaromen zu erhalten. Der Wein präsentiert sich mit ausgeprägten fruchtigen und mineralischen Noten sowie verhaltener Würze nach Kern- und Steinobst. Reife Frucht, sahnige Beitöne und moderate Säure sorgen für harmonische Ausgeglichenheit.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 16,5 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,60 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Eisenbach-Korn
Friedel und Tobias Korn
Kirchstraße 23
55413 Oberheimbach

Tel.: 06743 - 60 81

Fax: 06743 - 96 06

Email: eisenbach-korn@oberheimbach.de

Internet: www.eisenbach-korn.de

Philosophie:

"Moderne mit Tradition verbinden."

Das von Carl Korn gegründete Weingut besteht seit 1601. Durch die Fusion der zwei Weingüter (Korn am Zehnthof & Eisenbach) entstand 1953 der Name Weingut Eisenbach-Korn. Heute bewirtschaften es 12,5 Hektar Rebfläche. Die Weinberge sind zum großen Teil Steillagen, die mit modernster Technik bearbeitet werden. Vom Schneiden bis zum fertigen Wein wird streng darauf geachtet, dass die Trauben und der Wein sehr schonend behandelt werden. Eisenbach-Korn ist ein reines Familienweingut ohne Fremdarbeitskräfte. Hauptsächlich ist Riesling im Anbau, aber auch Chardonnay, Scheurebe und Weißburgunder werden bewirtschaftet. Als Rotwein-Rebsorten finden sich im Sortiment Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser. Eine besondere Spezialität sind Barriqueweine. Perlweine und Weinbrand ergänzen das Angebot.

Anbaugebiet Mittelrhein

Kategorie: „Riesling Auslese

(70-120 g/l Restzucker, max. 130 g/l Gesamtalkohol)“

2006 Mittelrhein Riesling Auslese

*„Ein phantastisches Säure-Süße-Spiel“*

In der Lage Oberheimbacher Sonne stehen 30jährige Rieslingreben auf Schieferverwitterungsboden. Die Hangneigung beträgt 40 %. Die selektive Handlese Mitte Oktober erbrachte 35 hl/ha. Der Transport der Trauben erfolgte in Bütten unter Vermeidung mechanischer Strapazen für die Trauben. Schonende Kelterung mit der Membranpresse, Vorklärung für saubere Gärung, gezügelte Gärung mit Reinzuchthefen, Füllung nach sechs Monaten Reifezeit sind die Stationen eines Prozesses, an dessen Ende ein klarer, vollmundiger Wein steht. Er beeindruckt mit einem fruchtigen, vollreifen Rieslingbukett und einem phantastischen Säure-Süße-Spiel.

8,5 % vol vorh. Alkohol – 125 g/l Restzucker – 7,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,00 € (0,5 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Kallfelz

Albert Kallfelz

Hauptstraße 60 – 62

56856 Zell - Merl

Tel.: 06542 - 93 88 0

Fax: 06542 - 93 88 50

Email: info@kallfelz.de

Internet: www.kallfelz.de

Philosophie:

*„Den Moselschiefer, der unserem Wein seinen Charakter
und seine Kraft gibt, müssen wir auf Händen tragen.“*

Unter dem Motto „Vom Idealisten für den Individualisten“ führt Albert Kallfelz mit 43 Hektar Rebfläche eines der größten privaten Weingüter an der Mosel in der dritten Generation. Die Schieferböden der Moselsteillagen sind ideale Sonnenspeicher und geben in der Nacht die Wärme des Tages an die Reben ab. Außerdem werden bei der Verwitterung der Schieferböden Mineralstoffe frei, die den Weingeschmack prägen. In den steilen Hängen der Merler Königslay Terrassen, des Stephansbergs, Adler und Fettgarten ist noch viel Handarbeit nötig und auf Qualität wird allergrößter Wert gelegt. Geringe Erträge und ein hoher Anteil an Mineralstoffen sind es, die die Komplexität der Kallfelz-Weine auszeichnen.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Riesling trocken“

2006 Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese trocken

*„Eine komplexe Spätlese“*

Die Weinbergslage in den Merler Königslay Terrassen verfügt über beste topographische, klimatische und geologische Gegebenheiten. Durch die Terrassenanlagen wird der Steilhang mit einer Steigung um 70 ° überhaupt erst bewirtschaftbar. Die Süd-/Südwestlage sorgt für Licht und Wärme, der mineralhaltige Devon-Schieferverswitterungsboden für geschmackliche Unverwechselbarkeit. Gelesen wurden selektiv per Hand Mitte Oktober ca. 40 hl/ha. Das Lesegut genoss schonendste Verarbeitung und direkte Pressung. Der Wein verfügt über ein edles, beeriges Bukett. Er ist überaus dicht und sehr fruchtig im Geschmack, wobei die Mineralien intensiv Wirkung zeigen.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,5 g/l Restzucker – 6,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,25 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Leo Fuchs
Bruno und Ulrich Fuchs
Hauptstraße 3
56829 Pommern

Tel.: 02672 - 13 26

Fax: 0 26 72 - 13 36

Email: leo-fuchs@t-online.de

Internet: www.leo-fuchs.de

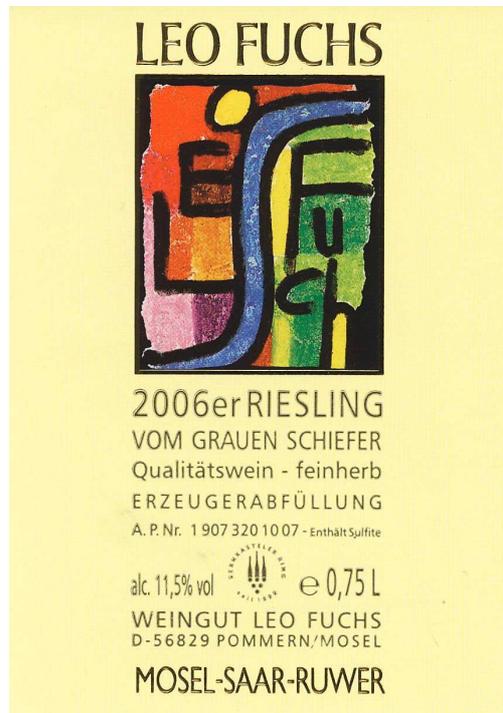
Philosophie:

“Weine, die Trinkfreude bereiten.”

Seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts betreibt das Weingut Fuchs bereits Erzeugerabfüllung und Selbstvermarktung, für die damalige Zeit ebenso ungewöhnlich wie mutig. Und bis heute findet die auf 6,7 Hektar geerntete Jahresproduktion von rd. 40.000 Flaschen ihre Abnehmer überwiegend im Kreis der seitdem gewachsenen Stammkundschaft. Riesling ist die Hauptrebsorte (66 %), aber auch Rivaner (10 %) und die weißen Burgundersorten (23 %) finden sich im Sortiment; daneben Sekt in klassischer Flaschengärung und Tresterbrand vom Riesling. Fuchs setzt auf glasklare, helle und zugängliche Weine mit Mineralität und fruchtiger Säure, die Lust auf das zweite Glas machen.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)“
2006 Mosel Riesling Qualitätswein b.A. "VOM GRAUEN SCHIEFER"



„Eine Fruchtexplosion im Gaumen.“

50 % Steigung verzeichnet der Südhang über Pommern in den Lagen Zeisel und Sonnenuhr. Die fünfzigjährigen Reben wurzeln in Grauwacke und Verwitterungsschiefer. Die Ernte erfolgte Mitte Oktober in mehrfach selektiver Handlese. Geerntet wurde ausschließlich gesundes, vollreifes Lesegut, das in schonendster Weise verarbeitet wurde. An Mostfiltration und lange Kaltvergärung (3 Monate bei 7°C) schloss sich ein langes Hefelager an. Vor der frühen Flaschenfüllung wurde nur eine Filtration durchgeführt. Der Wein präsentiert ein Bukett von gelben Früchten. Er besitzt eine feine, mineralische Schiefernote, die sich mit den vollmundigen Fruchtaromen, der Säure und der Restsüße zu ungeahnter Harmonie verbindet.

11,5 % vol vorh. Alkohol – 16,8 g/l Restzucker – 7,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,30 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Fries
Reiner und Anke Fries
Bachstraße 66
56333 Winningen

Tel.: 02606 - 26 86

Fax: 02606 - 20 00 16

Email: info@weingut-fries.de.de

Internet: www.weingut-fries.de

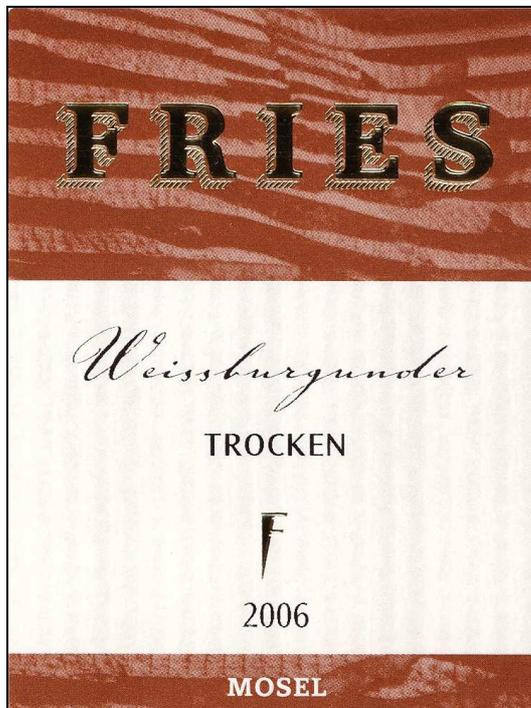
Philosophie:

„In der schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, gesunden Reben und der Intuition des Winzers liegen die Geheimnisse großer authentischer Weine.“

Auf 7 ha Weinbergen baut Reiner Fries in den steilsten Lagen des Winninger Röttgen und Uhlen die Spitzenrebsorten Riesling, Spät- und Weißburgunder an. Das Ergebnis gibt dem Weinbauingenieur Recht, der zusammen mit seiner Frau Anke seit 1993 das elterliche Weingut in der achten Generation führt und kontinuierlich ausgebaut hat. Mit der Abbildung des seltenen Apollo-Falter markiert Reiner Fries die Weine mit dem besonderen Terroir der Terrassenlagen. Auf Klassifikation, wie Spätlese oder Auslese, wird bei den trockenen Weinen bewusst verzichtet, um damit der höheren Bedeutung von Lage und Boden Raum zu geben. Neben Weiß-, Rosé- und Rotweinen werden Sekt, Secco, Traubensaft und Brände angeboten.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Weiße Burgundersorten trocken (Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois) gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel“
 2006 WInniger Weissburgunder Qualitätswein b.A. trocken



„Bestätigung für Qualitätsphilosophie in Weinberg und Keller.“

Die mineralischen Komponenten des verwitterten Schiefers verleihen nicht nur dem Riesling an der unteren Mosel Charakter und Unverwechselbarkeit, auch einem frankophilen Weißburgunder verleihen sie individuelle Strukturen. Die selektive Handlese am 16. Oktober erbrachte gute 52 hl/ha. Die Trauben wurden schonend abgepresst und gekühlt im Edelstahl langsam vergoren. Der Wein ist jung und vital, aber auch kräftig und gehaltvoll mit ausdrucksstarken Burgunderaromen. Die leichte Restsüße bildet mit der dezenten Säure eine überaus angenehme Geschmacksharmonie.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 6,6 g/l Restzucker – 5,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Bernard-Kieren

Josef Bernard-Kieren

Hauptstraße 101

54470 Graach

Tel.: 06531 - 2183

Fax: 0653 - 2090

Email: info@bernard-kieren.de

Internet: www.bernard-kieren.de

Philosophie:

„Immer im Mittelpunkt: Die Qualität!“

Ein Familienweingut, das sich durch sein konsequentes Qualitätsstreben einen guten Namen an der Mosel erarbeitet hat. Die Trauben reifen in den sonnigen Steillagen. Diese sind durch ihren Schieferboden geprägt, der durch seine Mineralität für den Weinanbau besonders geeignet ist. Der Schiefer verlangsamt das Austrocknen des Bodens und hält die Feuchtigkeit zurück. Tagsüber speichert er die Sommerhitze auf und strahlt sie Nachts aus – ebenso das Flussbett. Somit sind hier optimale Bedingungen für die Weinreben gegeben. Die Basis für die Erzeugung besonderer Qualitäten sind naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge, späte selektive Ernte – oft in mehreren Etappen je nach Reifezustand – langsame, schonende Kelterung und Pflege der Jungweine, gekühlte Gärung und die Kombination von traditioneller und moderner Keltertechnik bis zur Abfüllung der Jungweine.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Riesling Spätlese (ab 45 g/l Restzucker, max. 110 g/l
Gesamtalkohol)“

2006 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese



„Eine Bestätigung aller Qualitätsanstrengungen in Weinberg und Keller.“

Eine Steillage (50 %) in der Gemarkung Himmelreich des über eintausendjährigen Weindorfes Graach. In rd. 130 m Höhe über NN ist der Weinberg auf Devon-Schieferboden mit einer Zeilenbreite von 1,90 m großzügig angelegt. Bei der schonenden Handlese der zu 80 % edelfaulen Trauben wurden die edelsten zur Beerenauslese selektioniert. Das Lesegut wurde vorsichtig transportiert und wegen des hohen Botrytisanteils sofort gekeltert, Vorklärung und siebenwöchige Reinzuchthefevergärung bei mittlerer Kühlung wegen Erhaltung der Restsüße. Der Duft des Weins ist verführerisch, der Geschmack saftig bei harmonischer Restsüße und mineralisch eingebundener Säure.

9,0 % vol vorh. Alkohol – 65 g/l Restzucker – 8,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Hubertus M. Apel
Harald und Hubert Apel
Weinstraße 26
54453 Nittel

Tel.: 06584 - 314

Fax: 06584 - 12 63

Email: info@apel-weingut.de

Internet: www.apel-weingut.de

Philosophie:

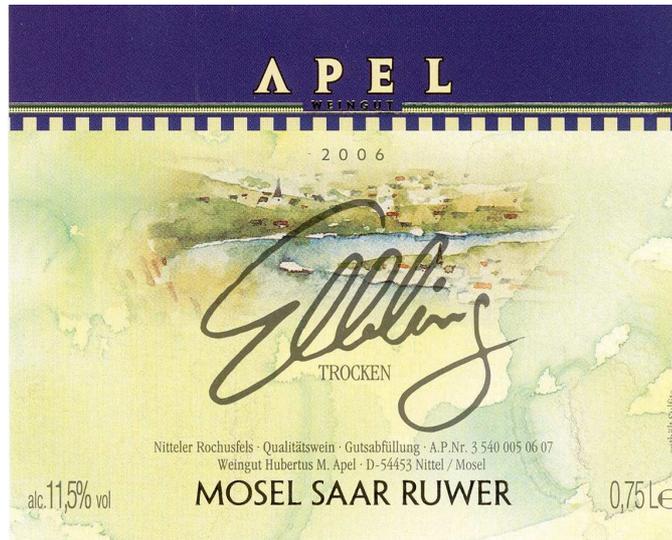
"Die Verantwortung und die Freude am Wein prägen unser Leben."

Als Symbiose aus Tradition, Natur, Technik und dem Wissen darum betrachten Harald und Hubert Apel ihre Weine, die sie auf 16 Hektar an der Obermosel anbauen. Ihr Ziel ist es, durch einen qualitätsbewussten naturnahen Rebenanbau und sorgfältigen Ausbau der Weine, nur solche Sekte und Weine anzubieten, die ihren eigenen, strengen, selbstauferlegten Ansprüchen genügen. Mit über 40 Prozent Anteil ist der Elbling, der als Deutschlands älteste Rebsorte gilt, führend bei den Apels, gefolgt von den Burgunderreben mit 36 Prozent. Apel gilt als das Burgunder-Weingut der Mosel, weil es als erstes und einziges Weingut an der Mosel die ganze Vielzahl der Burgunder-Rebsorten anbaut. Weingut, Vinothek, Weinstube und Gästehaus laden Wein-, Natur- und Wanderfreunde ein. Wo schon lange vor der römischen Besiedlung Weinbau betrieben wurde, wird die Kunst der Weinbereitung seit Generationen im Familienbetrieb Apel gepflegt. Die traditionellen Sekte, Traubenkernöl, Essige und Brände runden das Weinangebot ab.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Elbling trocken“

2006er Nitteler Rochusfels Elbling Classic Qualitätswein b.A. trocken

Elbling Classic*„Ein Werbeträger für die ganze Region.“*

Der Rochusfels weist dort, wo die Elbling-Reben in mineralreichem Lehm- und Muschelkalkboden stehen, eine Südwestneigung mit 20 % Steigung auf. Hohe Humuswerte und natürliche Begrünung sorgen für beste Nährstoff- und Wasserversorgung. Von Hand gelesen und im Weinberg selektiert wurde am 8. Oktober. Die Ernte des roten und weißen Elblings wies mit 79° OE bei 9,0 g/l Säure erstaunliche Werte auf. Die schonende Verarbeitung des Leseguts und die kühle Vergärung des klaren und sauberen Mostes dauerte zehn Wochen, wodurch viele natürliche Aromen erhalten blieben. Der Classic ist ein Elbling mit Saft und Kraft, der mit herrlichen Aromen nach Zitrus und gelben Früchten wuchert, aber auch einen Hauch von Honig spüren lässt. Zusammen mit der herzhaften Säure und der feinen Mineralität entsteht die perfekte Harmonie.

11,5 % vol vorh. Alkohol – 8,2 g/l Restzucker – 6,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,30 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Richard Richter

Thomas und Claus-Martin Richter

Marktstraße 19

56333 Winningen

Tel.: 02606 - 311

Fax: 02606 - 1457

Email: info@weingut-richter.net

Internet: www.weingut-richter.net

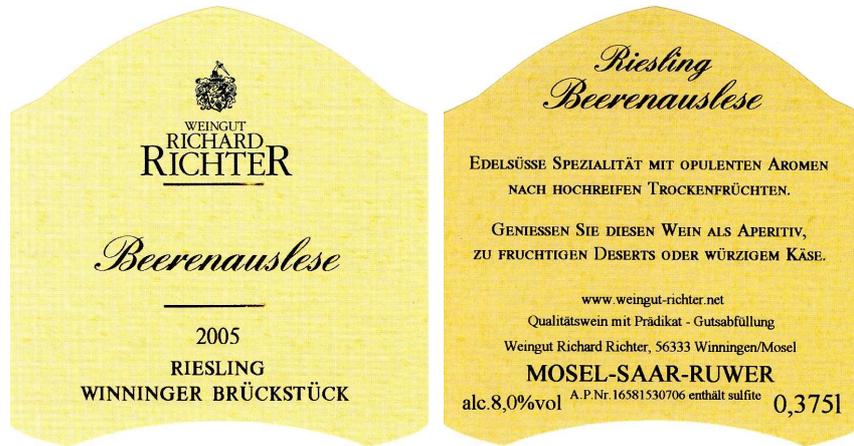
Philosophie:

„Freunden und Kennern guter Tropfen die Faszination unserer Spitzenweine aus den grandiosen Terrassenlagen spürbar machen.“

Seit Generationen wird im Weingut Richard Richter der Riesling angebaut. Er wächst in den steilaufragenden Schieferterrassen des Moseltals und ist auf der insgesamt 6,7 Hektar großen Anbaufläche mit 90 % die dominierende Rebsorte. In einem fast südländischen Mikroklima lässt man die Trauben möglichst lange reifen. Die kleinbeerigen und vollreifen Trauben werden bis in den November hinein in den Winninger Lagen Uhlen, Brückstück, Röttgen und Hamm geerntet. In den Weinen des Weinguts Richard Richter spiegeln sich das unterschiedliche Terroir und der individuelle Stil, die Handschrift von Thomas und Claus-Martin Richter, wider. Die Gutssekte werden seit 1987 in individueller Handarbeit und nach traditioneller Methode in der eigenen Sektmanufaktur hergestellt.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Riesling Beerenauslese
(gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel)“
2005er WInniger Brückstück Riesling Beerenauslese



„Höchste Bestätigung für die geleistete Arbeit.“

Der Weinberg erstreckt sich in einer nach Süden gerichteten Terrassenlage. Den Boden bildet mit Bims durchsetzter weicher Schiefer. Die Reben sind rd. 40 Jahre alt. Gelesen wurde zu einem für das Jahr 2006 sehr späten Termin. Die rosinenhaft geschrumpften, nahezu botrytisfreien Beeren wurden am 3. November per Hand gezupft und selektioniert. Das Lesegut wurde auf einer Kleinkelter gepresst. Die anschließende Gärung dauerte 4 1/2 Monate. Der Wein besticht mit Aromen nach Honig, getrockneten Feigen und Datteln sowie kandierten Pfirsichen. Dabei weist er eine überaus lebendige Fruchtsäuren aus, die den Geschmack zusammen mit der feinen Edelsüße harmonisch abrundet.

8,0 % vol vorh. Alkohol – 229 g/l Restzucker – 9 g/l Gesamtsäure

Preis: 45,00 € (0,375 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut und Brennerei Karlheinz Weis

Karlheinz und Christiane Weis

Brandenburg 56

56856 Zell/Mosel

Tel.: 06542 - 46 51

Fax: 06542 - 96 12 68

Email: weingut@weis-weine.de

Internet: www.weis-weine.de

Philosophie:

„Den Geschmack und den Ausdruck der vollreifen Trauben im Wein erhalten.“

Das Weingut Karlheinz Weis kann auf eine 200jährige Gutsgeschichte zurückblicken. Karlheinz Weis jun. und seine Frau Christiane bewirtschaften das Weingut in der vierten Generation. Das Weingut umfasst heute 5 Hektar Weinbergsfläche ausschließlich in besten Zeller Lagen, angelegt in überwiegend klassischen Steil- und Terrassenlagen. Ziel der letzten zehn Jahre war es, den Besitz in den „ersten Lagen“ wie „Nußberg“, „Pommerell“, „Burglay-Felsen“ und „Kreuzlay“ auszubauen. Die Anschnittbegrenzung in den ertragsmindernd geführten Weinbergen sowie eine späte Ernte sind wesentliche Bestandteile der Qualitätsphilosophie. Denn nur so kann sich ein Maximum an Frucht, Extrakt und Schmelz in den Weinen wiederfinden. Nach wie vor gilt es, im Weinberg die Basis für einen „großen Wein“ zu legen. Die Aufgabe des Kellermeisters ist es dann, ein Höchstmaß an Qualität zu erhalten. Aus diesem Grund werden die Trauben schonend unter Einsatz modernster Technik verarbeitet und zum größten Teil in Edelstahlgebinden reduktiv ausgebaut.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Kategorie: „Riesling/Elbling Sekt b. A. extra brut und brut
(gebietsübergreifend Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer)“

2005er Zeller Schwarze Katz Riesling Sekt b. A. brut



2005		
Riesling-Sekt brut		
Zeller Schwarze Katz		
Klassische Flaschengärung · Sekt b. A.		
L.-A. P. Nr. 1 640 494 22 07		
12,5% vol	Enthält Sulfite	0,75 l
Hersteller Karlheinz Weis		
Brandenburg 56 · D-56856 Zell/Mosel		
Tel. 0 65 42 / 46 51 · Fax 96 12 68		
versektet in Zell-Mosel/Deutschland		
Mosel-Saar-Ruwer		

„Intensiv weinig und extrem temperamentvoll.“

Die Trauben zum Wein, der zur Grundlage dieses Sektes wurde, entstammen einer klassischen Terrassenlage mit hohem Schieferanteil im Boden. Die Ende Oktober 2005 vorgenommene Handlese erbrachte gute 85 hl/ha. Die Verarbeitung wurde "stressfrei" vorgenommen mit 12 Stunden Maischestandzeit, gezügelter Gärung bei ca. 15°C und langem Feinhefelager. Insgesamt lag der Sekt 13 Monate auf der Hefe. Das Resultat klassischer Flaschengärung belohnt die bei der Auswahl und Verarbeitung des Grundweins angewandte Sorgfalt und den bis zur Fertigstellung betriebenen Aufwand an Zeit und Arbeit mit einem intensiv weinigen und extrem temperamentvollen Sekt, dessen verschiedene Geschmacksnuancen ihn mit Klassikern in diesem Bereich auf eine Stufe stellen.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 12,3 g/l Restzucker – 6,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Lindenhof

Martin Reimann

Lindenhof

55452 Windesheim

Tel.: 0 67 07 - 3 30

Fax: 0 67 07 - 83 10

Email: weingut.lindenhof@t-online.de

www.weingutlindenhof.de

Philosophie:

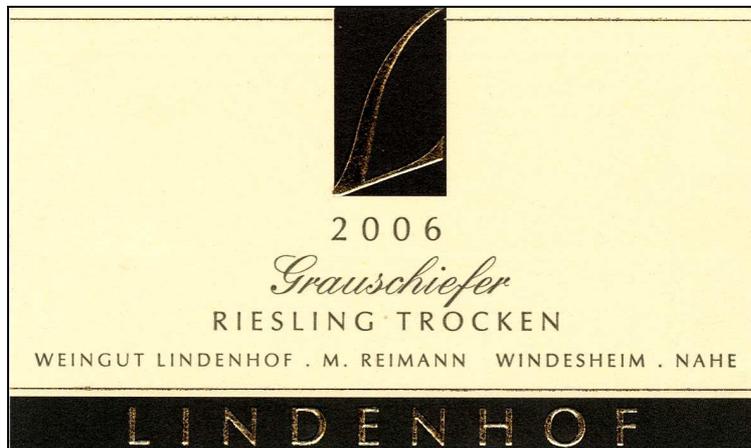
“Riesling und Burgunder aus Leidenschaft.”

Das Klima in der Nahe-Region – durch Soonwald und Hunsrück vor kalten Winden geschützt – ist mild, sonnenreich und regenarm: Ideale Witterungsbedingungen, die sich schon vor mehr als 2000 Jahren die Römer in Windesheim zunutze machten und dort Wein anbauten. Die Lagen, die die 9,4 Hektar Reimann-Weinberge beheimaten, sind nichts Besonderes, vielleicht ein bisschen nördlicher, höher und kühler. Mythos Terroir – die Kunst des Zusammenspiels von Boden, Kleinklima, Rebe und Arbeit des Winzers. Die richtige Traube am richtigen Platz: Gesteinsverwitterungsböden, die ihren Ursprung vor vielen Millionen Jahren haben, und das einzigartige Kleinklima der unterschiedlichen Weinlagen, der klare Fruchtgeschmack der darin gereiften Trauben und deren sorgsamer Ausbau machen Weine vom Lindenhof zum individuellen und authentischen Geschmackserlebnis.

Anbaugebiet Nahe

Kategorie: „Riesling QbA bis Spätlese trocken“

2006er Riesling "Grauschiefer" Spätlese trocken Nahe



„Betörende Frucht und Aromatik.“

Der Schweppenhäuser Steyerberg wird auch als Lage im "Arktischen Zirkel" des Anbaugebietes Nahe bezeichnet. In rd. 300 m Höhe ist es hier immer etwas kühler, die Lese immer etwas später als anderswo. Im Boden viel Grauschiefer, der für Mineralität sorgt und dem Wein den Namen gab. Nach Ertragsreduktion im Sommer wurde am 17. Oktober selektiv von Hand gelesen und ein Ertrag von 40 hl/ha mit 97° OE eingebracht. Das Lesegut wurde schonend verarbeitet und gepresst. Nach mehrtägiger Sedimentation erfolgte eine auch ohne Kühlung langsame Vergärung im Edelstahlfass. Im Glas tritt ein filigraner Riesling auf mit außergewöhnlicher Mineralität, mit betörender Frucht und Aromatik. Die Säure wirkt animierend. Im Abgang ist er dicht und überaus komplex.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 8,8 g/l Restzucker – 8,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Hexamer
Harald Hexamer
Sobernheimer Straße 3
55566 Meddersheim
Tel.: 0 67 51 - 22 69
Fax: 0 67 51 - 94 707
Email: info@weingut-hexamer.de
Internet: www.weingut-hexamer.de

Philosophie:

“Qualität ist unsere oberste Maxime.”

Die Rebfläche beträgt zur Zeit 14,8 Hektar; circa 60 % davon sind mit Riesling bepflanzt. Weitere wichtige Rebsorten sind Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Frühburgunder und Müller-Thurgau, aber auch einige "Raritäten" wie Gewürztraminer und Domina tragen zur Bereicherung des Sortiments bei. Gute Weine wachsen im Weinberg; im Keller kann man nur versuchen, das Ganze zu optimieren und das herauszukitzeln, was einem die Traube gegeben hat. Aus diesem Grund macht man sich bei Hexamer viel Arbeit in den Weinbergen; der Anschnitt von nur einer Bogenrebe und die Ausdünnung sind heute schon Standard, aber darüber hinaus werden die heranreifenden Trauben zum Teil noch ein zweites Mal selektiert und die Traubenzone wird entblättert. Die Traubenlese geschieht zu 100 % von Hand; nur so ist eine selektive Ernte möglich. Des öfteren wird in den Weinbergen auch zweimal gelesen - Vor- und Hauptlese erlauben es, nur die vollreifen Trauben herauszuschneiden und den übrigen noch die Zeit zu lassen, ihr volles Aroma zu entwickeln.

Anbaugebiet Nahe

Kategorie: „Riesling Spätlese lieblich und süß“

2006er Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese Gutsabfüllung



„Ein sehr filigraner Wein.“

Der Rheingrafenberg umgibt die Rieslingreben im Wurzelbereich mit Buntsandsteinverwitterung mit einem hohen Quarzanteil. Im Juli wurden die Rebstöcke ausgedünnt auf eins bis zwei Trauben pro Trieb und maximal 12 Trauben pro Stock. Bei der Handlese wurde unmittelbar streng selektiert. Infolgedessen blieb der Ertrag bei gerade 35 hl/ha. Die Trauben wurden ungemahlen gekeltert (Ganztraubenpressung), anschließende Sontangärung bis Ende Februar. Der Wein weist eine glasklare Frucht auf, ist dabei sehr filigran und strahlt durch sein interessantes Süße-Säure-Spiel und durch seine feine Mineralität eine enorme Lebendigkeit aus.

7,0 % vol vorh. Alkohol – 114,2 g/l Restzucker – 8,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 12,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Enk
Theo Enk
Weinbergstraße 13
55452 Dorsheim

Tel.: 06721 - 45 470

Fax: 06721 - 47 884

Email: info@weingut-theo-enk.de

Internet: www.weingut-theo-enk.de

Philosophie:

"Gute Weine entstehen im Weinberg."

Wo Nahe und Rhein sich näher kommen, in Dorsheim bei Bingen, bewirtschaftet Theo Enk 8 Hektar Rebfläche, insbesondere in den Lagen Dorsheimer Goldloch und Laubenheimer Karthäuser. Hier gedeihen Riesling, Grau- und Weißburgunder sowie Silvaner und Scheurebe vorzüglich und bilden folgerichtig auch den Hauptanteil im Enkschen Sortiment. Die Erzeugung bester Qualitäten versteht man hier als Selbstverpflichtung und setzt dafür Erfahrung, Fachwissen und leidenschaftliches Engagement ein. Die Anerkennung renommierter Kritiker und Einrichtungen ist Lohn für konsequentes und kompromissloses Qualitätsstreben. Zu den besonderen Spezialitäten des Hauses zählen Sekte und hier vor allem der Spätburgunder blanc de noir.

Anbaugebiet Nahe

Kategorie: „Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein
bis Spätlese trocken“

2006er Grauer Burgunder Spätlese trocken Nahe



„In der Nase gelbe reife Früchte.“

Auf flachem Gelände stehen die mit acht Jahren noch relativ jungen Reben in für Urstromtäler typischem, mit Kies durchsetztem, schwerem Lehm. Dem sonnenverliebten Grauburgunder zuliebe wurde die Sonnenseite weitgehend entblättert. Der 9. Oktober war für das Jahr 2006 schon ein relativ später Erntetermin. Gelesen wurde von Hand ein guter Ertrag von 80 hl/ha mit 101°OE. Die Trauben wurden rasch verarbeitet, der Most aber langsam vergoren. Bei konstanter Kühlung dauerte die Gärung vier Wochen. Nach wiederum langer Feinhefelagerung wurde Anfang März gefüllt. Der Wein bietet der Nase gelbe reife Früchte. Im Geschmack ist er sehr dicht, durch die angenehme Restsüße aber trotzdem animierend. Im Abgang ist er verführerisch und anhaltend.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,1g/l Restzucker – 5,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Brenneis-Koch
Matthias Koch und Verena Suratny
Freinsheimer Straße 2
67098 Bad Dürkheim-Leistadt

Tel.: 06322 - 18 98

Fax: 06322 - 72 41

Email: verena.suratny@brenneis-koch.de

www.brenneis-koch.de

Philosophie:

„Engagement beim Abschneiden alter Zöpfe, aber auch beim Bewahren und Erhalten.“

Mit 9 Hektar Weinlagen in Bad Dürkheim und Umgebung verfügt Brenneis-Koch über das jeweils ideale Terroir für fruchtig-barocke Rieslinge, elegante weiße Burgunder und erstklassige Rotweine. Anknüpfend an die 2000 Jahre alte Weinbaukultur der Pfalz wird besonderer Wert auf den Ausbau klassischer Pfälzer Rebsorten gelegt. Bei der Weinbergsarbeit sind intensive Laubarbeit und stramme Ertragsreduktion selbstverständlich. Alle Trauben werden in mehreren Durchgängen mit der Hand gelesen. Dabei werden häufig die 40 hl/ha unterschritten. Im Keller reifen die Weißweine nach gezügelter Gärung noch mindestens drei Monate auf der Feinhefe. Je nach Sortentyp entweder im Edelstahl oder im großen Eichenholzfass. Die Rotweine werden nach klassischer Maischegärung in großen Bottichen und einer Standzeit von fünf bis vierzehn Tagen über Gärende hinaus ausschließlich in Eichenholzfässern ausgebaut. Dabei liegt der Anteil des Barrique-Ausbaus in Pfälzer Eiche bei ca. 25 %.

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie: " Spätburgunder Rotwein QbA bis Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)"

2005er Dürkheimer Feuerberg Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken



“Schöner Pinot-Typ!”

Der Spätburgunder wächst in einer Kernlage des Dürkheimer Feuerbergs. Der Boden hält lange die Wärme und ist leicht durch seinen hohen Anteil an Sand und Kies. Die Trauben wurden traditionsgemäß per Hand gelesen und in offenen Büten gären lassen. Nach gut 14 Tagen Standzeit wurde der weitere Ausbau in älteren Holzfässern vorgenommen und dabei dreimal abgestochen. Die Füllung erfolgte unfiltriert. Im Glas tritt der Wein als schöner Pinot-Typ von internationalem Format auf mit einem Temperament, dem eine gewisse Wildheit innewohnt. Mehr der Klassik als der Moderne verbunden, strahlen seine Aromen von Kokos, Schokolade und Kaffee kraftvoll und in üppige Fülle.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 0,2 g/l Restzucker – 5,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Dengler-Seyler
Eva und Matthias Seyler
Weinstraße Süd 6
67487 Maikammer

Tel.: 06321 - 5103

Fax: 06321 - 573 25

Email: info@dengler-seyler.de

www.dengler-seyler.de

Philosophie:

“Wir leben mit und für unseren Wein.”

Am Fuße der Kalmit liegt das Dorf Maikammer und mitten im Herzen von Maikammer liegt das Weingut unmittelbar an der Weinstraße. Auf 12 Hektar Rebfläche werden 80 % Weiß- und 20 % Rotweine angebaut. In alten Gewölbekellern gärt der Most und reift der junge Wein heran – so wie schon vor über 200 Jahren. Weinbautechnikerin Eva Seyler ist seit Ende der 90er Jahre im familiengeführten Weingut tätig. Ehemann und Winzer Matthias Seyler trägt als verantwortlicher Kellermeister entscheidend zum Erfolg des ökologisch orientierten Weinguts bei. Mit viel Gespür für Tradition und Moderne geben sie gemeinsam dem Weingut richtungsweisende Impulse. Charakterstarke und somit unverkennbare Weine sind ihre oberste Maxime. Um die Individualität der Weine gewährleisten zu können, bedarf es neben ihres Fachwissens über ideale Bodenbeschaffenheiten, Pflanzgut und Trauben auch der Leidenschaft zum Wein.

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie: "Riesling Kabinett trocken"

2006er Maikammer Heiligenberg Riesling Kabinett trocken



„Animierender Wein, der nach dem nächsten Schluck verlangt“

Der Weinberg ist 23 Jahre alt und liegt an einem Osthang, der einmal die Uferzone des Rheingrabens bildete. Die Reben wachsen auf Parabraunerde aus Sandlösslehm über Löss. Am 2. Oktober, dem Tag vor dem großen Regen, wurden in selektiver Handlese der auf 42 hl/ha reduzierte Ertrag mit 90°OE eingebracht. 75 % Ganztraubenpressung, 25 % leicht gemahlen, 12 Stunden Sedimentation bei 10°C. Gezügelte Gärung bei 17-19°C, am 28.10. mit Kälte gestoppt. Bis Mitte Januar Lagerung auf der Vollhefe, einmalige Filtration beim ersten Abstich. Abfüllung mit Schichtenfiltration im März 2007. Das Resultat ist ein filigraner, nach gelben Früchten duftender Riesling, dem Mineralität und reife Säure Spiel und Eleganz verleihen.

11,5 % vol vorh. Alkohol – 4,8 g/l Restzucker – 6,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Porzelt
Andreas Porzelt
Steinstraße 91
76889 Klingenstein

Tel.: 06349 - 81 86

Fax: 06349 - 39 50

Email: info@weingut-porzelt.de

Internet: www.weingut-porzelt.de

Philosophie:

“Tag für Tag und Jahr für Jahr wollen wir uns beweisen, überzeugen und begeistern.”

Alles beginnt im Weinberg. Beim Rebschnitt im Winter wird bereits großer Einfluss auf die Weinmenge und Weinqualität des kommenden Jahres genommen. Gezielter Rückschnitt auf kurze Fruchtruten reduziert die Ausbildung des Fruchtansatzes. Die Rebe erhält so die Möglichkeit, ihre gesamte Kraft auf wenige Trauben zu konzentrieren. Ziel ist keine enorme Menge, sondern enorme Qualität. Bereits kurz nach der Reblüte wird die Traubenanzahl am Stock verringert. Je geringer die Menge der Trauben, desto höher die Qualität. Bis zur Ernte werden Geiztriebe entfernt, zusammengewachsene Trauben aufgelockert, unreife oder angefaulte ausgeschnitten und Blätter in der Traubenzone reduziert, um den Früchten Raum, Luft und Licht zu geben. Dieser Aufwand ist nötig zur Bildung vielfältiger Aromen und zum Erhalt ausgereifter und gesunder Trauben. Den Trauben wird eine möglichst lange Reife am Rebstock gegönnt. Erst wenn Zucker- und Säuregehalt, Aroma und Reifegrad im optimalen Zusammenspiel vorhanden sind, beginnt die Traubenlese.

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie: "Weißburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)"

2006er Klingenmünsterer Magdalena Weißer Burgunder
Spätlese trocken



„Konzentriert, reif, dicht und komplex.“

Der kalkhaltige Mergelboden ist ein guter Grund für den Weißen Burgunder. Die Osthanglage saugt die Morgensonne auf und nimmt auch von der am Mittag noch ein gutes Stück mit. Die Reben werden in der aufwändigen klassischen Flachbogenerziehung gepflegt. Schon beim Rebschnitt wurde auf reduzierte Trieb- und Traubenzahl geachtet. Um Sonne und Frischluft Raum zu geben, wurde im Sommer entblättert. Gelesen wurde nur von Hand und nur reife, gesunde Trauben. Ganztaubenpressung, Vorklärung und gekühlte Gärung waren die Stationen im Betrieb. Ein langes Hefelager und ein Zwischenaufenthalt im Holzfass schlossen den Ausbau ab. Die Nase fängt enorm konzentrierte, reife Fruchtaromen ein. Im Mund ist der Wein sehr dicht und komplex, dabei frisch und lang anhaltend.

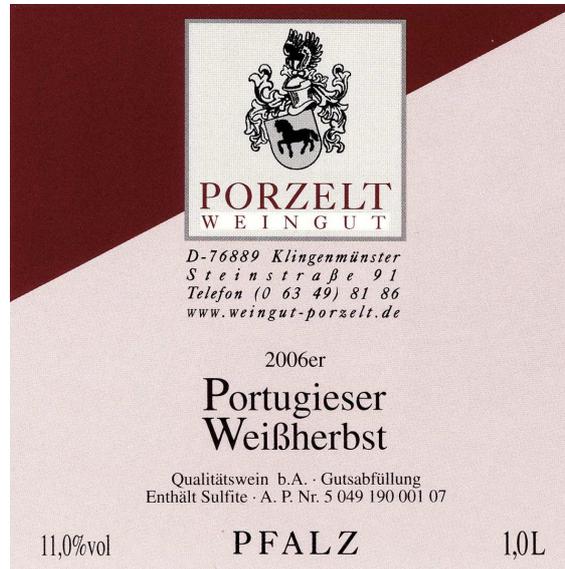
13,7 % vol vorh. Alkohol – 7,2 g/l Restzucker – 6,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie: "Portugieser Weißherbst"

2006er Pfalz Portugieser Weißherbst Qualitätswein b.A.

*"Viel Frucht, frische Säure und fruchtige Süße."*

Ein alter Wingert am Südhang mit leichtem Sand- und Kiesboden, wie ihn der Portugieser gerne hat, ist der Ausgangsort für einen Wein mit der vollen Frucht und der Leichtigkeit des Sommers. Eine reduzierte Triebzahl sorgte für einen reduzierten, aber konzentrierten Ertrag. Entblätterung brachte Licht und Luft an die Trauben. Geerntet wurde per Hand in Einheitsbehälter. Das Lesegut wurde entrappt. Danach Maischestandzeit und Abzug des Mosts von der Rotweinmaische, Vorklärung und gekühlte Gärung. Beim Ausbau wurde auf die eigene Restsüße zurückgegriffen. Der Weißherbst belohnt die Mühe mit dem Duft von Pfirsich und Ananas. Auf der Zunge breiten sich viel Frucht, frische Säure und fruchtige Süße aus.

13,1 % vol vorh. Alkohol – 17,5 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 3,50 € (1,0 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Wilker
Heinz und Jürgen Wilker
Hauptstraße 30
76889 Pleisweiler-Oberhofen

Tel.: 06343 - 22 02

Fax: 06343 - 43 79

Email: weingut@wilker.de

Internet: www.wilker.de

Philosophie:

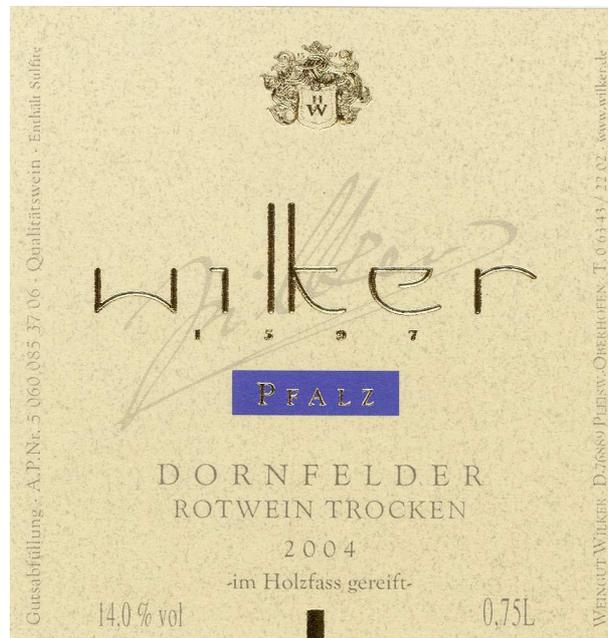
„Qualität statt Quantität.“

Die Grundmauern, aus denen das Weingut Wilker entstanden ist, stammen aus dem Jahr 1597. Die Großeltern der Familie, Rudolf und Frieda Wilker, stellten ihren landwirtschaftlichen Betrieb schrittweise auf Weinbau um. 1964 boten Heinz und Helga Wilker die ersten Flaschenweine für Weinliebhaber und Gäste der Region an. Heute geht das Weingut als Familienbetrieb in die dritte Generation und wird nicht unerheblich durch die Handschrift Jürgen Wilkers, der sein Handwerk u.a. in Amerika und Australien gelernt hat, geprägt. Auf einer Rebfläche von 19 Hektar bewirtschaften die Wilkers zu 55 Prozent weiße und zu 45 Prozent rote Rebsorten. Während bei den weißen Sorten die unterschiedlichen Burgunderreben und der Riesling den größten Anteil der Fläche ausmachen, ist es bei den roten der Spätburgunder sowie der Dornfelder und in nicht geringem Maße eine für die Pfalz eher seltene Sorte, der Trollinger.

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie „Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken“

2004er Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein trocken



“Ein feiner Wein!”

Zwei Weinberge, der eine 25, der andere 15 Jahre alt, stehen am Anfang. Hier finden die Dornfelderreben einen tiefgründigen Lössboden vor, der sie mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Das Kleinklima der Südlichen Weinstraße tut ein Übriges, um gehaltvolle, fruchtige Trauben heranreifen zu lassen. Diese wurden mit 75 hl/ha per Hand gelesen und streng selektioniert. Nach der Maischegärung wurde der Ausbau in teils älteren, teils neuen Barriquefässern vorgenommen, in denen der Wein sich 15 Monate entwickeln konnte. So entstand ein feiner Wein, der dicht und weich ist. Vanille und Kirscharomen steigen in die Nase. Im Geschmack zeigen sich Süßkirsche, aber auch Anklänge von Thymian und Rosmarin. In Verbindung mit seiner Reife präsentiert sich dieser Dornfelder als internationaler Typ.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 0,5 g/l Restzucker – 4,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,90 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann

Mathias Kleinmann

Hauptstraße 17

76831 Birkweiler

Tel.: 06345 - 35 47

Fax: 06345 - 77 77

Email: info@weingut-kleinmann.de

www.weingut-kleinmann.de (im Aufbau)

Philosophie: „Konsequente Qualitätsselektion im Weinberg und Keller, sorgfältiger Umgang mit den 'Ressourcen' Weinberg und Weintrinker.“

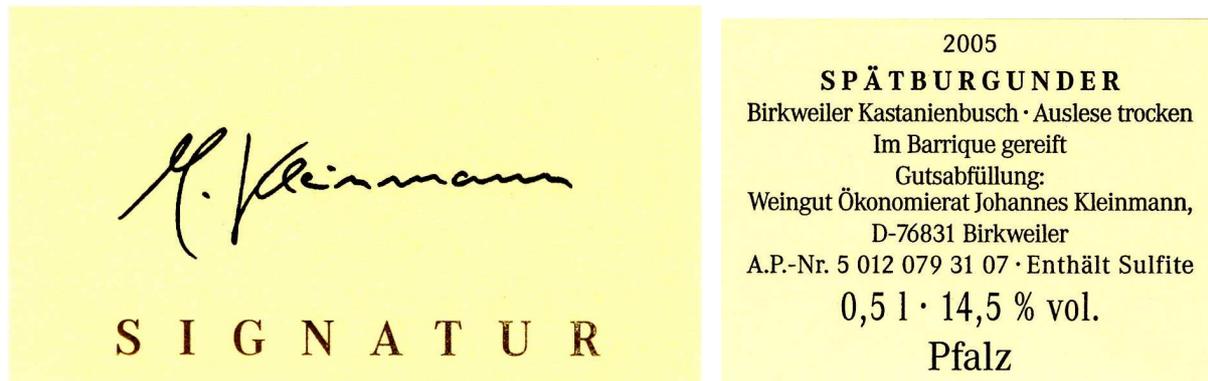
Bereits zur Jahrhundertwende wurde durch Ökonomierat Johannes Kleinmann der erste Flaschenwein vermarktet. Dies war mehr als 150 Jahre, nachdem die ersten Kleinmanns als Weinküfer nach Birkweiler gekommen waren. Im Jahr 2002, gut einhundert Jahre nach der ersten vermarkteten Flasche, übernahm der Ur-Enkel Mathias von seinem Vater Karl-Heinz die Verantwortung für das Weingut. Ein Weingut, in dem heute 12 Hektar bewirtschaftet werden, mit Rebflächen in den Weinbergslagen Kastanienbusch, Mandelberg und Rosenberg. Bepflanzt sind diese Weinberge u.a. mit Riesling, Weiß- und Grauburgunder, St. Laurent (jeweils 20 %) sowie Spätburgunder (10 %). Neben der eigenen Erzeugung wird bei Kleinmanns das Lesegut von zehn Nebenerwerbsswinzern verarbeitet. Karl-Heinz Kleinmann betätigt sich seit Jahren als Erhaltungszüchter der traditionellen Rebsorte St. Laurent. Ihm ist es wohl

Anbaugebiet Pfalz

zu verdanken, dass die wertvolle Rebsorte auch in Deutschland erhalten blieb und nun eine Renaissance erleben darf.

Kategorie: „Rotwein trocken im Barrique gereift“

"SIGNATUR" - 2005er Birkweiler Kastanienbusch Auslese trocken
- im Barrique gereift -



„ ... *Luxus pur!* “

Nur hochreife und gesunde Trauben wurden Ende Oktober 2005 von Hand gelesen. Beachtliche 108°OE (bei einem Ertrag von 35 hl/ha) brachten die Trauben, gewachsen auf einem leicht erwärmbaren und gut wasserspeichernden Gelbsandstein-Boden. Nach dem Entrappen und einer vierzehntägigen Maischegärung wurde die Maische abgepresst und ein biologischer Säureabbau vorgenommen. Danach fand der Wein seinen direkten Weg in die neuen (Allier-) Barriquefässer, wo er bis zur Abfüllung 16 Monate reifen durfte. Der Wein tritt in geradezu barocker Opulenz auf mit würzigen Aromen, dichter, kräftiger Struktur und reifen Tanninen, von edler Eleganz.

14,5 % vol Alkohol – 4,3 g/l Restzucker – 4,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 18,00 € (0,5 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut August Ziegler
Harald und Uwe Ziegler
Bahnhofstraße 5
67487 Maikammer

Tel.: 06321 - 95 78 0

Fax: 06321 - 95 78 78

Email: info@august-ziegler.de

www.august-ziegler.de

„Die Rebsorte, die Art der Erziehung und die Pflege im Weinberg auf die natürlichen Gegebenheiten von Boden, Klima und Lage optimal abzustimmen, sind die Wege zur bestmöglichen Traubenqualität.“

Mit der Führung durch die Brüder Uwe und Harald Ziegler liegt das Weingut Ziegler schon in den Händen der 8. Generation der Familie. Der Betrieb verfügt über 19 Hektar Weinberge in besten Lagen, wie Maikammer Kirchenstück, Alsterweiler Kapellenberg oder Gimmeldinger Biengarten. Dort wachsen in erster Linie Rieslinge (20 %), aber auch Weiß- (8 %) und Spätburgunder (10 %), Scheurebe (6 %) oder Dornfelder (8 %) heran. Der Durchschnittsertrag wird bei 64 hl/ha gehalten. Die Jahresproduktion liegt bei 180.000 Flaschen. Barriqueweine sind ein Spezialität. Daneben werden Winzersekte und Edelbrände angeboten.

Anbaugebiet Pfalz

Kategorie „Grauburgunder QbA-Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)“

2006er Alsterweiler Kapellenberg Grauburgunder Spätlese trocken



„Im Gaumen Frucht, Kraft, Geschmeidigkeit - alles, was dazugehört.“

Der Kapellenberg ist eine geschützte Kleinlage am Ortsrand mit leichter Hanglage nach Südosten. Der Boden weist tiefgründigen Lehm mit Kalkmergel auf. Die natürliche Dauerbegrünung der Gassen sorgt für eine ausgeglichene Wasserversorgung. Die Trauben wurden von Hand gelesen und bei geringster mechanischer Belastung zur Tankpresse gebracht. Damit Extrakt- und Aromenkomponenten vom Saft ausgelaugt werden konnten, wurde das Lesegut mit 0,2 bar leicht angedrückt. Dann sechsstündige Maischestandzeit und schonendes Abpressen, sofortige Mostkühlung und Vorklärung. Anschließend gezügelte Gärung bei 17°C. Der Wein duftet nach süßlich nach Birne und Honigmelone, der Geschmack ist intensiv und von langem Nachhall.

13 % vol Alkohol - 8,0 g/l Restzucker - 6,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Georg Gustav Huff
Dieter Huff
Woogstraße 1
55283 Nierstein-Schwabsburg

Tel.: 06133 - 505 14
Fax: 06133 - 613 95
Email: info@weingut-huff.com
Internet: www.weingut-huff.com

Philosophie:

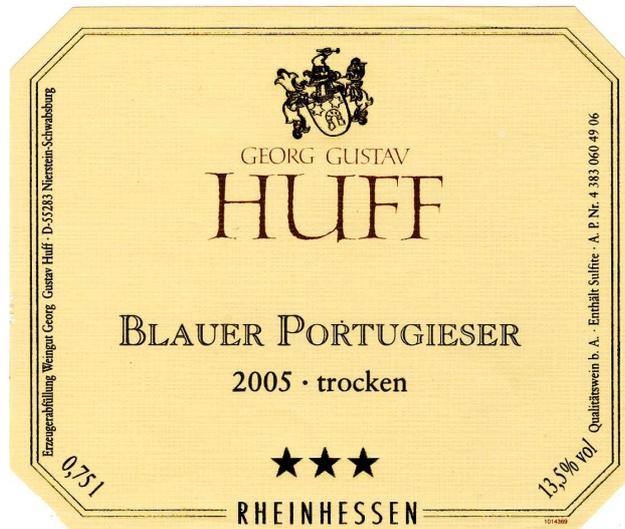
"Mit Liebe, viel Sorgfalt und ein wenig Weinbesessenheit entstehen Weine, die unseren persönlichen Stil und den Charakter unserer Landschaft widerspiegeln."

Die Weinbergslagen bei Nierstein-Schwabsburg zählen zu den Besten der Welt. 17 Hektar davon gehören zum Weingut Georg Gustav Huff mit seiner 300jährigen Tradition. Als im Verlauf der Erdgeschichte der obere Rheingraben einbrach, wurde bei Nierstein ein Streifen Rotschiefer freigelegt – einer der besten Böden für den Weinbau. Dazu kommt die Wärmestrahlung des direkt benachbarten Flusses den sonnigen Weinbergen des „Roten Hanges“ zugute. Dort gewachsene Rieslinge sind natürlich die Spezialität des Weinguts. Der Familienbetrieb nutzt diese optimalen Standortvoraussetzungen und setzt dabei auf modernste Kellertechnik und auf die traditionelle Art der Weinbereitung. Unter dem Motto " Wir öffnen Ihnen Hof und Keller – und einige Flaschen. Öffnen Sie Ihre Sinne!" werden die Freunde guter Weine zum persönlichen Kennenlernen nach Schwabsburg eingeladen.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Portugieser Rotwein QbA bis Spätlese trocken“

2005 Rheinhessen Blauer Portugieser QbA trocken



„Ein Rotwein mit Komplexität und Ausdruck“

Die Niersteiner Lage Schloss Schwabsburg ist Teil des weltberühmten Roten Hangs mit Blick auf die alte Stauferburg aus dem frühen 13. Jahrhundert, von der die Geschichte nur den Burgfried und Reste der Ringmauer übrig gelassen hat. Der Hang zählt zu den Steillagen und ist nach Südosten ausgerichtet. Hier wachsen die 25 Jahre alten Portugieserreben, deren Trauben bis zur Lese halbiert wurden, um den Ertrag auf 42 hl/ha zu drücken. Der in selektiver Handlese am 28. September erzielte Ertrag garte in traditioneller Weise in Bütten. Der Ausbau erfolgte über rd. 2 Monate im Barrique. Der Wein wurde unfiltriert bereits am 7. Dezember abgefüllt. Im Glas zeigt er, was ein Portugieser zu leisten im Stande ist. Ein ehrlicher Wein, durchgegoren, mit verhaltenen Tanninen und maßvoller Säure. Ein komplexer, ausdrucksstarker Rotwein mit außerordentlich dichter Struktur und den Aromen roter Beeren.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 0,0 g/l Restzucker – 5,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Michel-Pfannebecker
Gerold u. Heinfried Pfannebecker
Langgasse 18/19
55234 Flornborn

Tel.: 06735 - 13 63

Fax: 06735 - 83 65

Email: wgtmi.pfa@t-online.de

Internet: www.michel-pfannebecker.de

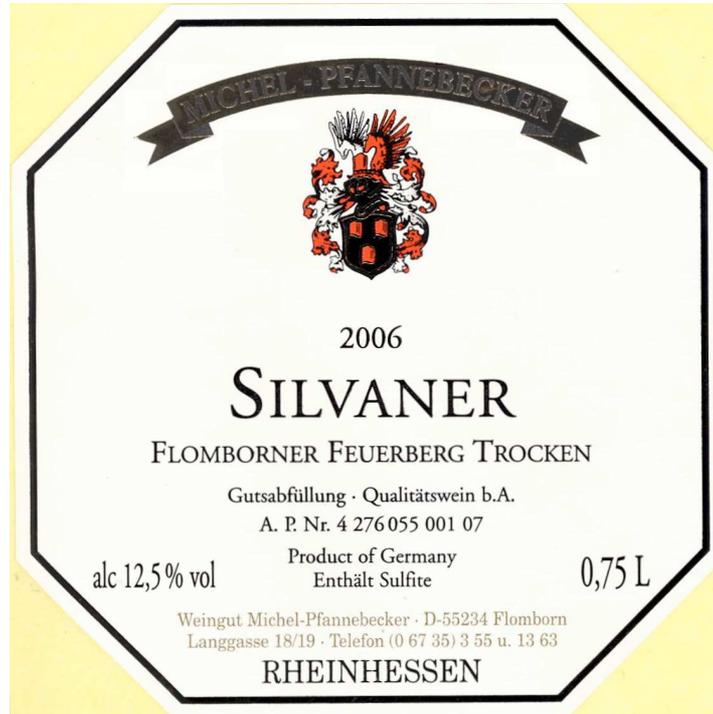
Philosophie:

"Viel Freude mit terroirgeprägten Klassikern."

Michel-Pfannebecker bewirtschaftet im rheinhessischen Hügelland 11,8 Hektar Weinberge (75 % Weißwein, 25 % Rotwein). Weinanbau und Kellerwirtschaft sind absolut qualitätsorientiert und sehr stark auf die klassischen Rebsorten ausgerichtet. Weinlagen: Flornborner Feuerberg und Goldberg, Westhofener Steingrube und Morstein, Gundersheimer Höllenbrand. Bodenart: Leichter bis mittelschwerer Lösslehm, teilweise extrem hoher Kalksteinanteil. Alle Weinberge sind dauerbegrünt. Die Rebsorten sind überwiegend (>75 %) traditionelle – Riesling, Silvaner, Grau-, Spät-, Weißburgunder und Chardonnay, Blauer Portugieser und Müller-Thurgau (Rivaner), Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Herausarbeiten der sortentypischen Qualitätsmerkmale ist oberstes Gebot.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Silvaner QbA bis Spätlese trocken“
2006 Flomborner Feuerberg Silvaner QbA trocken



„Typischer, terroirgeprägter Silvaner zum dritten Mal in Folge Siegerwein“

Ein idealer Silvanerstandort ist die Mittelterrasse des Flomborner Feuerbergs mit seiner leichten Hangneigung nach Süden und seinem kalkdurchzogenen, dauerbegrüntem Boden. Boden, Lage und Rebsortencharakter verbinden sich hier zu dem unverwechselbaren Terroir, das die Siegerwein-Jury schon 2005 und 2006 in derselben Kategorie überzeugte. Nach schonender Traubenverarbeitung, reduktivem Ausbau, gezügelter und deshalb langer Gärung und langem Feinhefelager gelangte der Wein Mitte März 2007 in die Flasche. Es ist ein typischer, terroirgeprägter Silvaner geworden mit der Mineralität des Kalksteins, fein, elegant, saftig, mit filigranen Aromen und mit zartem Schmelz.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 6,2 g/l Restzucker – 6,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Ökoweingut Werner
Arndt F. Werner
Mainzer Straße 97
55218 Ingelheim am Rhein

Tel.: 06132 - 10 90

Fax: 06132 - 43 13 35

Email: info@weingutwerner.de

Internet: www.oekoweingut-werner.de

Philosophie:

"Prämierte Spitzenweine im Einklang mit der Natur."

Seit 25 Jahren hat sich Arndt Werner bereits dem ökologischen Weinbau verschrieben. Bioland und ECOVIN kontrollieren die Einhaltung der selbstverordneten strengen Regeln einer an Qualität orientierten und im Einklang mit der Natur arbeitenden Weinerzeugung. Im traditionellen Weingut in der Rotweinstadt Ingelheim am Rhein betreibt die Familie seit vielen Generationen auf 10 Hektar Weinbau an den Hängen zwischen Rheintal und Selztal. Die warmen, kalkhaltigen Sandböden bilden beste Voraussetzung für 65 % Rotweinanteil. In alten Gewölben mit moderner Kellertechnik reifen die handgelesenen Rotweine nach geschlossener Maischegärung in Holz- und Barriquefässern. Die Weißweine präsentieren sich durch gezügelte Gärung modern, fruchtig und spritzig. Angeboten werden darüber hinaus Sekt, Secco, Saft und Marc vom Spätburgunder. Das Weingut ist Demonstrationsbetrieb des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Weißburgunder und Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken“
 2006 Ingelheimer Grauer Burgunder QbA trocken



„Der Wein wirkt opulent mit feiner Mineralität.“

Dort, wo das Selztal ins Rheintal übergeht, stehen in Ober- und Nieder-Ingelheimer Lagen weit über 30 Jahre alte Reben auf einem Grund von kalkreichem Löss, den ein leichter Sandanteil locker hält. Am 7. Oktober wurden 100prozentig gesunde Trauben mit 98°OE gelesen, entrappt und 10 Stunden auf der Maische ruhen lassen. Nach Pressung und Klärung erfolgte leicht gekühlt bei konstant 17°C die Gärung über 4 Wochen. Danach langes Feinhefelager und Füllung mit gäreigener CO₂ am 2. Februar. Die Nase erkennt konzentrierte Mirabelle und andere gelbe Früchte. Diese werden im Mund von reifer Ananas und einem Hauch Vanille eskortiert.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 7,9 g/l Restzucker – 5,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Manz
Erich und Eric Manz
Lettengasse 6
55278 Weinolsheim

Tel.: 062 49 - 79 81

Fax: 062 49 - 800 22

Email: weingut@manz-weinolsheim.de

Internet: www.manz-weinolsheim.de

Philosophie:

“Die Leidenschaft zum Wein. Der konsequente Wille zur Qualität ist unsere Philosophie.”

Der ehemalige Gemischtbetrieb der Familie Manz besteht schon seit dem 18. Jahrhundert. Bereits in den 60er Jahren wurde hier Wein auf Flaschen gefüllt und vermarktet, doch erst in den letzten Jahren wurde ein breiteres Publikum auf die Weine aufmerksam. Der Rebsortenspiegel umfasst beim Weißwein überwiegend Riesling und Burgundersorten, während man bei den Rotweinen auf Spätburgunder und Dornfelder setzt. Ein Teil der 20 Hektar Anbaufläche verteilt sich auf Weinolsheimer (Kehr), Guntersblumer (Steig-Terrasse), Oppenheimer (Sackträger, Herrenberg) und Niersteiner (Hipping) Lagen. Für den Ausbau stellen Erich und Eric Manz an sich selbst höchste Qualitätsanforderungen, die bereits in den Weinbergen beginnen. Modernste Weinbau- und Kellereitechniken helfen, feinfruchtige, sortenreine Weine und spritzige Winzersekte zu erzielen.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Huxelrebe Spätlese bis Auslese edelsüß“

2006 Rheinhessen Huxelrebe Spätlese



„Der Beste seiner Klasse.“

Der Weinberg mit der rheinhessischen Traditionsrebsorte Huxel steht seit 30 Jahren auf leichtem Löss-Lehm-Boden. Die Trauben wurden nach vorheriger Ausdünnung auf eine Traube pro Trieb selektiv von Hand gelesen bei einem Ertrag von 50 hl/ha. Die weitere Verarbeitung wurde durchweg schonend vorgenommen, insbesondere die Pressung nach 12stündiger Maischestandzeit. Um die Fülle der Aromen zu erhalten, wurde der Gärprozess gezügelt. Im Glas breitet der Huxel diese Aromenfülle in ihrer ganzen Vielfalt und Intensität aus. Er duftet nach exotischen Früchten, aus denen Aprikose und Maracuja hervortreten. Für prickelnde Vitalität sorgt eine würzig pikante Säure.

9,5 % vol vorh. Alkohol – 92,5 g/l Restzucker – 8,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Fritz Ekkehard Huff
Ekkehard Huff
Hauptstraße 90
55283 Nierstein-Schwabsburg

Tel.: 06133 - 580 03

Fax: 06133 - 586 17

Email: info@weingut-huff.de

Internet: www.weingut-huff.de

Philosophie:

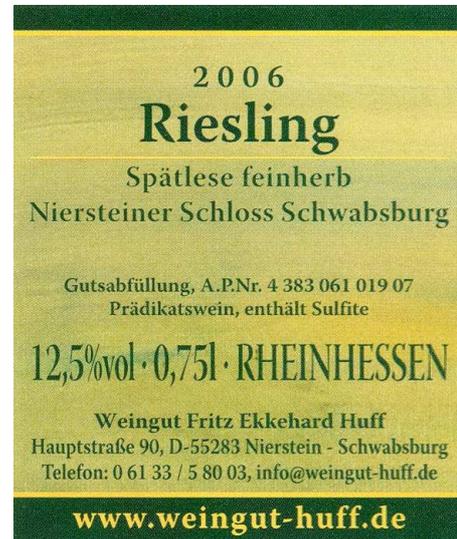
“Ein typischer rheinhessischer Familienbetrieb, bei dem Beruf und Privatleben untrennbar sind.”

Der Familienbetrieb liegt im Niersteiner Ortsteil Schwabsburg und wird bereits in der dritten Generation als Flaschenweinbetrieb geführt. In den besten Rebflächen Niersteins und Schwabsburgs wachsen auf 5,5 Hektar u.a. fruchtbare Rieslinge und Weiße Burgunder. Der Rotweinanteil des Betriebes umfasst inzwischen 30 % der Gesamtfläche. Handarbeit und respektvoller Umgang mit der Natur spielen eine zentrale Rolle. Tradition ist ein wichtiger Grundstein des Betriebes. Trotzdem werden neue Erkenntnisse und Technologien genutzt, um die Qualität der Weine immer wieder zu verbessern. Die Begeisterung am Wein, die Abwechslung, die der Winzerberuf mit sich bringt und das Vertrauen, das dem Betrieb seit Jahren von seinen Kunden entgegengebracht wird, lassen die Huffs auch weiterhin hoffnungsvoll in die Zukunft blicken.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Riesling QbA bis Spätlese halbtrocken“

2006 Niersteiner Schloss Schwabsburg Riesling Spätlese



„Ein Sieger sticht aus der Masse heraus. Er überzeugt durch die ihm eigenen Stärken.“

Die Lage Niersteiner Schloss Schwabsburg umfasst ein nach Süden ausgerichtetes Plateau. Die 18 Jahre alten Rieslingstöcke wurzeln in flachgründigem Rotliegenden. Das Kleinklima verzeichnet hier stetige Luftbewegung, geringe Niederschläge und relativ hohe Temperaturschwankungen. Nach Vorlese erfolgte die Ernte des hochreifen und gesunden Leseguts per Hand am 11. Oktober mit 40 hl/ha. Spontangärung und langes Hefelager kennzeichneten den Ausbau. Der Wein weist trotz seiner Jugend reife Frucht auf, dazu exotische Aromen und mundfüllende Cremigkeit. Dabei ist er doch filigran und durch die angenehme Würze langanhaltend. Das macht seinen Charakter und seine Einzigartigkeit aus.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 14,8 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Spieß Riederbacherhof

Jürgen Spieß

Gaustraße 2

67595 Bechtheim

Tel.: 06242 - 76 33

Fax: 06242 - 64 12

Email: info@spiess-wein.de

Internet: www.spiess-wein.de

Philosophie:

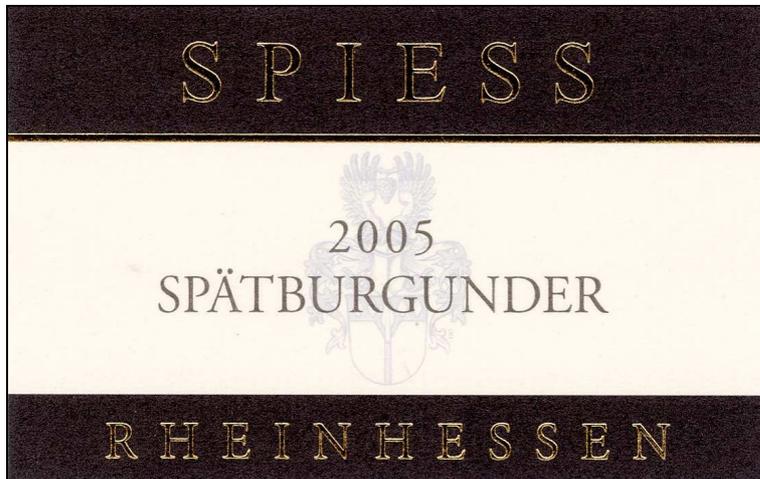
*“Weine natürlich und schonend erzeugen, hohe Qualität und Bekömmlichkeit verbinden,
Weine schaffen, die ihre Herkunft und den Menschen hinter ihnen widerspiegeln.”*

Umgeben von sanft geneigten Hängen hin zur Rheinebene geöffnet, stehen Bechtheims Weinreben. Dicke Lössschichten, Lössmergel und sandige Tonböden bilden die hervorragenden Voraussetzungen für die 25 Hektar in den besten Weinlagen der Familie Spieß im Hasensprung, Geyersberg, Stein, Heilig-Kreuz und Rosengarten. Hier wachsen die Rot- und Weißweine, die im Sortiment des Hauses zu je 50 % vertreten sind. Seit Generationen wird in der Familie Spieß Wein angebaut. Und immer achteten sie darauf, dass die Arbeit im Weinberg sehr schonend und umweltbewusst von statten geht. Den Grundstein legt die Natur, aber auch der Winzer hat wesentlichen Anteil an der späteren Qualität seiner Weine. Vielfalt und Qualität sind seit jeher schon das zentrale Anliegen der Familie Spieß. Wenn es um Wein geht, ist den "Spieß-Brüdern" nichts zuviel, Außergewöhnliches zu verwirklichen.

Anbaugebiet Rheinhessen

Kategorie: „Spätburgunder QbA bis Spätlese Rotwein trocken“

2005 Bechtheimer Hasensprung Spätburgunder QbA Trocken



„Bestätigung für die Arbeit in Weinberg und Keller.“

Die Mischung von Löss und einem Fersiallit aus tertiären Sanden, Kiesen und Tonen prägt die Lage. Die Südausrichtung des Hasensprung sorgt für intensive Sonne. Der Ertrag im Weinberg wurde auf eine Traube pro Trieb reduziert. Die selektive Handlese erbrachte somit lediglich 37 hl/ha. Die Trauben wurden entrappt, 20 % Saft wurde entzogen. Auf Maischegärung folgte Ausbau im erstbelegten Barriquefass. Geschaffen wurde ein vollreifer Burgunder mit einer beeindruckenden Extraktsüße mit komplexer, dichter Struktur – und am Ende steht ein Fest der Sinne.

15,0 % vol vorh. Alkohol – 0,5 g/l Restzucker – 5,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 28,50 € (0,75 l)