

Presseforum
der rheinland-pfälzischen Siegerweine
am 18. Oktober 2005
im Kurfürstlichen Schloss zu Mainz

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Referat 11/ Öffentlichkeitsarbeit
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 / 793 - 177
Fax: 0671 / 793 - 199
e-Mail: frieder.zimmermann@lwk-rlp.de

www.lwk-rlp.de

Ausgezeichnet!

Die Prämierung von Wein, Sekt und Edelbrand durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist eine Auszeichnung für die besten Erzeugnisse des Landes. Sie belohnt die besondere Leistung der Betriebe und sie hilft dem Verbraucher, aus dem vielfältigen Angebot rasch die Besten aus Deutschlands Weinland Nr. 1 herauszufinden. Einmal im Jahr werden nach festgelegten Kategorien aus dem Kreis der goldprämiierten



Weine die Sieger ermittelt. Die Erstplatzierten in 25 Kategorien des Prämierungsjahres 2004/2005 sowie zwei mit Staatsehrenpreisen ausgezeichnete Edelbrände sind die Wein- und Brändeelite des Jahres. Sie sind die Sieger in einem Wettbewerb der höchsten Ansprüche und gelten in ihrer Kategorie als Maßstab bester Qualität.

Die auf den nachfolgenden Seiten präsentierten Siegerweine wurden in ihrer jeweiligen Kategorie von einer fachkundigen und neutralen Jury mit der höchsten Bewertung versehen. Als Siegerwein haben sie Vorbildfunktion und können in Anwendung modernen Weinmarketings als Leitweine angesehen werden. Die präsentierten Edelbrände wurden in diesem Jahr mit Staatsehrenpreisen ausgezeichnet und sind damit Träger der höchsten Auszeichnung des Landes Rheinland-Pfalz.

Den erfolgreichen Winzern gratuliere ich herzlich. Den Teilnehmern der Präsentation wünsche ich viel Freude beim Genuss der einmaligen Weine.

Ökonomierat Günther Scharz
Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Inhaltsverzeichnis

Die Siegerwein-Betriebe	3
Die Brennereien	5
Die Jury stellt sich vor	6
Die Jury-Mitglieder	6
Information zum Presseforum	10
Die Winzer stellen sich vor	12
Anbaugebiet Ahr	12
Weingut Burggarten, Bad Neuenahr-Ahrweiler	12
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler	14
Anbaugebiet Mittelrhein	16
Weingut Selt, Leutesdorf	16
Weingut Jens Didinger, Osterspai	18
Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer	20
Weingut Reiner Fries, Winningen	20
Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich	22
Weingut Albert Kallfelz, Zell (Mosel)	24
Weingut Joh. Peter Reinert, Kanzem	26
Weingut Kurt Hain, Piesport	28
Weingut Gerhard Trossen, Kröv	30
Anbaugebiet Nahe	32
Weingut Bürgermeister Schweinhardt Nachf., Langenlonsheim	32
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu	34
Weingut Lindenhof, Windesheim	36

Anbaugebiet Pfalz	38
Weingut Ed. Weegmüller, Neustadt an der Weinstraße	38
Weingut Becker, Heuchelheim-Klingen	41
Weingut Wilker, Pleisweiler-Oberhofen	43
Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn, Insheim	45
Weingut Altes Schlößchen, Sankt Martin	47
Anbaugebiet Rheinhessen	49
Weingut Wilfried Göhring, Flörsheim-Dalsheim	49
Weingut Gerold u. Heinfried Michel-Pfannebecker, Flomborn	51
Weingut Matthias Keth, Offstein	54
Weingut Manz, Weinolsheim	56
Weingut Rodensteinerhof, Julius Wasem & Söhne, Ingelheim	58
Die Brenner stellen sich vor	60
Destillerie Otto Hey, Oberotterbach	60
Edelobstbrennerei Matthias Gries, Perl	62

Die Siegerweinbetriebe 2005

Die erfolgreichen Betriebe der jeweiligen Kategorie und ihr Siegerwein nach Anbaugebiet sowie die Siegerbrände des Jahres auf einen Blick:

Anbaugebiet Ahr

Weingut Burggarten Inh. P.J. Schäfer & Söhne, Landskronerstr. 61, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

In der Kategorie „Frühburgunder und Spätburgunder trocken, fruchtbetont ohne Barrique Note“

2004er Ahr Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Peter Kriechel, Walporzheimer Str. 83-85, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

In der Kategorie „Frühburgunder und Spätburgunder trocken, barriquebetont“

2004er Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder Auslese trocken

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Selt, Zehnthofstr. 16, 56599 Leutesdorf

In der Kategorie „Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken und halbtrocken“

2004er Leutesdorfer Rosenberg Riesling Kabinett halbtrocken

Weingut Jens Didinger, Rheinuferstr. 13, 56340 Osterspai

In der Kategorie „Riesling Spätlese (> 45 g/l Restzucker)“

2004er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Reiner Fries, Bachstr. 66, 56333 Winnigen

In der Kategorie „Weiße Burgundersorten trocken (Auxerrois, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder)“

2004er Mosel-Saar-Ruwer Weißburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Gebrüder Ludwig, Im Bungert 10, 54340 Thörnich

In der Kategorie „Riesling trocken“

2004er Klüsserather Bruderschaft Riesling Auslese trocken

Weingut Albert Kallfelz, Hauptstr. 60-62, 56856 Zell (Mosel)

In der Kategorie „Riesling (bis 25 g/l Restzucker)“

2004er Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese halbtrocken

Weingut Joh. Peter Reinert, Alter Weg 7a, 54441 Kanzem

In der Kategorie „Riesling Kabinett (25 - 50 g/l Restzucker, max. 90 g/l Gesamtalkohol)“

2004er Wiltinger Schlangengraben Riesling Kabinett

Weingut Kurt Hain, Am Domhof 5, 54498 Piesport

In der Kategorie „Riesling Spätlese (> 45 g/l Restzucker, max. 100 g/l Gesamtalkohol)“
2004er Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

Weingut Gerhard Trossen, Jesuitenhofstr. 31, 54536 Kröv

In der Kategorie „Rivaner trocken“
2004er Mosel-Saar-Ruwer Rivaner Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Nahe

Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf., Heddesheimer Str. 1, 55450 Langenlonsheim

In der Kategorie „Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“
2004er Langenlonsheimer Löhler Berg Grauburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Weingut Schäfer-Fröhlich, Schulstr. 6, 55595 Bockenheim

In der Kategorie „Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken“
2004er Bockenauer Felseneck Riesling Spätlese trocken

Weingut Lindenhof, Martin Reimann, Lindenhof, 55452 Windesheim

In der Kategorie „Riesling Spätlese lieblich und süß“
2004er Nahe Riesling Spätlese

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Ed. Weegmüller, Mandelring 23, 67433 Neustadt an der Weinstraße

In der Kategorie „Weißburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“
2004er Pfalz Weißer Burgunder Qualitätswein b.A. trocken

In der Kategorie „Riesling Kabinett trocken“
2004er Gimmeldinger Schlüssel Riesling Kabinett trocken

Weingut Becker, Hauptstraße 34, 76831 Heuchelheim-Klingen

In der Kategorie „Grauburgunder QbA-Spätlese trocken“
2004er Göcklinger Kaiserberg Grauburgunder Spätlese trocken

Weingut Wilker, Hauptstraße 30, 76889 Pleisweiler-Oberhofen

In der Kategorie „Rotwein trocken im Barrique gereift“
2003er Pfalz Frühburgunder Rotwein Spätlese trocken im Barrique gereift

Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn, Bacchushof, 76865 Insheim

In der Kategorie „Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken“
2004er Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Altes Schlößchen, Ludwig Schneider GmbH, Maikammerer Straße 7, 67487 Sankt Martin

In der Kategorie „Spätburgunder Rotwein QbA-Spätlese trocken“
2004er Pfalz Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Wilfried Göhring, Alzeyer Str. 60, 67592 Flörsheim-Dalsheim

In der Kategorie „Portugieser Qualitätswein trocken“

2003er Mölsheimer Silberberg Portugieser Qualitätswein b. A. Rotwein trocken

Weingut Gerold u. Heinfried Michel-Pfannebecker, Langgasse 19, 55234 Flomborn

In der Kategorie „Silvaner Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Flomborner Feuerberg Silvaner Qualitätswein b. A. trocken

In der Kategorie „Riesling Qualitätswein bis Spätlese halbtrocken“

2004er Flomborner Goldberg Riesling Spätlese

Weingut Matthias Keth, Wormser Str. 37, 67591 Offstein

In der Kategorie „Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Rheinhessen Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken

Weingut Manz, Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim

In der Kategorie „Huxelrebe Spätlese bis Auslese lieblich und edelsüß“

2004er Uelversheimer Schloß Huxelrebe Auslese

Weingut Rodensteinerhof, Julius Wasem & Söhne, Holger u. Burkhard Wasem, Edulgasse 3, 55218 Ingelheim am Rhein

In der Kategorie „Spätburgunder Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2003er Rheinhessen Spätburgunder Qualitätswein b. A. Rotwein trocken

Ehrenpreise der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bei der Edelbrandprämierung 2005

Destillerie Otto Hey, Weinstraße 7, 76889 Oberotterbach

Bester Tresterbrand Region Rheinhessen-Pfalz

Edelobstbrennerei Matthias Gries, Zerwastraße 7, 66706 Perl

Bester Mirabellen-Brand Region Koblenz und Trier

Die Jury stellt sich vor

Die Siegerweinproben wurden im September 2005 in Wittlich (Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer), Bad Kreuznach (Nahe), Alzey (Rheinhessen) und Neustadt a.d.W. (Pfalz) durchgeführt.

Eine unabhängige Jury, bestehend aus anerkannten, neutralen Wein-sachverständigen, bewertete dort

jeweils die angestellten Weine, natürlich in einer verdeckten Probe. Mitglieder der Jury sind Vertreter der Weinbranche, der Gastronomie, der Fachpresse sowie weinkundige Verbraucher. Damit ist nicht allein fachliche Kompetenz gewährleistet.

Damit stellt die Jury auch einen Kompetenzquerschnitt dar, der die Verbraucherseite des Weinmarktes miteinbezieht, was der Siegerprämierung nicht nur höchste Objektivität, sondern vor allem auch Orientierung an den Erwartungen der



Nachfrageseite verleiht. Aus der Qualitätsdichte goldprämierter Weine den Sieger seiner Kategorie zu ermitteln, war nicht einfach.

Zum Teil waren bis zu drei Probendurchgänge erforderlich, um die Besten der Besten heraus zu finden und am Ende einen Sieger zu küren. Damit wurde die Qualität wahrhaftig "auf die Spitze getrieben."

Die Jury-Mitglieder

Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Pfalz

(Probenleitung: Stefan Hilz, Weinbauamt Neustadt an der Weinstraße):



- Sylvia Benzinger, Pfälzische Weinkönigin 2004/2005
- Dr. Georg Binder, DLR Rheinpfalz
- Klaus Briegel, Pfälzer Barrique-Forum, Geschäftsführer
- Nicole Briegel, Dipl.Ing. (FH) Weinbau
- Ernst Büscher, Deutsches Weininstitut
- Martin Darting, Dar Vino, Fachhandel und Sensorik
- Magdalena Dreisiebner, Dipl.-Ing (FH) Weinbau
- Dr. Werner Fader, Abteilungsdirektor i. R.
- Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz
- Dirk Gerling, Bauern- u. Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V., Bezirksgeschäftsführer
- Rebecca Henseler, DLR Rheinpfalz
- Michael Hornickel, Meininger Verlag, Chefverkoster Weinwelt u. Weinwirtschaft
- Tina Kiefer-Hechtmann, Deutsche Weinprinzessin 2004/2005
- Karin Lambert, PR-Fachfrau
- Herbert Latz-Weber, Freier Journalist
- Klausjürgen Müller, Dipl.-Kaufmann
- Gert Oberste-Lehn, Freier Journalist
- Henning Seibert, Fachverlag Fraund, Verlagsleiter

Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Nahe**(Probenleitung: Andreas Rück, Prüfstelle Bad Kreuznach):**

- Walter Böß, Verbraucher
- Johann Seckler, Kellerwirtschaftlicher Fachberater, Forschungsanstalt Geisenheim
- Wolfgang Pies, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung
- Dr. Gernot Märzhäuser, Journalist
- Markus Zöllner, Weinland-Nahe e.V.
- Wolfgang Heeß, ehemaliger Vorsitzender Bund Deutscher Oenologen
- Karl-Heinz Werner, Verbraucher

Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Rheinhessen**(Probenleitung: Dr. Ludwig Tauscher, Weinbauamt Alzey):**

- Klaus Grundstein, Weinjournalist
- Simon Krauß, Weinchemiker
- Hermann Kreiner, Prüfstellenleiter i.R.
- Heiko Melius, Weinbauingenieur
- Wolfgang Mohr, Diplommathematiker
- Heinz-Jörg Zimmermann, Diplomphysiker
- Gerhard Gutzler, Winzer
- Stefanie Raspé-Appelmann, Chemielaborantin
- Emil Schmitt, Gastronom
- Walter Reineck, Jurist
- Gerhard Hoffmann, Gymnasiallehrer
- Folkmar Broszukat, Jurist
- Hanspeter Gau, Geschäftsführer
- Barbara Schweikhardt-Seper, Sachverständige Qualitätsweinprüfung



Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer, Ahr und Mittelrhein (Probenleitung: Dr. Karl-Heinz Frieden, Weinbauamt Wittlich):

- Karl Beucher, Weinsachverständiger
- Dieter Büsselberg, Weinsachverständiger
- Klaus Christmann, Bruderschaftsmeister
- Ines Friemel, Gastronomin
- Wolfgang Frisch, Weinsachverständiger
- Peter Haller, Weinsachverständiger



- Michael Hornickel, Journalist, Meininger Verlag
- Werner Kirchhoff, Geschäftsführer, Moselland eG
- Kristina Klaß, Weinprinzessin, Mosel-Saar-Ruwer
- Gerd Knebel, Journalist, Landvolk Verlag
- Peter Kopowski, Gastronom
- Matthias Krämer, Winemaker, Moselland eG
- Karl-Josef Krötz, Kellermeister, Bremer Ratskeller GmbH
- Wolfgang Mertes, Kellermeister, Reichsgraf v. Kesselstatt GmbH
- Wolfgang Pfeifer, Lehrbeauftragter FH Wiesbaden, Geisenheim
- Kurt Saffenreuther, Gastronom
- Ansgar Schmitz, Geschäftsführer, Mosel Saar Ruwer Wein e. V.
- Horst-Werner Ullrich, Gastronom
- Franz Volk, Weinsachverständiger

Siegerweine - die Besten der Besten

Information zum Presseforum Siegerwein 2005

Was ist ein Siegerwein?

Der Siegerwein wird als bester und typischster Wein einer bestimmten Kategorie eines Anbaugebietes unter den goldprämiierten Weinen der aktuellen rheinland-pfälzischen Wein- und Sektprämierung ausgewählt.

Der Siegerwein gilt somit als Leitwein für die jeweilige Kategorie im Anbaugebiet.

Was ist die Wein- und Sektprämierung?

Die Wein- und Sektprämierung wird seit vielen Jahren von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz durchgeführt. Sie soll die Erzeugung und den Absatz von qualitativ herausragenden Weinen und Sekten fördern. Jeder Wein wird verdeckt von einer Prüfungskommission auf Geruch, Geschmack und Harmonie geprüft und nach dem 5-Punkte-Schema der DLG bewertet. Ab einer bestimmten Punktzahl werden die Weine und Sekte mit der Goldenen, Silbernen oder Bronzenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.

Wie kann ein Wein zum Siegerwein werden?

Jeder Wein der ausgewählten Kategorien muss zunächst die Hürde der Prämierung mit bestem Erfolg genommen haben. Das bedeutet, dass ein Wein nur dann in die engere Wahl zum Siegerwein kommen kann, wenn er schon mit einer Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet wurde.

Wer wählt die Siegerweine aus?

Die Siegerweine werden in speziellen Selektionsproben in jedem Anbaugebiet getrennt ausgewählt. Die Jury besteht dabei aus Sachverständigen, Fachjournalisten, Gastronomen, Sommeliers, Fachhändlern, Winzern, Verbrauchern.

Wer wählt die Kategorien aus?

Die Kategorien werden im Vorfeld der Prämierung von den sechs rheinland-pfälzischen Weinbauverbänden festgelegt. Dabei sollen die typischen Weine der Region und auch des Jahrgangs in einer spezifischen Kombination von z.B. Rebsorte, Qualitätsstufe und Ausbau (= Kategorie) ausgewählt werden. Das bedeutet, dass die Kategorien von Jahr zu Jahr durchaus wechseln können. So wird es beispielsweise nicht immer eine Kategorie „Eiswein“ geben.

Wie viele Siegerweine gibt es?

Die rheinland-pfälzischen Anbauggebiete haben im Jahr 2005 insgesamt 25 Kategorien, je nach Größe des Anbauggebietes zwischen zwei und sechs, festgelegt.

Was ist ein Siegerbrand?

Bei der Edelbrandprämierung des Jahres 2005 (Region Rheinhessen-Pfalz und Region Trier-Koblenz) hat die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz in den Kategorien Bester Tresterbrand und Bester Mirabellenbrand jeweils einen Ehrenpreis vergeben. Als Siegerbrand demonstrieren die Preisträger das Leistungsvermögen rheinland-pfälzischer Brenner.

Anbaugebiet Ahr

Weingut Burggarten

Inh. P.J. Schäfer & Söhne

Landskronerstr. 61

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: (0 26 41) 21 28 0

Fax: (0 26 41) 79 22 0

e-mail: burggarten@t-online.de

Internet: www.weingut-burggarten.de

Philosophie:

„Seit vier Generationen der Natur verpflichtet“

Paul-Josef Schäfer und seine Familie betreiben das 10 ha große Weingut in der vierten Generation. Integrierter Pflanzenschutz, Strohabdeckung und natürliche Bodenbearbeitung sind hier ein Muss. Hauptrebsorte im Anbau ist der Spätburgunder. Der größte Anteil der Weine wird im Fuderfass ausgebaut. Nach der Gärung erfolgt sofort biologischer Säureabbau.

Neben dem obligatorischen Ahrrotwein, vornehmlich Spätburgunder, vom Heimersheimer Burggarten, Neuenahrer Sonnenberg oder Ahrweiler Ursulinengarten sind Sekte, Brände und Traubengelee im Verkauf.

Weingut Burggarten**In der Kategorie**

„Frühburgunder und Spätburgunder trocken,
fruchtbetont ohne Barriquenote“

2004er Ahr Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken



„Eine besondere Klasse“

Auf schwerem, fetten Boden mit einem hohen Lehm- und minimalem Lößanteil in einer direkten Südlage reiften die Trauben für diesen besonderen Wein heran. „Grüne Lese“ im August reduzierte die Erntemenge auf 50 hl/ha. Geerntet in selektiver Lese am 24. Oktober 2004 erfolgten biologischer Säureabbau, lange Lagerung auf der Feinhefe und anschließender klassischer Ausbau im Holzfass. Das Resultat ist ein zugleich würziger und fruchtiger Rotwein, der weich und füllig, harmonisch und nachhaltig alle Geschmacksnuancen für einen Spätburgunder der Spitzenklasse mitbringt.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 3,9 g/l Restzucker – 4,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 10,50 € (0,75 l)

Weingut Peter Kriechel
Gerd, Michael, Markus und Ernst Kriechel
Walporzheimer Str. 83-85
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: (0 26 41) 36 19 3

Fax: (0 26 41) 50 04

e-mail: weingut.kriechel@t-online.de

Internet: www.weingut-kriechel.de

Philosophie:

„Für unsere Kunden ein ansprechendes Angebot von hoher Qualität“

In der dritten Generation bewirtschaften Vater Ernst und die Söhne Gerd, Michael und Markus Kriechel heute inzwischen 20 ha Rebfläche. Jung und dynamisch lenken sie die Geschicke eines der größten privat geführten Weingüter an der Ahr. Wie in diesem Anbaugebiet üblich, gilt das Hauptaugenmerk dem Rotwein, hier vor allem dem Spätburgunder, der auf 50 Prozent der Anbaufläche steht. Einen außergewöhnlich hohen Anteil hat im Weingut Kriechel mit 12 Prozent bereits der Frühburgunder. 23 Prozent teilen sich Domina, Dornfelder, Portugieser und Regent, 15 Prozent verbleiben für Weißwein.

Der Kunde steht im Focus all ihrer Bemühungen, dem sie durch qualitätsorientiertes Arbeiten bestmöglich ausgebaute Rot- und Weißweine anbieten möchten. Das heißt konsequentes Ausdünnen, langsames Gären, Ausbau der Rotweine im traditionellen Holzfass und zunehmend auch im kleinen Barrique.

Weingut Peter Kriechel**In der Kategorie**

„Frühburgunder und Spätburgunder trocken, barriquebetont“

2004er Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder Auslese trocken



„Dichter, kräftiger Rotwein in ausgewogenem Zusammenspiel von feinen Fruchtaromen und begleitenden Barriqnoten“

“Gesammelter Sonnenschein” wird der Spätburgunder, die Spitzenrebsorte der Ahr-Rotweine, gerne genannt. Rubinrot ist er in der Farbe und samtig und feurig im Geschmack. Niedriger Ertrag (40 hl/ha) und ein Reifegewicht von 106° Oechsle waren der Ausgangsstoff für diesen besonderen Rotwein. In einer der besten Lagen an der Ahr herangereift, wurde der gute Grundstock durch Maischegärung und Lagerung im Barrique zu diesem Meisterwerk vollendet, das die Spitze im Qualitätssortiment bei Kriechel bildet.

14,4 % vol vorh. Alkohol – 4,1 g/l Restzucker – 4,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 19,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Selt

Horst Peter Selt

Zehnthofstr. 22

56599 Leutesdorf

Telefon: (0 26 31) 7 41 18

Fax: (0 26 31) 7 73 52

e-mail: weinmaster@weingutselt.de

Internet: www.weingutselt.de

Philosophie:

„Durch lange Lebensdauer der Reben ein hohes Aromapotenzial ausschöpfen“

Seit 1736 bewirtschaftet die Familie Selt in der achten Generation ununterbrochen ihre Weinberge in Leutesdorf, einem kleinen, idyllischen Weinort am Mittelrhein. Diese gut frequentierte, touristische Lage bringt viele Besucher ins Weingut und begünstigt die Vermarktung. Auf 3 ha wachsen auf steilem Schieferboden vornehmlich Riesling (70 Prozent), Weißburgunder, Rivaner, Dornfelder und Portugieser.

Der biologische Säureabbau ist das prägende Stilelement aller Weine dieses Gutes. Die Erfahrung von Generationen in Verbindung mit den Methoden der modernen Kellertechnik machen die Weine aus diesem Weingut zu etwas ganz Außergewöhnlichem.

Weingut Selt**In der Kategorie**

„Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken und halbtrocken“

2004er Leutesdorfer Rosenberg Riesling Kabinett halbtrocken



„frisch, filigran, jugendlich“

Nachdem die Trauben für diesen Wein in der mehr als 30 Jahre alten Rebanlage auf Schieferverwitterungsboden mit Bims selektiv per Hand geerntet waren, erfolgte über 5 Wochen bei 16 °C die gekühlte Gärung und der reduktive Ausbau im Edelstahltank. Das Ergebnis ist ein frischer Riesling mit jugendlicher Frucht. Der feine Duft nach Birne und Grapefruit unterstreicht sein mineralisches Fundament. Vielschichtiges, duftiges Bukett. Deutlich mineralische und würzige Komponenten, jugendliche Frucht. Langer Nachhall mit sich ausbreitenden duftig würzigen und erdigen Noten.

10,8 % vol vorh. Alkohol – 15,2 g/l Restzucker – 6,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,30 € (0,75 l)

Weingut Jens Didinger

Rheinuferstr. 13

56340 Osterspai

Telefon: (0 26 27) 5 12

Fax: (0 26 27) 97 12 72

e-mail: weingutdidinger@web.de

Internet: www.weingut-didinger.de

Philosophie:

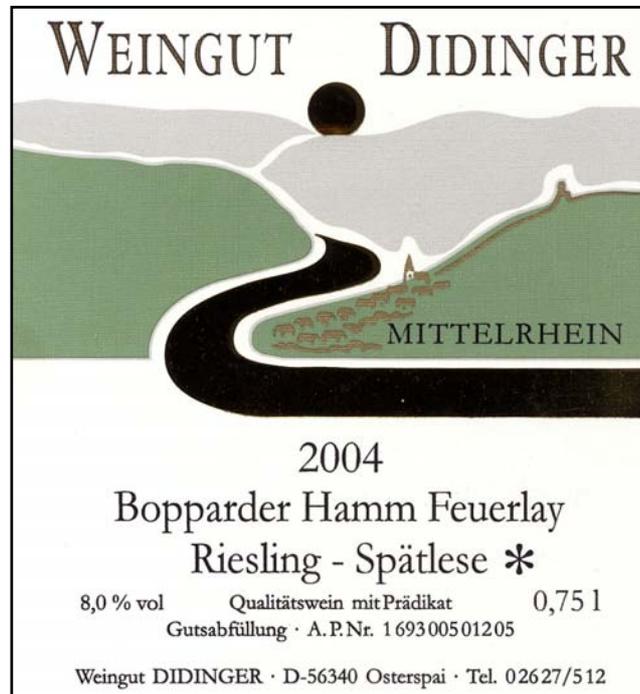
*„Schonende Behandlung in Weinberg und Keller
erhält das Qualitätspotential der Trauben.“*

Bis in das Jahr 1620 reichen die Anfänge des Weinanbaus 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 3,9 ha bester Reben und als letzter Vollerwerbwinzer in Osterspai Flächen im sonnenverwöhnten Südhang Bopparder Hamm. Favorit im Anbau ist mit 80 Prozent der Riesling.

Gute Qualitäten bringen aber auch Müller-Thurgau (10 Prozent), Dornfelder (5 Prozent) und Spätburgunder (5 Prozent). Gäste sind im hauseigenen Gutsausschank jederzeit willkommen und werden auf der herrlichen Weinterrasse mit Blick auf den romantischen Rhein und die Rebhänge gerne empfangen und fachkundig beraten.

Weingut Jens Didinger**In der Kategorie**

„Riesling Spätlese (> 45 g/l Restzucker)“

2004er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese*„Ananas, Grapefruit & Co.“*

Auch bei diesem Wein wurde auf geringen Ertrag (Schnitt: 85 hl/ha) und hohe Qualität gesetzt, daher eine späte und sehr selektive Lese. Nach der Ernte heißt es bei Didinger, das Potenzial durch schonendste Trauben-, Most- und Weinbehandlung in die Flasche zu bringen. Gekühlte Vergärung im kleinen Edelstahlfass über einen Zeitraum von 5 Wochen hat die besten Eigenschaften in diesem Wein hervorgebracht. Eine aromatische Vielfalt an Zitrusfrüchten wird getragen von der feinen Abstimmung zwischen Süße und Säure, die an warme Schieferböden erinnert – perfekte Harmonie.

8,8 % vol vorh. Alkohol – 67,5 g/l Restzucker – 9,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Reiner Fries

Bachstr. 66

56333 Winingen

Telefon: (0 26 06) 26 86

Fax: (0 26 06) 20 00 16

e-mail: info@weingut-fries.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.“

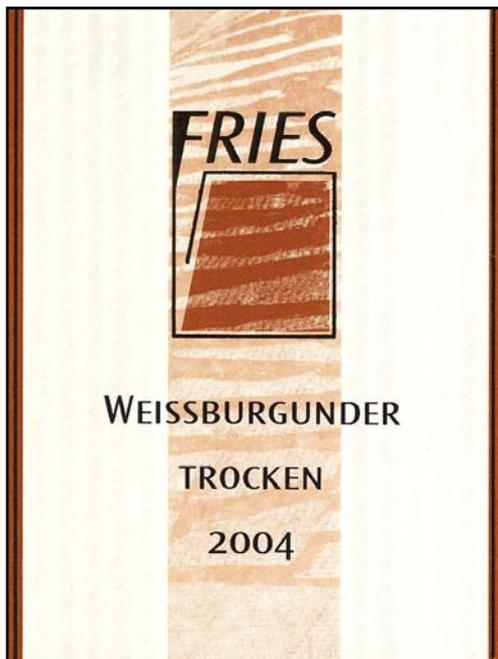
Auf 6 ha Weinbergen baut Reiner Fries in den steilsten Lagen von Winingen die Spitzenrebsorten Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder an. Das Ergebnis gibt dem Weinbauingenieur Recht, der zusammen mit seiner Frau Anke seit 1993 das elterliche Weingut in der achten Generation führt und kontinuierlich 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.

Weingut Reiner Fries**In der Kategorie**

„Weiße Burgundersorten trocken

(Auxerrois, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder)“

2004er Mosel-Saar-Ruwer Weißburgunder Qualitätswein b.A. trocken*„frankophiler Charakter“*

Ein nach Süden ausgerichteter Steilhang mit 70 Prozent Steigung und der für die Mosel klassische Schieferverwitterungsboden fangen die Sonne ein für diesen trocken angebauten Weißburgunder, dessen Trauben mit 97° Oechsle selektiv per Handlese geerntet wurden. Zu 95 Prozent sehr kühl im Edelstahl und zu 5 Prozent im erstbelegten Barriquefass vergoren zeigt er dezente Barriquearomen und präsentiert sich fruchtbetont und kräftig mit frankophilem Charakter. Wenngleich als Auslese geerntet, wird er der Marketinglinie des Unternehmens folgend als Qualitätswein bezeichnet.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 6,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,20 € (0,75 l)

Weingut Gebrüder Ludwig

Thomas Ludwig

Im Bungert 10

54340 Thörnich

Telefon: (0 65 07) 37 60

Fax: (0 65 07) 46 77

e-mail: info@gebruederludwig.de

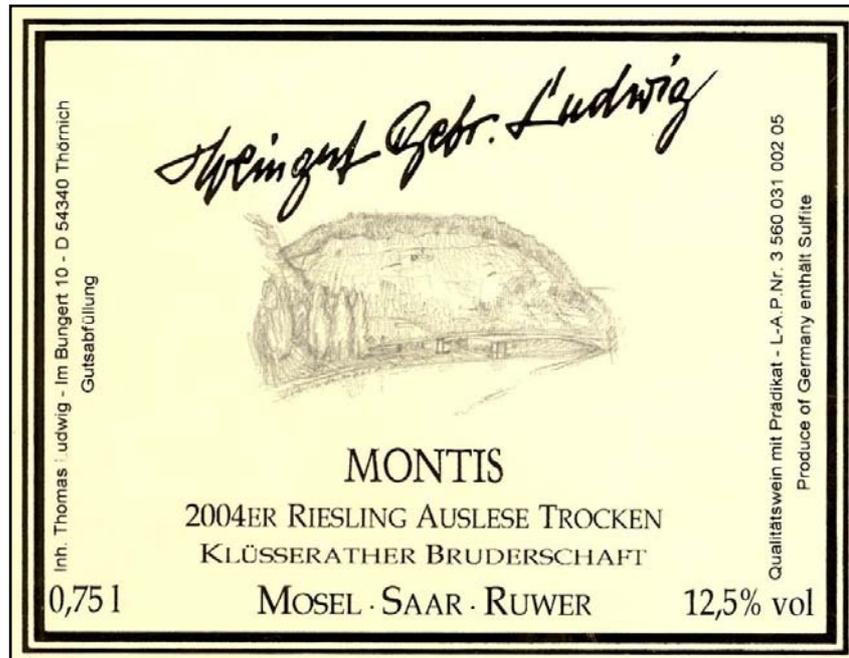
Internet: www.gebruederludwig.de

Philosophie:

„Qualität entsteht im Weinberg und kann im Keller bestenfalls vollendet werden.“

Aus einem traditionellen landwirtschaftlichen Mischbetrieb – seit 1628 im Familienbesitz – ist in den vergangenen 30 Jahren unter Klaus Ludwig ein renommiertes Moselweingut entstanden. 2005 ist Sohn Thomas angetreten, um die Qualitätsphilosophie seines Vaters weiterzuführen und auszubauen.

“Qualität entsteht im Weinberg und kann im Keller bestenfalls noch vollendet werden“, unter diesem Motto bewirtschaften die Ludwigs heute 8 ha Weinberge in den besten Lagen von Mosel-Saar-Ruwer, die zu 80 Prozent mit Riesling bestockt sind. Auf die übrigen 20 Prozent verteilen sich vor allem Weiß- und Grauburgunder sowie Frühburgunder und St. Laurent. In Kelterhaus und Keller harmoniert jahrhundertealte Erfahrung mit moderner Technik.

Weingut Gebrüder Ludwig**In der Kategorie****„Riesling trocken“***2004er Klüsserather Bruderschaft Riesling Auslese trocken**„Volles Aroma - satte Struktur“*

„Montis“ - lat. vom Berg - bezeichnet die Herkunft aus der Thörnicher Ritsch mit seinem kargen Schieferboden, der den Reben nur wenig Raum zur Entfaltung gibt. 100 Prozent gesundes Erntegut, am 15. November 2004 selektiv gelesen aus dem Herzstück der Klüsserather Bruderschaft, waren die Grundlage für diesen herausragenden Riesling, der alle Eigenschaften mitbringt, die man von einem trockenen Wein erwartet. Feinste Fruchtaromen mit sehr komplexer Struktur. Der späte Lesetermin hat den Riesling sich zur Vollreife entwickeln lassen. Zur vollen Entfaltung des feinen Aromenspiels benötigt dieser Wein Luftkontakt - dekantieren wird daher empfohlen!

12,5 % vol vorh. Alkohol – 7,3 g/l Restzucker – 6,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,50 € (0,75 l)

Weingut Albert Kallfelz

Hauptstr. 60-62

56856 Zell - Merl

Telefon: (0 65 42) 93 88 0

Fax: (0 65 42) 93 88 50

e-mail: 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 eines mit 40 ha Rebfläche 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 ist noch viel Handarbeit nötig und auf Qualität wird allergrößter Wert gelegt. Geringe Erträge und ein hoher Anteil an Mineralstoffen sind es, was die Komplexität der Kallfelz-Weine auszeichnet.

Weingut Albert Kallfelz**In der Kategorie****„Riesling (bis 25 g/l Restzucker)“***2004er Merler Königslay-Terrassen Riesling Spätlese halbtrocken**„Selektionierte Lese - Mineralischer Abgang“*

Die steile Schieferlage Merler Königslay-Terrassen gehört mit zu dem Besten, was die Mosel zu bieten hat. Name vom lateinischen Castanetum = Kastanienwald mit mittelhochdeutschem "Leie" für Schieferfels. Die kleinste und edelste Spitzenlage. Die extreme Steillage und der reine Quarzitschieferverwitterungsboden bedingen eine optimale Speicherung von Sonnenwärme, die die Weine prägt. Was hier wächst, bildet die absolute Spitze der Kallfelzschen Qualitätspyramide. Hochreifes Lesegut war die Grundlage für dieses Spitzenprodukt, das feine Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten mit einer eleganten Mineralität verbindet. Das ist Mosel-Riesling vom Feinsten.

11,0 % vol vorh. Alkohol – 16,6 g/l Restzucker – 7,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,80 € (0,75 l)

Weingut Johann Peter Reinert

Alter Weg 7a

54441 Kanzem / Saar

Telefon: (0 65 01) 13 27 7

Fax: (0 65 01) 15 00 68

e-mail: kontakt@weingut-reinert.de

Internet: www.weingut-reinert.de

Philosophie:

„Qualität, Individualität, Klarheit - ein echter Reinert Wein“

„Seit 1813“ – hinter dieser Zahl verbirgt sich die lange Tradition einer wirklichen Winzerfamilie, die sich mit ihren 4,3 ha Weinbergsflächen überwiegend dem Riesling verschrieben hat. Individualität und Tradition werden im Hause Reinert groß geschrieben. Sowohl bei der Bewirtschaftung der einzelnen Weinberge, die vielfach in Handarbeit vorgenommen wird, als auch bei der persönlichen Betreuung der Kunden wird jedem Charakter Rechnung getragen.

Persönlichkeit zu erkennen und zu würdigen, ist Reinert wichtig. Das Resultat sind klare, individuelle Weine mit Ausstrahlung, mit feinen Aromen, die die Sinne anregen. Ihre fruchtig-leichte Eleganz spiegelt die Besonderheit wider, die ihre Herkunft, die Saar, im großen Weinanbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer verkörpert.

Weingut Johann Peter Reinert

In der Kategorie

„Riesling Kabinett (25 - 50 g/l Restzucker, max. 90 g/l Gesamtalkohol)“

2004er Wiltinger Schlangengraben Riesling Kabinett



„filigran und lebendig - ein echter Saar-Riesling“

Das Bild von goldgelben Trauben in hellem Sonnenlicht drängt sich auf, wenn man diesen reifen, aromatischen Riesling verkostet. Gereift auf tiefgründigem Devonschieferboden in einer nach Süden ausgerichteten mit 3,20 m Zeilenbreite sonnendurchfluteten Anlage, anschließend im Edelstahl ausgebaut, mit langem Lager auf der Feinhefe, gehört dieser filigrane Saar-Riesling mit zu dem Besten, was das Anbaugebiet in der Kategorie leichte Kabinettweine zu bieten hat. Seine spritzige, feinfruchtige Art wird getragen von einer harmonischen dienenden Süße.

8,4 % vol vorh. Alkohol – 46,0 g/l Restzucker – 8,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,80 € (0,75 l)

Weingut Kurt Hain

Gernot Hain

Am Domhof 5

54498 Piesport

Telefon: (0 65 07) 24 42

Fax: (0 65 07) 68 79

e-mail: weingut-hain@t-online.de

Internet: www.weingut-hain.de

Philosophie:

„Konsequentes Qualitätsdenken, gepaart mit starker Naturverbundenheit“

Die Anfänge der Weinbautradition im Weingut Hain gehen zurück bis in das 17. Jahrhundert. Heute bewirtschaftet Gernot Hain zusammen mit seiner Frau Susanne rund 5 ha Rebfläche, zumeist in den Spitzenlagen Piesporter Goldtröpfchen, Falkenberg und Domherr. Integrierter Weinbau im Weinberg ist für Gernot Hain ebenso selbstverständlich wie der sorten- und jahrgangstypische Ausbau seiner Weine.

Opulente Rieslinge, die noch die Mineralität der Tonschieferböden aufweisen, zeichnen seinen Weinstil aus und bilden mit 85 Prozent den Anbauschwerpunkt. Daneben sind im Sortiment klassisch ausgebaute, trockene Spätburgunder, Weißburgunder und Rivaner sowie Riesling-Sekt aus eigener Herstellung und eichenholzfassgelagerter Tresterbrand.

Weingut Kurt Hain

In der Kategorie

„Riesling Spätlese (> 45 g/l Restzucker, max. 100 g/l Gesamtalkohol)“

2004er Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese



„Konzentrierte Frucht von Pfirsich und Aprikose“

Ein steiler Rebhang, ein felsiger, aber doch tiefgründiger Boden aus verwittertem Schiefer und ein mit 70 hl/ha sehr geringer Ertrag bei der späten Lese Anfang November waren die Grundlage für diesen konzentrierten Riesling. Das vollreife Lesegut erbrachte feine Fruchtaromen von Pfirsich und Aprikose. Im Zusammenspiel mit den Mineralien der Schieferböden verleihen sie diesem Wein Dichte, Eleganz und einen langen Nachhall.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 87,8 g/l Restzucker – 9,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,00 € (0,75 l)

Weingut Gerhard Trossen

Jesuitenhofstr. 31

54536 Kröv

Telefon: (0 65 41) 96 77

Fax: (0 65 41) 81 76 44

e-mail: info@weingut-trossen-kroev.de

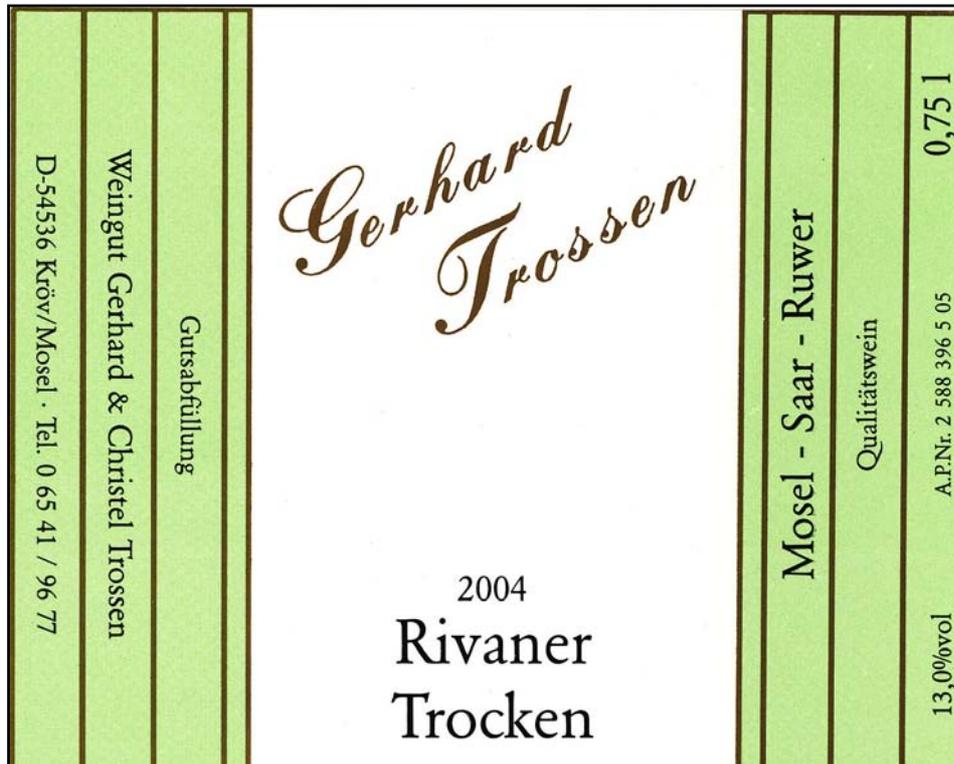
Internet: www.weingut-trossen-kroev.de

Philosophie:

„Die Tradition bewahren - offen sein gegenüber dem Neuen“

Jeder Wein, der von Gerhard und Christel Trossen auf 3 ha Rebfläche in den Lagen rund um Kröv erzeugt wird, entsteht als Gesamtheit, von der sorgfältigen Pflege der Reben während der Wachstums- und Reifezeit über die qualitätsorientierte Lese der Trauben bis hin zur behutsamen Vinifikation. Bei Trossen weiß man, dass sich im Wein nur die positiven Inhaltsstoffe wiederfinden, die während der Wachstums- und Reifephase in den Trauben eingelagert wurden.

Selektive Handlese, eine langsame Gärung und der geduldig begleitete Reifungsprozess geben folgerichtig dem Wein, was die Traube aus dem Weinberg mitgebracht hat: konzentrierte und langanhaltende Fruchtaromen, kräftige Mineralien, die den Weinen Struktur und Nachhaltigkeit verleihen.

Weingut Gerhard Trossen**In der Kategorie****„Rivaner trocken“***2004er Mosel-Saar-Ruwer Rivaner Qualitätswein b.A. trocken**„würzig und frisch“*

Ein 25 Jahre alter, dauerbegrünter Weinberg ist der Herkunftsort dieses Rivaner. Eine lange und gezügelte Gärung bis Mitte Februar haben diesem Wein aus der Müller-Thurgau-Rebe alle guten Eigenschaften erhalten. Leicht würzig im Geruch, feingliedrig in der Struktur, ist dieser Rivaner ein besonderes Beispiel für einen gelungenen Wein für viele Gelegenheiten. Kräftige Mineralien aus dem Schieferboden, Frische, Eleganz und Würze im perfektem Zusammenspiel machen den Wein zum unverwechselbaren Individualisten.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 8,8 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf.

Heddesheimer Straße 1

55450 Langenlonsheim

Telefon: (0 67 04) 93 10 0

Fax: (0 67 04) 93 10 50

e-mail: info@schweinhardt.de

Internet: www.schweinhardt.de

Philosophie:

„Tradition - Innovation - Passion“

Wilhelm und Axel Schweinhardt bewirtschaften 33 ha Weinberge an der unteren Nahe. Das Weingut, das zu den größten Betrieben des Anbaugebietes zählt, setzt seine Schwerpunkte im Anbau von Riesling (35 Prozent) und Burgundersorten (25 Prozent). In den Langenlonsheimer Spitzenlagen Königsschild, Löhler Berg und Rothenberg wird die Tradition gewahrt, aber auch Neues versucht.

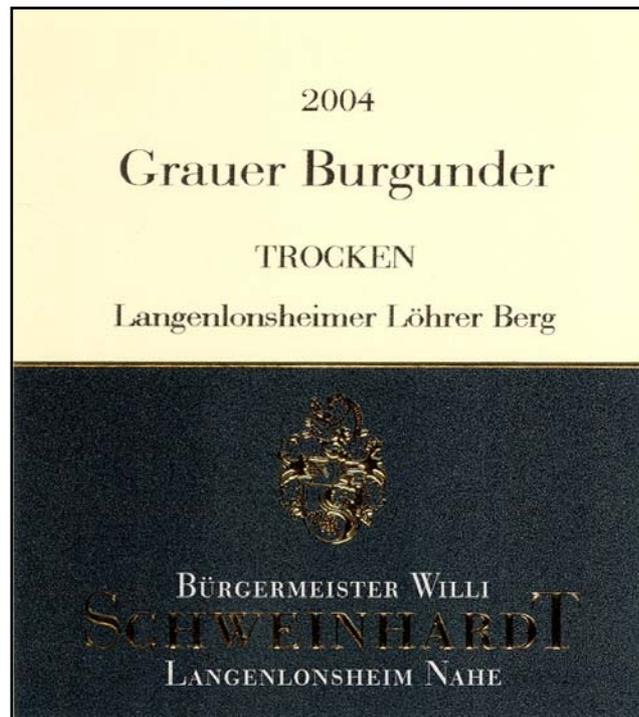
Das Streben nach Qualität steht dabei immer im Vordergrund und Axel Schweinhardt findet als Kellermeister die Zeit, jeden Wein als Unikat zu behandeln. Aufgrund dessen ist das Weingut bei der Landesweinpriämierung und anderen Verkostungen immer in den vorderen Platzierungen zu finden. Zur Passion des Hauses gehören nicht zuletzt auch die Edelbrände aus der eigenen Destille.

Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf.

In der Kategorie

„Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“

*2004er Langenlonsheimer Löhrrer Berg
Grauburgunder Qualitätswein b. A. trocken*



„Kraftvoll mit perfekter Struktur“

Wenn es ein ideales Terroir für Grauburgunder gibt, ist es so wie am Löhrrer Berg. Kies- und Schotterböden wechseln sich ab mit Lehm und Ton auf felsigem Rotliegenden. Ein nährstoffreicher, mit vielen Quellen durchzogener Bergrücken, der Burgundern einen hervorragenden Standort gibt und ihnen vollmundigen Körper und kräftige Frucht verleiht. Der Wein wurde von Hand gelesen, die Gärung erfolgte gezügelt. Im Glas verströmt er Aromen von Ananas und Banane, eingerahmt von würzigen Nuancen.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 6,1 g/l Restzucker – 4,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,30 € (0,75 l)

**Weingut Schäfer-Fröhlich
Karin, Hans und Tim Fröhlich**

**Schulstraße 6
55595 Bockenau**

Telefon: (0 67 58) 65 21

Fax: (0 67 58) 87 94

e-mail: info@weingut-schaefer-froehlich.de

Internet: www.weingut-schaefer-froehlich.de

Philosophie:

*„In der schöpferischen Symbiose von Boden, Mikroklima, alten Reben und der
Intuition des Winzers liegt das Geheimnis großer Weine.“*

Das Streben nach Qualität zeichnet die Fröhlichs aus und ist in den Weinen erkennbar. Die Familie, die auf 12 ha Rebfläche Weinbau betreibt, hat ihre Philosophie zielstrebig umgesetzt. Begütert sind die Fröhlichs in den besten Lagen wie Bockenauer Felseneck, Monzinger Frühlingsplätzchen und Halenberg und im Schloßböckelheimer Felsenberg.

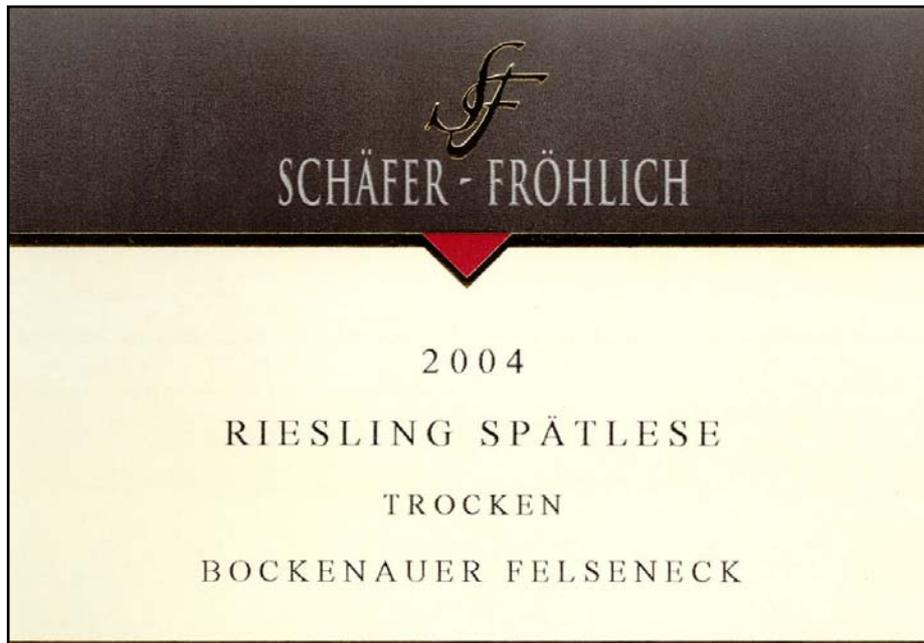
Diese alten bekannten Steillagen mit ihren unterschiedlichen Gesteinsböden bilden das Fundament für unverwechselbare authentische Weine aus dem Terroir. Die Symbiose aus reifer Rieslingfrucht und lagentypischer Mineralität verleiht diesen Weinen ihre typische Vielschichtigkeit und ihren eigenständigen Charakter.

Weingut Schäfer-Fröhlich

In der Kategorie

„Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Bockenaauer Felseneck Riesling Spätlese trocken



"Diese Riesling Spätlese trocken spiegelt das Terroir und die Arbeit des Winzers wider."

Die gesunden und aromareifen Trauben für diesen Wein wurden Mitte November gelesen. Der Hektarertrag lag mit rd. 45 hl weit unter dem Limit. Ein Rebhang mit 55° Neigung und felsiger, leicht erwärmbarer Untergrund sind Namensgeber des Felsenecks. Hier kommen blau-grauer Devon-schiefer, basaltisches Geröll und Quarzite zusammen und verleihen dem Wein, der hier wächst, seine typische vielschichtige Mineralität. Sie prägt seine Substanz, die von kräutrigen und würzigen Aromen umspielt wird.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 8,3 g/l Restzucker – 8,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 11,00 € (0,75 l)

Weingut Lindenhof

Martin Reimann

Lindenhof

55452 Windesheim

Telefon: (0 67 07) 3 30

Fax: (0 67 07) 83 10

e-mail: weingut.lindenhof@t-online.de

Internet: www.weingutlindenhof.de

Philosophie:

*„Wir arbeiten daran, den Terroirgedanken bestmöglich zu verwirklichen
und unseren Weinen Typizität und Profil mitzugeben!“*

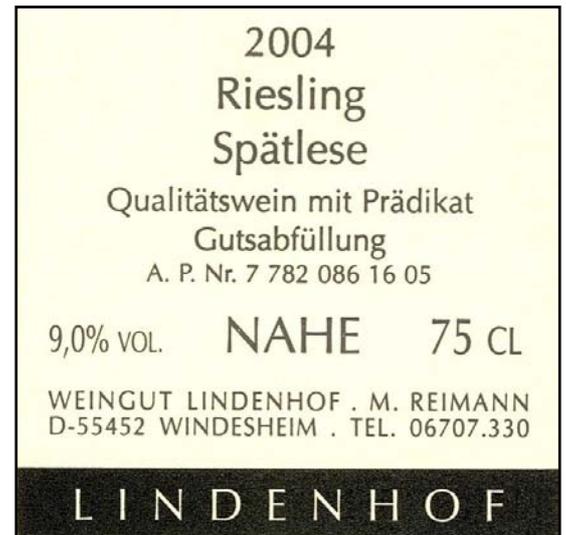
Martin Reimann ist ein Macher in Sachen Wein, ein Spezialist für Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder, die er auf insgesamt 9,5 ha Rebfläche anbaut. Die moderne Ausstattung der Weine vermittelt Eleganz, Perfektion und Güte. Eigenschaften, die sich auch in seinen Weinen wiederfinden.

Sein Leitgedanke ist das Terroir, um einmaligen Wein mit unverwechselbarem Profil zu schaffen. Daher wächst jede Rebsorte des Weinguts Lindenhof genau dort, wo sie ihre besten geologischen, topografischen und klein-klimatischen Standortbedingungen findet.

Martin Reimann bedient sich bei der Verarbeitung neuer Methoden, ohne traditionelle Erkenntnisse und Arbeitsweisen aus den Augen zu verlieren.

Weingut Lindenhof**In der Kategorie**

„Riesling Spätlese lieblich und süß“

2004er Nahe Riesling Spätlese*„Ein leichter, fruchtiger Riesling.“*

In selektiver Handlese wurde die Ernte für diesen Wein am 3. November 2004 eingebracht. Ein überdurchschnittlich guter Witterungsverlauf ermöglichte eine sehr lange Reifezeit am Stock. Der Weinberg in der Einzellage Windesheimer Fels gründet auf rotem Sandstein und liegt, von einer Felswand geschützt, in warmer Südlage. Trotz des späten Erntetermins wurden vollreife, aber auch gesunde Trauben gelesen. Die Verarbeitung des Lese-guts erfolgte frisch, ohne Standzeit. Der Vergärung wurde dagegen viel Zeit gegeben. Das Ergebnis ist ein klarer und gradliniger Riesling mit de-zenter Frucht, mit Süße und moderater Säure.

9,0 % vol vorh. Alkohol – 54 g/l Restzucker – 8,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

**Weingut Ed. Weegmüller
Stefanie Weegmüller-Scherr
Mandelring 23
67433 Neustadt an der Weinstraße**

Telefon: (0 63 21) 8 37 72

Fax: (0 63 21) 48 07 72

e-mail: info@weegmueller.de

Internet: www.weegmueller.de

Philosophie:

„Tradition heißt nicht, die Asche aufzubewahren, sondern das Feuer am Brennen zu halten.“

Im Weegmüllerschen Gutskeller werden Weine sowohl traditionell im großen Holzfaß als auch im modernen Edelstahlgebilde ausgebaut. Dies wird individuell entschieden und hängt von der jeweiligen Rebsorte und der Beschaffenheit des Lesegutes ab. So wird sichergestellt, dass jeder Wein die Möglichkeit zur vollen Reife erhält, die ihm am besten bekommt. Die Grundlagen für die Persönlichkeit eines Weines werden in den Weinbergen gelegt, die sich über 15,5 ha verteilen.

Niedrige Flächenerträge sind die Voraussetzung für eine überzeugende Qualität. Deshalb wird Weinbau bei Weegmüller naturnah betrieben. Umweltschonender Anbau und selektive Handlese sind unerlässlich, um hohe Qualitäten zu erzeugen. Höchste Sensibilität begleitet die Weine bei An- und Ausbau. Der Lohn sind jedes Jahr Weine, die das Herz eines jeden Kenners höher schlagen lassen.

Weingut Ed. Weegmüller**In der Kategorie**

„Weißburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Pfalz Weißer Burgunder Qualitätswein b.A. trocken



„Gehoben, aber nicht abgehoben“

Ausgangsprodukt dieses eleganten Vertreters der Burgunderfamilie ist ausschließlich gesundes Lesegut, das nur in selektiver Handlese zu gewinnen ist. Die Verarbeitung erfolgt schonend und weitgehend per Handarbeit. Die Gärung wird exakt gezügelt; direkt von der Hefe wird der Wein filtriert. Eine Schönung wird nicht vorgenommen.

Das Resultat ist eine nussig-cremig feine Frucht und ein dichter, eleganter Geschmack.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 7,9 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,00 € (0,75 l)

Weingut Ed. Weegmüller**In der Kategorie****„Riesling Kabinett trocken“***2004er Gimmeldinger Schlüssel Riesling Kabinett trocken**„Zu zweit oder mit lieben Freunden“*

Sandiger Lehm ist der Boden, dem die Wurzeln der Rieslingrebe Feuchtigkeit und Nährstoffe entnehmen, die hier reichlich und gleichmäßig vorhanden sind. Lange Reife am Stock bei milder Witterung, mit selektiver Handlese gewonnenes, gesundes Lesegut und eine schonende Weiterverarbeitung sind die Grundlagen für einen frischen, fruchtigen Riesling mit feinem Zitrusaroma.

Ein Wein, dessen Vitalität einfach Spaß macht, zu zweit und mit lieben Freunden.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 6,0 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,00 € (0,75 l)

**Weingut Becker
Karlheinz Becker
Hauptstraße 34
76831 Heuchelheim-Klingen**

Telefon: (0 63 49) 53 28

Fax: (0 63 49) 80 56

Philosophie:

*„Qualität wird weitgehend im Weinberg erzeugt;
Kellertechnik dient dazu, diese bestmöglich zu erhalten.“*

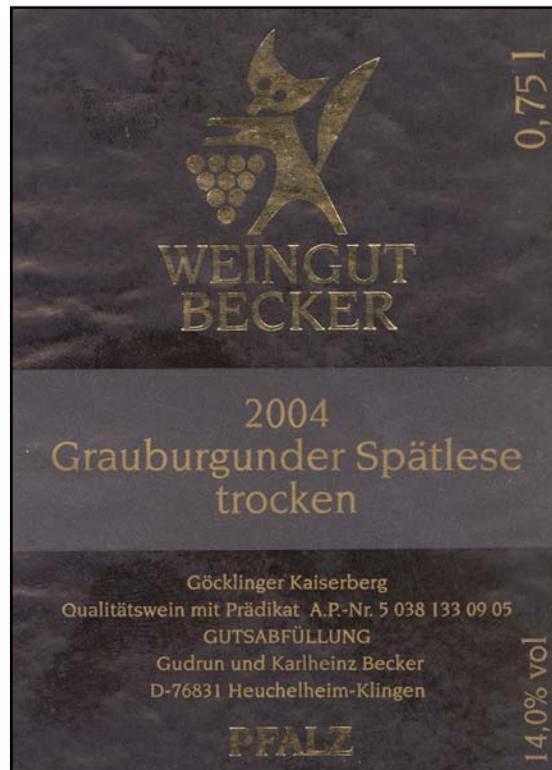
Dort, wo die Höhenzüge des Pfälzer Waldes sich schützend vor die Rebstöcke stellen und die Sonne in Deutschland am längsten scheint, haben die Winzer ausgezeichnete Bedingungen zur Erzeugung edler Weine. Mitendrin, in einem Meer von Reben, liegt wie eine romantische Insel das Weindorf Heuchelheim-Klingen.

Hier setzt Karlheinz Becker die Familientradition des Anbaus und der Pflege bester Weine fort. Auf 10,5 ha wachsen überwiegend klassische Rebsorten. Neben 70 Prozent Weiß- und 30 Prozent Rotwein werden Sekt und Traubensaft angeboten

Weingut Becker**In der Kategorie**

„Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Göcklinger Kaiserberg Grauburgunder Spätlese trocken



„Er verwöhnt Nase und Gaumen.“

Der Kaiserberg birgt tiefgründigen Lehm-Lößboden mit hohen Kalksteinanteilen. Bei der Handlese wurde nur vollreifes und gesundes Lesegut eingebracht. Der Ausbau im Keller reduzierte sich auf gekühlte Gärung, Feinhefelager bis März 2005, eine Filtration und die frühe Füllung. Das Resultat ist ein mächtiger Grauburgunder, dessen Aromen an Banane und Honig erinnern. Die herzhafte Säurestruktur hält ihn munter und lebendig.

14,9 % vol vorh. Alkohol – 5,4 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,30 € (0,75 l)

**Weingut und Landhaus Wilker
Heinz und Jürgen Wilker
76889 Pleisweiler-Oberhofen**

Telefon: (0 63 43) 22 02

Fax: (0 63 43) 43 79

e-mail: weingut@wilker.de

Internet: www.wilker.de

Philosophie:

„Qualität statt Quantität“

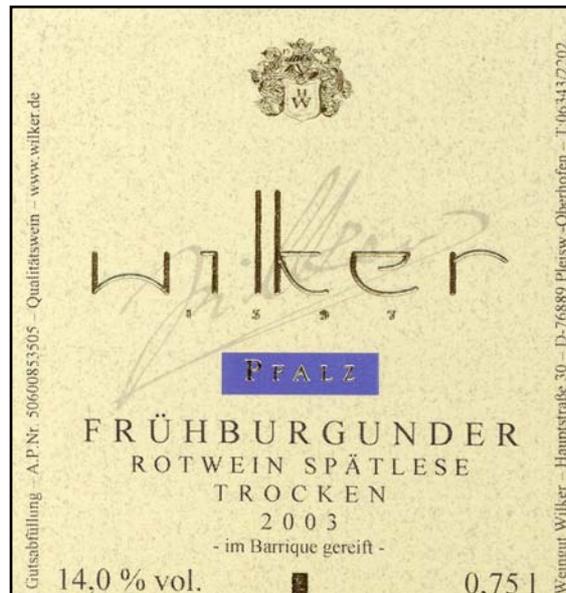
Die Grundmauern, aus denen das Weingut Wilker entstanden ist, stammen aus dem Jahr 1597. Die Großeltern der Familie, Rudolf und Frieda Wilker, stellten ihren landwirtschaftlichen Betrieb schrittweise auf Weinbau um. 1964 boten Heinz und Helga Wilker die ersten Flaschenweine für Weinliebhaber und Gäste 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 ha 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.

Weingut Wilker
In der Kategorie

„Rotwein trocken im Barrique gereift“

2003er Pfalz Frühburgunder Rotwein Spätlese trocken im Barrique gereift



„Ein feiner Wein!“

Das Ausnahmejahr 2003 erlaubte einen frühen Lesetermin. Am 28. August 2003 wurden die Frühburgundertrauben von Hand gelesen und das gesunde Lesegut streng herausselektiert. Bei einem dadurch bedingten sehr geringen Hektarertrag von weniger als 35 hl wurde ein Mostgewicht von 108° Oechsle erzielt. Farbgebung und Aromenentfaltung erfolgten durch Mai-schegärung. Etwas ganz Besonderes wurde der Wein durch eine achtzehnmonatige Reife im erstbelegten Barriquefass. Das Ergebnis ist ein feiner Wein, der noch etwas Zeit braucht, aber bereits mit seiner Dichte und seiner Kraft besticht. Nase und Gaumen werden von kitzelnden Aromen von Schokolade, Lebkuchen und Pflaumen überrascht.

14,4 % vol vorh. Alkohol – 1,0 g/l Restzucker – 5,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 19,00 € (0,75 l)

Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn

Heinz und Carsten Bus

Bacchushof

76865 Insheim

Telefon: (0 63 41) 83 65 3

Fax: (0 63 41) 88 42 2

e-mail: weingut.bus@t-online.de

Internet: www.weingut-bus.de

Philosophie:

„Klasse statt Masse, hervorragende Qualitäten am Rande des Weinbaugebietes“

Das Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn liegt im Herzen der Südlichen Weinstraße, am Ortsrand der kleinen Weinbaugemeinde Insheim bei Landau. Seit sich dort immer mehr ambitionierte Winzer dem qualitätsorientierten Weinbau verschrieben haben, wird die Südliche Weinstraße unter Weinfreunden als Geheimtipp für Weine mit ausgezeichnetem Genussverhältnis gehandelt.

Die Wurzeln des Familienbetriebs reichen zurück bis ins 16. Jahrhundert. Heute pflegen Heinz und Carsten Bus die lange Familientradition, die sie mit Know-how und modernster Technik kombinieren. Auf 40 ha sind Riesling, Dornfelder und Grauburgunder schwerpunktmäßig im Anbau. Weitere Spezialität im Angebot: Winzersekte.

Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn**In der Kategorie****„Dornfelder Rotwein Qualitätswein trocken“***2004er Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken**„In dem Wein liegt Wahrheit.“*

Auf tiefgründigem Boden mit Löß und Lehm und hohem Kalkgehalt ist der Dornfelder herangewachsen und konnte sich bei optimaler Witterung im Jahresverlauf prächtig entwickeln. Die Erntemenge aus selektiver Lese wurde deutlich unter dem zulässigen Hektarhöchstertag gehalten. Die Weinbereitung erfolgt mit 50 Prozent Maischegärung und 50 Prozent Kurzzeit-Hocherhitzung (KZH). Der Wein besticht durch seine ausgeprägten sortentypischen Fruchtaromen, weichen Tannine und ein ausgewogenes Säure-Restzuckerverhältnis.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 5,6 g/l Restzucker – 4,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,00 € (1,0 l)

Weingut-Weinkellerei Altes Schlößchen

Otto, Erich und Herbert Schneider

Maikammerer Straße 7

67487 Sankt Martin

Telefon: (0 63 23) 94 30 0

Fax: (0 63 23) 94 30 50

e-mail: altes.schloesschen@t-online.de

Internet: www.altes-schloesschen.de

Philosophie:

*„Wir möchten unseren Kunden überdurchschnittliche Weine mit
einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis anbieten.“*

Drei Brüder und ihre Familien stehen hinter dem 95-ha-Betrieb im sonnenverwöhnten Südwesten der Pfalz. In besten Lagen, wie St. Martiner Baron, Schloß Ludwigshöhe oder Maikammerer Mandelhöhe, werden schwerpunktmäßig Riesling und Burgundersorten, aber auch St. Laurent, Silvaner, Portugieser u.a. angebaut. Neben den verschiedenen Weinen sind Winzersekt, Secco, Essig und Öl im Sortiment.

Für die Qualitätssicherung hat die Arbeit im Weinberg Priorität. Es folgt eine sorgfältig selektionierte Lese und die schonende Verarbeitung im modernen Kelterhaus. Der sortenreine Ausbau sorgt für den typischen Ausdruck frischer Weintrauben im Glas.

Weingut Altes Schlößchen**In der Kategorie**

„Spätburgunder Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Pfalz Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

„Im Geschmack sehr vollmundig mit reifen, samtigen Tanninen, gehaltvoll und mit langem Abgang“

Die Trauben für diesen Wein stammen von sechs ertragsreduzierten Parzellen, die auf tiefgründigem Lehm- zum Teil auf schwerem Lettenboden stehen. Geerntet wurde nur gesundes Lesegut mit 93° Oechsle. Die Weinberge werden nach den Qualitätsrichtlinien des DLR Rheinpfalz in Neustadt a.d.W. bearbeitet und bonitiert. Die Maischegärung bei 27 °C verlief über 10 Tage. Zur Konzentration von Tanninen und Farbstoffen wurde 10 Prozent Saft entzogen. Ein Drittel des vergorenen Spätburgunders wurde 6 Monate in Barriquefässern ausgebaut, der Rest im Edelstahltank. Der Wein zeigt sich mit kräftigem Rubinrot. Die Nase spürt die schöne Burgunderart mit Pflaume, Brombeere, Vanille und leichter Würze.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 4,9 g/l Restzucker – 4,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,20 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Wilfried Göhring
Alzeyer Str. 60
67592 Flörsheim-Dalsheim

Telefon: (0 62 43) 4 08

Fax: (0 62 43) 65 25

e-mail: info@weingut-goehring.de

Internet: www.weingut-goehring.de

Philosophie:

„Von einem müden Weinberg kann man keine lebendigen Weine erzeugen.

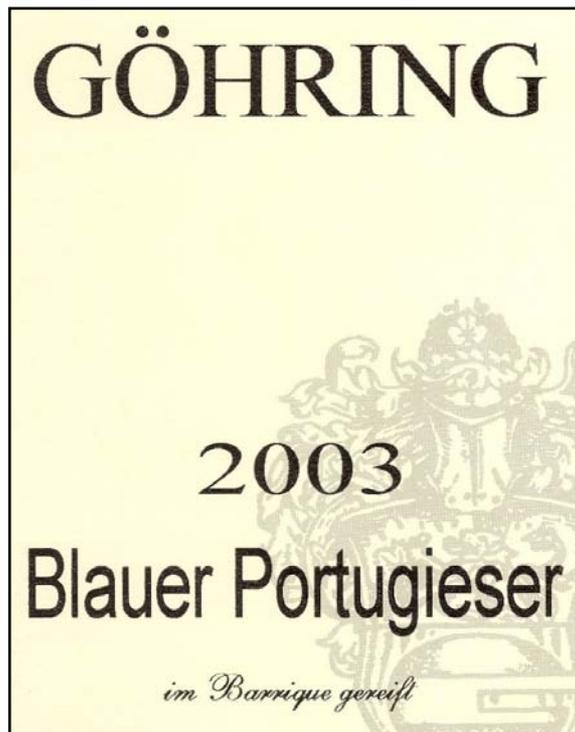
Vor allem alte Weinberge können stressfrei große Weine hervorbringen.“

So gut es geht, Hand in Hand mit der Natur arbeiten, ist das Leitmotiv im Weingut Göhring. Die traditionsreichen Rebsorten, wie Riesling und Burgunderreben, aber auch die noch relativ jungen Arten, wie Scheurebe oder Albalonga, die auf den 17 ha der Lagen Frauenberg, Goldberg, Bürgel oder Silberberg gedeihen, finden hier beste Standortbedingungen vor.

Qualitätssteigerung erfolgt durch konsequenten Rückschnitt und Ausdünnen des Behangs im Sommer. Der Ausbau der Weine wird streng getrennt nach Lagen und Sorten durchgeführt. Weißweine und Weißherbste (74 Prozent Anteil) reifen in Stahl, die Rotweine (26 Prozent Anteil) in Holz.

Weingut Wilfried Göhring**In der Kategorie**

„Portugieser Qualitätswein trocken“

*2003er Mölsheimer Silberberg Portugieser**Qualitätswein b. A. Rotwein trocken**„angenehme Tannine und opulente Frucht“*

Ein eher ungewöhnlicher Portugieser ist da auf dem skeletthaltigen Boden des Mölsheimer Silberberg mit seinen 20 Jahre alten Reben gewachsen. Von tief roter Farbe ist er und schwer. Das Ergebnis von Handlese, schonender Verarbeitung und einer stressfreien Reifezeit mit „gezieltem Nichtstun in der Kellerwirtschaft“. Der Natur ihren Lauf lassen, heißt im Keller zum richtigen Zeitpunkt das Falsche unterlassen. So beweist die oftmals unterschätzte rheinhessische Traditionsrotweinrebsorte Portugieser, was in ihr steckt.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 1,1 g/l Restzucker – 4,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 10,90 € (0,75 l)

**Weingut Michel-Pfannebecker
Gerold u. Heinfried Pfannebecker**

Langgasse 18/19

55234 Flomborn

Telefon: (0 67 35) 3 55 oder 13 63

Fax: (0 67 35) 83 65

e-mail: wgtmi.pfa@t-online.de

Internet: www.michel-pfannebecker.de/webcard

Philosophie:

„Viel Freude mit terroirgeprägten Klassikern“

Michel-Pfannebecker bewirtschaftet im rheinhessischen Hügelland 11,8 ha Weinberge (75 Prozent Weißwein, 25 Prozent Rotwein). Weinanbau und Kellerwirtschaft sind absolut qualitätsorientiert und sehr stark auf die klassischen Rebsorten ausgerichtet. Weinlagen: Flomborner Feuerberg, Flomborner 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 Prozent) 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.

Weingut Michel-Pfannebecker**In der Kategorie**

„Silvaner Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Flomborner Feuerberg Silvaner Qualitätswein b. A. trocken



„schlank, saftig, typisch“

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 zum unverwechselbaren Terroir. Die Trauben wurden selektiv handgelesen und zügig verarbeitet. Der reduktive Ausbau erfolgte imahltank. Er verlieh dem Wein seine schlanke Art und erhielt die duftigen Aromen nach frischen Kräutern. Der Geschmack wird getragen von der verbliebenen dezenten Süße und der leichten Säure.

12,5 % vol. vorh. Alkohol – 6,9 g/l Restzucker – 5,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,30 € (0,75 l)

Weingut Michel-Pfannebecker**In der Kategorie**

„Riesling Qualitätswein bis Spätlese halbtrocken“

2004er Flomborner Goldberg Riesling Spätlese*„spritzig, pikant, rassig“*

Im schichtenförmigen Aufbau des Flomborner Goldbergs liegt eine Löß-Lehm-Decke über Kalkmergel. Ein interessanter Untergrund für eine interessante Variante des klassischen Riesling. Selektiv handgelesen, zügig verarbeitet und reduktiv im Stahltank ausgebaut hat er sich fein entwickelt. Natürliche Süße korrespondiert mit rassiger Säure. Jugendliche Vitalität verleiht dem typischen Rieslingaroma eine neue Note, die in ihrer feinherben Art besonders harmonisch und ausgewogen ankommt.

12,5 % vol. vorh. Alkohol – 16,1 g/l Restzucker – 8,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,90 € (0,75 l)

Weingut Matthias Keth

Wormser Str. 37

67591 Offstein

Telefon: (0 62 43) 75 22

Fax: (0 62 43) 77 51

e-mail: kontakt@weingut-keth.de

Internet: www.weingut-keth.de

Philosophie:

„Spitzenqualität im Glas und Spaß am Wein“

Mildes Klima und günstige Bodenverhältnisse erfüllen alle Wünsche für jemanden, dessen Denken und Handeln seit Generationen vom Weinbau bestimmt werden. Im Einklang mit der Natur liegt der Betriebssitz des Weinguts Keth mit seinen 17 ha in einer sehr fruchtbaren Gegend, der rheinhessischen Tiefebene. Offstein, verkehrsgünstig zwischen dem geschichtsträchtigen Worms, dem idyllischen Grünstadt und der Kurstadt Bad-Dürkheim gelegen, verbindet alle Vorzüge klimatischer Gegebenheiten.

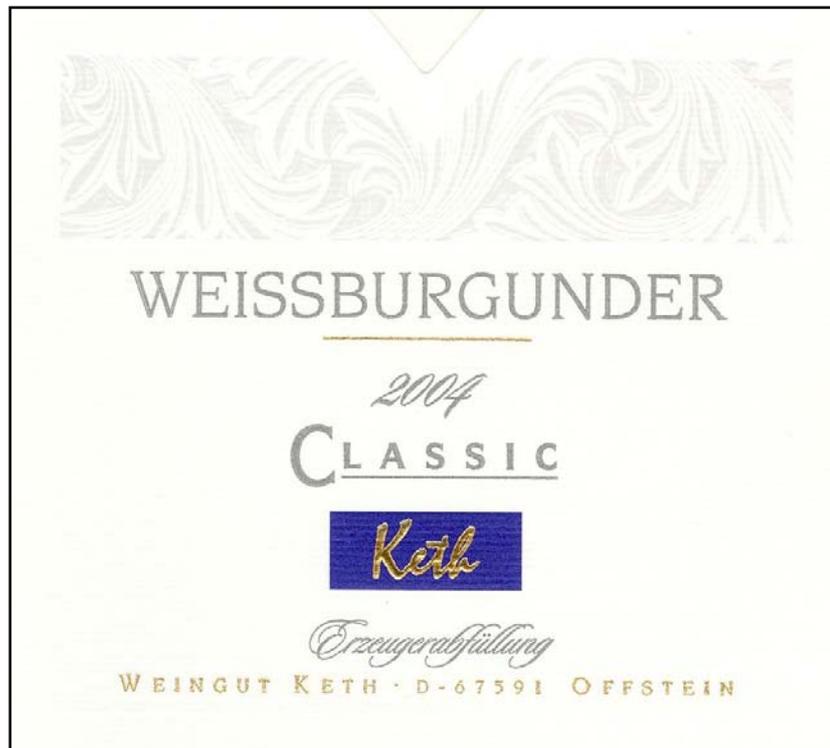
Im Jahresdurchschnitt fallen in dem 118 m über NN liegenden Offstein nur 450 mm Niederschlag; eine positive Voraussetzung für unsere Weine. Schwerpunkte im Anbau sind Riesling sowie Weiß- und Grauburgunder.

Weingut Matthias Keth

In der Kategorie

„Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2004er Rheinhessen Weißburgunder Qualitätswein b. A. trocken



„typisch, feinfruchtig, elegant“

Gut durchlüftet ist der sandige Lehmboden im südlichen Wonnegau und damit der ideale Untergrund für den Weißburgunder. Eingbracht in selektiver Handlese folgt eine durchweg schonende Verarbeitung im Betrieb. Das heißt vor allem mittels Kühlung gezügelte Gärung, wodurch das Aromaspektrum positiv beeinflusst wird und Ausbau im gasdichten Edelstahlfass. So entstand ein typischer, feinfruchtiger, aromareicher Wein mit Frische und Eleganz.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 9,2 g/l Restzucker – 7,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,30 € (0,75 l)

**Weingut Manz
Erich und Eric Manz
Lettengasse 6
55278 Weinolsheim**

Telefon: (0 62 49) 79 81

Fax: (0 62 49) 80 02 2

e-mail: weingut@manz-weinolsheim

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 überwiegend Riesling und Burgundersorten, während man bei den Rotweinen auf Spätburgunder und Dornfelder setzt. Ein Teil der 15 ha Anbaufläche verteilt sich auf die Oppenheimer Lagen Kreuz, Sackträger und Herrenberg.

Für den Ausbau stellen Erich und Eric Manz an sich selbst höchste Qualitätsanforderungen, die bereits in den Weinbergen beginnen. Modernste Weinbau- und Kellereitechniken sollen helfen, feinfruchtige, sortenreine Weine zu erzielen.

Weingut Manz**In der Kategorie**

„Huxelrebe Spätlese bis Auslese lieblich und edelsüß“

2004er Uelversheimer Schloß Huxelrebe Auslese



„Die Huxelrebe bezaubert mit exotischen Aromen.“

Die Weinlage Uelversheimer Schloss ist am östlichen Rand des rheinhessischen Hügellandes, nicht weit vor dessen Abbruch zum Oberrheingraben gelegen. Auf leichtem Lößboden findet die anspruchsvolle und manchmal launische Huxelrebe den Untergrund, den sie so gerne hat. Seit 28 Jahren stehen die Rebstöcke dort und haben 2004 eine Spitzenernte hervorgebracht, die selektiv von Hand gelesen wurde. Vor der Pressung wurde der Maische 12 Stunden Ruhezeit gegönnt. In der Auslesequalität beweist die Huxelrebe ihr ganzes Potenzial: Verführerische Süße im Dialog mit feiner Fruchtsäure, geschmackliche Dichte, nachhaltige Aromen von Maracuja und das Versprechen einer langen Haltbarkeit.

9,5 % vol. vorh. Alkohol – 106,8 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,00 € (0,75 l)

Weingut Rodensteinerhof Julius Wasem & Söhne**Holger u. Burkhard Wasem****Edelgasse 3****55218 Ingelheim am Rhein****Telefon: (0 61 32) 22 20****Fax: (0 61 32) 24 48****e-mail: info@weingut-wasem.de****Internet: www.weingut-wasem.de***Philosophie:**„Weniger Lesegut und dafür bessere Qualität ist unsere Maxime.“*

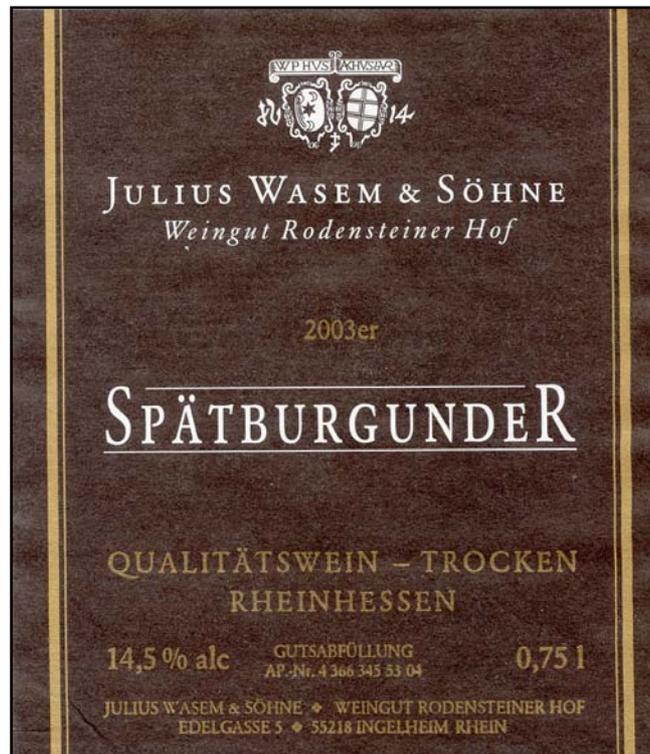
In der Kellerwirtschaft verknüpft Familie Wasem Altbewährtes mit neuester Technik, um beste Weine zu erzeugen. Bewirtschaftet wird eine Rebfläche von 34 ha an den Hängen rechts und links der Selz. In der Gemarkung Ingelheim befinden sich die Einzellagen Schlossberg und Rheinhöhe (Südostlagen), Pares, Horn, Burgberg und Sonnenhang (Südwestlagen), in Elshheim sind es die Lagen Blume und Bockstein (Südwestlagen).

Auf tertiärem Kalkstein bzw. auf Löß und Flugsand lagern sandige oder steinige und tonige Lehmböden. Die warmen und leichten Böden in Hanglage sind optimale Standorte für Burgunderweine. Die schweren und nachhaltigen Böden sind ideal für Weißweine von besonderem Charakter. Über $\frac{2}{3}$ der Rebfläche sind mit Rotweinsorten bepflanzt. Weißweine sind überwiegend Riesling und Silvaner, aber auch Grau- und Weißburgunder haben sich über die Jahre fest etabliert und werden von Liebhabern säurearmer Weine sehr geschätzt.

Weingut Rodensteinerhof Julius Wasem & Söhne**In der Kategorie**

„Spätburgunder Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2003er Rheinhessen Spätburgunder Qualitätswein b. A. Rotwein trocken



„noch jugendlich, aber schon volle, dichte Struktur“

29 Jahre alt ist der Spätburgunderweinberg. Die knorrigen Rebstöcke stehen auf Kalkmergel mit Lehmboden, eine ideales Terroir für Spätburgunder. Triebe und Trauben wurden im Jahresverlauf konsequent um die Hälfte gekürzt. Der Maischegärung wurde 42 Tage Zeit gegeben. Seine besondere, vom Holz geprägte Note erhielt der Wein durch die Reife im zu 100 Prozent erstbelegten Barriquefass. Hier entwickelten sich die Rauch- und Moccaaromen, die das nuancenreiche Aromenspiel der Frucht perfekt ergänzen.

15,0 % vol. vorh. Alkohol – 2,4 g/l Restzucker – 4,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 11,00 € (0,75 l)

Weingut - Edelobstbrennerei

Otto Hey

Weinstraße 7

76889 Oberotterbach

Telefon: (0 63 42) 70 23

Fax: (0 63 42) 62 95

e-mail: weinguthey@t-online.de

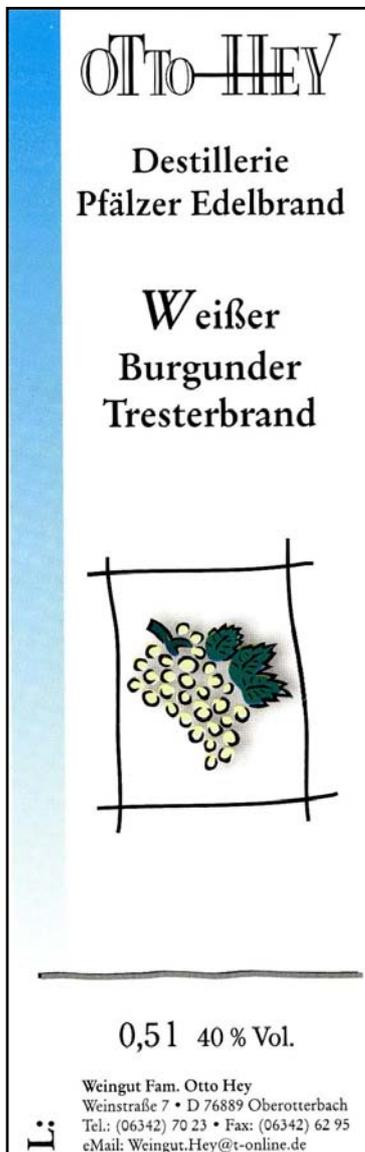
Philosophie:

„Das Edelste, was aus einer Frucht gemacht werden kann, ist ein Destillat.“

In der kleinen Weinbaugemeinde Oberotterbach an der Südlichen Weinstraße ist der Familienbetrieb von Otto Hey zu Hause. Weinbau, Brennerei und Weinstube sind die Schwerpunkte. Die Edelobstbrennerei ist Otto Hey ein besonderes Anliegen, für das er sich auch ehrenamtlich im Verband der Pfälzer Klein- und Obstbrenner engagiert.

Bei Edelbrand wird die Betonung sehr ausdrücklich auf "Edel" gelegt. Dazu gehört dann in der Praxis sorgfältige Fruchtauswahl und schonende Behandlung bis zum Brand. Freunde eines besonderen Edelbrands können diesen auch im mediterranen Innenhof, der zu Heys Weinstube gehört, vorzugsweise nach einem Flammkuchen elsässer Art genießen.

Weingut - Edelobstbrennerei Otto Hey
 Bester Tresterbrand Region Rheinhessen-Pfalz



„Einfach nur edel“

Der Trester wurde gewonnen vom hochreifen Lesegut eines 2003er Weißer Burgunder, der mit einem Mostgewicht von 125° Oechsle gelesen worden war. Bereits fünf Tage nach dem Einmischen erfolgte die Destillation.

Die Jury bewertete das nach zweimaliger Destillation fertig gestellte Endprodukt als milden Trester mit frischer, feiner Würze, geprägt von zarten Fruchtaromen, die an Birne, Walnuss und Karamell erinnern.

Ausgewogen und harmonisch sorgt er für ein volles, lang anhaltendes Mundgefühl.

40 % vol Alkohol

Preis: 20,00 € (0,5 l)

**Edelbranntweinbrennerei und Obstbau
Matthias Gries
Zerwastraße 7
66706 Perl-Tettingen**

Telefon: (0 68 66) 8 27

Fax: (0 68 66) 8 27

e-mail: brennerei.mgries@gmx.de

Philosophie:

„Tettinger Schnapsideen“

Seit 1988 werden in der Edelbranntweinbrennerei & Obstbau Matthias Gries verschiedene Edelbrände hergestellt. Seit dieser Zeit werden nur hauseigene Früchte wie z.B. Mirabelle, Williams Christ, Mispel, Zwetschge, Quitte, Kirsche sowie Obstler und Himbeergeist gebrannt. Zur Brennerei gehört ein Obstbaubetrieb mit ca. 4.000 Obstbäumen.

Hiervon sind ca. 3.000 Apfelbäume (Idared, Boskoop, Jonagold, Oldenburg u.a.m.), die als Tafelobst bzw. Mostobst verkauft werden. Bei der Herstellung von Destillaten hat sich Matthias Gries auf Mirabelle (rd. 100 Bäume), Williams Christ und Mispel spezialisiert und dafür schon einige Auszeichnungen erhalten.

Edelbranntweinbrennerei und Obstbau Matthias Gries

Bester Mirabellenbrand Region Koblenz und Trier



„Feinfruchtig und aromatisch!“

Grundlage dieses Edelbrands sind ausschließlich gesunde und vollreife Früchte, weil nur die das reine und fruchttypische Aroma entwickelt haben, das dann im Destillat konserviert wird. Sorgfältiges und schonendes Arbeiten vom Einmaischen bis zur Destillation bewahren den Gehalt der reifen Frucht.

Im Glas duftet der Edelbrand folgerichtig nach frisch gepflückten, reifen, aromatischen Mirabellen. Er ist sehr weich am Gaumen und entfaltet hier sein reiches Volumen.

42 % vol Alkohol

Preis: 12,00 € (0,7 l)