

KELLERAUSZUG

Frühling 2009

Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer



EMPFOHLENES
WEINGUT



Schützenstr. 14, 55450 Langenlonsheim, Telefon 0 67 04 / 92 00, Fax 0 67 04 / 9 20 40
e-mail: info@zwoelberich.de Internet: <http://www.zwoelberich.de>
DE-022-Ökokontrollstelle

Rotweine

32717	2007er	ZWÖLBERICH Portugieser u. Dornfelder Rotwein Q.b.A. trocken <i>Blumig, herzhaft in der Nase. Dezente erdige Aromen mit samtig weichem Nachhall am Gaumen. Begleiter zu Pizza, Pasta, Käse.</i> Von diesem Wein wurden 3.466 Flaschen abgefüllt. VA 92,7 g/l; RZ 1,7 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,055 g/l; gS 0,126 g/l, 76° Oe	0,75 l	8,20 €
32515	2005er	ZWÖLBERICH Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken <u>Bronzene Medaille Landesweinprämierung</u> <i>herb-würzige Burgunderart, kräftig, körperreich und nachhaltig - zu Grilladen mit geschmortem Gemüse; Gerichten mit zartem Lamm, deftigen Bohnen mit Speck</i> Von diesem Wein wurden 7.600 Flaschen abgefüllt. VA 103,8 g/l; RZ 0,4 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,044 g/l; gS 0,093 g/l; 92° Oe	0,75 l	9,20 €
32711	2007er	ZWÖLBERICH Regent Rotwein Qualitätswein trocken <u>Bronze Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Aromen von dunklen Beeren, vor allem Cassis, unterstrichen durch dezente Vanille und Gewürztöne. Am Gaumen ein kräftiger Fruchteneindruck mit gut strukturiertem Tannin. Feine Gerbstoffnuancen und eine schmeichelnde, weinige Art mit langem würzigem Nachhall. Zum Wild- oder Rinderbraten mit dunkler Soße.</i> Von diesem Wein wurden 6.533 Flaschen abgefüllt. VA 96,1 g/l; RZ 0,2 g/l; WS 5,1 g/l; fS g/l; gS g/l; 90° Oe	0,75 l	9,20 €
27071	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Dornfelder Rotwein Q.b.A. trocken <i>Körperreicher, weicher Tropfen mit Noten von Süßkirsche, Blaubeeren und Kräutern in der Nase, am Gaumen durch Waldfrüchte und etwas Marzipan ergänzt. Zur deftigen Vesper, zu gegrillten Lamm-Koteletts mit Rosmarin oder einfach nur mit einem Stück Hartkäse.</i> Von diesem Wein wurden 14.187 Flaschen abgefüllt. VA 100,7 g/l; RZ 0,7 g/l; WS 5,5 g/l; fS 0,043 g/l; gS 0,1	0,75 l	9,50 €

Preise incl. gesetzl. Mwst

32809	2008er	Zwölberich Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken <i>Aus vollreifen Trauben gekeltert, traditionell auf der Maische vergoren. Feinduftendes Burgunder-Fruchtbukett, weiche Gerbstoffnoten am Gaumen.</i> Von diesem Wein wurden 7.502 Flaschen abgefüllt. VA 103,4 g/l; RZ 2,5 g/l; WS 5,0 g/l; fS 0,042 g/l; gS 0,103 g/l; 74° Oe	0,75 l	9,80 €
27011	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken <u>Bronze Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Feiner Burgunder mit sanfter Tannin-Struktur, angenehmes Spiel am Gaumen von Mandel, fruchtig-reifer Kirsche und samtiger Wärme. Weicher, anhaltender Abgang. Lecker zur Auswahl milder Rohmilchkäse, Feldsalat mit Wildschinken und Nüssen, herzhaften Gemüsenudeln.</i> Von diesem Wein wurden 10.754 Flaschen abgefüllt. VA 101,2 g/l; RZ 0,5 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,026 g/l; gS 0,102 g/l, 95° Oe.	0,75 l	9,80 €
27165	2007er	Guldentaler Honigberg Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken <i>Die besondere Lage: Das Zusammenspiel von rotem Sandsteinverwitterungsboden und tonigem Lehm verleiht dem Wein seine feine Würze und seinen Körper.</i> Von diesem Wein wurden 1.609 Flaschen abgefüllt. VA 110,2 g/l; RZ 0,1 g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,039 g/l; gS 0,097 g/l	0,75 l	9,80 €
27093	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Regent Rotwein Spätlese trocken <u>Bronze Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Aromen von dunklen Waldbeeren in der Nase und auf der Zunge. Warme, animierende und weiche Tannine am Gaumen, feinwürziger Nachklang. Zu kräftigen Gerichten wie herzhaft gebratenem Tofu In Sojasauce oder Rinderschmorbraten und Waldbeerengelee.</i> Von diesem Wein wurden 5.890 Flaschen abgefüllt. VA 106,1 g/l; RZ 0,9 g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,005 g/l; gS 0,113 g/l, 109° Oe.	0,75 l	11,80 €
32415	2004er	Pfaffen-Schwabenheimer Mandelbaum Dornfelder Rotwein Spätlese trocken - im Barrique gereift - <i>Kirsche und Marzipan verschmelzen mit den weichen Aromen des Eichenholz. Die feine Frucht des reifen Dornfelder entfaltet sich besonders, wenn er etwas Luft bekommt (Dekantieren). Bei wohliger Wärme am offenen Kamin, dazu eine würzige Käseplatte.</i> Von diesem Wein wurden 1.691 Flaschen abgefüllt. VA 101,8 g/l; RZ 0,6 g/l; WS 5,0 g/l; fS 0,063 g/l; gS 0,109 g/l; 98° Oe	0,5 l	12,90 €

26016	2006er	<p>Langenlonsheimer Steinchen</p> <p>Spätburgunder Rotwein Auslese <u>trocken</u></p> <p>- im Barrique gereift –</p> <p><i>Silbermedaille „AWC Vienna 2008“</i></p> <p><i>Der Wein aus besteb Trauben reift für 12 Monate im kleinen Holzfass, das die Frucht des Spätburgunders ideal unterstützt.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 2.051 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 107,7 g/l; RZ 0,9 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,159 g/l; 117° Oe</p>	0,50 l	14,80 €
32314	2002er	<p>Pfaffen-Schwabenheimer Mandelbaum</p> <p>Dornfelder Rotwein Auslese <u>trocken</u></p> <p>- im Barrique gereift -</p> <p><i>reife Weichselkirsche und feine Röstaromen in Duft und Geschmack; der Wein für mich allein ...</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 1.928 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 99,5 g/l; RZ 6,9 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,024 g/l; gS 0,223 g/l; 98° Oe</p>	0,5 l	14,80 €
27084	2007er	<p>Langenlonsheimer Steinchen</p> <p>Frühburgunder Rotwein Auslese <u>trocken</u></p> <p>- im Barrique gereift -</p> <p>Von diesem Wein wurden 1.860 Flaschen abgefüllt</p> <p>VA 109,3 g/l; RZ 0,1 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,000 g/l; gS 0,000 g/l; 110° Oe</p>	0,5 l	15,80 €
27016	2007er	<p>Langenlonsheimer Königsschild</p> <p>Spätburgunder Rotwein Auslese <u>trocken</u></p> <p>- im Barrique gereift -</p> <p><i>Der Wein aus den besten Trauben reift für 12 Monate im kleinen Holzfass, das die Frucht des Spätburgunders ideal unterstützt.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 1.860 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 112,4 g/l; RZ 0,4 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,000 g/l; gS 0,000 g/l; 114° Oe</p>	0,5 l	15,80 €
27014	2007er	<p>Langenlonsheimer Steinchen</p> <p>Spätburgunder Rotwein Spätlese <u>trocken</u></p> <p>- im Holzfass gereift -</p> <p><i>Silbermedaille Int. Bio-Weinpreis „Biofach 2009“</i></p> <p><i>12 Monate Reife im alten Holzfass verleihen Eleganz mit feiner Frucht. Dezent Röstaromen mit weichem Anklang schmeicheln dem Gaumen – körperreich.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 4.375 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 104,3 g/l; RZ 0,4 g/l; WS 4,8 g/l; fS 0,019 g/l; gS 0,077 g/l</p>	0,75 l	15,80 €

Preise incl. gesetzl. Mwst

27061	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Dunkelfelder Rotwein Q.b.A. <u>trocken</u> -im Barrique gereift- <i>reife Weichselkirsche mit Mandel-Kakao-Aromen Idealbegleiter zur Gans Käse: kräftige und feste Sorten Von diesem Wein wurden 1.200 Flaschen abgefüllt. VA 101,7 g/l; RZ 1,7 g/l; WS 5,1 g/l; fS 0,050 g/l; gS 0,123 g/l; 85° Oe</i>	0,75 l	24,80 €
32720	2007er	ZWÖLBERICH Spätburgunder u. Dornfelder Rotwein Q.b.A. <u>halbtrocken</u> <i>Fruchtige Waldbeeren im Duft, Kirsche und dezentler Marzipan am Gaumen, samt-warm – zur bunten Pizza, geschmortem Lamm oder salzigem Käse! Von diesem Wein wurden 8.922 Flaschen abgefüllt. VA 100 g/l; RZ 12 g/l; WS 5,1 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,112 g/l; 78° Oe</i>	0,75 l	9,50 €
32810	2008er	Zwölberich Portugieser Rotwein Q.b.A. <u>lieblich</u> <i>Reife und Fülle dominieren diesen opulenten Wein. Erhaben stehen die Aromen reifer Kirschen und Waldbeeren über der feinen, samtigen Süße. Von diesem Wein wurden 6.724 Flaschen abgefüllt. VA 103,9 g/l; RZ 26 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,162 g/l; 114° Oe</i>	0,75 l	9,50 €
32721	2007er	ZWÖLBERICH Dornfelder Rotwein Q.b.A <u>lieblich</u> <i>Eine Vielfalt von Waldbeeren in der Nase, feines Marzipan am Gaumen mit dem unverwechselbaren Kirscharoma des Dornfelder. Genießen Sie ihn leicht gekühlt zu Pizza und in geselliger Runde Von diesem Wein wurden 6.724 Flaschen abgefüllt. VA 87,7 g/l; RZ 26 g/l; WS 5,1g/l; fS 0,049 g/l; gS 0,128 g/l; 74° Oe</i>	0,75 l	9,50 €
32808	2008er	Zwölberich Regent Rotwein Auslese <u>lieblich</u> <i>Reife und Fülle dominieren diesen opulenten Wein. Erhaben stehen die Aromen reifer Kirschen und Waldbeeren über der feinen, samtigen Süße. Von diesem Wein wurden 2.427 Flaschen abgefüllt. VA 103,9 g/l; RZ 26 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,162 g/l; 114° Oe</i>	0,75 l	15,80 €

Rosé und Weissherbst

32812	2008er	ZWÖLBERICH Portugieser Weißherbst QbA. <u>halbtrocken</u> <i>Dezente Töne nach reifen Erdbeeren im Bouquet, leicht und verspielt fruchtig am Gaumen. Unkompliziert.</i> Von diesem Wein wurden 3.180 Flaschen abgefüllt. VA 95,3 g/l; RZ 11,1 g/l; WS 4,2 g/l; fS 0,045 g/l; gS 0,129 g/l; 69° Oe	0,75 l	9,20 €
27031	2007er	ZWÖLBERICH Spätburgunder Weißherbst QbA. <u>feinherb</u> <i>Feine Anklänge von Holunder und reifen Erdbeeren in der Nase, süffig- vollmundig am Gaumen, warmer Nachklang. Zu mediterranen Nudelgerichten mit Lachs</i> Von diesem Wein wurden 4.509 Flaschen abgefüllt. VA 104,5 g/l; RZ 14,9 g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,053 g/l; gS 0,103 g/l; 85° Oe	0,75 l	9,50 €
32811	2008er	ZWÖLBERICH Portugieser Roséwein QbA. <u>lieblich</u> <i>Schmeichelt mit zartem Rosenduft und einer feinen Süße. Die geringe Säure macht ihn auch für den empfindlichen Magen bekömmlich.</i> Von diesem Wein wurden 2.217 Flaschen abgefüllt. VA 77,4 g/l; RZ 52,9 g/l; WS 4,0 g/l; fS 0,042 g/l; gS 0,122 g/l; 69° Oe	0,75 l	9,50 €
27351	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Portugieser Roséwein Q.b.A. <u>halbtrocken</u> <i>Leicht und fruchtig, herrlich mild mit ganz wenig Säure. Das schönste sind jedoch seine dezenten Erdbeertöne im Bukett. Wunderschön unkompliziert schwingt er sich am Gaumen entlang. Köstlich erfrischend!</i> Von diesem Wein wurden 5.599 Flaschen abgefüllt. VA 80,4 g/l; RZ 12,1 g/l; WS 3,8 g/l; fS 0,049 g/l; gS 0,122 g/l; 70° Oe Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter. Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung! Glucose/Liter: 3,0 Gramm Brennwert/Liter: 2942 Kj	0,75 l	8,90 €

Weißweine trocken

32613	2006er	ZWÖLBERICH Silvaner Qualitätswein b.A. <u>trocken</u> <i>Zarter Duft nach Birne, reifer Honig am Gaumen, kräftig. Der Klassiker zum Spargel.</i> Von diesem Wein wurden 4.186 Flaschen abgefüllt. VA 104,6 g/l; RZ 3,1 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,054 g/l; gS 0,151 g/l; 76° Oe	0,75 l	5,90 €
-------	--------	--	--------	--------

Preise incl. gesetzl. Mwst

28101	2008er	Langenlonsheimer Steinchen Silvaner Qualitätswein b.A. trocken <i>Blumig frisch in der Nase und am Gaumen. Etwas Citrus belebt seine Eleganz. Ein feiner, leichter Speisebegleiter. Unser Favorit zum Spargel.</i> Von diesem Wein wurden 7.811 Flaschen abgefüllt. VA 102,3 g/l; RZ 8,0 g/l; WS 7,3 g/l; fS 0,043 g/l; gS 0,165 g/l; 78° Oe	0,75 l	6,50 €
32715	2007er	ZWÖLBERICH Rivaner Qualitätswein b.A. trocken <i>Frisch und spritzig mit einer feinen Würznote und milder Säure, zartem Aroma von hellen Früchten – Für Garten und Terrasse, zu Salat und Sandwich, aus Lust und „einfach so“.</i> Von diesem Wein wurden 3.882 Flaschen abgefüllt. VA 90,7 g/l; RZ 4,8 g/l; WS 4,7 g/l; fS 0,031 g/l; gS 0,121 g/l; ° Oe	0,75 l	6,90 €
27900	2007er	Fleur d`Esprit Qualitätswein b.A. feinherb <i>Dezent blumig im Duft, etwas nussig am Gaumen, sanft in der Säure. Ausgewogen wie die feinen Burgunder.</i> Von diesem Wein wurden 3.546 Flaschen abgefüllt. VA 92,1 g/l; RZ 11,6 g/l; WS 6,0 g/l; fS 0,014 g/l; gS 0,147 g/l; ° Oe	0,75 l	8,90 €
28581	2008er	Guldentaler Honigberg Weißburgunder Qualitätswein b.A. feinherb <i>Dezenter, etwas floraler Duft. Am Gaumen zarter Schmelz. Cremig-mineralisches Spiel, spannend.</i> Von diesem Wein wurden 4.191 Flaschen abgefüllt. VA 97,2 g/l; RZ 12,2g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,028 g/l; gS 0,111 g/l; 82° Oe	0,75 l	9,80 €
27126	2007er	Guldentaler Rosenteich Riesling Qualitätswein b.A. trocken <i>Lockt mit Zitrus- und Stachelbeerdüften. Am Gaumen ebenso fruchtig und mit einer frischen, doch feinen Säure. Mineralischer Abgang. Belebend für Körper und Geist, herzhafte zur kräftigen Brotzeit oder geräuchtem Fisch.</i> Von diesem Wein wurden 9.015 Flaschen abgefüllt. VA 95,5 g/l; RZ 2,0 g/l; WS 7,4 g/l; fS 0,036 g/l; gS 0,176 g/l; 90° Oe	0,75 l	9,20 €
27261	2007er	Guldentaler Rosenteich Auxerrois Qualitätswein b.A. trocken <u>Silbermedaille Int. Bio-Weinpreis „Biofach 2009“</u> <u>Silbermedaille „AWC Vienna 2008“</u> <i>Feinwürziges Bukett von Mango, Banane und Maracuja, am Gaumen kräftig. Passt hervorragend zur asiatischen Küche.</i> Von diesem Wein wurden 14.186 Flaschen abgefüllt. VA 102,0 g/l; RZ 1,7 g/l; WS 5,1 g/l; fS 0,046 g/l; gS 0,135 g/l; 76° Oe	0,75 l	9,50 €

28241	2008er	<p>Langenlonsheimer Steinchen</p> <p>Würzer Qualitätswein b.A. <u>trocken</u></p> <p><i>Würziger Duft nach Pfirsich, fruchtig-frisch am Gaumen. Zitrusnoten.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 1.280 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 105,1 g/l; RZ 3,9 g/l; WS 6,5 g/l; fS 0,023 g/l; gS 0,147 g/l; 78° Oe</p>	0,75 l	9,80 €
32713	2007er	<p>TRADITION</p> <p>Riesling Qualitätswein b.A. <u>feinherb</u></p> <p><u>Silbermedaille „AWC Vienna 2008“</u></p> <p><i>Duft nach gelbem Pfirsich und Limette, am Gaumen saftig frisch, etwas Aprikose und wieder Limette gepaart mit einem Hauch von Süße. Erfrischender Abgang, animierend. Ausgezeichneter Speisengeleiter: Fisch in leichter, heller Sauce, Schalentiere oder auch Käsefondue.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 5.801 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 97,4 RZ 9,1g/l; WS 7,6 g/l; fS 0,036 g/l; gS 0,159 g/l; 92° Oe</p> <p>Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter. Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung! Glucose/Liter: 2,4 Gramm Brennwert/Liter: 3459 Kj</p>	0,75 l	9,80 €
27241	2007er	<p>Langenlonsheimer Steinchen</p> <p>Würzer Qualitätswein b.A. <u>trocken</u></p> <p><i>Blumiger, zarter Duft mit Muskat-Noten. Mineralische Note am Gaumen, dezente Säure und langer Nachhall. Ergänzt knackige Salate und Geflügel gern. Spannend auch zum jungen Münster- oder reifen Butterkäse.</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 772 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 102,1 RZ 0,8 g/l; WS 5,7 g/l; fS 0,026 g/l; gS 0,161 g/l; 103° Oe</p>	0,75 l	9,80 €
27176	2007er	<p>CLASSIC</p> <p>Grauburgunder Qualitätswein b.A.</p> <p><i>Im Bukett herzhaft animierend, schönes Fruchtspiel mit dezenter Säure, wunderbar ausbalanciert. Ein feiner Begleiter zu Geflügel und Seefisch – z.B. Steinbeißer auf Waldpilzen</i></p> <p>Von diesem Wein wurden 10.399 Flaschen abgefüllt.</p> <p>VA 94,9 g/l; RZ 12,3 g/l; WS 6,2 g/l; fS 0,031 g/l; gS 0,139 g/l; 92° Oe</p> <p>Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter. Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung! Glucose/Liter: 1,1 Gramm Brennwert/Liter: 3478 Kj</p>	0,75 l	9,80 €

28176	2008er	CLASSIC Grauburgunder Qualitätswein b.A. <i>Fein ausgewogene Fruchtaromen, etwas Himbeere in der Nase, schönes Spiel mit dezenter Säure, harmonisch ausbalanciert.</i> Von diesem Wein wurden 8.886 Flaschen abgefüllt. VA 100,3 g/l; RZ 12,3 g/l; WS 6,9 g/l; fS 0,035 g/l; gS 0,122 g/l; 87° Oe	0,75 l	9,80 €
28481	2008er	Guldentaler Honigberg Grauburgunder Qualitätswein b.A. trocken <i>Zart nussiger Duft mit etwas Pfeffer, reife Apfelaromen am Gaumen. Fein eingebundene, dezente Säure. Idealer Speisenbegleiter.</i> Von diesem Wein wurden 1.612 Flaschen abgefüllt. VA 102,5 g/l; RZ 2,7 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,019 g/l; gS 0,123 g/l; 82° Oe	0,75 l	10,80 €
<u>Kabinett trocken</u>				
27172	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Grauburgunder Kabinett trocken <i>Frisch animierend, fein und zart. Schöner Burgunder-Nachhall. Zum Feldsalat mit Wildschinken oder Omelett mit Pilzen.</i> Von diesem Wein wurden 9.626 Flaschen abgefüllt. VA 96,5 g/l; RZ 3,3 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,150 g/l; 90° Oe Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter. Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung! Glucose/Liter: 0,2 Gramm Brennwert/Liter: 3386 Kj	0,75 l	9,50 €
27132	2007er	Langenlonsheimer Löhler Berg Riesling Kabinett trocken <u>Bronze Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Lebendiger, fruchtiger Kabinett mit feinem Säurespiel und Fruchtigen Zitrusaromen. Ein herzhafter, ausgewogener Riesling, erfrischend und mit viel Charme. Aus einer der ältesten urkundlich erwähnten Weinlagen an der Nahe.</i> Von diesem Wein wurden 8.081 Flaschen abgefüllt. VA 98,5 g/l; RZ 1,9 g/l; WS 8,0 g/l; fS 0,045 g/l; gS 0,169 g/l; 91° Oe Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter. Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung! Glucose/Liter: 0,1 Gramm Brennwert/Liter: 3421 Kj	0,75 l	9,80 €

27585 2007er **Guldentaler Rosenteich** 0,75 l 9,80 €

Weißburgunder Kabinett trocken

Im Duft erinnert er an Birne und grünen Apfel. Feine Frucht (Birne) und leichter Schmelz am Gaumen, fruchtiger Ausklang. Seine harmonisch-trockene Art macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter leichter Gerichte mit hellem Fleisch, Fisch oder Gemüse..

Von diesem Wein wurden 3.876 Flaschen abgefüllt.

VA 89,3 g/l; RZ 4,9 g/l; WS 4,3 g/l; fS 0,044 g/l; gS 0,132 g/l; 86° Oe

Spätlese trocken

24223 2004er **Guldentaler Rosenteich** 0,75 l 9,80 €

Kerner Spätlese trocken

Kerner wie er lebt und lebt: klar strukturiert, feinblumige Frucht, charaktervolle und ausgereifte Weinsäure, eleganter Körper - alles wie es zu einem üppigen Salatteller mit herzhaftem Dressing hervorragend passt

Von diesem Wein wurden 2.660 Flaschen abgefüllt.

VA 96,2 g/l; RZ 1,5 g/l; WS 5,9 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,155 g/l; 95° Oe

Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter.

Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung!

Glucose/Liter: 0,1 Gramm Brennwert/Liter: 3236 Kj

27123 2007er **Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l 11,80 €

Riesling Spätlese trocken

3 Sterne bei der Vorentscheidung

Riesling Grand Prix 2008

Duft nach Pfirsich und Zitrus, am Gaumen frische Aromen von Ananas, Zitronenmelisse und knackigen Äpfeln. Klare, pure Mineralität. Probieren Sie marinierten Thunfisch mit Blattsalaten dazu, aber auch würzigen Spargel mit Schinken oder einen Schafskäse begleitet er gerne.

Von diesem Wein wurden . Flaschen abgefüllt.

VA 99,8 g/l; RZ 4,2 g/l; WS 7,5 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,169 g/l; 97° Oe

27263 2007er **Guldentaler Rosenteich** 0,75 l 12,80 €

Auxerrois Spätlese trocken

Bronze Medaille Landesweinprämierung

Silbermedaille „AWC Vienna 2008“

Leicht floraler Duft nach gelben Früchten, Birne. Im Mund reifer gelber Apfel gepaart mit dem dezent erdigen Geschmack des Burgunders. Die dezente, feine Säure macht ihn zum idealen Begleiter aller Meeresfrüchte und Schalentiere.

Von diesem Wein wurden . Flaschen abgefüllt.

VA 97,3 g/l; RZ 3,6 g/l; WS 5,0 g/l; fS 0,034 g/l; gS 0,166 g/l; 91° Oe

Auslese und Raritäten trocken

25265 2005er Guldentaler Rosenteich 0,5 l 12,80 €

Auxerrois Auslese trocken

Silbermedaille Landesweinprämierung
Silbermedaille DLG Internat. Weinpreis Biowein
Silbermedaille „AWC Vienna 2007“

im Barrique gereift

*Dezente Holzaromen junger Eiche. Milde Würze - warmes Volumen.
 Ausnahmewein. Zu gebratenem Seefisch, Garnelen oder Austernpilzen.*

Von diesem Wein wurden 2.642 Flaschen abgefüllt.

VA 112,1 g/l; RZ 2,7 g/l; WS 4,0 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,115 g/l; 103° Oe

24124 2004er Langenlonsheimer Steinchen 0,75 l 12,80 €

Riesling Auslese trocken

*feingliedrig mit Tiefgang und Nachhall; hell und freudig präsentieren
 sich vielfältig und schön die Fruchtaromen; dezent hält die weiche
 Weinsäure die Fülle lebendig zu exquisiten Fisch-Menues, hellem Fleisch
 von Pute oder Kalb, Pilzpfanne in heller Sauce*

Von diesem Wein wurden 2.913 Flaschen abgefüllt.

VA 89,9 g/l; RZ 7,1 g/l; WS 7,3 g/l; fS 0,045 g/l; gS 0,123 g/l; 89° Oe

Neuer Verschluß:
Mit Glas-Stopfen!

26254 2006er Langenlonsheimer Steinchen 0,75 l 14,80 €

Auxerrois Auslese trocken

Bronzene Medaille Bundesweinprämierung
Silber Medaille „AWC Vienna 2007“

*Das dezente Entree in der Nase steigert sich sanft zum verführerischen
 Duft, feine Würze, etwas Mandel und Karamell; cremig schmeichelnd
 setzt sich die Ouvertüre am Gaumen fort, immer voller und runder offen-
 bart sich der feine, körperreiche Burgunder, lang und freudig klingt er nach -
 Der Tropfen für ein opulentes Mahl mit hellem Fleisch, Fisch und Schalentieren*

Von diesem Wein wurden 1.533 Flaschen abgefüllt.

VA 108,7 g/l; RZ 3,0 g/l; WS 4,5 g/l; fS 0,062 g/l; gS 0,160 g/l; 100° Oe

27144 2007er Langenlonsheimer Königsschild 0,75 l 16,80 €

Riesling Auslese trocken

Silber Medaille Landesweinprämierung
4 Sterne bei der Vorentscheidung und
Teilnehmer in der Finalrunde beim Riesling Grand Prix 2008
Silbermedaille „AWC Vienna 2008“

*Reife Aprikosen, Pfirsiche und etwas Holunder bilden den Duft und
 setzen sich am Gaumen fort. Die milde Mineralik ist typisch für das
 Terroir dieser Spitzenlage. Zum Steinbeißer, Hummer mit
 Limonen-Essenz oder feinen Kalbsbraten.*

Von diesem Wein wurden 1.672 Flaschen abgefüllt.

VA 99,7 g/l; RZ 7,7 g/l; WS 7,4 g/l; fS 0,033 g/l; gS 0,167 g/l; 99° Oe

Neuer Verschluß:
Mit Glas-Stopfen!

Runde, feinfruchtige Weine, halbtrocken

32608	2006er	ZWÖLBERICH	0,75 l	6,50 €
		Rivaner Qualitätswein b.A. <u>halbtrocken</u>		
		<u>Bronzene Medaille Landesweinprämierung</u>		
		<i>Blumig, süffig, mit dezentem Muskat-Aroma. Noten von grünem Spargel oder Bohne.</i>		
		Von diesem Wein wurden 2.584 Flaschen abgefüllt.		
		VA 96,6 g/l; RZ 8,0 g/l; WS 4,8 g/l; fS 0,046 g/l; gS 0,136 g/l; 85° Oe		
		Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter.		
		Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung!		
		Glucose/Liter: 2,9 Gramm Brennwert/Liter: 3422 Kj		
28411	2008er	Langenlonsheimer Steinchen	0,75 l	6,50 €
		Rivaner Qualitätswein b.A. <u>halbtrocken</u>		
		<i>Feine Muskattöne in der Nase. Blumig pikant mit Anklängen von schwarzem Pfeffer und Aprikose am Gaumen.</i>		
		Von diesem Wein wurden 1.564 Flaschen abgefüllt.		
		VA 100,9 g/l; RZ 14,4 g/l; WS 5,7 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,101 g/l; 79° Oe		
27401	2007er	Langenlonsheimer Löhler Berg	0,75 l	6,50 €
		Silvaner Qualitätswein b.A. <u>halbtrocken</u>		
		<i>Zarter Duft nach Birne und reifer Melone. Kräftig im Geschmack mit feiner Würze. Ganz mild in der Säure. Leicht-Beschwingte Sommerlaune pur. Zum bunten Sommer-Salat, einfachen Käsebrötchen oder leicht Gegrilltem.</i>		
		Von diesem Wein wurden 3.015 Flaschen abgefüllt.		
		VA 91,8 g/l; RZ 12,9 g/l; WS 4,6 g/l; fS 0,050 g/l; gS 0,123 g/l; 70° Oe		
		Information für Diabetiker: Dieser Wein enthält weniger als 4 g Glucose/Liter.		
		Beachten Sie den Brennwert bei Ihrer Ernährungsplanung!		
		Glucose/Liter: 2,1 Gramm Brennwert/Liter: 3339 Kj		
28401	2008er	Langenlonsheimer Löhler Berg	0,75 l	6,90 €
		Silvaner Qualitätswein b.A. <u>halbtrocken</u>		
		<i>Fein duftig, Anklänge von Erdbeere, fruchtig –kräftig Im Geschmack mit feiner Würze. Der Frühling im Glas.</i>		
		Von diesem Wein wurden 1.657 Flaschen abgefüllt.		
		VA 102,9g/l; RZ 14,2 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,034 g/l; gS 0,178 g/l; 78° Oe		

32607	2006er	Cuvee Anna Riesling Qualitätswein b.A. <u>halbtrocken</u> <u>Bronzemedaille Landesweinprämierung</u> <i>Feine Pfirsicharomen, dezente, animierende Säure gepaart mit spritziger Frische. Petersfisch mit Zucchini-Gemüse, fein auch zur Brotzeit mit Hausmacher Leberwurst.</i> Von diesem Wein wurden 5.947 Flaschen abgefüllt. VA 91,0 g/l; RZ 15,7 g/l; WS 6,0 g/l; fS 0,039 g/l; gS 0,096 g/l; 92° Oe	0,75 l	9,20 €
-------	--------	--	--------	--------

Auslese halbtrocken

23424	2003er	Langenlonsheimer Steinchen Riesling Auslese <u>halbtrocken</u> <u>Silbermedaille Landesweinprämierung</u> <u>Silberne Medaille Bundesweinprämierung DLG</u> <i>Duft nach Limetten, kraftvoll und nachhaltig im Geschmack, Aroma reifer Weinbergspfirsiche; zu frischen Austern, mild geräuchertem Aal oder zu deftigen Gemüse-Plinis</i> Von diesem Wein wurden 3.385 Flaschen abgefüllt. VA 95,2 g/l; RZ 13,4 g/l; WS 7,0 g/l; fS 0,053 g/l; gS 0,107 g/l; 95° Oe	0,75 l	15,00 €
-------	--------	--	--------	---------

Liebliche, süffige und aromatische Weißweine
Qualitätsweine lieblich

32408	2004er	ZWÖLBERICH Silvaner Qualitätswein b.A. <u>lieblich</u> <u>Bronzemedaille Landesweinprämierung</u> <i>reife Birne und etwas Stachelbeere in der Nase; erdig-frisch mit feiner Süße im Geschmack; weiche, milde Dörrfrüchte im Aroma für die gesellige Runde am Nachmittag; auch zu einem deftigen Kartoffeleintopf mit Dörrfleisch</i> Von diesem Wein wurden 6.206 Flaschen abgefüllt: VA 84,1 g/l; RZ 33,7 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,058 g/l; gS 0,129 g/l; 82° Oe	0,75 l	5,90 €
32714	2007er	ZWÖLBERICH Müller-Thurgau Qualitätswein b.A. <u>lieblich</u> <i>Dezenter Duft mit würziger Muskatnote. Herrlich leicht und lebendig mit feiner Süße und Frische. Ein lieblicher, süffiger, unkomplizierter Begleiter für jeden Tag. Zu Hühnerfrikassee, Kalbfleisch, aber auch zu asiatischen Gerichten mit Curry und Ananas.</i> Von diesem Wein wurden 2.660 Flaschen abgefüllt: VA 81,5 g/l; RZ 27,7 g/l; WS 4,9 g/l; fS 0,028 g/l; gS 0,141 g/l; ° Oe	0,75 l	6,90 €

28711	2008er	Langenlonsheimer Steinchen Müller-Thurgau Qualitätswein b.A. <u>lieblich</u> <i>Spannende, animierende Nase mit etwas Lavendel und Spekulatius. Besonders weich in der Säure. Helle Honignote, feine Süße.</i> Von diesem Wein wurden 1.417 Flaschen abgefüllt: VA 86,6 g/l; RZ 43,4 g/l; WS 4,4 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,102 g/l; 79° Oe	0,75 l	6,90 €
28541	2008er	Langenlonsheimer Steinchen Würzer Qualitätswein b.A. <u>lieblich</u> <i>Duftend wie Holunderblüten. Herrliche Frische wie ein leichter Sommerwind. Ein Korb voller würziger, reifer Früchte empfängt den Gaumen.</i> Von diesem Wein wurden 1.389 Flaschen abgefüllt: VA 86,8 g/l; RZ 40,9 g/l; WS 6,9 g/l; fS 0,069 g/l; gS 0,209 g/l; 78° Oe	0,75 l	9,50 €
28731	2008er	Langenlonsheimer Löhler Berg Riesling Qualitätswein b.A. <u>lieblich</u> <i>Frisch fruchtig und mit viel Finesse kommt er schon in der Nase daher. Feines Spiel von Citrus und Süße.</i> Von diesem Wein wurden 4.180 Flaschen abgefüllt: VA 72,6 g/l; RZ 72,1 g/l; WS 8,7 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,124 g/l; ° Oe	0,75 l	10,80 €
 <u>Spätlese lieblich</u>				
26823	2006er	ZWÖLBERICH Kerner Spätlese <u>lieblich</u> <u>Bronze Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Grüner Apfel und Orangen-Konfitüre im Geschmack, reife Aprikose am Gaumen, feine Frucht – Birne, Bohnen und Speck als Hauptgang, warmer Apfelkompott zum Dessert.</i> Von diesem Wein wurden 2.787 Flaschen abgefüllt. VA 93,4 g/l; RZ 43,9 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,028 g/l; gS 0,134 g/l; 105° Oe	0,75 l	10,80 €
27823	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Kerner Spätlese <u>lieblich</u> <u>Gold Medaille Landesweinprämierung</u> <i>Vollmundig, saftig, fruchtig. Mit feiner Süße. Toller Begleiter zu Süßspeisen oder kräftigem Käse.</i> Von diesem Wein wurden 3.433 Flaschen abgefüllt. VA 58,1 g/l; RZ 93,9 g/l; WS 6,0 g/l; fS 0,047 g/l; gS 0,179 g/l; 98° Oe	0,75 l	11,80 €

27793	2007er	Langenlonsheimer Steinchen Ruländer Spätlese <u>lieblich</u>	0,75 l	11,90 €
		<i>Reif-fruchtige Noten. Ein kräftiger Körper. Die edle Traubensüße spielt harmonisch mit den erdigen Noten.</i>		
		Von diesem Wein wurden 2.489 Flaschen abgefüllt.		
		VA 83,8 g/l; RZ 59,8 g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,033 g/l; gS 0,200 g/l; 104° Oe		
26163	2006er	Guldentaler Honigberg Grauburgunder Spätlese <u>lieblich</u>	0,75 l	12,80 €
		<i>Getrocknete Aprikose im Duft, karamellisierte Früchte am Gaumen, Anklänge reifer Melone und Honigsüße</i>		
		Von diesem Wein wurden 648 Flaschen abgefüllt.		
		VA 93,7 g/l; RZ 41,3 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,022 g/l; gS 0,138 g/l; 106° Oe		
25743	2005er	Langenlonsheimer Königsschild Riesling Spätlese <u>lieblich</u>	0,75 l	12,90 €
		<i>Ausgeprägter Charakter eines besonderen Weinberges: Südhanglage mit homogenem Tonboden, durchsetzt von fossilen Muscheln. Vollendete Süße nach Wild-Honig.</i>		
		Von diesem Wein wurden 853 Flaschen abgefüllt.		
		VA 59,2 g/l; RZ 79,9 g/l; WS 6,3 g/l; fS 0,014 g/l; gS 0,220 g/l; 94° Oe		

Auslese lieblich

25794	2005er	Langenlonsheimer Steinchen Ruländer Auslese <u>lieblich</u>	0,75 l	15,90 €
		<u>Bronzemedaille Landesweinprämierung</u>		
		<i>Reifer Honig im Duft, kräftige Edelsüße im Geschmack.</i>		
		<i>Klassisch zum reifen Käse, spannend zu deftigem Krustenbraten.</i>		
		Von diesem Wein wurden 1.073 Flaschen abgefüllt.		
		VA 89,9 g/l; RZ 56,6 g/l; WS 6,2 g/l; fS 0,066 g/l; gS 0,235 g/l; 105° Oe		
28774	2008er	Langenlonsheimer Steinchen Grauburgunder Auslese	0,75 l	16,80 €
		<i>Große Fülle und Reife schon in der Nase. Aus konzentrierten, edelsüßen Trauben durch strenge Selektion errungen.</i>		
		Von diesem Wein wurden 1.234 Flaschen abgefüllt.		
		VA 77,8 g/l; RZ 84,6 g/l; WS 8,3 g/l; fS 0,013 g/l; gS 0,201 g/l; 115° Oe		

23754	2003er	Guldentaler Rosenteich	0,75 l	16,90 €
		Riesling Auslese <u>lieblich</u>		
		<u>Silberne Medaille Riesling du Monde 2006</u>		
		<i>Duft nach reifem Apfel und Pfirsich; vollmundiger Fruchtschmack, getragen von edelster Traubensüße</i>		
		Von diesem Wein wurden 2.341 Flaschen abgefüllt.		
		VA 75,5 g/l; RZ 68,8 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,008 g/l; gS 0,140 g/l; 95° Oe		

Beerenauslese

99856	1999er	Langenlonsheimer St. Antoniusweg	0,375 l	19,90 €
		Ruländer Beerenauslese <u>lieblich</u>		
		<u>Silberne Medaille Landesweinprämierung</u>		
		<i>Eingetrocknete, rosinenartige Beeren gezupft konzentrieren Kraft, Nachhall und Charakter in diesem Wein! Edelsüß!</i>		
		Von diesem Wein wurden 3.805 Flaschen abgefüllt.		
		VA 91,10 g/l; RZ 106,1 g/l; WS 9,5 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,306 g/l; 135° Oe.		
25775	2005er	Langenlonsheimer Steinchen	0,375 l	25,00 €
		Grauburgunder Beerenauslese <u>edelsüß</u>		
		<u>Goldene Medaille Landesweinprämierung</u>		
		<u>Goldene Medaille Bundesweinprämierung</u>		
		<i>Spannendes Konzentrat: Edle Reife spielt mit feiner Lebendigkeit. Erdige Süße von Karamell und Dörrfrüchten – ein Hochgenuss zum Blauschimmel oder reifen Münster-Käse, aber auch zum Kaffee danach.</i>		
		Von diesem Wein wurden 1164 Flaschen abgefüllt.		
		VA 63,70 g/l; RZ 204,4 g/l; WS 8,0 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,201 g/l; 156° Oe.		
25755	2005er	Guldentaler Rosenteich	0,375 l	29,00 €
		Riesling Beerenauslese <u>edelsüß</u>		
		<u>Silberne Medaille Landesweinprämierung</u>		
		Silbermedaille „AWC Vienna 2006“		
		<u>Silbermedaille DLG Internat. Weinpreis Biowein</u>		
		<u>Goldmedaille Riesling du Monde 2008</u>		
		<i>Eleganz und Körper hochreifer Beeren, einzeln gezupft. Die Krönung der Riesling-Ernte 2005. Reifer Blütenhonig im Duft, edle Süße am Gaumen. Ein köstlicher Aperitif, ebenso zu einem opulenten Dessert.</i>		
		Von diesem Wein wurden 466 Flaschen abgefüllt.		
		VA 66,50 g/l; RZ 157,2 g/l; WS 7,7 g/l; fS 0,047 g/l; gS 0,213 g/l; 130° Oe.		

TrockenbeerenausleseNur noch auf Anfrage in kleinsten Mengen/ Einzelflaschen verfügbar:

23775	2003er	Langenlonsheimer Steinchen Ruländer Trockenbeerenauslese edelsüß <u>Silberne Medaille Bundesweinprämierung DLG</u> <u>Trophée d'Excellence Pinot Gris du Monde 2006</u> außergewöhnlich hohe Bewertung: 100 v. 100 Punkten! <i>Burgunder in höchster Vollendung. Handverlesene Beeren ergeben Tropfen für Tropfen den goldenen Extrakt, feine Wildhonig-Süße</i> Von diesem Wein wurden 734 Flaschen abgefüllt. VA 77,0 g/l; RZ 257,7 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,022 g/l; gS 0,256 g/l; 190° Oe	0,375 l	49,00 €
25777	2005er	Langenlonsheimer Steinchen Grauburgunder Trockenbeerenauslese edelsüß <u>Goldene Medaille Landesweinprämierung</u> <u>Silberne Medaille Bundesweinprämierung</u> <u>Silbermedaille „AWC Vienna 2006</u> <i>Einzel-Beeren-Selektion aus den Trauben unserer ältesten Rebstöcke, die meisten über 40 Jahre alt. Herbfruchtige Rosinen-Süße. Ein nie enden wollendes Feuerwerk an Gaumen und Zunge. Solitär zum Genuss zu zweit.</i> Von diesem Wein wurden 1.034 Flaschen abgefüllt. VA 45,4 g/l; RZ 263,2 g/l; WS 9,5 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,231 g/l; 170° Oe	0,375 l	49,00 €
23755	2003er	Guldentaler Rosenteich Riesling Trockenbeerenauslese edelsüß <u>Silberne Medaille Bundesweinprämierung DLG</u> <i>feinster Extrakt handgezapfter Rieslingbeeren; ein Obstgarten für die Nase, ein Feuerwerk für den Gaumen, köstliche Süße</i> Von diesem Wein wurden 509 Flaschen abgefüllt. VA 76,3 g/l; RZ 236,4 g/l; WS 8,7 g/l; fS 0,019 g/l; gS 0,266 g/l; 198° Oe	0,375 l	59,00 €

Secco:

32718	2007er	ZWÖLBERICCO Spätburgunder Secco, trocken <i>Süffig, fruchtig Aroma nach Erdbeere, Kiwi - einfach betörend.....</i> VA 83,5 g/l; RZ 23,5 g/l; WS 4,6 g/l; fS 0,075 g/l; gS 0,138 g/l; 72° Oe	0,75 l	8,90 €
32710	2007er	ZWÖLBERICCO Rivaner Secco, trocken <i>Feines Mousseaux, weich, süffig</i> VA 81,0 g/l; RZ 15,8 g/l; WS 5,5 g/l; fS 0,046 g/l; gS 0,150 g/l; 83° Oe	0,75 l	8,20 €

Sekt, moderne Methode

2716	ZWÖLBERICH Riesling Deutscher Sekt <u>trocken</u> <i>ausgewählte Rieslingweine verleihen diesem Sekt seine Würze</i> VA 101,3 g/l; RZ 23,1 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,064 g/l; gS 0,153 g/l	0,75 l	10,80 €
2708	ZWÖLBERICH Riesling Deutscher Sekt <u>Brut</u> <i>gut ausgereift, schön herb aber immer noch harmonisch - süffig zum Trinken</i> VA 102,7 g/l; RZ 11,6 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,063 g/l; gS 0,153 g/l	0,75 l	10,80 €
2602	HARTMUT HEINTZ Cabinet Deutscher Sekt <u>mild</u> <i>lieblich, feinnervig, würzig</i> VA 97,8 g/l; RZ 61,2 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,062 g/l; gS 0,166 g/l	0,75 l	9,80 €
2347	ZWÖLBERICH Rubin Deutscher Sekt <u>halbtrocken</u> <i>abgerundet und kräftig</i> VA 97,3 g/l; RZ 38,9 g/l; WS 4,9 g/l; fS 0,032 g/l; gS 0,080 g/l	0,75 l	11,90 €

Für die morgendliche Kreislaufbelegung: - praktische Piccolo-Fläschchen

2707	ZWÖLBERICH Riesling Sekt 15 Fl. Piccolo, <u>trocken</u> <i>ausgewählte Rieslingweine verleihen diesem Sekt seine Würze</i> VA 101,3 g/l; RZ 23,1 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,064 g/l; gS 0,153 g/l	0.2 l	49,50 €
2705	ZWÖLBERICH Riesling Deutscher Sekt 15 Fl. Piccolo <u>Brut</u> <i>Gut ausgereift, schön herb aber immer noch harmonisch – süffig zum Trinken</i> VA 102,7 g/l; RZ 11,6 g/l; WS 5,6 g/l; fS 0,063 g/l; gS 0,153 g/l	0.2 l	49,50 €
2603	Hartmut Heintz Cabinet 15 Fl. Piccolo <u>mild</u> <i>lieblich, feinnervig, würzig</i> VA g/l; RZ g/l; WS g/l; fS g/l; gS g/l;	0.2 l	45,- €

Nicht nur als besonderes Präsent:

2740	ZWÖLBERICH Riesling-Goldcuvé aus Riesling-Sekt und Likör trocken <i>ausgewählt aus besten Riesling-Weinen, behutsam vergoren und <u>mit feinsten Blattgold-Partikeln</u> versehen.</i> VA 104,6 g/l; RZ 12,3 g/l; WS 5,0 g/l; fS 0,046 g/l; gS 0,178 g/l	0,75 l	16,80 €
------	---	--------	---------

Hervorragende Riesling Weine werden versektet und mit einem edlen Goldlikör (23 Karat) zu einem faszinierenden perlenden Getränk komponiert. Bei uns im Betrieb ist der Sekt erstmals aufgelegt worden, um den Sprung ins neue Jahrtausend 1999 auf 2000 zu begrüßen, das goldene Zeitalter begann.

In früheren Zeiten wurde Gold aber nicht nur zur Freude oder Veredlung eingesetzt, sondern auch als Medizin (Hildegard von Bingen z.B. setzte Gold in Dinkelplätzchen ein, um schwachen Menschen Sonnenenergie zuzuführen, gerade auch depressive Menschen reagieren sehr positiv darauf.) Wir haben die alte medizinische Indikation mit dem modernen Genuss-Bedürfnis verbunden und schenken mit unserem Sekt ganz besondere Lebensfreude: Im Anblick, beim Überreichen und beim Trinken. Für Empfänge, Events, Jubiläen und als Geschenk und Werbeträger ist er ideal.

Eine spritzige Besonderheit: Zwölberich-Sekt flaschenvergoren

Dieser handgerüttelte Sekt reift im traditionellen Flaschengärungsverfahren zu einem Spitzensekt der Champagnerklasse. Dabei hat er mindestens 24 Monate auf seinem Hefelager verbracht und kommt in der Original-Flasche zur Auslieferung. Jede Flasche eine Individualität !

2553	2005er	ZWÖLBERICH BRUT ROSÉ Spätburgunder <u>Siegelmedaille „AWC Vienna 2008“</u> <i>lachsfarben, feinperlig cremig-weich am Gaumen, dezent fruchtig</i> VA 108,2 g/l; RZ 12,5 g/l; WS 4,2 g/l; fS 0,029 g/l; gS 0,166 g/l	0,75 l	15,80 €
------	--------	---	--------	---------

ZWÖLBERICH BRUT ROSÉ ist ein Jahrgangssekt, mit dem wir die Facetten der Veredlung der Spätburgunder-Trauben erweitern möchten: 100% Pinot Noir, Trauben aus der ersten Lese, also den zuerst reif gewordenen Trauben. Diese Beeren enthalten etwas mehr Weinsäure und ergeben daher im Sekt ein feineres Fruchtspiel. Interessant dabei ist, dass die frühreifen Trauben in aller Regel schon einen so hohen Zuckergehalt aufweisen, dass sich ein Chaptalisieren zur Erhöhung des Alkoholgehaltes in der Regel erübrigt. Die so gewonnenen

Trauben dürfen dann ca. 5 Stunden im Bottich mazerisieren, um aus der Schale den Hauch von Farbe und aus dem Mark einen kräftigen Körper entwickeln zu können. Dann wird schonend die Presse befüllt und nur der Most, der ohne Druckanwendung abläuft, bildet den Grundstoff für die spätere Flaschengärung.

BRUT ROSÉ als reiner Jahrgangssekt spiegelt also immer die Wirkung des klimatischen Jahresverlaufes auf Weinberg und Traube wieder, was sich in feinen Variationen des Fruchtspieles am Gaumen zeigt.

Preise incl. gesetzl. Mwst.

2210	2002er	ZWÖLBERICH BRUT ROUGE Spätburgunder	0,75 l	16,00 €
2058	2000er	ZWÖLBERICH BRUT ROUGE Spätburgunder <i>einmalige Rarität, leuchtendes Rubin-Rot, zero dosage</i> VA 99,4 g/l; RZ 12,1 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,072 g/l	0,75 l	16,00 €
2642	2006er	ZWÖLBERICH BRUT ROYAL Cuvé großer Burgunder – Zero Dosage! <i>Vollreife Riesling- und Burgundertrauben verleihen dem Sekt sein Volumen und den klaren Geschmack. Honigmelone cremiges Mousseux, vollmundig, sanft am Gaumen</i> VA 101,7 g/l; RZ 11,7 g/l; WS 5,5 g/l; fS 0,021 g/l; gS 0,138 g/l	0,75 l	15,80 €

Für die Flaschengärung BRUT ROYAL verwenden wir hochwertige Weine, die nach Beendigung der ersten Gärung lange auf ihrer Feinhefe reifen dürfen, um Geschmeidigkeit und Volumen zu entwickeln. Eine wichtige Rolle bei der Abstimmung der Cuvee kommt dem Spätburgunder zu: Besonders reife Trauben werden „weiß gekeltert“ und verleihen dem Sektgrundwein die goldene Farbe und den Nerv. Grauburgunder und ein „Schuss“ Riesling von Auslese-Qualität runden bei Bedarf die Cuvee ab. So haben wir ein vollreifes Erzeugnis, was dennoch mit fruchtigem Nerv immer wieder zum Genuss animiert. Die lange

Flaschengärung und das anschließende Hefelager bis zum Degorgieren sorgen für das feinperlige, langanhaltende Mousseux und den cremigen Schmelz, der den Mund beim Genuss des edlen Tropfens füllt.

Auf eine Jahrgangsangabe verzichten wir, um die Vorzüge der Assemblage verschiedener Jahrgänge zur Sicherung immer gleichbleibend hoher Qualität nutzen zu können.

Hochprozentiges:

8500	Tresterbrand <i>Bio-Qualität</i> <i>auch als Grappa bekannt</i>	0,75 l	22,80 €
-------------	--	---------------	----------------

Veredeltes vom Wein:

3300	Oma Lisbeth´s Wein-Gelee <i>Ein feinerherber Genuss</i>	225 gr.	3,50 €
-------------	---	----------------	---------------

Für Ihre Vitalisierung:

2002	KRISTDYN Demeter - Traubenelixier <i>Das Beste des Rebstockes: feiner, frischer Saft;</i> <i>Öl aus den Traubenkernen und Auszüge aus den Blättern</i> - ohne Alkohol -	0,5 l	9,95 €
-------------	--	--------------	---------------

Kristdyn ist die weltweit erste komplette alkoholfreie Rebstock – Erzeugnis-Synthese (Traubensaft, Blätterextrakt und Traubenkernöl in „Einem“):

Sekundäre Pflanzenstoffe führten lange ein Schattendasein neben den [Vitaminen](#) und [Mineralstoffen](#).

Sie galten als nutzlose Stoffe, deren Rolle darin bestand, Pflanzen ihre Farbe, ihren Geruch und Geschmack zu geben. Erst jetzt ist bekannt, dass sekundäre Pflanzenstoffe auch zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften haben und wichtige Schutzstoffe sind. Nicht nur wegen der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe gilt deshalb eine Obst- und Gemüsebetonte Kost als besonders positiv für die Gesundheit, sondern aufgrund der damit verbundenen guten Versorgung mit sekundären Pflanzenstoffen.

So spielen die sekundären Pflanzenstoffe bezüglich der Gesundheit mit Schwerpunkt Krebsvorsorge und Vorsorge gegen Koronarerkrankungen die viel entscheidendere Rolle.

Sie sind bevorzugt biokompatibel in den Erzeugnissen des Weinbergs: Traubensaft, Blätterextrakt, Traubenkernen und ihrem Öl optimal biokompatibel enthalten.

Honig aus dem Rosenwingert:

3240	Demeter-Honig <i>Faszinierend, wie der Honig die mildwürzigen Kräuter unserer Rebanalgen spiegelt und zart-cremig bis fest den Gaumen schmeichelt</i>	225 Gr.	4,80 €
-------------	---	----------------	---------------

Unvergorener Wein:

Die Jahrtausende alte spirituelle Dimension des Weines vom Dionysos-Kult im alten Griechenland bis zum Messwein in christlichen Kirchen ist ein stetiger Prozess kulurschaffender Entwicklung bis hin zum wertvollen Element alltäglicher und zwischenmenschlicher Genuss- und Kommunikationskultur heute. Dabei geht es weniger um den Alkohol an sich, als vielmehr um die wärmende, entspannende, verbindende und wohlige Atmosphäre schaffende Strahlkraft des Weines.

Anknüpfend an diesen Entwicklungsprozess und unter Berücksichtigung der heutigen Alltagssituation höchster Anforderungen an die Leistungsfähigkeit und Wachheit jedes Einzelnen in Beruf und Familie haben wir hier im Weingut begonnen, „unvergorene Weine“ – also ohne den Prozess der alkoholischen Gärung durchlaufen zu haben – zu erzeugen.

***Das Besondere:** Aus schonend separat geernteten Trauben, die ebenso einer qualitativen Weinerzeugung würdig wären, von individuellen Rebanlagen mit typischer Ausprägung des Bodens und der Lage – „terroir“ sagen unsere französischen Kollegen dazu – spiegeln unsere Säfte diese Charaktereigenschaften wie ein guter, ausdrucksvoller und authentischer Wein – nur ohne Alkohol.*

Als Speisebegleiter sind sie eine wohlschmeckende und feinaromatische Alternative zum Wein. Mineralwasser mit einem Schuß der Zwölberich-Traubensäfte aromatisiert, ist ein hervorragender Durstlöscher; Solo genossen sind sie anregend und erfrischend, vor allem für unsere immer mehr geforderte Denkfähigkeit und Konzentration. Auch als schneller Energiespender mit vielen Mineralstoffen und Spurenelementen, denn der Frucht- und Traubenzuckergehalt geht direkt ins Blut.

32801	2008er	Kerner Traubensaft, <u>mild</u>	0,75 l	6,90 €
		<p><i>duftig, volle Frucht reifer Trauben Aromen von Pfirsich, Stachelbeere und Mango. Diese Reben wachsen im „Langenlonsheimer Steinchen“, in warmer Lage nahe des Dorfes. Der Boden ist dort von etwas Löß mit hohem Lehm- und Kiesanteil geprägt, was im Saft sehr schön in Fruchtigkeit und Mineralik schmeckbar wird. Die Lese fand am 22.09.2008 statt. Der frische Pressmost hatte einen Traubenzuckergehalt von 78° Oe., stammt also von Trauben auf Kabinett Niveau.</i></p>		
32802	2008er	Bacchus Traubensaft, <u>mild</u>	0,75 l	6,90 €
		<p><i>duftig, fruchtig, geprägt von der Frische der gesunden Traube und der Herbst-Sonne 2008 Die Bacchus-Reben wachsen in der Lage „Dalsheimer Steig“, leicht gegen Westen und Norden ansteigend, geschützt vor kalten Winden. Der Boden besteht aus einer dicken Lössschicht über verschiedenen Kiesen und Sanden von roter bis oranger Farbe, Flussablagerungen des früheren Rheines. Ab einer Tiefe von ca. 6 m kommt Kalkstein aus urzeitlichem Meer. Die Lese fand am 21.09.2008 statt. Der frische Press- most hatte einen Traubenzuckergehalt von 86° Oe.. Der Saft stammt also von Trauben auf Kabinett-Niveau.</i></p>		
32807	2008er	Scheurebe Traubensaft, <u>mild</u>	0,75 l	6,90 €
		<p><i>duftig, spritzig, ein Edelstein in flüssiger Form mit herrlichem Fruchtaroma nach Pfirsich und Aprikose Diese Reben wachsen am östlichen Rand vom „Dalsheimer Sauloch“, in offener, sonnendurchfluteter Lage. Der Boden dort ist von Braunerde mit einer dicken Lößschicht und etwas Sand geprägt und seit Jahr- hunderten mit Reben bepflanzt. Die Lese fand am 28.09.2008 statt. Der frische Pressmost hatte einen Traubenzuckergehalt von 78° Oe., stammt also von Trauben auf Kabinett-Niveau.</i></p>		
32805	2008er	Riesling >Premium< Traubens. <u>fruchtig</u>	0,75 l	7,90 €
		<p><i>fruchtig, feinaromatisch, mit dezenter Würze Die Weinberge liegen auf dem Plateau unserer ältesten Lage „Langenlonsheimer Löhrer Berg“. Klimatisch werden sie durch das oberrheinische Binnenklima geprägt: niederschlagsarm, sommertrocken und wintermild. Auch der Boden ist für ein gesundes und kräftiges Wachstum bestens geeignet: Ton und Terrassenkies. Der Riesling, eine der ältesten und traditionsreichsten Weinreben, gedeiht hier prächtig. Er liefert aromatische fruchtige Säfte mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure. Die Lese fand am 8.10.2008 statt. Der frische Pressmost hatte einen Traubenzuckergehalt von 76° Oe., stammt also von Trauben auf Kabinett- Niveau.</i></p>		

32804	2008er	Dornfelder Traubensaft, rot <i>sanft-fruchtiger, tief dunkler Saft</i> <i>Weich und mild. erinnert an ganz reife Piemont-Kirschen und Blaubeeren.</i> <i>Unsere Dornfelder-Reben finden im hier vorherrschenden niederschlags-</i> <i>armen, sommertrockenen und wintermilden Klima ideale Wachstums-</i> <i>bedingungen. Der Lehm Boden ist im „Langenlonsheimer Steinchen“ wechselnd</i> <i>mit mehr Löß oder Kies geprägt, welche die Rebwurzelgut und tief</i> <i>durchdringen: Beste Voraussetzung für vitale Reben.</i> <i>Die Lese fand am 24.09.2008 statt und erbrachte einen fein aromatischen</i> <i>und fruchtigen Saft in tieferer Farbe. Der frische Pressmost hatte</i> <i>einen Traubenzuckerhalt von 72° Oe.</i>	0,75 l	7,90 €
32806	2008er	Spätburgunder >>Premium<< Traubensaft rot, <u>fruchtig</u> <i>fruchtbetonter Burgunder, helles Rubin, animierend</i> <i>Die Trauben zu diesem Saft sind im „Langenlonsheimer Steinchen“</i> <i>gewachsen, der größten Lage unserer Gemarkung, auf einem Lehm Boden mit</i> <i>hohem Sand- und Kieselanteil.</i> <i>Die Lese fand bei herrlichem Spätsommer-Wetter am 27.09.2008 statt.</i> <i>Der Most im Bottich hatte 86° Oe., stammt also von Trauben aus dem</i> <i>Spätlese-Niveau.</i>	0,75 l	8,90 €

Unsere Säfte sind Direktsäfte, absolut frisch und schonend verarbeitet wie ein guter Wein:

- authentische Lese eines bestimmten Weinbergs (siehe Anhang),
- nur absolut gesunde Trauben!
- Trennen von Beeren und Stielen
- Bei rotem Saft erwärmen der Maische zur Gewinnung der roten Farbe
- sofortige, schonende Pressung mit geringem Druck
- Binden des Fruchteiwieißes mit natürlichem Bentonit (Tonmineral/ Geisenheimer Erde)
- natürliche Sedimentation über Nacht (Bentonit und Schmutz aus dem Weinberg sinken im Fass zu Boden)
- nur der klar abgesetzte Teil kommt in die Flaschenfüllung
- schonende Kurzzeit-Hocherhitzung auf 72 ° C zur Entkeimung UND SOFORTIGE Rückkühlung der Flaschen zum Erhalt des natürlichen Fruchtaromas und der Vitamine

Alles innerhalb 24 Stunden, schonender geht es nicht, keine weiteren Zusätze.

Da der Saft sehr schonend gepresst wird und auch keine lösende Gärung stattfindet, kommt aus dem Kern nur wenig Extrakt herüber. Eine Ausnahme ist sicher der rote Saft von der Portugieser-Traube, denn da würde zur Farb-Gewinnung die ganze Beere erhitzt, also mit dem Kern, so dass hieraus auch Phenole, Tannin etc. in den Saft übergehen können.

Während der Maischeerwärmung ist allerdings die Extraktion von Tanninen aus dem Kern sehr gering da dieser von einer sehr widerstandsfähigen Schutzhülle umgeben ist die erst durch den Alkohol und die Kohlensäure während der Gärung aufgelöst wird. Es gibt allgemeine weinchemische Untersuchungen auf den Gehalt von phenolischen Verbindungen in Säften u. Wein, die jedoch nur die Tendenzen, nicht die Sachverhalte in unseren Säften abbilden.

Die Flaschen sind mit Schraubverschluss verschlossen da keine Konservierungsmittel verwendet werden und ein Naturkork unweigerlich Pilzinfektionen (Schimmel auf dem Saft zur Folge hätte)

Hinweis für Diabetiker: Trauben sind lt. Dr. Petra Bracht, für Diabetiker absolut empfehlenswert. Denn die Hälfte des enthaltenen Zuckers in der Traube ist Fruchtzucker – und der hält den Blutzuckerspiegel konstant. Dadurch wird die Bauchspeicheldrüse geschont. Positiv auf die Funktion der Bauchspeicheldrüse wirken außerdem die enthaltenen Mineralstoffe, wie z. B. Kalium, Zink und Mangan. Allerdings sollten Diabetiker nicht mehr als 250 – 300 g Trauben pro Tag essen. Denn sonst wird zu viel Traubenzucker aufgenommen, der den Blutzuckerspiegel von Diabetiker ins Wanken bringen kann. Auch Traubensaft sollten Diabetiker nicht mehr als 200 ml pro Tag trinken.

Die Diamanten des Weines....

Unsere Weine zeichnen sich durch hohe Qualität und gutes Entwicklungspotential aus. Im Reifungsvorgang auf der Flasche scheidet der Wein dabei überschüssige Säure in Form von **Weinstein** aus. **Zuerst wachsen ganz feine, schneeflocken-artige, helle Miniaturkristalle wie Weinblätter zusammen.** Später werden aus diesen vielen feinen Kristallen einzelne größere Stücke, die sich manchmal sogar wie Bernstein zu großen Kristallen zusammenlegen. Die Farbe kann sehr stark variieren, je nachdem welche weiteren Minerale bei der Weinsteinbildung mit eingeschlossen werden. Auf jeden Fall handelt es sich hierbei um einen natürlichen Vorgang, der Flaschenreife anzeigt und vor allen Dingen die Naturbelassenheit unserer Weine bestätigt: wir verwenden keine chemischen Stabilisatoren.

Der Weinstein löst sich nicht vom Flaschenboden, wenn Sie behutsam einschenken.

Trübung im Rotwein

Bei Rotweinen, insbesondere wenn es sich um Weine handelt, die nicht mit Stabilisierungsmitteln (Metaweinsäure) behandelt sind, ist es normal, dass sich bei der Reife des Weines in der Flasche ein Depot bilden kann. Dabei fällt Weinstein meist in Verbindung mit Gerbstoffen (Taninen) und Farbstoffen aus, was einen krümeligen "Brei" (Depot) am Boden der Flasche ergibt. und ein typisches Reifezeugnis bei guten Rotweinen darstellt

(Alte Bordeaux z.B. haben manchmal bis zu einem halben Glas Depot in einer Flasche!)

Um dieses Depot beim Einschenken ins Glas zurück zu halten, werden Rotweine im Allgemeinen dekantiert. Wir füllen unseren Rotwein gerne in die sogenannte ‚Bordeauxflasche‘, da diese sich besonders bei vorsichtigem Ausgießen dafür eignet, das Depot zurück zu halten (der Wein sollte dabei nicht ‚gluckern‘): Die Bordeauxflasche hat eine Wölbung/ „Schulter“ vor dem Flaschenhals, in der dieses Depot incl. Weinstein zurück bleibt.

Im Gegensatz zum Weißwein bildet der Rotwein übrigens nur selten seinen Weinstein in der typischen Plattenform aus, zu denen sich die Kristalle sonst verbinden.

Zur Erklärung der verwendeten Abkürzungen bei den Analysewerten: (alle Angaben in g/l)

- VA:** vorhandener oder tatsächlicher Alkoholgehalt
Angabe in g/l, ungefähr 8 g entsprechen 1 % Vol.
- RZ:** nach der Gärung verbleibender Rest an Traubensüße
- WS:** verbliebene Säure des Weines
- Oe:** Öchsle - Grade, die der Saft nach der Lese im Fass hatte
(ursprünglicher Traubenzuckergehalt).
1° Oe. entspricht in etwa 2 g/l Zucker.
- gS:** gesamte schwefelige Säure, die in einem Liter Wein enthalten ist.
Sie ist notwendig, um den Wein vor Verderbnis zu schützen und vor allen Dingen Duft und Geschmack für den Genuss zu erhalten.
- fS:** freie schwefelige Säure ist die Menge, die im Wein pro Liter ohne Bindungspartner noch frei zur Verfügung steht, um im Bedarfsfalle sich schützend gegen nachteilige Bakterien oder Oxydationspartner zu stellen.

Unsere Schwefelwerte liegen am unteren Rand dessen, was in der Weinbereitung üblich und gesetzlich erlaubt ist. Nur das Allernötigste zur Erhaltung der natürlichen Qualität wird hinzugegeben im Sinne der besten Bekömmlichkeit für den Genießer.

BESUCHEN SIE UNS IN LANGENLONSHEIM

Herzlich Willkommen!

- Erweiterte Öffnungszeiten: -

Wir freuen uns auf Ihren Besuch hier in Langenlonsheim. Unsere Panoramaprobierstube ist für Sie geöffnet **von Montag - Freitag von 9.00 - 12.30 Uhr und von 14.00 - 19.00 Uhr,**

zusätzlich sind wir von **März - Weihnachten auch am Samstag** für Sie da, in der Zeit von 10.00 - 16.00 Uhr. **Sonn- und Feiertags geschlossen!**

Betriebsruhe ist immer vom 24. Dezember bis einschließlich 6. Januar (Dreikönig) bzw. für den Fall, dass der 6. Januar auf einen Donnerstag fällt, auch einschließlich des 7. Januar

Wenn Sie uns Ihren Besuch ankündigen (wenigstens am Vortag), planen wir auch gerne einen Rundgang durch die Weinberge sowie die Besichtigung unseres Weinkellers mit Ihnen ein.

Die individuelle Einkaufsweinprobe für Stammkunden ist kostenlos.

Neukunden oder Besuchergruppen (- größere Gruppen ab 10 Personen nur mit Voranmeldung -) zahlen einen Kostenbeitrag von €15,00/ pro Person (8-10 Weine inklusive Mineralwasser und Brot zum Neutralisieren). Dieser Betrag wird je Teilnehmer bei Einkauf oder Bestellung ab dem 5-fachen Wert wieder gutgeschrieben.

Gerne reichen wir auch eine **regionaltypische Winzervesper** mit Hausmacher Wurst, Käse und Garnitur (alternativ auch vegetarisch möglich) zum Preis von €10,00/ pro Person.

(Nur bei Voranmeldung möglich.)

Jetzt freuen wir uns auf Ihren Besuch hier bei uns in Langenlonsheim:

Ihr Weg zu uns nach Langenlonsheim:



In Langenlonsheim verlassen Sie die Hauptdurchgangsstraße B48 (Naheweinstraße) Richtung Guldental/Stromberg.. Achten Sie dann auf die Hinweisschilder, es geht in einer abknickenden Vorfahrt geradeaus weiter direkt in die Schützenstraße, an deren Ende Sie unser Weingut finden

Die Weine – Ihr Auftrag – Unsere Lieferung

ZWÖLBERICH – Garantie:

Wir garantieren Ihnen bei sachgerechter, liegender Lagerung im konstant temperierten Keller eine **Mindestlagerfähigkeit aller Weine Von 7 Jahren ab dem Erntejahr**.

In dem genannten Preis für unsere Weine sind die gesetzliche **Mehrwertsteuer** sowie die **Kosten für Verpackung und Leergut** enthalten. Bei Sekt ist ebenso die **Schaumweinsteuer** enthalten. Sonderverpackungen wie Holzkisten, individuelle Kartonagen oder Präsentkörbe gegen Aufpreis.

Gemäß Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Branntweine werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben. Der Käufer bestätigt mit Abgabe seiner Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

Sollten einzelne Weine ausverkauft sein, so liefern wir einen **qualitativ gleichwertigen** Wein, sofern sie dies nicht ausdrücklich verneinen.

Die Frachtkosten betragen:

Bis 6 Flaschen	4,60 €	Von 13 bis 59 Fl.	5,95 €
Von 7 bis 12 Fl.	4,95 €	Ab 60 Fl. oder Warenwert über 300,- €	frei Haus

Enthalten ist auch die Versicherung gegen evtl. Bruch oder Beraubung. Ebenso die Avisierung der Auslieferung und ggf. eine zweite Anfahrt, falls der Spediteur Sie einmal nicht antrifft. Bei Lieferungen ins Ausland gilt der Preis ab Weingut. Die tatsächlichen Frachtkosten sowie evtl. Zölle, Steuern und Abgaben gehen dann zu Ihren Lasten. (Originalbelege werden vorgelegt)

Für **Probiersendungen** gilt: Zur Probe übersandte Flaschen können, auch wenn sie **geöffnet und angetrunken** sind, bis zu 6 Wochen nach Lieferung zurückgegeben werden. Ansonsten ist der Kaufpreis nach Ablauf der 6 Wochen fällig.

Die Weine kommen in bruchsicheren **Kartons zu je 12 Flaschen** per Spedition oder Paket-Dienst zu Ihnen. Andere Verpackungsgrößen sind auf Wunsch möglich. Bitte geben Sie Ihre **Telefonnummer** an, damit Sie unser Spediteur vor der Anlieferung der Sendung benachrichtigen kann. Notfalls geben Sie bitte eine **Ersatzadresse (Nachbar, Ihren Arbeitsplatz, wo Sie tagsüber erreichbar sind etc.)** an, wo die Sendung abgegeben werden kann.

Die Rechnung, sofern nicht anderes vereinbart, ist sofort zahlbar, netto Kasse nach Auslieferung.

Bei Zielüberschreitung können Verzugszinsen in Höhe von 3 % über dem jeweiligen EZB-Diskontsatz berechnet werden.

Bei Erstbestellungen behalten wir uns der Versand per Nachnahme vor.

Die für die Geschäftsabwicklung nötigen Daten werden von uns gespeichert, grundsätzlich vertraulich behandelt und nur an verbundene Unternehmen, beispielsweise zum Zwecke der Bestellabwicklung oder für ausgewählte Angebote, weitergegeben. Bei berechtigtem Interesse pflegen wir zum Zweck der eigenen Kreditprüfung und Bonitätsüberwachung einen Datenaustausch mit der Infoscore Consumer Data GmbH, 76532 Baden-Baden.

Die Ware (einschließlich Nebenforderung) bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Als Gerichtsstand

– auch bei Mahnverfahren – gilt grundsätzlich Bad Kreuznach und der erweiterte Eigentumsvorbehalt als ausdrücklich vereinbart.

Wenn Sie nun eine Sendung bei uns bestellen – gleich ob es sich um die erste Probiersendung oder eine ausführliche Einlagerung handelt – ist damit **keinerlei Risiko** für Sie verbunden: Sie haben auf jede einzelne Flasche **uneingeschränktes Rückgaberecht!** Vertrauen gegen Vertrauen!

Wenn Sie eine Sendung oder ein Paket zurücksenden wollen, rufen Sie uns an. Wir organisieren den Rücktransport, für Sie ohne zusätzlichen Aufwand und für uns kostengünstig.

Unfrei an uns geschickte Sendungen nehmen wir aus Kostengründen nicht an, da unsere eigene Transport-Logistik im Allgemeinen wesentlich preiswerter arbeitet.

Auszeichnungen für unsere Erzeugnisse

Natürlich freuen wir uns auch, über allgemeine Anerkennung unserer Erzeugnisse in Form von Auszeichnungen und Medaillen. Aus diesem Grunde finden Sie hier ähnlich dem olympischen Gedanken die fortwährende Aktualisierung unseres Medaillenspiegels:

	<u>Bronze</u>	<u>Silber</u>	<u>Gold</u>
2008	8	3	2
2007	13	11	
2006	12	17	7
2005	8	7	7

In dieser Tabelle sind lediglich die Ergebnisse von Bundes-, Landes- und Internationalen Weinprämiierungen zusammengefasst. Die vielfachen Erwähnungen in Publikationen, wie Feinschmecker, Gault Millau, Essen und Trinken, Tagespresse etc. würden an dieser Stelle den Blick vom Wesentlichen ablenken, nämlich unseren Erzeugnissen selbst.

Empfehlungen zur Lagerung

Sie haben sich zum Einkauf qualitativ hochwertiger und auch sehr lagerfähiger Weine entschieden – herzlichen Glückwunsch, Sie werden sich gewiss über diesen Entschluss jedes Mal freuen, wenn Sie eine Flasche unserer Weine aus dem Keller holen...

Am besten liegen die Weine, damit der Korken feucht bleibt und so seine höchste Dichtigkeit behält. **Der Raum sollte dunkel** sein und eine möglichst **hohe Luftfeuchtigkeit** aufweisen, denn dann bleibt der Verlust durch die Verdampfung über den Korken gering. In trockenen Räumen kann man dem ganz einfach zuträglich sein, indem ein Eimer Wasser aufgestellt wird zum Verdunsten oder auch 1 oder 2 Aufnehmer feucht auf dem Boden ausgebreitet werden.

Die Luft im Kellerraum sollte frisch und sauber sein. Allerdings sollen die Weinflaschen nicht direktem Zug ausgesetzt sein.

Die Lagertemperatur liegt für unsere Weine idealerweise bei 12° C, wobei ein Band von 0 bis 18° C durchaus einer normalen Lagerung für zwei oder drei Jahre nicht entgegensteht. **Wichtig ist, dass die Temperaturschwankungen nicht innerhalb eines Tages stattfinden (z.B. durch den Heizungsbetrieb). Die Temperaturschwankung kann ganz natürlich mit dem Jahresverlauf geschehen – dies verträgt jeder gute Wein.**

Zum Lagerverhalten unserer Weine sei erwähnt, dass jede Flasche trotz Verkorkung und Versiegelung nach wie vor „atmet“, d. h. es findet Verdampfung oder Verdunstung über dem Korken statt und es können auch umgekehrt Gase an den Wein heran dringen (deshalb saubere Luft im Lagerraum).

Nun kommt es vor, dass durch Luftdruckschwankung oder auch Temperaturschwankung innerhalb der Flasche ein höherer Druck herrscht als draußen. Gemäß den Gesetzen der Physik versucht der Wein hier einen Ausgleich zu schaffen und durch den höheren Innendruck kann es nun vorkommen, **dass ein oder zwei Tropfen Wein** zwischen Korken und Glaswandung sich herauspressen und in Form eines sirupartigen Tropfens **am Flaschenhals außen kleben** bleiben. Dies ist ein völlig natürlicher Vorgang, der keinerlei Nachteil für die Qualität oder auch Lagerfähigkeit des Weines hat.

Bei unserer **Verschlusstechnik mit dem Wachssiegel** sehen Sie diesen Tropfen direkt, da es keine Pufferzone unter eine Kapsel mehr gibt. Auf den Weinhalt der Flasche bezogen, macht dies jedoch überhaupt keinen Unterschied und ich bestätige Ihnen ausdrücklich, dass Sie die Weine genauso lange lagern können, wie früher die verkapselten Flaschen. Sie werden es am gleich bleibenden Wohlgeschmack der Weine leicht feststellen können und sich vor allen Dingen auch nach Jahren daran erfreuen.

Nun kennen Sie die idealen Lagerbedingungen, wobei ich ganz besonders darauf hinweisen möchte, dass unsere Weine aufgrund ihrer konzentrierten Qualität und auch weniger guten Bedingungen einige Jahre überdauern können, ohne ihren hervorragenden Duft und Geschmack zu verlieren. Wenn Sie z.B. keinen ausgesprochenen Weinkeller haben, so ist oftmals unter der Treppe ein geeigneter Vorratsraum für Weine. Und wer z.B. eine Wohnung ohne Treppen hat, findet meistens den kühlfsten Platz im Schlafzimmer, z.B. in der untersten Lage des Kleiderschranks oder auch unter dem Bett.

Wie dem auch sei, unsere Weine haben aufgrund der qualitätsbewussten Anbau- und Erzeugungsweise die besten Voraussetzungen für eine gute Lagerfähigkeit und ich wünsche Ihnen nun allzeit viel Freude mit den köstlichen Tropfen.

Qualität hat ihren Preis

Warum beschäftigen sich ein Familienweingut und seine Mitarbeiter mit gerechten Preisen?

Heute dienen Billigpreise vor allem dazu den Markt zu beherrschen, Profit auf Kosten von Mensch und Natur zu machen. Durch Billigpreise gewinnt der Mensch nur Scheinvorteile. Wenn ein Kunde heute im Discounter Lebensmittel kauft, erwirbt er Produkte die in sehr großen, vollautomatisierten Fabriken schnell und billig hergestellt wurden. Es genügt die gesetzlichen Mindeststandards einzuhalten. Mehr ist für Billigpreise nicht zu haben. Der Preiswettbewerb im Handel führt zum Kostendruck, zum Zusammenschluss der Hersteller zu immer größeren Unternehmen und zu immer mehr Rationalisierung. Dieser Druck wird an die Landwirtschaft, an den Weinbauern und Winzer weitergegeben. Diese müssen in immer kürzerer Zeit immer mehr Flächen bearbeiten und immer mehr erzeugen, was mit intensiver Bewirtschaftung, Pestizideinsatz, Intensivdüngung und alle Arten von chemisch-synthetischen Beschleunigern ermöglicht wird.

Tiere werden dann z.B. über hunderte von Kilometern in riesige Schlachtfabriken gefahren, getötet und am Fließband verwurstet. Die zahlreichen Skandale der letzten Jahre, BSE, Futtermittelskandal, Tierseuchen, Zusatzstoffverwendung usw. sprechen Bände. Sie sind jedoch die logische Folge der billigen Preise. Mit unserer Art der biologisch-dynamischen Kreislaufwirtschaft wollen wir einen Beitrag leisten, die Schöpfung zu bewahren. Durch Ihren Einkauf bei uns nehmen Sie teil an unserem Bemühen, umweltbewusst zu leben und zu wirtschaften.

Was sind „faire“ Preise?

Ein Familienweingut kann nur von dem leben, was es erwirtschaftet. Wir haben uns darüber hinaus entschieden, unsere Wirtschaftsweise umweltgerecht zu gestalten. Deshalb bedeuten faire Preise für uns, folgende Kriterien zu erfüllen:

- 1) Der faire Preis ist die Voraussetzung für eine ökologische, biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Er erlaubt uns, Natur und Umwelt bei der Erzeugung, Verarbeitung und dem Vertrieb unserer Weine, Sekte und Säfte und anderen Lebensmitteln zu schonen. Und das ist ein echter Mehrwert - auch für unsere Kunden!
- 2) Der faire Preis erlaubt es, mehr Menschen abwechslungsreiche gesunde und interessante Arbeitsplätze zu bieten, ohne bis zum Letzten rationalisieren zu müssen.
- 3) Der faire Preis ermöglicht uns hochwertige und unbelastete Produkte zu erzeugen. Das heißt z.B., dass unsere Weine und Sekte die Zeit bekommen, die sie brauchen um zu wachsen und zu reifen. Zeit kostet Geld.
- 4) Der faire Preis erlaubt es uns, dass in landschaftlich reizvoller Umgebung gelegene heutige Weingut für zukünftige Generationen zu erhalten und darüber hinaus Instandhaltung und Ausbau zu gewährleisten.
- 5) Der faire Preis ist notwendig für die Anschaffung moderner Produktionsanlagen, damit wir auch in Zukunft gleichbleibend hochwertige und individuelle Qualitätsweine, Sekte und Säfte für Sie erzeugen können.
- 6) Der faire Preis erlaubt es, die in unserer Heimat in direkter Nachbarschaft von kleinen Winzerbetrieben ebenso nach unseren strengen Auflagen des biologisch bzw. biologisch-dynamischen Qualitätsweinbaus erzeugten Trauben in unseren Kellern zu hochwertigen Qualitätsweinen weiter zu verarbeiten und zu vermarkten.

Deshalb sind faire Preise auch für unsere Kunden ein großer Vorteil. Sie bezahlen bei uns beste und absolut bekömmliche Wein- und Lebensmittelqualität und stärken unser Engagement für Umwelt und Gesellschaft.

Wir möchten unseren Kunden mit unseren Weinen und unserem Service einen Dienst erweisen und Sie vor allem wirklich zufrieden stellen. Dafür setzen wir uns mit unserer ganzen Kraft ein.