ZWÖLBERICH

Qualität durch
biologisch-
dynamische
Weinbergspflege

Weinkarte

HOFFEST – Ein Sommertag im Weingut
Samstag, 23.06.2018, ganztägig:

Wir laden Sie ein zu einem spannenden Tag bei uns im Weingut zum probieren, genießen & einkaufen! Verkosten Sie alle Weine an der langen Theke, wandern Sie durch unsere Weinberge und steigen Sie mit dem Kellermeister in den Keller hinab. Kulinarisch verwöhnt Sie **„die Genießerei" und „LaStrada-die Espressobar"**

11-19 Uhr freie Verkostung an der langen Theke · 13 | 15 | 17 Uhr Kellerführung inkl. Fassprobe*
19-22 Uhr gemütlicher Abend rund um den Weinstand im Hof · 11 | 13 | 16 | 18 Uhr Das beliebte Wein & Käse-Genuss-Seminar 15,- € /p. Pers*
12 | 14 | 17 Uhr Lagen- und Kräuter Wanderung durch die Weinberge 12,-€/p. Pers.* · * = Anmeldung unbedingt erforderlich!

"Wein und Wunder - On Tour" zu Gast im Zwölberich:
Freitag, 22.6.2018 um 19 Uhr

Zum Auftakt unseres Hoffestes 2018 gibt es ein ganz außergewöhnliches Programmhighlight: Unter dem Motto **„Wein und Wunder" bereitet Ihnen der Mainzer Zauberkünstler Oliver de Luca einen magisch-kulinarischen Abend zum Träumen und Staunen.**

Wenn Gegenstände von Geisterhand bewegt werden, Fingerringe sich verketten und die Schwerkraft überwunden wird, liegt der Hauch des Übersinnlichen in der Luft.
Aber auch lustige Anekdoten kommen an diesem Abend nicht zu kurz. Lachen, staunen, miteinander diskutieren...

..die irdischen Sinne werden derweil von Mike Schneider (Küchenmeister, u.a. Hotel Bachmaier / Tegernsee) mit einem **saisonalen 4 Gänge Menü** verwöhnt und Gaumenkitzel garantiert die begleitende, moderierte Weinprobe mit Winzer Hartmut Heintz, der Ihnen acht edle Tropfen präsentiert.

Zusammen mit den magischen Zwischengängen erleben Sie einen Abend für alle Sinne.

4 Gänge | 8 Weine | inkl. Aperitif, Wein und Wasser | 98 € pro Person | 19 Uhr

Wir bitten um vorherige Anmeldung und freuen uns auf Ihre Teilnahme. Gerne berücksichtigen wir an dem Abend vegetarische Wünsche, dies muss bitte unbedingt vorher angemeldet werden.

In folgenden Häusern können Sie unter dem Stichwort „Zwölberich" bevorzugt Zimmer buchen:
Landhaus Stempel, www.stempel-windesheim.de | Caravelle Hotel im Park, www.caravelle-kreuznach.de | Quartier Linde, www.quartier-linde.de

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

☐ Ja, ich möchte ☐ am Freitag, dem **22.6.2018,** an Wein und Wunder um 19 Uhr teilnehmen mit insgesamt _____ Personen für 98,- €/pro Person.

☐ Ja, ich komme zum Sommertag am **23.06.2018** ins Weingut mit _____ Personen.

Ich möchte am Samstag, dem **23.06.2018** an folgenden Programmpunkten teilnehmen:

☐ Lagen- und Kräuter Wanderung für 12,- €/pro Person mit insgesamt _____ Personen um ☐ 12 Uhr ☐ 14 Uhr ☐ 17 Uhr

☐ Kellerführung mit insgesamt _____ Personen um ☐ 13 Uhr ☐ 15 Uhr ☐ 17 Uhr

☐ Wein & Käse-Genuss-Seminar mit insgesamt _____ Personen für 15,- €/pro Pers. um ☐ 11 Uhr ☐ 13 Uhr ☐ 16 Uhr ☐ 18 Uhr

Kd-Nr._____ Name:_____ Vorname:_____ Straße/Hausnr.:_____ PLZ/Ort:_____

Weißweine trocken

17101 **2017er Langenlonsheimer Silvaner** 0,75 l **7,90 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 10,53 €*

Vegan

Im Glas: silbrig gelb
In der Nase: würzig, gelber Apfel mit auflebendem Nachhall
Im Geschmack:saftig, frische Säure, anregend mineralisch
Dazu: sesamgewälzte Falafel mit Feldsalat
Von diesem Wein wurden 4.443 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 1,1 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,95 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 8 - 10 °C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 04/2018

17001 **2017er RIVA** 0,75 l **8,95 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 11,93 €*

Vegan

Helles Goldgelb. In der Nase Stachelbeere und Birne. Im Mund kerniger Apfel und Reineclaude. Hierzu empfehlen wir Rucolasalat an Erdbeeren und Parmesan mit geröstetem Baguette.
Von diesem Wein wurden 2.652 Flaschen abgefüllt.
11,5 % vol.; RZ 5,6 g/l; WS 5,8 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,158 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 - 12 °C – Lagerfähig bis 2020 – Trinkreif ab 11/2017

15899 **2015er Fleur d'Elise** 0,75 l **10,80 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 14,40 €*
Silbermedaille Millésime bio challenge 2017

Vegan

Farbe:helles gelb mit zart-grünen reflexen,
Nase: duftig wie eine Frühlingsblumenwiese,
Geschmack: würzig, fruchtig, erinnert an Chili-Schokolade, dazu: Gemüserisotto
BündnerBergkäse Via Mala

Von diesem Wein wurden 3.227 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 6,5 g/l; WS 7,0 g/l; fS 0,021 g/l; gS 0,078 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 -13°C – Lagerfähig bis 2020 – Trinkreif ab 10/2016

16262 **2016er Auxerrois** 0,75 l **11,80 €**
Qualitätswein <u>trocken</u> *Preis/Liter 15,74 €*

im Glas: zartes grün mit silbernen Reflexen
in der Nase: Veilchen, Zitronenblüten
im Geschmack: verspielt, facettenreicher Alleskönner
dazu: Flammkuchen, Salatbufett und wannimmer er paßt

Von diesem Wein wurden 4.336 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 6,5 g/l; WS 6,8 g/l; fS 0,023 g/l; gS 0,094 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 - 12 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 04/2018

16265 **2016er Guldentaler Rosenteich** 0,5 l **17,80 €**
Auxerrois Qualitätswein trocken *Preis/Liter 35,60 €*

-im Barrique gereift- ***<u>dekantieren!</u>***
Farbe: Goldgelb In der Nase: Rauch, feine Aromen vom Holz und Rosinen. Im Geschmack: Samtig, dezente Aromen von gedörrten Früchten, reife Wildmirabelle mit langem Nachhall. Dazu Lammkotelett auf geschmorten Bohnen.

Von diesem Wein wurden 850 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 1,6 g/l; WS 4,4 g/l; fS 0,033 g/l; gS 0,109 g/l; 92 °Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-14 °C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 08/2017

16263 **2016er** **Guldentaler Rosenteich** 0,75 l **29.- €**
Auxerrois Spätlese trocken
Goldmedaille intern. Bioweinpreis 2017 *Preis/Liter 38,67 €*
Silbermedaille AWC Vienna Award 15

„Alte Reben" Jahrgang '58

Im Glas: helles Gelb In der Nase: Datteln, Heublume, Maracujablüte
Im Geschmack: Veilchen, Mokka, Süßholz
Dazu: geschmorter Gänsebraten mit Petersilienkartoffeln und Pastinakengemüse

Von diesem Wein wurden 2.823 Flaschen abgefüllt.
13,5 % vol.; RZ 1,2 g/l; WS 4,0 g/l; fS 0,050 g/l; gS 0,112 g/l; 92° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12-14 °C – Lagerfähig bis 2030 – Trinkreif ab 06/2017

16950 **2016er** **Edition „Z"** 0,75 l **19,80 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 26,40 €*

Feinster Burgunder aus edelstem Holz.

Von diesem Wein wurden 2.613 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 2,1 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,024 g/l; gS 0,070 g/l; 95 °Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12-14 °C – Lagerfähig bis 2030 – Trinkreif ab 05/2017

14173 **2014er** **Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l **25.- €**
Grauburgunder Spätlese trocken *Preis/Liter 33,34 €*
„Alte Reben" Jahrgang '63

Farbe: Goldgelb Nase: Hochzeit von Eiche und Burgunder
Geschmack: zarte Kakaonoten begleitet von getrocknetem Steinobst mit scheinbar endlosem Nachhall dazu: Geschmorte Gänsebrust mit Wurzelgemüse.

Von diesem Wein wurden 1.620 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 0,0 g/l; WS 5,5 g/l; fS 0,019 g/l; gS 0,112 g/l; 94° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12-14 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 06/2016

16203 **2016er Gewürztraminer** 0,75 l **16,80 €**
Spätlese <u>trocken</u> *Preis/Liter 22,40 €*

Im Glas: briliantes Gelb.
In der Nase: Veilchen und reife Banane.
Im Geschmack würzig,cremig,ausdrucksstarker Traminer.
Dazu herzhafte Weich-/ Schimmelkäse

Von diesem Wein wurden 1.800 Flaschen abgefüllt.
14,0 % vol.; RZ 4,2 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,051 g/l; gS 0,088 g/l; 96° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 8-12 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 08/2017

1612625 **2016er Riesling** 0,25 l **4,80 €**
Qualitätswein <u>trocken</u> *Preis/Liter 19,20 €*

Portionsflaschen 0,25

im Glas: zartes Grüngelb
in der Nase: Stachelbeere
im Geschmack: markant fruchtige säure, Kiwi
Dazu: Fisch oder knackige Salate

Von diesem Wein wurden 2.400 Flaschen abgefüllt.
12,0 % vol.; RZ 3,9 g/l; WS 6,4 g/l; fS 0,025 g/l; gS 0,078 g/l;
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 - 12 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 08/2017

(Die Abgabe ist nur im Original-Karton zu 24 Fl. möglich.)

17126 **2017er Riesling** 0,75 l **9,80 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 13,07 €*

im Glas: zartes grüngelb
in der Nase: gelbe Zitrusfrüchte, feine Würze
im Geschmack: saftiger Apfel,Grenadine, floralen Anklängen
Dazu: Seehecht auf dem reisbett mit leichter Currysoße

Von diesem Wein wurden 4.835 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 3,2 g/l; WS 7,1 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,072 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 8-12 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 03/2018

16132 **2016er** **Langenlonsheimer Löhrer Berg** 0,75 l **12,80 €**
Riesling Kabinett trocken
Preis/Liter 17,07 €
„*Genesis*“

-Silbermedaille bei den organic masters 2017-
-Silbermedaille bei den Decanter World Wine Awards 2017-
-Silbermedaille intern. Bioweinpreis 2017-
-88 Punkte bei best of riesling 2017-
Im Glas: helles Gelb mit silbernen Reflexen
In der Nase: Limette, Kiwi, grüner Apfel
Im Geschmack: Granatapfel, Zitrusfrüchte, mit einer anhaltenden Mineralität und erfrischenden Säure
Dazu: Alaskalachs an Dillsauce mit Tomate-Mozarella-Bandnudeln

Von diesem Wein wurden 4.000 Flaschen abgefüllt.
11,0 % vol.; RZ 6,0 g/l; WS 6,6 g/l; fS 0,051 g/l; gS 0,092 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 03/2016

15123 **2015er** **Riesling** 0,75 l **16,80 €**
Spätlese trocken
Preis/Liter 22,40 €

3 Sterne bei der 5. Deutschen Riesling –Challenge
Silbermedaille Asia Wine Trophy 2017

Farbe: Lichtgrün mit silbernen Reflexen.
Nase: Limette, weißer Pfirsich.Geschmack: Mandarine, Aprikose, zarte, fruchtig, dezente Säure.
Dazu: Forelle mit gerösteter Mandelfüllung.

Von diesem Wein wurden 1.633 Flaschen abgefüllt.
12,0 % vol.; RZ 5,0 g/l; WS 6,9 g/l; fS 0,041 g/l; gS 0,105 g/l; 89 °Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-13 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 05/2016

16123 **2016er** **Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l **24,80 €**
Riesling Spätlese trocken
„Alte Reben“

Preis/Liter 33,07 €

-Silbermedaille int. Bioweinpreis 2017-
-87 Punkte bei best of Riesling 2017-
Goldmedaille AWC Vienna 2017

Im Glas: silbrig glänzend
In der Nase: Quarz, weißer Pfirsich, Mango
Im Geschmack: saftig, Muskat, Limette, Aromafeuerwerk mit endlosem Nachhall.
Dazu: frischer Sokeye in Ahornsirup Jus
Von diesem Wein wurden 1.606 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 5,9 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,042 g/l; gS 0,093 g/l; 92 °Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-12 °C – Lagerfähig bis 2030 – Trinkreif ab 06/2017

16143 **2016er** **Langenlonsheimer Königsschild** 0,75 l **19,80 €**
Riesling Spätlese trocken

Preis/Liter 26,40 €

Goldmedaille intern. Bioweinpreis 2017
Silbermedaille AWC Vienna 2017
Im Glas: lichtgrün
In der Nase: Zitronenmelisse, Jasmin, Birne
Im Geschmack: Aprikose, facettenreicher, mineralischer
Sponti Dazu: Salatbouquet mit lauwarmen Jacobsmuscheln

Von diesem Wein wurden 2.000 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 2,2 g/l; WS 7,4 g/l; fS 0,033 g/l; gS 0,088 g/l; 91° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-12 °C – Lagerfähig bis 2030 – Trinkreif ab 06/2017

Weißweine

halbtrocken - feinherb – fruchtig

17581 **2017er** **Weißburgunder feinherb Qualitätswein** 0,75 l **11,80 €**
Preis/Liter 15,53 €

Im Glas: Zartes Grüngelb.
In der Nase: Würzig, etwas Maracuja
Am Gaumen: saftige Orange und Mango.
Dazu: Pekingente auf Basmatireis

Von diesem Wein wurden 5.106 Flaschen abgefüllt.
12,0 % vol.; RZ 15,1 g/l; WS 7,9 g/l; fS 0,040 g/l; gS 0,165 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 - 12° C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif sofort

17176 **2017er** **Grauburgunder Classic Qualitätswein** 0,75 l **11,80 €**
Preis/Liter 15,53 €

im Glas: helles Gelb
in der Nase: Birne, grüner Apfel ,Pfirsich,
Im Geschmack: cremig, Orangenschale, Mango, Melone;
Dazu: Hünchencurry mit Hülsenfrüchten und Wildreis

Von diesem Wein wurden 8.744 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 10,3 g/l; WS 6,8 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,110 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 - 12° C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 04/2018

17421 **2017er** **„Cuvé Anna“ Riesling Qualitätswein <u>feinherb</u>** 0,75 l **10,80 €**
Preis/Liter 14,40 €

Im Glas: Gelb
In der Nase: Mirabelle, weißer Pfirsisch
Im Geschmack: Früchtekorb mit reifer Birne, Apfel und Stachelbeere, würzige Noten, floraler Abgang
Dazu: Hühnchencurry und Wokgemüse

Von diesem Wein wurden 4.133 Flaschen abgefüllt.
12,0 % vol.; RZ 12,3 g/l; WS 7,3 g/l; fS 0,044 g/l; gS 0,117 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-12°C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 04/2018

17422 **2017er „Alfred“** 0,75 l **12,80 €**
Riesling Kabinett feinherb
Preis/Liter 17,07 €

Farbe: zartes Gelb.Grün mit silbernen Reflexen.
Nase: Sponti, Aprikose, Limette
Geschmack:Orangenschale, Ananas begleitet von zarter Süße und lebhaftem Säurespiel.
Dazu: grüne Salate mit Hähnchenbrust und Croutons.

Von diesem Wein wurden 2.052 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 13,3 g/l; WS 7,4 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,084 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-13°C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 12/2017

Weißweine lieblich und edelsüß

17611 **2017er Müller-Thurgau** 0,75 l **8,90 €**
Qualitätswein lieblich
Preis/Liter 11,87 €

im Glas: sanftes Gelb
in der Nase: Quitte, Pfirsisch
im Geschmack: harmonisches Zusammenspiel von Süße und jugendlicher Frucht
passend zur asiatisch, aromatischen Küche

Von diesem Wein wurden 4.000 Flaschen abgefüllt.
9,50 % vol.; RZ 38,3 g/l; WS 6,8 g/l; fS 0,042 g/l; gS 0,150 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-14 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 11/2017

17612 **2017er Bacchus** 0,75 l **8,90 €**
Qualitätswein lieblich
Preis/Liter 11,87 €

im Glas: zartes Gelb
in der Nase: Aprikose, Mango
im Geschmack: harmonisches Zusammenspiel von Süße und jugendlicher Frucht
Dazu: Rote Beetesüppchen und Rindercarpaccio auf Baquette abgeschmeckt mit Meersalz und Zitrone

Von diesem Wein wurden 2.737 Flaschen abgefüllt.
10,50 % vol.; RZ 26,4 g/l; WS 7,1 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,203 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-12 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 04/2018

11774 **2011er** **Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l **16,80 €**
Grauburgunder Auslese edelsüß *Preis/Liter 22,40 €*

Goldmedaille internat. Bioweinpreis 2012

Anfang und Ende eines schönen Menüs: Als Aperitif stimmen seine erfrischende Säure, Melisse, Walnüsse locken auf das Kommende, würziger Honig und reife Feige tragen die finale Käseauswahl;

Vegan

Käse-Sommelier Stefan Langenbach empfiehlt dazu: *Langres Champagne*

Von diesem Wein wurden 1.555 Flaschen abgefüllt.
11,0 % vol.; RZ 53,9 g/l; WS 6,8 g/l; fS 0,063 g/l; gS 0,225 g/l; 110° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 11 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 05/2012

17723 **2017er** **Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l **16,80 €**
Riesling Spätlese edelsüß *Preis/Liter 22,40 €*

Im Glas: Gold. In der Nase: konzentriertes zusammenspiel von reifer Aprikose bis getrocknete Mirabelle. Im Geschmck: ein tanz von Blütenhonig und fruchtiger Säure. Dazu: Sushivariationen begleitet von Feigensenf

Von diesem Wein wurden 1.633 Flaschen abgefüllt.
11,0 % vol.; RZ 49,0 g/l; WS 8,4 g/l; fS 0,029 g/l; gS 0,097 g/l; 100° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 11 – 12 °C – Lagerfähig bis 2030 – Trinkreif ab 05/2018

Vegan

11754 **2011er** **Guldentaler Rosenteich** 0,75 l **24,80 €**
Riesling Auslese edelsüß *Preis/Liter 33,07 €*

Großes Gold internat. Bioweinpreis 2012
Best of bio-wine 2012
Siegelmedaille AWC Vienna 2012
„Top 50 Best of Riesling 2014

Orange-roter Pfirsich, etwas Zimtapfel und weiche Rosinen schmeicheln dem Gaumen; das klare Spiel der feinen Säure mit der reifen Süße lockt nach mehr – zu Frischkäse auf reifem Steinobst, bevorzugt vom Schaf.

Von diesem Wein wurden 1.895 Flaschen abgefüllt.
10,0 % vol.; RZ 106,4 g/l; WS 8,5 g/l; fS 0,039 g/l; gS 0,180 g/l; 125° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 11 – 12 °C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif ab 05/2012

17705 **2017er** **Gewürztraminer** 0,5 l **15,80 €**
Auslese edelsüß
-orange- auf der Maische vergoren
Preis/Liter 31,60 €

Im Glas: zartes orange
In der Nase: Rose und reife Banane.
Im Geschmack würzig,cremig,ausdrucksstarker Traminer.
Dazu herzhafte Weich-/ Schimmelkäse

Von diesem Wein wurden 2.200 Flaschen abgefüllt.
8,5 % vol.; RZ 79,2 g/l; WS 6,6 g/l; fS 0,023 g/l; gS 0,231 g/l; 98° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 8-12°C – Lagerfähig bis 2027 – Trinkreif ab 11/2017

Unsere Spezialitäten in -Magnumflaschen-

1520315 **2015er** **Gewürztraminer** 1,5 l **34,80 €**
Spätlese trocken
-Bronzemedaille Landesweinprämierung-
Preis/Liter23 20, €

Magnum-Flasche

Im Glas: helles Goldgelb.
In der Nase: Veilchen, Rose.
Im Geschmack grüne Banane, Ananas, gelber Apfel.
Dazu Bandnudeln mit Safran an Scampispießen.

Von diesem Wein wurden 50 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 0,9 g/l; WS 5,9 g/l; fS 0,051 g/l; gS 0,098 g/l; 94° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 02/2016

1517615 **2015er** **Grauburgunder Classic** 1,5 l **25,80 €**
Qualitätswein
-Bronzemedaille Landesweinprämierung-
Preis/Liter17,20 €

Magnum-Flasche

Im Glas helles gelb.
In der Nase Birne, Grapefruit.
Im Geschmack Mandel, Stachelbbere, Pfirsich.
Dazu Feldsalat mit geräuchertem Tofu an karamellisierten Nüssen.

Von diesem Wein wurden 50 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 6,5 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,049 g/l; gS 0,090 g/l; 96°Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12°C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif 02/2016

Alle Erzeugnisse in dieser Preisliste sind deutschen Ursprungs.
Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer. (Bei Sekt Sektsteuer und Mehrwertsteuer)

2974315 **2009er** **Langenlonsheimer Königsschild** 1,5 l **26,90 €**
Riesling Spätlese edelsüß *Preis/Liter 17,93 €*

Magnum-Flasche

Vegan

Silbermedaille Landesweinprämierung 2011

Pfirsich, Aprikose und Mango vereinen sich in der fruchtig eleganten Süße. Ein Hauch von Ananas verleiht Spannung.

9,5 % vol.; RZ 67,3 g/l; WS 5,7 g/l; fS 0,043 g/l; gS 0,105 g/l; 93° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 11°C – Lagerfähig bis 2020 – Trinkreif ab 05/2010

1401115 **2014er** **Langenlonsheimer Steinchen** 1,5 l **35,80 €**
Spätburgunder Rotwein *Preis/Liter 23,87 €*
Qualitätswein trocken

Magnum-Flasche

Vegan

Im Glas helles rubinrot.
In der Nase Schokolade, Kaffee, Waldfrüchte.
Im Geschmack Mokka, Brombeere, Cassis.
Dazu Wildschweinmedaillons an Süßkartoffelpüree mit Maronen.

Von diesem Wein wurden 50 Flaschen abgefüllt.
14,0 % vol.; RZ 1,2 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,095 g/l; 101° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 16 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 03/2016

1401130 **2014er** **Langenlonsheimer Steinchen** 3,0 l **69,00 €**
Spätburgunder Rotwein *Preis/Liter23 00, €*
Qualitätswein trocken

Doppel-Magnum-Fl.

Vegan

Im Glas helles rubinrot.
In der Nase Schokolade, Kaffee, Waldfrüchte.
Im Geschmack Mokka, Brombeere, Cassis.
Dazu Wildschweinmedaillons an Süßkartoffelpüree mit Maronen.
Von diesem Wein wurden 20 Flaschen abgefüllt.
14,0 % vol.; RZ 1,2 g/l; WS 5,2 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,095 g/l; 101° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 16 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 03/2016

Beerenauslese

29755 **2009er** **Langenlonsheimer Königsschild** 0,375 l **29.- €**
Riesling Beerenauslese edelsüß *Preis/Liter 77,34 €*
Silbermedaille Landesprämierung 2011

Zartcremiges Bouquet mit fruchtigem Duft nach Aprikose.
Am Gaumen superkomplex mit enormer Fruchtsüße und feinem Säurespiel; intensiv mit feinsten Honignoten, Papaya und reifem Pfirsich, Opulenz, Frucht, Süße und Säure in vollendeter Balance! – Aperitif, Digestiv – oder einfach so für einen großartigen Genuss!

Von diesem Wein wurden 933 Flaschen abgefüllt.
9,5 % vol.; RZ 126,6 g/l; WS 8,6 g/l; fS 0,044 g/l; gS 0,210 g/l; 124° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12 °C – Lagerfähig bis 2035 – Trinkreif ab 03/2011

25755 **2005er** **Guldentaler Rosenteich** 0,375 l **29.- €**
Riesling Beerenauslese edelsüß *Preis/Liter 77,34 €*
Silbermedaille DLG internat. Weinpreis
Goldmedaille Riesling du Monde 2008

Krönung der Riesling-Ernte 2005!

Von diesem Wein wurden 466 Flaschen abgefüllt.
8,5 % vol.; RZ 157,2 g/l; WS 7,7 g/l; fS g/l; gS g/l; 130° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12 °C – Lagerfähig bis 2028 – Trinkreif ab 01/2006

Trockenbeerenauslese

Nur noch auf Anfrage in kleinsten Mengen/Einzelflaschen verfügbar

25777 **2005er Langenlonsheimer Steinchen Grauburgunder** 0,375 l **49.- €**
Preis/Liter 130,34 €
Trockenbeerenauslese edelsüß

Goldmedaille Landesweinprämierung 2006
Silbermedaille Bundesweinprämierung 2007
Silbermedaille AWC Vienna 2006

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.

Von diesem Wein wurden 1.034 Flaschen abgefüllt.
6,0 % vol.; RZ 263,2 g/l; WS 9,5 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,231 g/l; 170° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12°C – Lagerfähig bis 2032 – Trinkreif sofort

11747 **2011er Langenlonsheimer Königsschild Riesling edelsüß** 0,375 l **59.- €**
Preis/Liter 157,34 €
Trockenbeerenauslese

5 von 5 GOLDEN LIONS
Goldmedaille AWC Vienna 2012

Sonnenkonzentrierte Rosinen, goldig fließender Akazienhonig, reife Bananen – Extrakt pur mit großer Dichte und lang, lang am Gaumen – Probieren Sie dazu frische Erdbeeren mit etwas grünem Pfeffer.

Von diesem Wein wurden 506 Flaschen abgefüllt.
8,0 % vol.; RZ 245,2 g/l; WS 11,1 g/l; fS 0,046 g/l; gS 0,220 g/l; 178° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12°C – Lagerfähig bis 2035 – Trinkreif ab 06/2012

23755 **2003er Guldentaler Rosenteich Riesling edelsüß** 0,375 l **59.- €**
Preis/Liter 157,34 €

Trockenbeerenauslese

Silbermedaille Bundesweinprämierung

Feinster Extrakt handgezupfter Rieslingbeeren. Ein Obstgarten für die Nase, ein Feuerwerk für den Gaumen, köstliche Süße.

Von diesem Wein wurden 509 Flaschen abgefüllt.
9,5 % vol.; RZ 236,4 g/l; WS 8,7 g/l; fS g/l; gS /l; 198° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 12°C – Lagerfähig bis 2027 – Trinkreif ab 06/2003

Roséweine

17031 **2017er Spätburgunder Weißherbst** 0, 75 l **10,80 €**
Qualitätswein <u>trocken</u> *Preis/Liter 14,40 €*

Im Glas: Apricot hinterlegt mit silbernen Reflexen
In der Nase: Brombeere und rote StachelbeereIm Im Geschmack: Cassis, Himbeere begleitet von einer eleganten Taninstruktur. Dazu: Putencordonbleu gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken

Von diesem Wein wurden 6.899 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 4,1 g/l; WS 7,3 g/l; fS 0,022/l; gS 0,103 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 8-10 °C – Lagerfähig bis 2024 – Trinkreif 03/2018

17352 **2017er „Sommerfrisch“ rosé** 0, 75 l **8,95 €**
Qualitätswein <u>trocken</u> *Preis/Liter 11,93 €*

Im Glas: Himbeerfarben
In der Nase: etwas Citrus, Erdbeere
Im Geschmack: spritzig, fruchtig, ladylike
dazu: gemischter Salat mit Orangen und Getreidecrispys

Von diesem Wein wurden 3.404 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 6,30 g/l; WS 6,3 g/l; fS 0,060g/l; gS 0,125 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif 02/2018

17351 **2017er Portugieser rosé** 0, 75 l **9,80 €**
Qualitätswein <u>halbtrocken</u> *Preis/Liter 13,07 €*

Im Glas: zartes Lachsrosa
In der Nase: Stachelbeere, ein Hauch von Brombeere
Im Geschmack: lebendig, fruchtig mit verspielter Süße, ein leichter Sommerwein
dazu: Möhrenpaprikasüppchen mit Sahnehäubchen

Von diesem Wein wurden 5.796 Flaschen abgefüllt.
11,5 % vol.; RZ 15,2 g/l; WS 6,1 g/l; fS 0,049g/l; gS 0,126 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10-12° C – Lagerfähig bis 2020 – Trinkreif 02/2017

Rotweine

16071 **2016er Dornfelder** 0,75 l **10,80 €**
Rotwein Qualitätswein trocken
Preis/Liter 14,40 €

Im Glas dunkles Rubinrot In der Nase: Wildkirsch, roter paprika mit dezenter Eukalyptusfrisch
Im Geschmack: komplex, würzig, schwarzer Pfeffer, Muskat, Preiselbeeren
Dazu: Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle
Von diesem Wein wurden 4.051 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 0,3 g/l; WS 4,7 g/l; fS 0,026 g/l; gS 0,068 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 16-18 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 03/2018

15091 **2015er Regent** 0,75 l **11,80 €**
Qualitätswein trocken
Preis/Liter 15,73 €

Im Glas Granatrot; in der Nase fruchtig, blumig im Geschmack herzhaft würzig, wunderbar zu Rinderrouladen mit Kartoffelstampf und Rotkraut

Von diesem Wein 3.643 wurden Flaschen abgefüllt.
11,0 % vol.; RZ 0,1 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,037 g/l; gS 0,095 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 16-18 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 11/2016

16161 **2016er St. Laurent** 0,75 l **11,80 €**
Qualitätswein trocken
Preis/Liter 15,73 €

Im Glas: leuchtendes purpurrot
In der Nase: rote Johannisbeere, getrocknete Früchte, dezentes Eichenholz
Im Geschmack: Kirsch untermalt von zarten Röstaromen
Dazu: Rinderfilet mit Backofenkartoffeln

Von diesem Wein 1.568 wurden Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 0,6 g/l; WS 4,9 g/l; fS 0,025 g/l; gS 0,075 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 16-18 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 03/2018

16011 **2016er Spätburgunder Rotwein** 0,75 l **12,80 €**
Qualitätswein <u>trocken</u> *Preis/Liter 17,06 €*

Im Glas Rubinrot.
In der Nase dunkle Waldfrüchte.
Im Geschmack herzhaft,warm, nachhaltige Fülle, samtig animierend, eben unser Spätburgunder 011
Dazu Wildschwein oder Hirsch

Von diesem Wein wurden 9.784 Flaschen abgefüllt.
13,5 % vol.; RZ 0,3 g/l; WS 4,6 g/l; fS 0,038 g/l; gS 0,092 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 15-17 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 08/2017

1601125 **2016er Spätburgunder** 0,25 l **4,90 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 19,20 €*

Portionsflaschen 0,25

im Glas feuriges Rubinrot
In der Nase Feuer, dunkle Waldfrüchte
Im Geschmack herzhaft, warm, nachhaltige Fülle, samtig animierend, eben unser Spätburgunder 011
Dazu Wildschwein oder Hirsch
Von diesem Wein wurden 2.400 Flaschen abgefüllt.
13,5 % vol.; RZ 0,1 g/l; WS 4,6 g/l; fS 0,042 g/l; gS 0,090 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 15-17 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 08/2017

(Die Abgabe ist nur im Original-Karton zu 24 Fl. möglich.)

15014 **2015er Langenlonsheimer Steinchen** 0,75 l **16,80 €**
Spätburgunder Rotwein *Preis/Liter 22,40 €*
Spätlese <u>trocken</u>
- im Holzfass gereift –
<u>Seal of approval AWC Vienna 2017</u>

Im Glas -tiefes Rubinrot in der Nase -zartes Holz, Gewürze, reife Früchte im Geschmack - schwarzer Pfeffer, reife Pflaumen, Datteln dazu Sauerbraten vom Wildschwein mit Pastinakenpüree

Von diesem Wein wurden 4.129 Flaschen abgefüllt.
13,5 % vol.; RZ 0,5g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,047 g/l; gS 0,096 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 18 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 11/2016

13081 **2013er** **Frühburgunder** 0, 5 l **16,80 €**
Qualitätswein trocken *Preis/Liter 33,60 €*
-Im Barrique gereift-

Rubinrot mit silbernen Reflexen. In der Nase Eukalyptus, Zimt, Brombeere und Minze. Am Gaumen Brombeere, Vanille und Kirsche.Hierzu empfehlen wir gegrillte Lammkotelettes mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter;

Käse-Sommelier Stefan Langenbach empfiehlt dazu: *Camembert de Normandie*

Von diesem Wein wurden 1.960 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 4,0 g/l; WS 6,3 g/l; fS 0,033g/l; gS 0,159 g/l; 96° Oe
Enthält Sulfite
Servieren bei 16 - 18 °C – Lagerfähig bis 2022 – 09/2015

15016 **2015er** **Langenlonsheimer Steinchen** 0,5 l **19,80 €**
Spätburgunder Rotwein *Preis/Liter 39,60 €*
Spätlese trocken
- im Barrique gereift –

im Glas samtiges Rubinrot, in der Nase Zimt, dezente Vanille, etwas Mokka Im Geschmack Waldfrüchte, Röstaromen, klassische barriquenoten, dazu Schwertfisch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen.

Von diesem Wein wurden 3.124 Flaschen abgefüllt.
13,0 % vol.; RZ 0,4 g/l; WS 5,3 g/l; fS 0,041 g/l; gS 0,089 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 18 °C – Lagerfähig bis 2026 – Trinkreif ab 11/2016

Rotwein feinherb

15366 **Spätburgunder & Dunkelfelder** 0,75 l **10,80 €**
Qualitätswein <u>feinherb</u> *Preis/Liter 14,40 €*

Farbe: Warmes Schwarzrot; in der Nase: Walnuss, Schlehe, Heidelbeere im Geschmack: rote Waldfrüchte geküsst vom Eichenholz;
dazu: gebratene Leber mit Kartoffelknödel
Von diesem Wein wurden 8.362 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 10,1 g/l; WS 5,4 g/l; fS 0,054 g/l; gS 0,124 g/l;
Enthält Sulfite
Servieren bei 14 - 16 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif sofort

17366 **2017er Pinot noir & Pinotin** 0, 75 l **10,80 €**
Qualitätswein <u>halbtrocken</u> *Preis/Liter 14,40 €*

Im Glas: warmes Rubinrot
In der Nase: Brombeere, getrocknete Feige
Im Glas: herzhaft, kräftig, die Tannine elegant mit dezenter Süße verbunden, beeriger Abgang
Dazu: Rehmedallions in Preiselbeer-Rotweinsauce mit Couscous und grüner Spargel

Von diesem Wein wurden 9.290 Flaschen abgefüllt.
12,0 % vol.; RZ 10,8 g/l; WS 4,9 g/l; fS 0,060g/l; gS 0,102 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 15-18 °C – Lagerfähig bis 2025 – Trinkreif 04/2018

Rotwein lieblich

16691 **2016er** **Regent** 0,75 l **11,80 €**
Rotwein Qualitätswein lieblich *Preis/Liter 15,73 €*

im Glas: purpurrot
in der Nase:Holunderbeeren und zarte Holzaromatik
im Geschmack: samtig voluminöser Körper mit angenehmer Fruchtsüße und einem schier endlosen Abgang; dazu:geschmorte Schweinelende mit Basmatireis und Wurzelgemüse

Von diesem Wein wurden 3.300 Flaschen abgefüllt.
11,5 % vol.; RZ 17,8 g/l; WS 4,8 g/l; fS 0,039 g/l; gS 0,102 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 16-18 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif ab 11/2017

31602 **2016er** **Regent >>Superior<<** 0,75 l **16,80 €**
Rotwein Spätlese -Rosinenreife- *Preis/Liter 22,40 €*

⌘

Endlich wieder da!

im Glas fast schwarz; in der Nase Kaffee,schwarze Schokolade; im Geschmack bärenstark, endloses Volumen, ausdrucksstarke Eleganz, dazu Wildschwein mit Pastinaken und Rotkohl.
Von diesem Wein wurden 3.064 Flaschen abgefüllt.
12,5 % vol.; RZ 14,0 g/l; WS 4,8 g/l; fS 0,051 g/l; gS 0,117 g/l; 92° Oe.
Enthält Sulfite
Servieren bei 15-17 °C – Lagerfähig bis 2023 – Trinkreif ab 08/2017

Secco

17010 **ZWÖLBERICCO** 0,75 l **9,50 €**
Secco weiß, <u>trocken</u> *Preis/Liter 12,67 €*
Im Glas: zartes Gelb, feine Perlage
In der Nase: Zitrus, Grapefruit, florale Noten
Im Geschmack: erfrischend, blumig, reifer Apfel
Dazu: Lachsstreifen mit gerösteter Walnuss und frischen Kräutern

11,0 % vol.; RZ 16,3 g/l; WS 6,6 g/l; fS 0,035 g/l; gS 0,179 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2021 – Trinkreif sofort

17020 **ZWÖLBERICCO** 0,75 l **9,50 €**
Secco rosé, <u>trocken</u> *Preis/Liter 12,67 €*
Im Glas: lachsrosa
Im Duft: , Rose, Veilchen
Im Geschmack: Himbeere, Stachelbeere, Pfirsich
Dazu: Flammkuchen mit Lachs & Rucola

11,0 % vol.; RZ 17,0 g/l; WS 6,2 g/l; fS 0,043 g/l; gS 0,142 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2022 – Trinkreif sofort

Unsere alkoholfreie Alternative:

17902 **2017er Traubensecco, rosé** 0,75 l **9,80 €**
Preis/Liter 13,07 €
Unser Garant für fantastischen Secco Geschmack auch ohne Alkohol! Erfrischend, feinperlig-fruchtiger Geschmack ohne Einschränkungen. Ideal auch bei Schwangerschaft, für Fahrer auf einer Party oder einfach auch nur so für zwischendurch.

Durch ein neuartiges Verfahren ist es uns gelungen klassischen Traubensaft mit Kohlensäure zu versetzen und damit den typischen natürlichen Secco-Genuss zu ermöglichen. Kein nachträgliches Entfernen von Alkohol aus üblichem Secco, kein fader Geschmack etc..

Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 11/2020 – Trinkreif sofort

Sekt, moderne Methode

Preise incl. Gesetzl. MwSt. und Sektsteuer

1506 **2015er ZWÖLBERICH** 0,75 l **12,80 €**
Riesling Deutscher Sekt <u>trocken</u> *Preis/Liter 17,07 €*

Farbe: Goldgelb, feine Perlage
Nase: Orange, Zitrus, Minze
Geschmack: Nussig, Pampelmuse, Maracuja
Dazu: Walnusskäse mit Petersiliencreme & frischem Baguette

12,5 % vol.; RZ 25,8 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,041 g/l; gS 0,158 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2019 – Trinkreif sofort

1408 **2014er ZWÖLBERICH** 0,75 l **12,80 €**
Riesling Deutscher Sekt <u>brut</u> *Preis/Liter 17,07 €*

Im Glas: Goldgelb, feine Perlage
In der Nase: Zitrus, Honigduft und weiße Blüten
Im Geschmack: Honig, leicht nussig
Dazu: Flammkuchen mit Lachs & Rucola;

<u>Käse-Sommelier Stefan Langenbach empfiehlt dazu:</u>

<u>crottin de chavignol; Sainte Maure de Tourraine (Ziegen-Edelschimmelkäse)</u>

12,5 % vol.; RZ 9,7 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,035 g/l; gS 0,168 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2018 – Trinkreif sofort

Für die morgendliche Kreislaufbelebung: praktische Piccolo-Fläschchen

(Versand nur ab 45 Stück oder zusammen mit mindestens 12 x 0,75 l.-Fl. Wein/Sekt)

Preise incl. gesetzl. MwSt. und Sektsteuer

1507 **2015er ZWÖLBERICH Riesling Sekt 15 Fl. Piccolo, trocken** 0,2 l **57,00 €**
Preis/Liter 19,00 €

Farbe: Goldgelb, feine Perlage
Nase: Orange, Zitrus, Minze
Geschmack: Nussig, Pampelmuse, Maracuja
Dazu: Walnusskäse mit Petersileincreme & frischem Baguette
12,5 % vol.; RZ 25,8 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,041 g/l; gS 0,168 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2019 – Trinkreif sofort

1405 **2014er ZWÖLBERICH Riesling-Sekt 15 Fl. Piccolo, brut** 0,2 l **57,00 €**
Preis/Liter 19,00 €

Im Glas:feine Perlage, goldgelb
Im Duft: Pfirsich, blumig
Im Geschmack: kräutrig, nussig, leichter Genuss
Dazu: Canapés mit Tahin.
12,5 % vol.; RZ 8,7 g/l; WS 7,8 g/l; fS 0,035 g/l; gS 0,168 g/l
Enthält Sulfite
Servieren bei 10 °C – Lagerfähig bis 2019 – Trinkreif sofort

Nicht nur als besonderes Präsent:

Preise incl. Gesetzl. MwSt. und Sektsteuer

1540 **2014er ZWÖLBERICH** 0,75 l **16,80 €**
Preis/Liter 22,40 €

Goldcuvé

Aus Nahe-Qualitätswein und Likör
trocken

Ausgewählt aus besten Nahe-Weinen,
behutsam vergoren und
mit feinsten Blattgold-Partikeln *versehen.*

12,5 % Alc., RZ 15,5 g/l, WS 5,6 g/l, FS 0,040 g/l, GS 0,176 g/l
Enthält Sulfite

Hervorragende Nahe-Weine werden versektet und zu perlendem 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!**

Preise incl. Gesetzl. MwSt. und Sektsteuer

1153		**ZWÖLBERICH BRUT ROSÉ Spätburgunder**	0,75 l	**16,80 €** *Preis/Liter 22,40 €*
	⌘	*Lachsfarben, feinperlig, cremig-weich am Gaumen, dezent fruchtig, Anklänge getrockneter Aprikosen, Rosinen.* 13,0 % vol.; RZ 8,0 g/l; WS 6,2 g/l; fS 0,027 g/l; gS 0,130 g/l; Enthält Sulfite		

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 wider, was sich in feinen Variationen des Fruchtspieles am Gaumen zeigt.

Für die Flaschengärung BRUT ROYAL *verwenden wir hochwertige Weine, die nach Beendung 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.

Preise incl. Gesetzl. MwSt. und Sektsteuer

1142 **2011er ZWÖLBERICH BRUT ROYAL** 0,75 l **16,80 €**
Zero Dosage! *Preis/Liter 22,40 €*

Vollreife Riesling- und Burgundertrauben verleihen dem Sekt sein Volumen und den klaren Geschmack. Honigmelone, cremiges Mousseux, vollmundig, saftig am Gaumen;

Vegan

Käse-Sommelier Stefan Langenbach empfiehlt dazu:

Langres Champagne.

13,0 % vol.; 3,6 g/l; WS 6,4 g/l; fS 0,014 g/l; gS 0,146 g/l
Enthält Sulfite

Flaschengärung – ROT –

Preise incl. gesetzl. Mwst. und Sektsteuer

1151 **2011er ZWÖLBERICH BRUT ROUGE** 0,75 l **15,80 €**
Spätburgunder *Preis/Liter 21,07 €*

⌘

Seltene Rarität! Leuchtendes Rubin-Rot, ganz feinperlig, weich und nussig am Gaumen, über 5 Jahre Reifung auf dem Hefelager – ein Hochgenuß!

VA 110,6 g/l; RZ 10,9 g/l; WS 4,7 g/l; fS 0,030 g/l; gS 0,119 g/l

Rarität: Wärme für Zunge und Gaumen!

Alle Erzeugnisse in dieser Preisliste sind deutschen Ursprungs.
Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer. (Bei Sekt Sektsteuer und Mehrwertsteuer)

Hochprozentiges

8503	**Tresterbrand**	0, 5 l	**22,80 €** *Preis/Liter 45,60 €*
⌘	*Bio Qualität* *Auch als „Grappa“ bekannt.*		

Präsentkartons

1 SON	**1er Präsent-Schmuckkarton**	**2,50 €**
4 SON	**2er Präsent-Schmuckkarton**	**3,30 €**
2 SON	**3er Präsent-Schmuckkarton**	**3,95 €**
8 SON	**6er Präsent-Schmuckkarton**	**6,95 €**
13 SON	**1er Präsent-Holzkiste**	**8,30 €**
14 SON	**2er Präsent-Holzkiste**	**9,60 €**
15 SON	**3er Präsent-Holzkiste**	**11,40 €**
01 SON	**1er Holzkiste für Magnum-Flaschen**	**9,90 €**
126 SON	**Glückwunschkarte (optional mit Ihrem vorgegebenen Text)**	**2,00 €**

Verzaubern Sie Ihre Salate doch mal statt mit Essig mit unserem Verjus!

15990 **Verjus** 0,5 l **7,50 €**
Sauersaft aus grünen Trauben *Preis/Liter 15,00 €*
Feinwürzmittel für Salate und feine Saucen

Verjus, die fast vergessene Würze der Römer war vor der Zitrone ein weit verbreitetes Würzmittel. Heute hat der Sauersaft der Weintraube wieder Einzug in die feine Küche gehalten. Als elgeant, aromatisches Säurungsjus ist er für Salate und feine Saucen fester Bestandteil der gehobenen Gastronomie.

An den grünen Salat für 4 Personen statt Essig 3-4 Esslöffel Verjus.Schmecken Sie Ihre helle Sauce doch mal statt mit Weißwein mit Verjus ab.

Honig/Weingelee

3243 **Demeter Honig** 250 g **5,80 €**

⌘ *Faszinierend, wie der Honig die mildwürzigen Kräuter unserer Rebanlagen spiegelt und zart-cremig bis fest dem Gaumen schmeichelt.*

3301 **Weingelee** 225 g **3,50 €**
Hausgemacht, feinherb

⌘

Für Ihre Vitalisierung

2008	**KRISTDYN** **Demeter-Traubenelexier**	0,5 l	**15,90 €** *Preis/Liter 31,80 €*
⌘	*Das Beste des Rebstocks: feiner, frischer Saft, Öl aus den Traubenkernen und Auszüge aus den Blättern.* ***-alkoholfrei-***		

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 in den Erzeugnissen des Weinbergs - Traubensaft, Blätterextrakt, Traubenkernen und ihrem Öl - optimal biokompatibel enthalten.

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 kulturschaffender 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.

Was den traditionellen Wein besonders auszeichnet, ist das umfangreiche Sinneserlebnis vom Anblick, Geruch über den Geschmack bis hin zur bildlichen Inspiration oder Erinnerung. Besonders Geruch und Geschmack spiegeln oft die Bodenverhältnisse / den Ort wider und ein Wein wird umso wertvoller eingestuft, wie er in seiner sinnlichen Erlebbarkeit die örtlichen Verhältnisse, von denen er stammt, erkennen lässt.

Diese Sinnesnuancen auch beim Traubensaft zu erreichen bei gleichzeitigem Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffe der Rebe ist unser Motiv. ***Darum sprechen wir nicht mehr von Saft, sondern von ‚unvergorenem Wein':*** *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 – spiegelt er 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.

Unvergorener Wein, weiß

17901 **2017er Bacchus Traubensaft, weiß** 0,735 l **7,90 €**
Preis/Liter 10,53 €

im Glas zarte, rotgolden Farbe
im Duft Aromen von reifer Birne und Apfel
im Geschmack Birne, Banane, Litschi, ganz sanfte Säure,
ein Spaß auch für die jüngsten in der Familie

In der Lage Langenlonsheimer Steinchen auf tiefgründigem Boden gewachsen

16904 **2016er Riesling Traubensaft, weiß** 0,735 l **8,90 €**
Preis/Liter 12,11 €

Im Glas bernsteinfarben mit golden Reflexen
Im Duft Honig, Blumenwiese, feine Kräuter
Im Geschmack Quitte, Pfirsich, Stachelbeeere
die Mineralität des Saftes spiegelt den Kiesigen Boden der Lage Löhrer Berg genießen sie ihn zum geschmorten Kaninchen mit Wildreis

16905 **2016er Kerner Traubensaft, weiß** 0,735 l **7,90 €**
Preis/Liter 10,53 €

Im Glas strahlendes Goldgelb
Im Duft Honigmelone, Mango
Im Geschmack Met, Pfirsich, Zwetschgen, füllig, saftig, opulenter Körper

Unvergorener Wein, rosé

16907 **2016er** **Portugieser Traubensaft, rosé** 0,735 l **6,90 €**

Preis/Liter 9,39 €

Im Glas kräftiges Lachsrosa
Im Duft Veilchen, Himbeere
Im Geschmack Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, animierende Säure, dezente Süße
Zu knackigen Salaten und Nudelgerichten

Vegan

Unvergorener Wein, rot

16903 **2016er** **Dornfelder Traubensaft, rot** 0,735 l **8,90 €**

Preis/Liter 12,11 €

Die Farbe tiefrot, fast schwarz
Im Duft Brombeere, schwarze Johannisbeere
Im Geschmack samtig, weich, ein Mund voll Waldfrüchte
Zum gebackenen Camembert oder zum herzhaften Wild

Vegan

17906 **2017er** **Spätburgunder Traubensaft, rot** 0,735 l **9,80 €**

Preis/Liter 13,34 €

Im Glas dunkles Rubinrot
Im Duft Waldfrüchte, würzig
Im Geschmack Holunder, Brombeere, Kirsche
Zur Pilzpfanne mit Feldsalat

Vegan

Unvergorener Weingenuss in Vollendung:

16910 **2016er Quarz-Pfirsichblüt** 0,45 l **9,80 €**
Riesling Traubensaft, mild *Preis/Liter 21,78 €*

fruchtig-feinaromatisch, mit dezenter Würze. Gewonnen aus selektierten Trauben in Auslese Qualität.

Die Riesling-Traube steht für ein harmonisch- und doch spannendes Zusammenspiel von Fruchtsäuren, feinster Traubensüße und vielfältigsten Aromen, die verschiedenste Früchte widerspiegeln, aber auch hervorragend das Gestein und die Mineralien erschmecken lassen, auf denen sie gewachsen ist. Sie realisiert ihr unnachahmliches Potential gerade auf Basis eines klimatisch kühleren Standortes, entlang der nördlichen Weinbauzone Mitteleuropas - bevorzugt an Standorten, an denen der Winzer mit der Erde ringen muss, so dass die Rebe entsprechende Früchte erbringt: Steillagen. Gesteinsböden, schwere Tonböden, die am dankbarsten für echte Zuwendung sind. Das erkämpfte Innenleben des Rieslings wird im Traubensaft nach außen offenbart, um wiederum ein Innenerlebnis zu werden, diesmal desjenigen des Menschen. Die Lese fand bei herrlichem Altweibersommer-Wetter am 01.11.2016 statt. Nur 600 Liter dieser Rarität konnten geerntet werden. Der Most im Bottich hatte 86° Oe.

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 Fruchteiweißes 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

0e: 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 Verträglichkeit für den Genießer.

Gänzlich schwefelfreie Weine gibt es nicht, da als Nebenprodukt der Gärung unter anderem Schwefeldioxid (SO^2) entsteht. Sulfite sind an für sich keine richtigen Allergene, jedoch kann es bei besonders empfindlichen Personen zu Unverträglichkeit kommen. Der menschliche Körper ist den Umgang mit Sulfiten gewöhnt, denn er produziert täglich etwa 2500 Milligramm Schwefeldioxid aus Nahrungseiweißen und muss zusätzlich noch das Schwefeldioxid aus der Luft bewältigen. „Körpereigener“ Schwefel ist demnach erheblich mehr vorhanden als der, der durch den Wein zugeführt wird.

Vegan

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Artikel sind während ihrer Erzeugung/Verarbeitung nicht mit Behandlungsmitteln tierischen Ursprungs, also z.B. Gelatine oder Hühnereiweis, in Kontakt gekommen.

⌘ Erzeugnisse mit diesem Zeichen sind aus Zukauf von befreundeten Winzern, die nach unseren Vorgaben, unter unserer Qualitätskontrolle und natürlich auch nach den Regeln des ökologischen Anbaus Trauben, Most oder Wein für uns erzeugen

Alle Erzeugnisse sind DE-Öko-022 zertifiziert.

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,

Gerne auch Samstags, aber **nur nach Vereinbarung mit festem Termin**.
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.

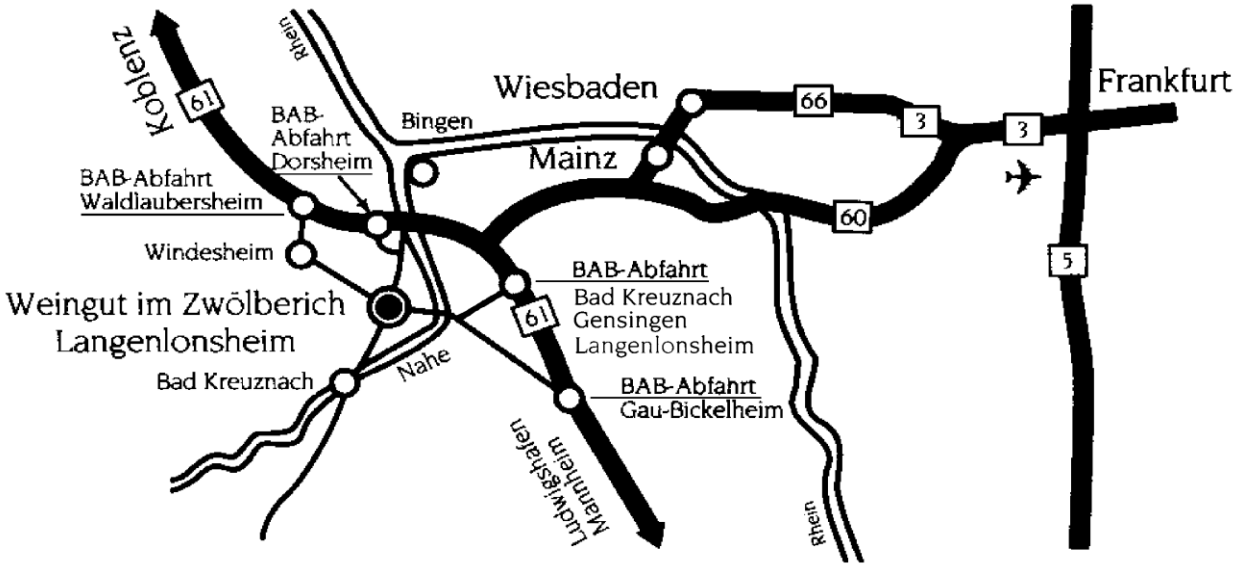
Die individuelle Einkaufsweinprobe für Stammkunden ist kostenlos.

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. „Kinder sind uns ebenso herzlich willkommen, im Alter von 3 bis 12 Jahren teilen sie sich in der Regel eine Vesper (halber Preis/ Kind), ab dem Alter von 12 rechnen wir mit normalem Verzehr und entsprechendem Preis pro Person“.
(Die Vesper kredenzen wir Ihnen gerne nach vorheriger Anmeldung.)

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 innerhalb Deutschland betragen*:

Von 1 bis 59 Fl. 5,95 €

Ab 60 Fl. oder Warenwert über 250,- € FREI HAUS

Expresszuschlag pro angefangene 15 Flaschen = 6,- €

*Bei Insellieferungen können Zuschläge berechnet werden.

Expresszuschlag pro angefangene 15 Flaschen = 6,- €

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 den 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.

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…

Unsere mit Naturkork verschlossenen Weine lagern Sie am besten liegend, 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.

Flaschen mit Schraubverschluss können stehen oder liegen, ganz wie es Ihr Lagersystem ermöglicht. Hier spielt auch die Luftfreuchtigkeit keine Rolle, der Raum kann gerne trocken sein. Allerdings sollten Sie auch diese Flaschen **vor intensivem Lichteinfall schützen** (vielleicht gleich ganz im Karton lassen ?), da Licht den Alterungsprozess stark anregt.

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 mit Kork verschlossnenen 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 einer Kapsel mehr gibt. Auf den Weininhalt 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 kühlsten Platz im Schlafzimmer, z.B. in der untersten Lage des Kleiderschrankes 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, Pestizid-einsatz, 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 gleich bleibend 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 biodynamische 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.

Rebsorten im Zwölberich

Die weißen…

1. Riesling: 4,95 ha 16%

König unter den Weinreben. Eine der ältesten deutschen Reben. „Urvater“ vieler anderer Rebsorten, vermutlich schon bei den Römern bekannt und verbreitet. Von dem Saft seiner Trauben stammen unsere edelsten Weine. Fruchtig, blumig. Die Rebsorte die am besten das Terroir erleben lässt, sie stellt hohe Ansprüche an die Qualität der Lage.

2. Grauburgunder: 4,27 ha 14%

(auch Ruländer, pinot gris, pinot griggio) – Burgunder mit kräftigem Körper und erdigen Noten. Er erreicht sehr hohe Mostgewichte, die Auslesen zeichnen sich durch volle Aromen und voluminösen Körper aus. Unsere z.T. 50 Jahre alten Rebstöcke bringen bei geringem Ertrag außerordentliche Unikate hervor. Er gehört zu den besten Standardsorten.

3. Silvaner: 2,75 ha 9%

Standardsorte an der nahe. Ebenfalls eine der alten deutschen Reben. Ein unserem Klima sehr gut angepasste Rebe, die frische Weine mit viel Frucht und wenig Säure hervorbringt. Das gut Ertragsvermögen und die gleich bleibende Reife bietet die Grundlage für hervorragende Standardqualitäten. Volle Weine mit viel Art.

4. Auxerrois: 2,3 ha 7,6%

Unsere Spezialität! Eine feine Spielart des Weißen Burgunders. Körperreiche, elegant Weine, die hervorragend zum Essen passen. Als eines der wenigen Weingüter an der unteren Nahe pflegen wir noch diese traditionsreiche Rebe, deren Ur-Heimat Auxerres in Burgund ist.

5. Müller-Thurgau: 1,41 ha 4,7

Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner. Die älteste „Neuzüchtung aus Geisenheim, Rheingau von Dr. Müller aus dem Thurgau/Schweiz“. Leichte, süffige Weine mit etwas Muskatton.

6. Weißer Burgunder: 1,25 ha 4,2%

(auch pinot blanc) die blumige Variante der zahlreichen Burgunderspielarten. Er liebt die tiefgründigen Böden. Bringt frisch, blumige Weine hervor und bildet eine ausgezeichnete Grundlage für die Versektung.

7. Kerner: 0,88 ha 2,9%

Trollinger x Riesling-Kreuzung. Rassige, gehaltvolle Weine, meist hohe Öchslegrade und damit gute Qualitäten. Im Charakter dem Riesling verwandt.

8. Phönix: 0,8 ha 2,7%

Ist eine Kreuzung aus Bacchus und Seyve Villard, gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) und gilt als frosthart. Der Wein ist nachhaltig, kräftig mit frischer Säure, dezentem Muskatton und erinnert an die Rebsorte Bacchus. Wir freuen uns Ihnen mit dieser neuen Rebsorte einen weiteren Genuss in unserem Portfolio anbieten zu können.

9. Bacchus 0,78 ha 2,4%

Früher oder heute auch noch als Scheurebe bekannt und beliebt. Sie gehört zu den frühreifenden Rebsorten und ist eine Kreuzung von Silvaner x Riesling und Müller Thurgau. Beliebt für Ihre Aromatik und Fruchtigkeit, gerne für Secco verwendet.

10. Gewürztraminer: 0,52 ha 1,7%

Auch als roter Traminer bekannt, da er rötlich die Beeren rötlich gefärbt sind. Im badischen kennt man die Rebsorte als Klevner / Clevner. Die aromatische Rebsorte ergibt Weine mit Rosenduft und Litschi.

11. Würzer: 0,18 ha 0,6%

Kreuzung aus Gewürztraminer x Müller-Thurau. Elegante Weine mit einem sehr würzigen Bukett, feine Frucht.

Rebsorten im Zwölberich Die roten…

12. Spätburgunder (auch Pinot Noir) : 3,73 ha 12 %
Was der Riesling bei den Weißen ist, ist der Spätburgunder bei den Roten. Wie alle Burgundersorten ist der Ursprung dieser Sorte in Burgund. Vollmundige, samtige Weine, körper- und alkoholreich. Es lassen sich allerhöchste Qualitäten erzeugen.

13. Dornfelder: 1,31 ha 4,3 %
Farbkräftige, feinfruchtige Rotweinsorte. Der „Newcomer“ unter den deutschen Rotweinrebsorten. Die Weine haben ein typisches, feinfruchtiges Kirscharoma. Sie eignen sich auch hervorragend für den Ausbau in kleinen 225 Ltr. - Eichenholzfässern (Barrique).

14. Blauer Portugieser: 1,19 ha 4 %
Alte Rotweinsorte, die vermutlich über Österreich von Portugal zu uns gekommen ist. Leichte Rotweine mit heller Farbe und etwas Burgunderart. Heute sind die spritzigen Rosés und bei uns der ‚Secco’ sehr beliebt.

15. Pinotin 1,1 ha 3,5 %
Stammt aus einer Kreuzung von Blauem Spätburgunder und Resistenzpartnern. Die Rebsorte ergibt rubinrote, milde, warme Weine mit Duftnuancen von schwarzer Kirsche die sich für den Holzausbau eignen.

16. St. Laurent: 0,78 ha 2,4 %
Eine leichte Spielart der roten Burgunder. Mit leuchtendem Rubinrot und frisch lebendiger Art ist er für den Alltag eine schöne Alternative zum Spätburgunder.

17. Monarch 0,72 ha 2,4 %
Ist auch eine Piwi und stammt aus den Sorten Merzling x Dornfelder. Der Name spielt auf den edlen Charakter der Sorte an. Sie ergibt feinfruchtige, tiefrote Weine mit einer guten Tannin- und Säurestruktur.

18. Regent: 0,50 ha 1,7 %
Eine der neuen sogenannten Piwi- Sorten (pilz-widerstandsfähige Rebsorten)
der Regent erobert sich immer mehr einen festen Platz bei den Rotweinen. Er bringt hohe Oechslegrade mit tiefdunklen, fast schwarzen Rotweinen mit südländischem Charakter gezeichnet von einer kräftigen Tanninstruktur. Für den ökologischen Anbau bietet er sich wegen seiner Pilzwiderstandsfähigkeit an.

19. Dunkelfelder: 0,49 ha 1,6 %
Sehr farbintensive Rotweinsorte, deren Trauben früher gerne zur Abrundung der Farbe bei helleren Rotweinen ergänzt wurden. Die kräftigen Weine von dezentem Aroma eignen sich jedoch auch hervorragend zum eigenständigen Ausbau im kleinen Eichenfass (Barrique).

20. Frühburgunder: 0,38 ha 1,25%
Sehr alte Variante des Spätburgunders, die aber früher reift. Bringt durch seine niedrigen Erträge sehr volle, farbintensive, aber dennoch samtige Rotweine, die durchaus in die Kategorie der „großen Rotweine“ einzuordnen sind. Die Weine eignen sich für den Ausbau im kleinen Eichenfass (Barrique).

Meine Bestellung

aus Ihren naturbezogenen, biologischen Gutsabfüllungen

Lieferanschrift: falls nicht mit Bestelladresse identisch

Name/Vorname: _____

Straße: _____

PLZ/Wohnort: _____

Tel./Fax: _____

e-Mail: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Wohnort: _____

Kd.-Nr.: _____

Bestell-Nr.	Menge	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis

Datum/Unterschrift

WEINGUT IM ZWÖLBERICH – Familienweingut seit 1711

Qualität durch biologisch-dynamische Weinbergspflege

Schützenstraße 14 – 55450 Langenlonsheim/Nahe

Tel.: 0 67 04/92 00 – www.zwoelberich.de

RÜCKANTWORT

WEINGUT IM ZWÖLBERICH

Schützenstraße 14

55450 Langenlonsheim/Nahe

Sehr verehrte Genießerinnen und Genießer,
liebe Freunde vom Zwölberich,

herzlich willkommen in unserer kleinen Genuss- und Erlebniswelt.
Wir laden Sie zu einem Spaziergang durch die sanft hügelige Landschaft des unteren Nahetals sowie das angrenzende Rheinhessen ein. Schauen Sie uns über die Schulter bei unserer Arbeit, wenn wir z. B. in einer der ältesten urkundlich erwähnten Weinbergslagen an der Nahe, dem „Löhrer Berg", die Rieslingreben aufbinden oder im „Guldentaler Rosenteich" die bunten Begrünungen zwischen den Rebzeilen mähen. Genießen Sie die vielfältigen Landschaftsfacetten unserer größten Lage „Langenlonsheimer Steinchen" oder aber lauschen Sie einfach dem Konzert der Vögel und Insekten in unserer Biotop-Oase „Rosenwingert". Natürlich ist ein Besuch hier vor Ort die beste Möglichkeit, unserer Einladung zu folgen. Wenn Sie sich jedoch zu Hause ein wenig Zeit beim Genuss unserer Weine gönnen und genau hin riechen, schmecken und hören, sind unsere Weine, Sekte und Säfte erzählfreudige Botschafter vom ZWÖLBERICH…

Jede Rebsorte hat ihre Besonderheit, jeder Jahrgang - geprägt vom unterschiedlichen Wetterverlauf - hat seinen eigenen Reiz. Nach nun mehr als 25jähriger Arbeit als Winzer in unserem Familienbetrieb darf ich sagen, dass jedes Jahr seine Besonderheit hat und dem Menschen zu Genuss und Freude gereichen kann. Oftmals bedarf es lediglich der Geduld oder auch eines Hinweises, wann, in welcher Situation und zu welchen Speisen ein Wein sein Innerstes am schönsten offenbart. Um Ihnen dabei möglichst ein guter Berater und Begleiter zu sein, ist dieser aktuelle Kellerauszug gemacht. Wir wünschen Ihnen jetzt viel Freude beim Studieren, Abwägen und Auswählen, vor allem aber beim Genuss unserer Erzeugnisse.

Herzliche Grüsse
Ihr
mit Familie und dem ganzen ZWÖLBERICH-Team

P.S.: Das wichtigste Urteil für unsere Arbeit ist die Zufriedenheit unserer Kunden.
Dafür geben wir jeden Tags aufs Neue unser Bestes!