



Frühjahrs-Probepaket – authentische; biologische und vegane Weine

Auch wenn die derzeitige Situation schwierig für viele von uns ist, wollen wir Euch unsere Weine nicht vorenthalten. Gerade jetzt wo eigentlich die Weinfeste stattfinden und die jungen Weine probiert werden, ist nun Kreativität gefragt. Aus der Weinprobe mit dem Winzer vor Ort, wird Eure eigene kleine Weinprobe zu Hause. Macht es Euch gemütlich und genießt die folgenden Proben. Wir bringen Euch die Mosel direkt in Eure Wohnzimmer. Mit ausgezeichneten Weinen der Jahre 2018 und 2019 und kurzen Beschreibungen wirkt es fast wie eine Weinprobe vor Ort.

Das Paket beinhaltet sechs verschiedene Weine aus zwei Jahrgängen. Neben dem erfolgreichen Spitzenjahr 2018, bietet das Weinjahr 2019 vor allem leichte und fruchtige Weine. Ideal für die schönen Frühlings- und langen Sommertage.

Weinpaket – 6er Frühjahrspaket

1. 2019 Rivaner trocken

Fruchtiger, frischer Weißwein mit einer zurückhaltenden Säure und harmonischen blumigen Nuancen. Ein idealer Alltagswein.

Rebsorte: Der Müller-Thurgau ist eine Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner und eine frühe Rebsorte, die bereits ab Ende August geerntet werden kann.

Essen: Spargel-Gerichte

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 7,3 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.

Preis je Flasche: 6,50 Euro

Enthält Sulfite

2. 2019 Grauburgunder trocken

Junge frische gepaart mit einem kräftigen Körper verleiht dem säurearmen Weißwein eine lebendige Eleganz. Neben dem Duft von frischen Birnen, stechen im Mund besonders Trockenfrüchte hervor.

Rebsorte: Grauburgunder/Pinot Grigio, aus der Burgunderfamilie

Essen: Fischgerichte, Pasta, Wildgerichte

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 8,7 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.

Preis je Flasche: 7,00 Euro

Enthält Sulfite

3. 2018 Riesling Spätlese trocken

Das elegante Spiel mit Steinfrüchten, der feinen Säure und der Mineralität durch den Schieferboden verleihen gerade dem Riesling ein unglaublich fruchtiges Bouquet. Die Reife von einem Jahr und die Goldmedaille der Berliner Weintrophäe 2019 oder des Internationalen Bioweinpreises 2019 versprechen schon jetzt eine große Zukunft.

Rebsorte: Riesling – Erntebeginn Ende September

Essen: Kartoffelgerichte, sowie Käseplatten

Weinart: Deutscher Prädikatswein

Säure: 6,9 g/l

Restzucker: 8,9 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.

Preis je Flasche: 7,50 Euro

Enthält Sulfite

4. 2019 Blanc de Noir – Zaunkönig – trocken

Unscheinbar durch seinen leichten Bronzestich, erhebt sich sein enormes Aromenspektrum gerade bei seiner Probe. Genau wie der Zaunkönig eben, welcher von außen einen relativ kleinen Vogel darstellt, der gerade durch sein lautes Klangbild Aufsehen erlangt. Der Jahrgang 2019 verleiht ihm eine schöne fruchtige Frische, mit Nuancen von Pfirsichen welche sich ideal mit der feinen Säure zu paaren scheint.

Rebsorte: Spätburgunder. Weiß auf Rot? Der Blanc de Noir wird aus roten Trauben hergestellt. Diese werden jedoch direkt nach der Ernte gekeltert/gepresst. Denn auch die meisten Trauben mit Dunkler, Roter Schale besitzen ein helles Fruchtfleisch. Es kommt bei der Farbe somit auf die Schale der Traube an. Durch die schnelle Pressung wird eine zu starke Färbung verhindert. Gleichzeitig findet eine längere Gärung statt, bei der die letzte Gärungsphase weitere rote Farbpigmente auflöst.

Essen: Wildgerichte, Pasta, Pizza, Meeresfrüchte
Weinart: Deutscher Qualitätswein
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: 8,1 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.
Preis je Flasche: 7,00 Euro
Enthält Sulfite

5. 2019 Riesling Spätlese feinherb – Minheimer Burglay (Steillage)

Herrliche Frische mit einem reichhaltigen blumigen Bouquet paart sich mit eleganten Fruchtnoten aus Quitten und Birnen. Ein präziser und straffer Wein für viele Gelegenheiten.
Essen: Würzige-pikante Speisen, Fischgerichte

Weinart: Deutscher Prädikatswein
Restzucker: 15,0 g/l
Säure: 7,1 g /l
Alkohol: 11,5 % vol.
Preis pro Flasche: 7,50 Euro
Enthält Sulfite

6. 2018 Riesling Spätlese edelsüß

Leichte Duftnoten von getrockneten Früchten wie Rosinen komplettieren die Fruchtfülle aus exotischen Früchten wie Mango oder auch Honigmelone und paart sich ideal mit der angenehmen Süße.

Essen: Dessert, Käseplatten
Weinart: Deutscher Prädikatswein
Restzucker: 79 g/l
Säure: 7,0 g/l
Alkohol: 7,5 % vol.
Preis je Flasche: 7,50 Euro
Enthält Sulfite

Alle Weine sind spontanvergoren. Hierbei wird bei der Produktion des Weines keine zusätzliche Hefe verwendet, die dem Wein hinzugefügt wird. Wir belassen es bei der natürlichen Hefe, die die Traube bereits mit sich bringt. Dadurch entwickelt sich der Wein jedes Jahr anders. Er hat jedes Jahr eine andere Charakterstärke.

Wir hoffen Ihnen mit diesem Weinpaket ein reichhaltiges Paket zusammengestellt zu haben. Wenn Sie noch weitere Fragen zu den Abläufen haben, oder auch Interesse an weiteren Weinen bekunden, sind wir für Sie jederzeit erreichbar. Schreiben Sie uns eine unter herzog-ro@t-online.de oder rufen Sie uns unter der 06507-5233 an.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und viel Gesundheit.

Ihr Bio-Weingut

Roman Herzog

Am Eichhaus 4
D-54518 Minheim
Tel. 06507-5233
Fax 06507-703670
@: herzog-ro@t-online.de
www.weingut-roman-herzog.de