

Jahrgangs-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 des neuen Jahrgangs 2019 und kurzen Beschreibungen wirkt es fast wie eine Weinprobe vor Ort.

Das Paket beinhaltet 11 verschiedene Weine aus dem neuen Jahrgang 2019. Das Weinjahr 2019 bietet vor allem leichte und fruchtige Weine. Ideal für die schönen Frühlings- und langen Sommertage.

Weinpaket – Jahrgang 2020

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 Grauer Burgunder 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. 2019 Weißer Burgunder trocken

Mit einem zarten Duft von Zitrusnoten verführt uns der frische Weißburgunder. Das leicht nussige Aroma und die dezenten Fruchtkompensationen an Ananas, Birne und Quitte machen aus dem Weißburgunder einen idealen Alltagsbegleiter

Rebsorte: Weißer Burgunder – Aus der Burgunderfamilie und eine Mutation des Grauen Burgunders.

Essen: Fischgerichte, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 8,1 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol: 12% vol.

Preis je Flasche: 7,00 Euro

Enthält Sulfite

4. 2019 Riesling Spätlese trocken – Kuckuck

Es sind Noten vom gelben Kernobst, Zitrusfrüchten und der Mineralik des Schiefers, die diesen Riesling so besonders erscheinen lassen. Der elegante Tanz der Weinsäure verbindet sich mit der opulenten Rieslingfrucht zu einer lebendigen und harmonischen Finesse. Ein junger und frischer Riesling der eine Zukunft verspricht.

Essen: Asiatisch, Fisch, Pasta

Weinart: Prädikatswein

Restzucker: 7,4 g/l

Säure: 7,3 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.

Preis je Flasche: 7,50 Euro

Enthält Sulfite

5. 2019 Blanc de Noir trocken – Zaunkönig

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

Restzucker: 8,1 g/l

Säure: 6,3 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.

Preis je Flasche: 7,00 Euro

Enthält Sulfite

6. 2019 Spätburgunder Rosé trocken

Entspannen Sie sich und genießen Sie den intensiven Duft von dunklen Waldbeeren und den saftigen Geschmack von zarten Pfirsichen und Waldfrüchten. Er kombiniert die Frische und Spritzigkeit eines Weißweins mit der Struktur und Komplexität eines Rotweins. Ein Rosé der uns bereits im Frühling die Gefühle und die Laune des Sommers erzählen möchte. Poesie und Harmonie verbinden sich hier zum Genuss à la bonne heure.

Rebsorte: Spätburgunder/ Pinot Noir

Essen: Salate; Käsevariationen

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 7,3 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 12% vol.

Preis je Flasche: 6,50 Euro

Enthält Sulfite

7. 2019 Weißer Burgunder feinherb – 11,5 % 6,9 Euro

Neben den typischen Weißburgundernoten sticht besonders die angenehm erfrischende Säure hervor. Mit seiner jugendlichen Frische verbindet er die weichen und doch harmonischen Fruchtnoten von Birnen ideal miteinander. Sauber und saftig!

Rebsorte: Weißer Burgunder – Burgunderfamilie

Essen: Asiatische Gerichte, Fisch, vegetarisch

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 18,5 g/l

Säure: 5,4 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.

Preis je Flasche: 6,90 Euro

Enthält Sulfite

8. 2019 Riesling Spätlese feinherb – Minheimer Burglay

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

9. 2019 Riesling Classic lieblich – Alte Tradition

Exotik trifft Heimat. Finessenreich verbinden sich Früchte wie Apfel und Weinbergspfirsich mit zarten Nuancen von Sternfrucht und Zitrusfrüchten miteinander. Saftig, spritzig und süffig!

Essen: Käsevariationen und diverse Snacks

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 30,5 g/l

Säure: 7,4 g/l

Alkohol: 10 % vol.

Preis je Flasche: 7,00 Euro

Enthält Sulfite

10. 2019 Riesling Spätlese edelsüß

Er balanciert mit fruchtigen Aromen und zarten floralen Noten auf einer feinen Süße, welche sich mit der Säure zu vollenden scheint. Er erzählt eine bezaubernde Geschichte mit einem Süße-Säure-Spiel einer Spätlese.

Essen: Dessert, Vegetarisch, Tapas und Snacks

Restzucker: 55,5 g/l

Säure: 7,2 g/l

Alkohol: 8,5 % vol.

Preis je Flasche: 7,50 Euro

Enthält Sulfite

11. 2018 Rotwein Spätburgunder trocken

Eine ausgewogene Komplexität trifft hier auf animierende Aromen von Kirschen und Brombeeren. Auf dem Gaumen schmiegt er sich mit seinem präzisen Fruchtkörper auf eine samtig-charmante Art. Ein Genusslebnis!

Rebsorte: Spätburgunder

Essen: Hartkäse, Pasta und Rind

Weinart: Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 5,1 g/l

Alkohol: 13 % vol.

Preis je Flasche: 8,90 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