



ORTSWEINE

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN (IM BARRIQUE GEREIFT)

Von Hand geerntet, trad. Maische vergoren, 20 Monate im kleinen Eichenholzfass gelagert. Ein gehaltvoller Rotwein mit intensiven Aromen nach vollreifen Waldfrüchten, untermalt mit Noten von Schokolade und Weihnachtsgewürz. Durchgegoren mit kräftiger Tanninstruktur korrespondiert dieser Wein zu kräftigen Fleischgerichten und besonders zu Wild. Deutscher Cabernet Sauvignon, eine echte Rarität und von unglaublicher Qualität, die die wenigsten hier in Deutschland vermuten würden.

CHARDONNAY TROCKEN

Saftiger Chardonnay vom Kalksteinfels. Kein Übersee, kein frankophiler Geschmack, ein deutscher Chardonnay mit hoher Mineralität, intensiver Frucht und Schmelz. Lebendiger Typ, mit kraftvoller Struktur ausgebaut in alten Holzfässern. Mineralisch elegante Aromen nach überreifen gelben Früchten, Birne, Orangenschale ein Hauch Walnuss und dezente exotische Noten umzaubern den Gaumen. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße. Vielseitiges Einsatzgebiet: solo oder zu gehaltvollen Gerichten.

FRÜHBURGUNDER TROCKEN (IM BARRIQUE GEREIFT)

Dieser Frühburgunder zeichnet sich aus durch sein angenehm fruchtiges Aroma, welches sich im Geschmack sehr schön fortsetzt. Deutliche Kirschnoten, Cassis und Dörrpflaume, untermalt mit Kräutern, Lebkuchengewürz und ausgeprägten Pfeffernoten zeichnen diesen Wein aus. Ständiger Begleiter ist eine feine Eichenholznote, welche schön in den Wein eingebunden ist und zur Stilistik passt. Klassisch durchgegoren trocken ist er im Eingang angenehm weich.



ORTSWEINE

GEWÜRZTRAMINER & RIESLING TROCKEN

Traditionelle Pfälzer Weißweincuvée aus 70 % Gewürztraminer und 30 % Riesling. Dezent Rose und Muskatgewürz in Nase und Gaumen. Voluminös, aber trotzdem finessenreich. Beide Rebsorten ergänzen sich ideal: Der Traminer sorgt für Duft und Opulenz, der Riesling für Eleganz und Spiel. Dieser Eindruck wird durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße intensiviert.

GRAUER BURGUNDER TROCKEN „VOM LÖSS“

Kraftvoll, mit großer Opulenz und ungewöhnlich viel reifer Frucht passt er zu vielen Gelegenheiten. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer cremigen, feinen Burgunderfrucht: überreife Aprikose, Walnuss, getrockneter Apfel, süße Litschis und im Abgang intensive gelbe Früchte. Ein perfektes Spiel mit einer milden, schmeichelnden Säure. Kraft mit weichem Charakter und höchster Eleganz. Lössböden bringen enorm saftige, kraftvolle Weine mit mineralischem Schliff. Löss ist urzeitliches Sediment aus Quarz und Kalk, welches nach Eiszeiten aus Gletscherabrieb an die Seitentäler aufgeweht wurde.

RIESLING TROCKEN „BURGWEG“

Voluminöser Riesling, aus der klassifizierten Einzellage „Großkarlbacher Burgweg“. Dieser Abschnitt des Burgwegs liegt an der direkten Abbruchkante zum Rheintal. Hier tritt der massive urzeitliche Kalksteinfels hervor, der für die Typizität dieser Weine verantwortlich ist. Der Geschmack und die Aromen sind so vielseitig wie der Boden, auf dem die Reben stehen. Kräftiger Riesling mit mineralischer Struktur, dennoch finessenreich mit intensiven Düften nach hoch reifen gelben Früchten. Anklänge von Honig und Rauch findet man genauso deutlich wie die feinen Noten von süßer Melone, Ananas und Litschis. Diese süße Frucht in der Nase setzt sich im Geschmack fort. Eben das Ergebnis hoch reifer und extraktreicher Trauben aus kleinen Erträgen, alten Rieslingstöcken und besten Pfälzer Kalksteinböden.



ORTSWEINE

RIESLING TROCKEN „KAPELLENBERG“

Mineralischer, feinfruchtiger Riesling, aus der klassifizierten Einzellage „Kapellenberg“ . Die einzige Laumersheimer Lage, die in ostwestlicher Richtung zieht und die im Unterboden eine 20 Meter dicke Schicht aus reinem weißem Quarzsand besitzt. Im nur einen halben Meter dicken Oberboden findet man Kiesel und Löss. Diese ehemalige Sandbank entstand vor Millionen von Jahren, als die Gegend noch die Ufer eines tropisch, warmen Meeres bildete. Feingliedriger Riesling mit mineralischer Struktur, finessenreich mit intensiven Düften nach grünen Äpfeln, Limetten und reifer Mango. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße.

RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“

Voluminöser Riesling von 1962 gepflanzten Reben. Der Geschmack und die Aromen sind so vielseitig wie der Boden, auf dem die Reben stehen. Prägend ist ein sehr hoher Lössanteil, der in diesem Abschnitt des Mandelbergs eine Stärke von über 12m erreicht und mit Quarzsand und vereinzelt kieshaltigen Abschnitten durchzogen ist. Sehr kräftiger Riesling mit mineralischer Struktur, dennoch finessenreich mit intensiven Düften nach Weinbergspfirsich, Aprikose, süßer Melone und Mango. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße.

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Der Sauvignon Blanc, eine klassische Weißweinsorte aus dem Gebiet des französischen Flusses Loire und seit ca. 15 Jahren auch hier in der Pfalz beheimatet. Er bringt frische saftige Weine mit ansprechender Säure. Das Aromenspektrum umfasst ein wahres Potpourri an grünen Früchten und vor allem schier endlose Düfte von Kiwi, Stachelbeere und Maracuja. Dezent grüne Paprika in Nase und Abgang, intensive grüne Äpfel, frisch gemähtes Heu, dezente Noten von Anis und eine intensive Stachelbeere kennzeichnen diesen außergewöhnlichen Weißwein. Knackig Trocken (2,8g Restzucker), aber elegant, mit einem grandiosen Finale in Rachen und am Gaumen. Langanhaltende Aromen nach Litschi, süßer Melone und erneut reifer Stachelbeere.



ORTSWEINE

LAUMERSHEIMER SPÄTBURGUNDER „VOM KALKSTEINFELS“

Die Weinberge für diesen Wein stehen ausschließlich in besten Laumersheimer Lagen, die durch Kalkstein geprägt sind. Hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, deutliche Fruchtnote erinnernd an Cassis, Walderdbeere, schwarze Kirschen und Pflaume. Fleischige Note und Anklänge von schwarzer Olive sowie Schokolade findet man im Geschmack, dazu immer wieder Kirsche. Feste Struktur, aber typisch Spätburgunder elegant, nahezu verspielt verpackt. Im Finale besitzt der Wein einen süßen Kern, aber dennoch Biss. Ein großes Lagerpotential.

SAINT LAURENT (IM BARRIQUE GEREIFT)

Unser Saint Laurent Weinberg steht im Laumersheimer Kirschgarten, eine Große Gewächslage mit sehr kalksteinhaltigen Böden. Der Wein bringt eine opulente Fruchtnote, erinnernd an vollreife Kirschen und Pflaumen. Anklänge von Weihnachtsgewürz und Schokolade findet man im Geschmack, und dazu immer wieder Kirsche. Im Finale besitzt der Wein, durch die vorhandene und rebsortentypische Säure, viel Biss, der für ein großes Lagerpotential spricht. Jahrgang 2001: „Bester St. Laurent Deutschlands“ - DER FEINSCHMECKER Jahrgang 2005: „Zweiter Platz Deutscher Rotweinpreis-Vinum“

VIIGNIER TROCKEN

Viognier ist eine alte Weißweinsorte aus dem franz. Rhonetal. In den 70er Jahren fast verloren gegangen. Dort wird sie, wie auch in anderen Weinanbaugebieten der Welt immer beliebter. In Deutschland ist Viognier eine echte Seltenheit, wir gehörten zu den Ersten, die diese Rebe hier anbauten. Unser Viognier bringt gehaltvolle Weine mit intensiven Aromen. Sein Geschmack kann hier nördlich der Alpen von einer Riesling-ähnlichen Säure und beeindruckenden Mineralität sein. In heißen Jahren wiederum sehr weich und cremig. Im Abgang erlebt der Verkoster einen scheinbar endlosen Geschmack nach überreifer Aprikose.

WEISSER BURGUNDER TROCKEN „MANDELBERG“

Die Reben stehen auf massivem Kalksteinfels. Lebendig, mit großer Opulenz, passt er zu vielen Gelegenheiten. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent feinen Burgunderfrucht: reife Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und höchster Eleganz. Trocken mit kleinen Holzfassakzenten.



ORTSWEINE SÜSSWEINE

GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

Traditioneller Pfälzer Gewürztraminer Auslese. Innige Rosendüfte und Muskatgewürz in Nase und Gaumen. Voluminös, aber trotzdem finessenreich. Edelsüße Spezialität, die aus sehr reifen kleinen Beeren gewonnen wurde. Dieser Wein hat ein großes Reifepotenzial und wird seine wahre Größe erst in 5-10 Jahren zeigen. Ideal zu Gänseleber, Käse, cremigen Suppen mit Brioche und allen Arten von süßen Dessertvariationen.

RIESLANER TROCKENBEERENAUSLESE

Edelsüßer Rieslaner. Eingetrocknete perfekte Rosinen ergeben diese likörartige Spezialität. Süßwein mit kräftiger Süße, wirkt nicht pappig, sondern noch sehr lebendig mit animierender Säure und geringem Alkoholgehalt. Honigduft mit rauchigen Noten. Elegante Aromen nach überreifen gelben Früchten, vor allem extreme exotische Noten umzaubern den Gaumen. Passt zu jeglicher Form von Süßspeisen, Dessertvariationen und Käse.

2003 RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE „KIRSCHGARTEN“

Edelsüßer Riesling aus dem heißesten Sommer aller Zeiten. Aus 1,5 Tonnen mühsam zusammengesetzter Rosinen aus der Großen Gewächslage „Kirschgarten“ entstanden 200 Liter 200° Oechsle messender hochkonzentrierter Süßwein. Ein Jahrhundertwein, der 2005 in London bei den Decanter World Wine Awards mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.