

# Unsere Weißweine

<i>Bacchus</i>	<i>Seite 8</i>	<i>Rieslaner</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Seite 6</i>	<i>Riesling</i>	<i>Seite 1+2</i>
<i>Ehrenfelser</i>	<i>Seite 14</i>	<i>Ruländer</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Grauburgunder</i>	<i>Seite 5</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Seite 8</i>	<i>Scheurebe</i>	<i>Seite 9+10</i>
<i>Gutedel</i>	<i>Seite 13</i>	<i>Silvaner</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Huxelrebe</i>	<i>Seite 15</i>	<i>Solaris</i>	<i>Seite 15</i>
<i>Kerner</i>	<i>Seite 4</i>	<i>Traminer/Gewürztraminer</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Optima</i>	<i>Seite 14</i>	<i>Weißburgunder</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Ortega</i>	<i>Seite 16</i>		



# Riesling

## *Der große Klassiker und Deutschlands Nummer 1*

*Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten. Wie kein anderer repräsentiert er deutsche Weinkultur.*

*Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben.*

*Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Gerätselt wird nach wie vor über die Namensableitung: Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang? International ist er als "Rheinriesling" bekannt, für badische Rieslingweine darf das Synonym "Klingelberger" verwendet werden. Mit dem Welschriesling, der unter anderem in Österreich angebaut wird, hat unser "Weißer Riesling" nichts gemeinsam.*

*In Deutschland wächst der Riesling auf mehr als 20 Prozent der Gesamtrebfläche. Im Rheingau ist der Riesling die Hauptrebsorte mit dort 80% der Rebfläche.*



*Rieslingweine zeigen in der Jugend eine blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Mit zunehmendem Alter werden sie dunkler, bis ins goldene übergehend. Der typische Riesling zeigt eine knackig-rassige Säure und ein fruchtiges Bukett. Der Riesling eignet sich hervorragend für die Sektproduktion und hohe edelsüße Qualitätsstufen bis zu Beerenauslesen und Eisweinen.*

## Aus unserem Weinkeller

### **Forster Stift** (84)



**Riesling -trocken-, Qualitätswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein eG**

**RZ: 8,2 g/l S: 7,5 g/l A: 12 vol.%**

**Glas 0,1l € 3,00 ~ 0,25l Karaffe € 5,90**



### **Forster Bischofsgarten** (85)



**Riesling -halbtrocken-, Qualitätswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein eG**

**RZ: 16,2 g/l S: 7,0 g/l A: 11 vol.%**

*„Frische Aromen von Apfel und Pfirsich, dezente Säure, harmonisch und rund im Geschmack.“*

**Glas 0,1l € 3,00 ~ 0,25l Karaffe € 5,90**



### **2021er Deidesheimer Herrgottsacker** (320)



**Riesling Kabinett -lieblich-, Prädikatswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein eG**

**RZ: 43,6 g/l S: 7,6 g/l A: 9,5 vol.%**

**Glas 0,1l € 3,40 ~ 0,25l Karaffe € 6,80 ~ 0,75l Flasche € 20,00**



2015er **Forster Stift** (316)  
**Riesling Kabinett -halbtrocken-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein eG  
RZ: 17,6 g/l S: 7,4 g/l A: 12 vol.%  
„Fruchtiger, leichter, filigraner Riesling für alle Tage.“  
0,75 l Flasche € 16,00

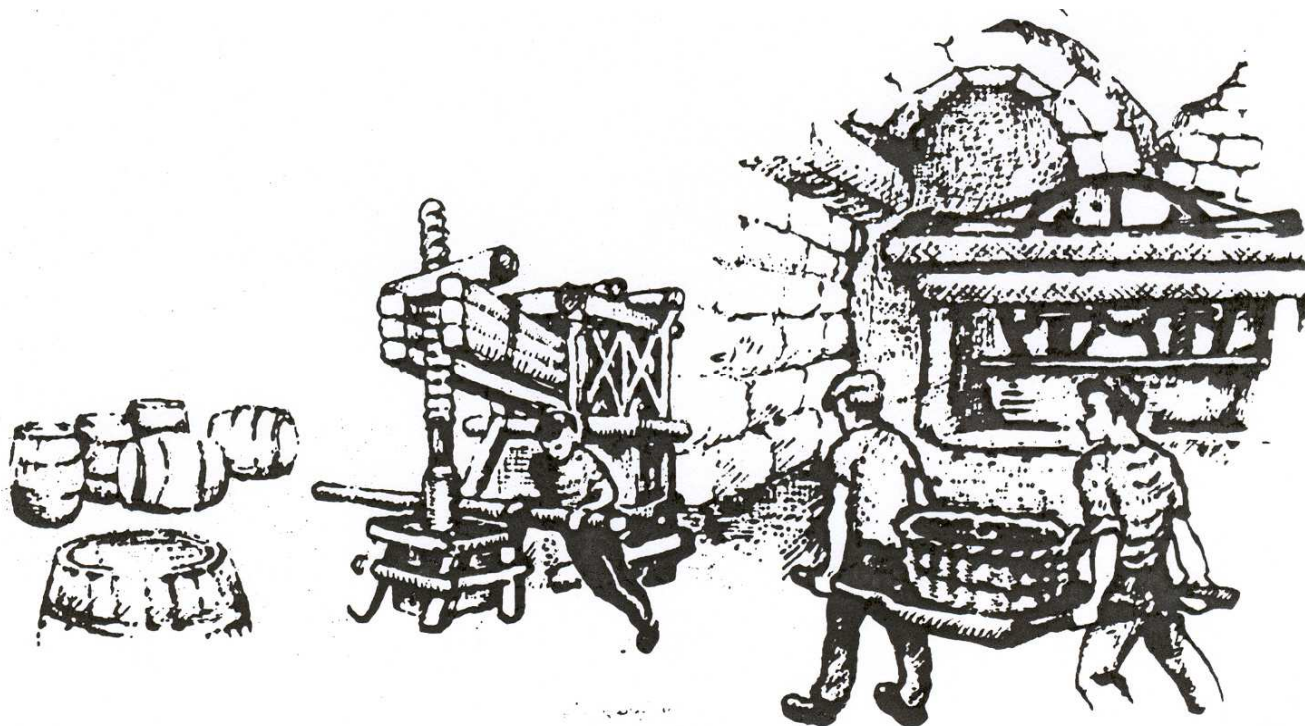


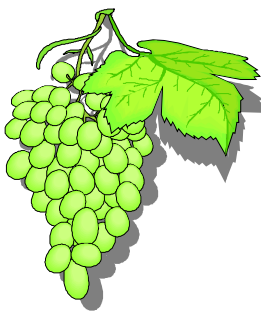
## Besondere Riesling-Spezialitäten

2005er **Heppenheimer Steinkopf** (330)  
**Riesling Auslese -edelsüß-, Prädikatswein von der Hessischen Bergstraße**  
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim - **Aus unserer Schatzkammer!** -  
**GOLDENE PREISMÜNZE LANDESWEINPRÄMIERUNG**  
RZ: 74,9 g/l S: 8,5 g/l A: 9,5 vol.%  
0,5 l Flasche € 26,50



1976er „**Ehrenbürger**“ **St. Martiner Schloß Ludwigshöhe** (329)  
**Riesling Ehrenfelser Scheurebe Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
Weinkellerei Weinbau „Römertgut“ Gebr. Moll KG, St. Martin / Weinstraße  
- **Aus unserer Schatzkammer!** - 0,35 l Flasche € 46,50





# Silvaner

## Mehr als ein Schoppenwein

Silvanerreben liefern eher neutrale Weine mit einer milden Säure. Besonders auf den Böden in Franken entstehen sehr feine und elegante Weine. Silvaner - der Klang allein öffnet viele Möglichkeiten.

Jahrelang hatten Wissenschaftler über den Ursprung der Rebsorte gerätselt. Stammt sie aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien? Oder lässt der Name auf eine römische Abkunft schließen? Genetische Untersuchungen zeigten, dass der Silvaner aus einer natürlichen Kreuzung von Traminer und der autochthonen („ursprünglich“, „einheimisch“) Sorte „Österreichisch Weiß“ entstanden ist. Damit scheint seine Herkunft aus der Alpenregion gesichert zu sein. Dies erklärt auch das Synonym „Österreicher“. Auch gebräuchlich sind die Bezeichnungen „Grüner Silvaner“ oder „Sylvaner“.

Der Silvaner gehört zu den ältesten heute noch kultivierten Rebsorten. Bereits Gaius Plinius Secundus beschrieb im ersten Jahrhundert nach Christus eine Sorte mit den gleichen Eigenschaften. Der Silvaner gelangte im 17. Jahrhundert nach Deutschland, wurde am 10. April 1659 erstmals nachweislich in Castell in Franken gepflanzt.

In Deutschland sind über 5% der Gesamtrebfläche mit Silvaner bestockt. Schwerpunkte finden sich in Rheinhessen, Franken und der Pfalz.



Silvaner ist Vielfalt. Es finden sich unkomplizierte Sommerweine, gut entwickelte, elegante und lebhaft Tropfen, aber auch intensive, langanhaltende Edelsüße. Die Silvaner spiegeln perfekt ihr Terroir wider, wobei das Wort Terroir die naturgegebenen Faktoren (Standortfaktoren) wie Bodenbeschaffenheit und Klima eines kultivierten Stücks Land bedeutet. Der Silvaner verbindet perfekt die erdigen Töne mit zarten fruchtigen Aromen und bekömmlicher Säure.

## Aus unserem Weinkeller

2018er **Volkacher Ratsherr** (300)

**Silvaner, Kabinett -trocken-, Prädikatswein aus Franken**

Gutsabfüllung Weingut Kirch, Fahr **FRANKENWEINMEDAILLE IN GOLD**

„Finessereich und dicht, rassig im Geschmack - aus dem Steilhang.“

RZ: 3,0 g/l S: 6,2 g/l A: 12 vol.%

0,75 l Flasche € 19,50



1999er **Randersackerer Pfülben** (308)

**Silvaner, Kabinett -trocken-, Prädikatswein aus Franken**

Gutsabfüllung Prädikatsweingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

Weingut seit 1319, eines der ältesten und traditionsreichsten Frankens

0,75 l Bocksbeutel € 25,00



**Einzelstück!**



## Besondere Silvaner-Spezialität

1975er **Mußbacher Eselshaut** (337) 0,35 l Flasche € 45,00

**Silvaner, Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**

Winzergenossenschaft Weinbiet, Müßbach - **Aus unserer Schatzkammer!** -

**GROßER PREIS DLG – BUNDESWEINPRÄMIERUNG 1979**





# Kerner

## *Der kernige Tropfen aus einer illustren Familie*

*Der Kerner erreicht durch seine lange Reifezeit bis in den Spätherbst höhere Mostgewichte als die Elternsorte Riesling und liefert kontinuierlich gute Erträge, meist für Prädikatsweine.*

*Rebenzüchter August Herold brachte 1929 in Lauffen am Neckar an der Außenstelle der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau die Neuzüchtung Kerner hervor. Zu Beginn wurde diese Kreuzung aus rotem Trollinger und weißem Riesling „Weißer Herold“ genannt. Zu Ehren des schwäbischen Dichters Justinus Kerner, der in Weinsberg (Hauptsitz der Lehranstalt) gelebt hatte, wurde die Rebsorte in Kerner umbenannt und erhielt 1969 den Sortenschutz.*

*In Deutschland liegt der Anbau-Schwerpunkt in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Mosel. Die Sorte erreicht einen Anteil von etwa 4 Prozent an der deutschen Rebfläche.*



*Die Weine zeigen ansprechende, feinaromatische Frucht, sind leicht säurebetont und spritzig. Durch diese lebendige Säure eignet sich der Kerner hervorragend als erfrischender Durstlöcher. Man findet ihn als kernigen Schoppenwein, aber ebenso in höheren Qualitätsstufen. Auch für die Sektproduktion ist der Kerner gut geeignet.*

## Aus unserem Weinkeller

### **Volkacher Ratsherr** (83)

**Kerner, Kabinett -halbtrocken-, Prädikatswein aus Franken**

**Weingut Kirch, Fahr** „Pfiffig kerniges Zusammenspiel fruchtig feinaromatischer Geschmacksnoten mit einem Hauch von Orange“



**RZ: 14,3 g/l S: 6,6 g/l A: 11,5 % vol.**

**Glas 0,1 l € 3,00 ~ 0,25 l Karaffe € 5,90**



### **1993er Radebeuler Lössnitz** (309)

**Kerner, Kabinett -trocken-, Prädikatswein aus Sachsen**  
**Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth**

**0,375 l Flasche € 15,60**



### **2014er Markelsheimer Tauberberg** (327)

**Kerner, Kabinett -trocken-, Prädikatswein aus Württemberg**  
**Erzeugerabfüllung Weingärtner Markelsheim**



**RZ: 5,8 g/l S: 7,2 g/l A: 11,5 % vol.**

*„Fruchtig, kräftig, angenehme Säure.“*

**Glas 0,1 l € 3,00 ~ 0,25 l Karaffe € 5,90 ~ 0,75 l Flasche € 17,50**






# Grauer Burgunder/ Ruländer

## *Gleiche Traube, verschiedene Weine*

*Durch zwei unterschiedliche Stile für den Ausbau entstehen aus einer Rebsorte geschmacklich verschiedene Weine, die heute unter der Bezeichnung Grauburgunder und Ruländer angeboten werden.*

*Trotz der rötlich gefärbten Trauben zählt der Grauburgunder zu den Weißweinen. Natürlich entstanden aus der Sorte Blauer Burgunder (Spätburgunder/Pinot Noir) gelangte die Rebsorte aus dem französischen Burgund in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert nach Deutschland. Als Synonyme bekannt sind „Pinot Gris“ oder „Pinot Grigio“. Die Bezeichnung „Ruländer“ geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen Städtchen Speyer in einem Garten die ihm unbekanntes Burgunderreben vorfand und vermehrte. Heute wird der Begriff „Ruländer“ hauptsächlich für den traditionellen Ausbau aus sehr reifen und zum Teil edelfaulen Trauben verwendet. Für Grauburgunder-Weine hingegen werden die Trauben früher gelesen und nur gesunde Beeren gekeltert.*

*In Deutschland wächst der Graue Burgunder auf knapp 5% der Gesamtrebfläche. Hauptanbauggebiete sind Baden, die Pfalz und Rheinhessen.*

 *Grauburgunder sind elegante, meist trockene, mittelkräftig und etwas säurebetonte Weine mit feinen Duftnuancen und fruchtigen Aromen, die sich gut als Essensbegleiter eignen. Ruländer sind meist gehaltvolle, schwere Weine mit betonter Süße.*

## Aus unserem Weinkeller

### **Jechtinger Vulkanfelsen** (88)



**Grauer Burgunder -trocken-, Qualitätswein aus Baden  
Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern eG, Kaiserstuhl**

RZ: 5,1 g/l S: 5,8 g/l

0,25 l Flasche € 7,80



## Besondere Ruländer-Spezialitäten

### **1975er Mußbacher Eselshaut** (336)

**Ruländer, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**

**Winzergenossenschaft Weinbiet, Mußbach - Aus unserer Schatzkammer! -**

**GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE WEINPRÄMIERUNG 1976**

0,5 l Flasche € 29,50



### **1980er Efringer Oelberg** (341)

**Ruländer Eiswein-Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus Baden**

**Bezirkshellerei Markgräflerland - Aus unserer Schatzkammer! -**

**GOLDENE MEDAILLE 1981 VOM BADISCHEN WEINBAUVERBAND**

0,35 l Flasche € 65,00





# Sauvignon Blanc

## *Eine der edelsten Rebsorten der Welt*

*In Frankreich zählt sie zu den „Cépages nobles“, weltweit steigt die Sorte stetig in der Rangliste der am häufigsten angebauten Rebsorten.*

*Sauvignon Blanc ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc. Die Heimat der Rebsorte ist das französische Loiretal.*

*Für den deutschen Weinbau spielt die Sorte mengenmäßig noch keine große Rolle, wird aber zunehmend und erfolgreich in fast allen deutschen Anbaugebieten kultiviert. Bei etwa 0,6% der deutschen Gesamtrebfläche liegt die Pfalz auf Platz 1. Dort wurde der Sauvignon Blanc 2010 zur „Rebsorte des Jahres“ proklamiert.*



*Sortenrein ergibt sich ein frischer spritziger Wein mit eigenwilligen, pikanten Fruchtnoten, deutlichem Mineralton und einer unterstützenden Säurestruktur.*

## Aus unserem Weinkeller



**2020er Sauvignon Blanc (317)**

**-trocken-, Qualitätswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Weinland Königsbach-Neustadt**

**RZ: 4,6 g/l S: 6,7 g/l A: 12,5 vol.%**

*„Feine Stachelbeeraromen, fruchtig, lebendig.“*

**Glas 0,1 l € 3,20 ~ 0,25 l Karaffe € 6,40 ~ 0,75 l Flasche € 18,80**



# Chardonnay

## *International erfolgreich*

*Die internationale Erfolgssorte, gepflegt und verbreitet durch burgundische Klöster, gewinnt auch in Deutschland an Boden.*

*Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Entstanden durch natürliche Kreuzung aus Burgunder und Gouais Blanc im französischen Burgund steht der Chardonnay seit Jahrhunderten für große Weißweine. Seinen Namen hat er vermutlich von einer gleichnamigen Stadt in Frankreich nahe Tournus. Deutsche Zulassung erhielt er 1991, einige deutsche Bestände sind aber schon wesentlich älter.*

*Der Chardonnay wächst auf gut 1,5% der deutschen Rebfläche, vorwiegend in der Pfalz und in Baden.*



*Chardonnay vereint Frische und Fruchtaromen mit exotischem Duft. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Extrakt, sind stoffig und nachhaltig. Chardonnay eignet sich für die verschiedensten Anlässe.*

## Aus unserem Weinkeller



**2020er Ungsteiner Kobnert (321)**

**Chardonnay -trocken-, Qualitätswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel**

**RZ: 5,7 g/l S: 6,2 g/l A: 12,9 vol.%**

*„Tolles Melonenaroma. Angenehm cremiger Wein, sehr nachhaltig.“*

**Glas 0,1 l € 3,50 ~ 0,25 l Karaffe € 6,90 ~ 0,75 l Flasche € 20,00**






# Weißer Burgunder

## Leichter Sommerwein und idealer Menübegleiter

*Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine.*

*Der Blaue Burgunder (Spätburgunder/Pinot Noir) wird als Urform des Weißburgunders angesehen. Durch natürliche Weiterentwicklung entstand zunächst der Grauburgunder, woraus durch Fortsetzung der natürlichen Entwicklung später auch der Weißburgunder entstanden ist. Bis zum Beginn der Traubenreife lassen sich diese drei Burgundersorten kaum unterscheiden, mit zunehmender Reife entwickeln sich die Ausprägung der Traubenfarbe und die Duft- und Geschmackskomponenten. Nachweislich bekannt ist der Weißburgunder seit dem 14. Jahrhundert. Als Synonym verwendet man auch Pinot Blanc oder Pinot Bianco.*

*In Deutschland findet man den Weißen Burgunder auf knapp 4% der Gesamtrebfläche. Hauptanbaugebiete sind Baden, die Pfalz und Rheinhessen.*

 *Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Trocken ausgebaut passt er mit seinem mittleren bis kräftigen Körper, seinem dezenten Aroma und seiner feinrassigen Säure zu vielen Speisen und ist somit ein idealer Menüwein.*

## Aus unserem Weinkeller

2021/22er **Forster** (323)

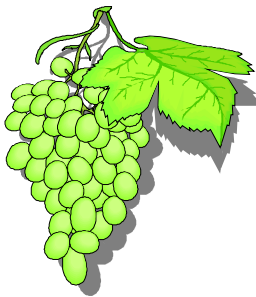
**Weißburgunder -trocken-,** Qualitätswein aus der Pfalz  
Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein eG, Forst/Weinstraße

RZ: 7,3 g/l S: 5,5 g/l A: 12,5 vol.%

Glas 0,1l € 3,30 ~ 0,25l Karaffe € 6,50 ~ 0,75l Flasche € 19,00







# Grüner Veltliner

## Österreichs Nationalgetränk

Mit etwa 33% der Gesamtrebfläche Österreichs ist der Grüne Veltliner mit Abstand die dort häufigste Rebsorte und überall im Land zu finden.

Der Grüne Veltliner ist eine sehr alte Sorte, die vermutlich schon die Römer kannten. Entstanden als natürliche Kreuzung aus Traminer und St. Georgen, der lokal auch als Grünmuskateller bekannt ist, soll der Grüne Veltliner schon von Kaiser Augustus in Tirol getrunken worden sein. Eintragungen finden sich auch in alten Kellerbüchern Frankens, bevor er im 18. Jahrhundert urkundlich in Niederösterreich erwähnt wurde. Die Rebsorte ist teils auch unter dem Namen „Weißgipfler“ bekannt.

In den 1930ern noch häufig in „gemischten Sätzen“ zu finden, wird seit dem 20. Jh. versucht, die Rebsorte auch in Deutschland wieder heimisch werden zu lassen. Mit nur 13 Hektar, vorwiegend in der Pfalz, ist die Anbaufläche aber noch verschwindend gering (deutsche Gesamtrebfläche ca. 102.000 Hektar).



Der Grüne Veltliner ist sehr wandelbar, je nach Terroir (Boden- und Klimabedingungen einer Anbaufläche) verändert sich der Charakter der Weine. Typisch für den Grünen Veltliner ist seine Frische und Spritzigkeit mit intensiven Zitrus- und Fruchtaromen in Bouquet und Geschmack, die er bei entsprechender Qualität des Weins auch nach langer Lagerung nicht verliert.

## Aus unserem Weinkeller

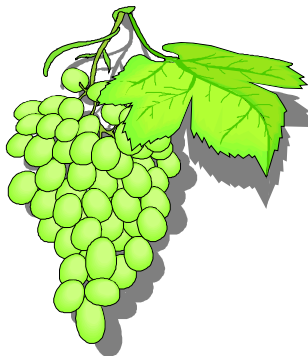
2020er **Ungsteiner Weilberg** (318)

**Grüner Veltliner -trocken-, Qualitätswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel, Bad Dürkheim**

RZ: 6,8 g/l S: 6,7 g/l A: 12,5 vol.% 0,75 l Flasche € 22,00

„Toller Duft von Ananas und Stachelbeere. Fruchtig frischer Wein mit markant pfeffriger Note.“



# Bacchus

## Eine hervorragende Züchtung

Der Name Bacchus ist eine Herleitung aus dem Lateinischen. In der griechischen Mythologie ist das der Beiname des Dionysos, Gott des Weines und des Rausches, bei den Römern der Gott des Weines und der Fruchtbarkeit.

Der Bacchus ist eine Züchtung von Peter Morio und Bernhard Husfeld aus dem Jahre 1933 durch Kreuzung von (Riesling x Silvaner) und Müller-Thurgau. Zulassung erhielt die Rebsorte in Deutschland im Jahr 1972. Bacchus wächst in Deutschland auf gut 2% der Gesamtrebfläche, vorwiegend in Franken und Rheinhessen.



Bacchusweine sind aromatisch und fruchtig mit meist geringer Säure. Die hellgelben Weine sind leicht bis mittelkräftig, extraktreich und bukkettbetont.

## Aus unserem Weinkeller

1978er **„Ehrenbürger“ St. Martiner Zitadelle** (331)

**Bacchus, Eiswein-Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**

**Weinkellerei Weinbau „Römertgut“ Gebr. Moll KG, St. Martin / Weinstraße**

**SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE – WEINPRÄMIERUNG RHEINLAND-PFALZ 1979**

- Aus unserer Schatzkammer! - 0,35 l Flasche € 68,00





# Scheurebe

## *Ihrem Duft kann man sich nur schwer entziehen*

*Das betonte Bukett zeigt intensive Fruchtaromen. Scheurebenweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von Vorspeise bis zum Dessert.*

*Im Jahr 1916 gelang dem Rebenzüchter Georg Scheu in der Landesanstalt Alzey mit seinem 88. Sämling einer Kreuzungsserie aus Riesling und Silvaner die überzeugende Neuzüchtung Scheurebe. Ehe der Verdienst des Züchters im Namen der Sorte verewigt wurde, nannte man diese bis 1945 „Dr.-Wagner-Rebe“, später „S 88“ oder „Sämling 88“.*

*In Deutschland liegt der Schwerpunkt des Scheureben-Anbaus in Rheinhessen, man findet sie aber auch häufig in der Pfalz und in Franken. Die Sorte erreicht einen Anteil von knapp 2% der deutschen Rebfläche.*



*Die Weine der Scheurebe werden fast ausschließlich als Prädikatsweine angeboten, wobei die Geschmacksrichtungen „lieblich“ und „mild“ bedeutender als bei anderen Rebsorten sind. Die Farbausprägung geht von blass- bis goldgelb. Die zarten bis mittelkräftigen Weine zeichnen sich durch betontes Sortenbukett und eine harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße aus.*

## Aus unserem Weinkeller

**2016er Dettelbacher Honigberg (301)**  
**Scheurebe, Kabinett -halbtrocken-, Prädikatswein aus Franken**  
**Erzeugerabfüllung Winzerhof Rütthlein, Dettelbach**  
**„FRANKEN GOLD“-MEDAILLE**

0,75 l Bocksbeutel € 17,00



**2022er Forster (322)**  
**Scheurebe -lieblich-, Qualitätswein aus der Pfalz**  
**Erzeugerabfüllung Forster Winzerverein e.G.**  
**RZ: 34,6 g/l S: 6,2 g/l A: 10 vol.%**



*„Feine Fruchtaromen im Bukett, mild und angenehm im Abgang.“*

Glas 0,1 l € 3,30 ~ 0,25 l Karaffe € 6,50 ~ 0,75 l Flasche € 19,00





2005er **Mußbacher Eselshaut** (324)  
*Scheurebe, Auslese -lieblich-, Prädikatswein aus der Pfalz*  
 Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Weinbiet e.G.  
**GOLDENER PREIS DER DLG - BUNDESWEINPRÄMIERUNG**

0,75 l Flasche € 23,00



## Besondere Scheurebe-Spezialitäten

1990er **Königshofener Walterstal** (333)  
*Scheurebe, Spätlese -lieblich-, Prädikatswein aus Tauberfranken*  
 Weingut Vetter, Beckstein - **Aus unserer Schatzkammer!** -  
**SILBERNE MEDAILLE BADISCHER WEINBAUVERBAND 1991**

0,75 l Bocksbeutel € 26,00



1976er **Thüngersheimer Johannisberg** (332)  
*Scheurebe, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein aus Franken*  
 Winzergenossenschaft Thüngersheim - **Aus unserer Schatzkammer!** -  
**SILBERMEDAILLE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG 1977**

0,35 l Bocksbeutel € 29,00



2005er **Wieslocher Spitzenberg** (340)  
*Scheurebe, Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus Baden/Kraichgau*  
 Erzeugerabfüllung Winzerkeller Wiesloch eG - **Aus unserer Schatzkammer!** -  
**GROßER INTERNATIONALER WEINPREIS DEUTSCHLAND 2006 - MUNDUS VINI GOLD-**  
**BADEN TOP 10 - AUSZEICHNUNG VOM BADISCHEN WEINBAUVERBAND**

0,5 l Flasche € 55,00

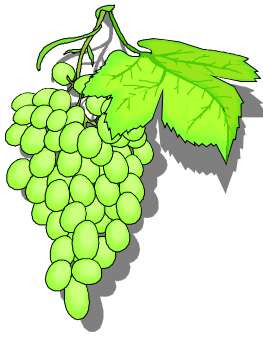


**Einzelstück!**

1979er „**Ehrenbürger**“ **St. Martiner Zitadelle** (334)  
*Scheurebe Gewürztraminer, Eiswein Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz*  
 Weingut Gilda Moll, St. Martin / Weinstraße - **Aus unserer Schatzkammer!** -

0,35 l Bocksbeutel € 65,00





# Traminer / Gewürztraminer

## *Verführer mit Rosenduft*

*Die Beeren der Rebsorte Traminer weisen eine rötliche Färbung auf, dennoch handelt es sich um eine Weißweinsorte. Der Gewürztraminer ist ein Denkmal deutscher Weinkultur, das die Jahrhunderte überdauert hat.*

*Bekannt ist die Rebsorte Traminer auch als Gewürztraminer oder als Roter Traminer. Der genaue Ursprung der Rebsorte ist noch immer unbekannt. Als wahrscheinlich wird angenommen, dass die Traube aus Südosteuropa, vielleicht auch aus Ägypten nach Österreich und Deutschland importiert wurde. Der Ort Tramin in Südtirol stand Pate für die Namensgebung der Rebsorte. Bereits seit dem 11. Jahrhundert wird die Existenz des Weins überliefert. Der Anbau der Sorte Traminer in Deutschland ist seit dem 16. Jahrhundert dokumentiert.*

*In Deutschland liegt der Anbau-Schwerpunkt in Baden und der Pfalz. Die Sorte erreicht einen Anteil von weniger als 1 Prozent an der deutschen Rebfläche.*



*Die Weine sind sehr intensiv und aromatisch. Das fruchtig-florale Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Je nach Qualitätsstufe haben die Weine eine stroh- bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert.*

## Aus unserem Weinkeller

**2017er Kallstadter Kronenberg (315)**

**Gewürztraminer, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**

**Erzeugerabfüllung Weingut Walter Henninger, Kallstadt/Weinstraße**

**GOLD-MEDAILLE DER AWC VIENNA - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2019**

**RZ: 89,7 g/l S: 6,1 g/l A: 10 vol.%**

*„Sortentypische Geschmacksexplosion mit internationaler Spitzenprämierung“*

**0,5 l Flasche € 24,50**



**2006er Besigheimer Felsengarten (290)**

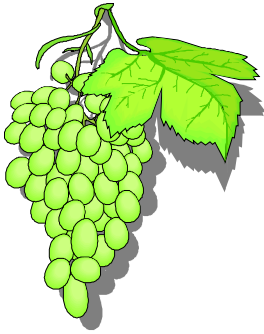
**Traminer, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein aus Württemberg**

**Erzeugerabfüllung Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim**

**RZ: 31,2 g/l S: 7,4 g/l A: 10 vol.%**

**0,75 l Flasche € 28,50**





# Rieslaner

*Sein Synonym ist „Mainriesling“*

*Hintergrund dieses Synonyms ist die Geburtsstätte des Rieslaners, die in Veitshöchheim am Main liegt.*

*Beim Rieslaner handelt es sich um eine Neuzüchtung aus Riesling und Silvaner aus dem Jahre 1921, die an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim bei Würzburg durch August Ziegler entstand.*

*Der Rieslaner wird hauptsächlich in Franken angebaut, man findet kleine Stockzahlen auch in der Pfalz.*



*Charakteristisch für den Rieslaner ist seine erfrischende Säure, die leicht aufdringlich wirken kann. Durch höhere Qualitätsstufen wie Spät- und Auslesen wird der Säuregehalt gemindert, was zu einer Harmonisierung des Spiels von Frucht und Säure führt. Der Wein wird abgerundet und außergewöhnlich.*

## Aus unserem Weinkeller

**2013er Volkacher Ratsherr (299)**

**Rieslaner, Spätlese -trocken-, Prädikatswein aus Franken  
Gutsabfüllung Weingut Kirch, Fahr**

**SILBERMEDAILLE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG 2014**

**„SELECTION PRÄMIERT“ IN GOLD**

**RZ: 3,5 g/l S: 7,0 g/l A: 13,5 vol.%**

*„Kirch's Mainriesling, exotische Note mit einer Fruchtexplosion aus Mango und anderen Südfrüchten.“*

**0,75 l Bocksbeutel € 28,50**



**2005er Volkacher Ratsherr (306)**

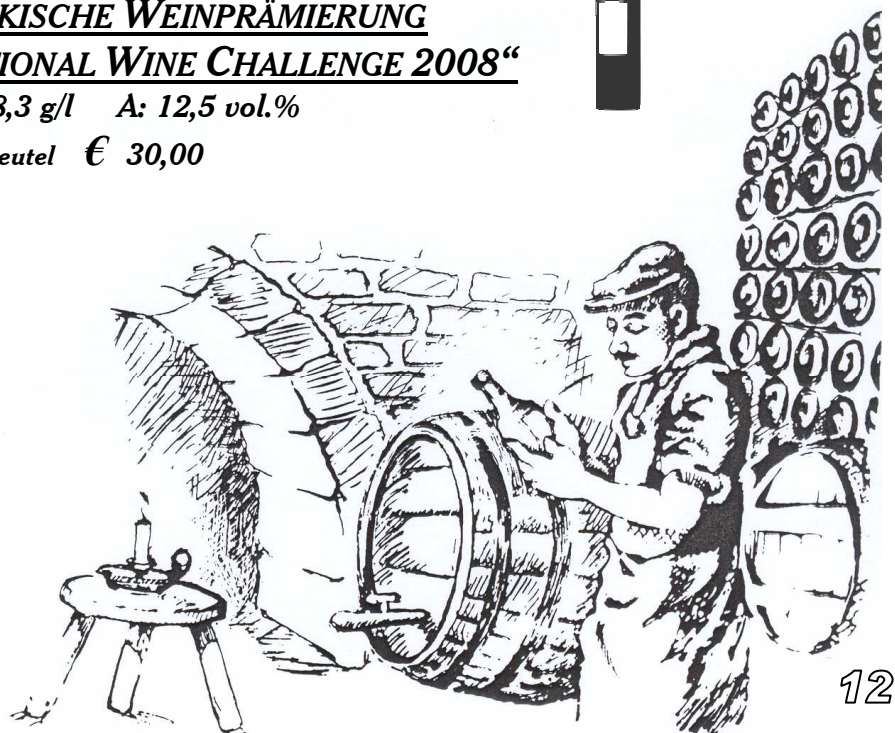
**Rieslaner, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein aus Franken  
Gutsabfüllung Weingut Kirch, Fahr**

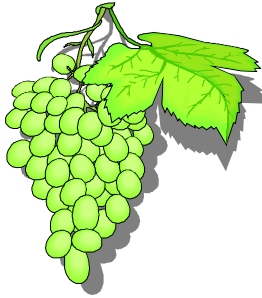
**SILBERMEDAILLE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG**

**SILBERMEDAILLE „INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2008“**

**RZ: 75,1 g/l S: 8,3 g/l A: 12,5 vol.%**

**0,75 l Bocksbeutel € 30,00**






# Gutedel

## *Die älteste Kulturrebe ist 5000 Jahre alt*

*Der geschmacksneutrale Charakter des Gutedels ermöglicht es, die besonderen Eigenschaften des Terroirs (geschmackliche Einflüsse auf den Wein durch Klima und Bodenbeschaffenheit) in den jeweiligen Weinen widerzuspiegeln.*

*Als Urheimat des Gutedels wird Palästina vermutet, der Anbau am mittleren Nil in Ägypten vor 5000 Jahren gilt als verbürgt. Durch die seefahrenden Phönizier sind die Reben vermutlich zu den Griechen und Römern gelangt. Letztere verbrachten sie nach Frankreich. Das Synonym „Chasselas“ wird auf den Anbau am gleichnamigen Ort zurückgeführt. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts wurde der Gutedel nachweislich auf deutschem Boden angepflanzt, zuerst in Württemberg und Franken, später in Sachsen und im Markgräflerland. Als wohlschmeckende Tafeltraube wird Gutedel weltweit angebaut.*

*Heute findet man den Gutedel nur noch selten in den Weinbergen. Der Anbau konzentriert sich nahezu ausschließlich auf das zu Baden gehörende Markgräflerland und auf Saale-Unstrut in Ostdeutschland.*

 *Die Gutedel-Weine sind süffig, fruchtbetont und anregend. Durch den biologischen Säureabbau bei der Lagerung erhalten die Weine eine besonders milde Art und gelten als sehr bekömmlich.*

## Aus unserem Weinkeller

**1997er Großjenaer Blütengrund (289)**

**Gutedel, Qualitätswein Saale-Unstrut  
Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen**

0,75 l Flasche € 17,50






# Optima

*Optima heißt „die Beste“ - Der Name wurde wegen der hohen Qualität der Weine gewählt. Leider hat der Anbau stark abgenommen, da die Sorte krankheitsanfällig ist und insgesamt eher niedrige Erträge bringt.*

*Die weiße Rebsorte Optima ist eine Züchtung aus (Silvaner x Riesling) und Müller-Thurgau. Die Kreuzung erfolgte durch Peter Morio und Prof. Bernhard Husfeld um 1930 am Institut für Rebenzüchtung in Siebeldingen/Pfalz. 1971 erfolgte die Eintragung in die Sortenliste.*

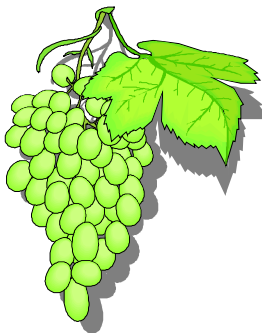
*Die Optimarebe wird nur noch selten angebaut. Kleine Bestände findet man in Rheinhessen und an der Mosel.*

 *Die Weine des Optima haben ein dem Riesling ähnelndes, duftiges Bukett, sind rassig und elegant. Der Optima hat typischen Auslesecharakter und findet daher starke Beachtung für edelsüße Prädikate.*

## Aus unserem Weinkeller

**1982er Waldböckelheimer Marienporter Klosterberg (335)**  
**Optima, Auslese -edelsüß-, Prädikatswein von der Nahe**  
**Weingut Theobald, Sobernheim - Aus unserer Schatzkammer! -**

0,75 l Flasche € 27,50




# Ehrenfelser

## Die Burg Ehrenfels als Namenspate

*Kleinere Anpflanzungen finden sich in Australien, England und Kanada. Im Rahmen einer Partnerschaft mit dem Rheingau stehen sogar 100 Rebstöcke am Rüdeshheimer Platz in Berlin.*

*Ehrenfelser ist eine Neuzüchtung aus 1929 von Heinrich Birk, dem Leiter der Forschungsanstalt Geisenheim, aus Riesling und Knipperlé, einer französischen Sorte des Elsaß. Im Jahr 1969 erfolgte der Sortenschutz.*

*In Deutschland finden sich nur geringe Anbauflächen, hauptsächlich verteilt auf die Pfalz und Rheinhessen.*

 *Die Ehrenfelser-Weine haben ein feinduftiges, traubiges Aroma und ähneln dem Riesling, allerdings sind sie nicht ganz so säurebetont. Der Ehrenfelser eignet sich gut für Prädikatsweine und hat die gleiche gute Lagerfähigkeit wie die Elternsorte Riesling, obgleich er sich in der Flasche rascher entwickelt.*

## Aus unserem Weinkeller

**1986er Gimmeldinger Meerspinne (338)**  
**Ehrenfelser, Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
**Winzergenossenschaft Weinbiet, Mußbach - Aus unserer Schatzkammer! -**  
**GROßER PREIS DLG-BUNDESWEINPRÄMIERUNG 1988**

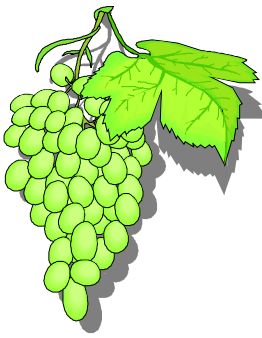
0,35 l Flasche € 38,00



**1986er Mußbacher Eselshaut (339)**  
**Ehrenfelser, Trockenbeerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
**Winzergenossenschaft Weinbiet, Mußbach - Aus unserer Schatzkammer! -**  
**GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE WEINPRÄMIERUNG 1988**  
**GROßER PREIS DLG-BUNDESWEINPRÄMIERUNG 1988**

0,35 l Flasche € 49,00





# Huxelrebe


## *Sehr empfindliche Rebe mit Potenzial*

*Die Huxelrebe ist eine wenig krankheitsresistente, witterungsanfällige Sorte, die aber sehr hochwertige Weine hervorbringen kann.*

*Die Kreuzung aus Elbling und Coutillier Musqué erfolgte im Jahr 1927 durch Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey.*

*Ihren Namen hat die Neuzüchtung von Fritz Huxel, der sie als erster in den 1950er Jahren in Westhofen (Rhein Hessen) umfangreich anbaute. Sortenschutz wurde ihr 1968 erteilt.*

*In den letzten Jahren ist der Anbau der Huxelrebe rückläufig. Auf etwa 0,6% der deutschen Rebfläche wächst sie hauptsächlich in Rhein Hessen und der Pfalz.*

 *Man findet vorwiegend würzig-aromatische Süßweine hoher Qualitätsstufen als Aperitif- oder Dessertwein.*

## Aus unserem Weinkeller

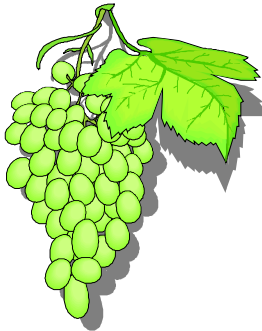
1986er **Ungsteiner Honigsäckel** (342)

**Huxelrebe Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
**Erzeugerabfüllung Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel, Bad Dürkheim**

RZ: 103,6 g/l S: 10,9 g/l A: 12 vol.% **-Aus unserer Schatzkammer! -**

*„Duft mit deutlichen Honigaromen. Reifer, süßer Wein.“*

0,375 l Flasche € 39,50




# Solaris

## *Mit Sonnenkraft im Namen zu hohen Mostgewichten*

*Die kräftige, widerstandsfähige Solarisrebe zeigt frühe Reife mit hoher Zuckerleistung, ihr niedrigerer Wuchs birgt einen anspruchsvolleren Anbau.*

*Solaris wurde 1975 von Norbert Becker am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus der Muttersorte Merzling und dem Vater Gm 6493 gezüchtet. Dieser Vatersämling entstand seinerseits in der damaligen Tschechoslowakei durch Kreuzung der Sorten Zarya Severa und Muskat-Ottonel, wurde dann nach Geisenheim (daher „Gm“) angeboten, wo die Züchtung weiter bearbeitet und benannt wurde.*

*Die selten angebaute, frostfeste Solarisrebe wächst vorwiegend in Baden, gefolgt von Sachsen und der Pfalz.*

 *Die Weine der Solaris sind fruchtig und reif, durch den gut erreichbaren Süßegrad geeignet für hohe Qualitätsstufen. Solaris ist beliebt als Verschnittspartner von Riesling und Weißburgunder.*

## Aus unserem Weinkeller

2007er **Kallstadter Kobnert** (343)

**Solaris Beerenauslese -edelsüß-, Prädikatswein aus der Pfalz**  
**Gutsabfüllung Weingut Walter Henninger, Kallstadt/Weinstraße**

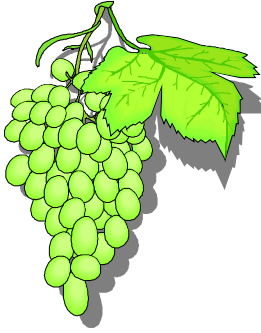
RZ: 118,1 g/l S: 6,9 g/l A: 11,5 vol.% **-Aus unserer Schatzkammer! -**

0,375 l Flasche € 32,00





# Ortega



## *Hommage an einen großen Philosophen*

*Dr. Hans Breider widmete seine Neuzüchtung dem großen spanischen Philosophen und Weinliebhaber José Ortega y Gasset, den er persönlich in Würzburg kennenlernte.*

*Die Ortega-Rebe wurde 1948 an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim aus Müller-Thurgau und Siegerrebe gekreuzt und 1972 klassifiziert. Der Eintrag in die Sortenliste erfolgte im Jahr 1981.*

*Die Reben treiben früh aus, daher sind sie sehr frostanfällig und es ist nicht ganz unproblematisch sie zu kultivieren. Vermutlich ist das der Grund, warum der Anbau rückläufig ist. Allerdings bringt die Rebsorte hohe Erträge mit häufig hohen Mostgewichten. Durch die frühe Reife finden die Trauben vielfältige Verwendung. Sie werden gern als Tafeltrauben vermarktet oder als Jungwein oder Federweißer verarbeitet. Bei späterer Lese entstehen hochwertige edelsüße Auslesen von hohem Niveau.*

*In Deutschland finden sich Ortega-Bestände hauptsächlich in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Mosel. Der Anbau ist auf nur noch ca. 0,5% der deutschen Gesamtrebfläche gesunken. Außerhalb Deutschlands sind heute auch kleinere Bestände in England bekannt.*



*Der Ortega zeichnet sich vor allem durch feine Fruchtaromen und ein herrlich nach Pfirsich duftendes Bukett aus. Geschmacklich zeigt er sich besonders aromatisch und sehr vollmundig mit wenig Säure. Er gilt als lagerfähig und baut seine Vorzüge durch eine Flaschenreife noch aus.*

## Aus unserem Weinkeller

### Besondere Ortega-Spezialität

1981er **Osanner Rosenberg** (344)

**Ortega Auslese -edelsüß-, Qualitätswein mit Prädikat, Mosel-Saar-Ruwer**

**Erzeugerabfüllung Josef Veit, Winzermeister, Monzell/Mosel**

**Lehr- und Versuchs-Weingut „Forsthof“**

**- Aus unserer Schatzkammer! -**

0,7 l Flasche € 28,00



**Einzelstück!**