



2017

## 365 Tage Riesling

Klassifikation:	365-Tage-Weine
Rebsorten:	100 % Riesling
Herkunft:	Aus unseren Trauben und Trauben befreundeter Winzer.
Vinifizierung:	Ausbau im Edelstahl.
Charakter:	Der klassische Pfälzer Riesling in der Liter-Flasche. Leicht, frisch und unkompliziert – für jeden Tag.
Analyse:	Alkohol 11,5 % vol. RZ: 6,3 g/L S: 8,9 g/L





2017 *365 Tage Weiß*

- Klassifikation: 365-Tage-Weine
- Rebsorten: Müller-Thurgau – Chardonnay -  
Muskateller
- Herkunft: Aus unseren Trauben und  
Trauben befreundeter Winzer.
- Vinifizierung: Ausbau im Edelstahl.
- Charakter: Leicht, frisch und  
aromatisch-duftig -  
easy-drinking für jeden Tag.
- Analyse: Alkohol 11,5 % vol.  
RZ: 5,7 g/L  
S: 6,9 g/L





2017

## 365 Tage Rosé

Klassifikation:	365-Tage-Weine
Rebsorten:	Spätburgunder Portugieser, Cabernet Sauvignon
Herkunft:	Aus unseren Trauben und Trauben befreundeter Winzer.
Vinifizierung:	Ausbau im Edelstahl.
Charakter:	Der Rosé für die Terrasse - Leicht, frisch und unkompliziert.
Analyse:	Alkohol 11,5 % vol. RZ: 5,6 g/L S: 7,4 g/L





## 2017 *Kalk & Stein*

Klassifikation: Ohne

Rebsorten: 70% Chardonnay  
30% Weißer Burgunder

Herkunft: Chardonnay von den kühlen, kalkgeprägten Lagen Kallstadt, Weißer Burgunder von warmen Buntsandstein-Böden in Ungstein.

Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 4.800 Liter/Hektar.

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau im Holzfass und 10 Monate auf der Vollhefe geben Charakter und Komplexität.

Charakter: Kraftvoll und würzig.

Analyse: Alkohol 12,5 % vol.  
RZ: 0,6 g/L  
S: 7,3 g/L





## 2017 *Riesling Kalkmergel*

Klassifikation: VDP.Gutswein

Rebsorten: 100% Riesling

Herkunft: Aus Trauben von Freinsheimer, Kallstadter und Ungsteiner Weinbergen, die wir vom Rebschnitt bis zur Lese selbst bewirtschaften.

Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Aus den ersten Lesedurchgängen der Kallstadter und Ungsteiner Einzellagen.

Vinifizierung: Ausbau im Edelstahl.

Charakter: Pfälzer Riesling Klassiker. Saftig frisch. Süße und Säure in harmonischer Balance.

Analyse: Alkohol 12,5 % vol.

RZ: 3,5 g/L

S: 7,6 g/L





## 2017 *Grauburgunder*

Klassifikation:	VDP.Gutswein
Rebsorten:	100% Grauburgunder
Herkunft:	Aus Trauben von Freinsheimer, Kallstadter und Ungsteiner Weinbergen, die wir vom Rebschnitt bis zur Handlese selbst bewirtschaften.
Weinbergsarbeit:	Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemit als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben sowohl teilweise als ganze Trauben gepresst und als auch nach kurzer Mazerationszeit mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau zum größten Teil im Edelstahl, 50% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Kräftig-nussig mit viel Schmelz.
Analyse:	Alkohol 12,5 % vol. RZ: 3,4 g/L S: 5,8 g/L





## 2017 *Chardonnay* & Weißburgunder

Klassifikation: VDP.Gutswein

Rebsorten: 80% Chardonnay  
20% Weißburgunder

Herkunft: Aus Trauben von Freinsheimer, Kallstadter und Ungsteiner Weinbergen, die wir vom Rebschnitt bis zur Handlese selbst bewirtschaften.

Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben.

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben sowohl teilweise als ganze Trauben gepresst und als auch nach kurzer Mazerationszeit mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau 20% im großen Holzfass, 80% Edelstahl. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.

Charakter: Fein-würzig mit zartem Schmelz.

Analyse: Alkohol 12,5 % vol.  
RZ: 4,4 g/L  
S: 6,9 g/L





## 2017 *Sauvignon Blanc*

Klassifikation:	VDP.Gutswein
Rebsorten:	100% Sauvignon Blanc
Herkunft:	Aus Trauben von ausgesuchten Freinsheimer und Kallstadter Weinbergen. Die Reben stehen auf Sand, Kalkmergel, Kies und Löss.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, vorsichtiges Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 5.800 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese in mehreren Durchgängen bleiben die Trauben über Nacht auf der Maische und werden am nächsten Tag schonend gepresst. Der Wein reift zu 80% im Edelstahl und zu 20% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Weder Loire, noch Neuseeland, dafür Pfalz: frische Sauvignon- Aromatik mit Körper und schöner Länge.
Analyse:	Alkohol 12,5 % vol. RZ: 1,5 g/L S: 6,9 g/L





## 2016 *Roter Satz*

- Klassifikation: VDP.Gutswein
- Rebsorten: Portugieser, St. Laurent
- Herkunft: Von Trauben heimischer Rebsorten. Sie wachsen in Freinsheimer Weinbergen, die wir vom Rebschnitt bis zur Lese selbst bewirtschaften.
- Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone.
- Vinifizierung: Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in gebrauchten Barrique und großen Holzfässern für 15 Monate.
- Charakter: Der pfeffrig-würzige Typ mit kräftiger Frucht.
- Analyse: Alkohol 13,5 % vol.  
RZ: 0,1 g/L  
S: 5,5 g/L





## 2016 *Spätburgunder*

Klassifikation:	VDP.Gutswein
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Von Spätburgunder-Trauben in Kallstadter und Freinsheimer Weinbergen, die wir vom Rebschnitt bis zur Lese selbst bewirtschaften.
Weinbergsarbeit:	Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone.
Vinifizierung:	Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Schon für den Gutswein verwenden wir kleinbeeriges Traubenmaterial aus französischen Klonen sowie einige Fässer der Lagen-Pinots. Ausbau in gebrauchten Barrique für 15 Monate.
Charakter:	Der elegant-frische Typ mit feiner Frucht.
Analyse:	Alkohol 12,5 % vol. RZ: 0,1 g/L S: 5,1 g/L





## 2017 *Ungstein* Riesling

Klassifikation: VDP.Ortswein

Rebsorten: 100% Riesling

Herkunft: Aus Trauben von ausgesuchten Ungsteiner Weinbergen. Hier herrscht ein warmes Klima vor; die Reben stehen auf kräftigen Löss-Lehm-Böden mit Bundsandstein im Untergrund.

Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 5.000 Liter/Hektar.

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau 60% im Edelstahl, 40% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.

Charakter: Fruchtig-charmante Art mit feiner Mineralität.

Analyse: Alkohol 13,0 % vol.

RZ: 3,3 g/L

S: 7,4 g/L





## 2017 *Kallstadt* Riesling

Klassifikation: VDP.Ortswein

Rebsorten: 100% Riesling

Herkunft: Aus Trauben von ausgesuchten Kallstadter Weinbergen. Hier herrscht ein kühleres Klima vor; die Reben stehen auf Kalk- und Kalkmergelböden.

Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 5.000 Liter/Hektar.

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau 90% im Edelstahl, 10% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.

Charakter: Kalkig-druckvolle Art mit viel Mineralität.

Analyse: Alkohol 13,0 % vol.

RZ: 4,4 g/L

S: 8,0 g/L





## 2016 *Freinsheim* Weißer Burgunder

Klassifikation: VDP.Ortswein

Rebsorten: 100% Weißer Burgunder

Herkunft: Aus Trauben von ausgesuchten Freinsheimer Weinbergen. Hier herrscht ein warmes Klima vor; die Reben stehen auf Sand, Kies und Löss.

Weinbergsarbeit: Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 5.000 Liter/Hektar.

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Ausbau 90% im großen Holzfass und 10% im Edelstahl. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel. Abfüllung frühestens im Mai.

Charakter: Saftig-reife Art mit dezenter Mineralität.

Analyse: Alkohol 13,5 % vol.

RZ: 1,9 g/L

S: 6,2 g/L





2016 *Freinsheim* Spätburgunder

Klassifikation:	VDP.Ortswein
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Aus Trauben von ausgesuchten Freinsheimer Weinbergen mit alten Reben. Hier herrscht ein warmes Klima; die Reben stehen auf Sand, Kies und Löss.
Weinbergsarbeit:	Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten 4.200 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Gärbehälter. In warmen Jahren mit einem kleinen Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 40% neuen und 60% gebrauchten Barrique für 18 Monate.
Charakter:	Intensive, dunkle Pinot-Frucht mit feiner Würze.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 0,2 g/L S: 5,8 g/L





2016 *Kallstadt* Spätburgunder

- Klassifikation: VDP.Ortswein
- Rebsorten: Spätburgunder
- Herkunft: Von den jungen Weinbergen der vom Kalk geprägten Lagen in Kallstadt.
- Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten 3.800 Liter/Hektar.
- Vinifizierung: Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Gärbehälter. In warmen Jahren mit einem kleinen Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 50% neuen und 50% gebrauchten Barrique für 18 Monate.
- Charakter: Der elegante, stoffig-mineralische Typ.
- Analyse: Alkohol 13,0 % vol.  
RZ: 0,3 g/L  
S: 5,8 g/L





## 2016 *Ungsteiner Nussriegel* Riesling

Klassifikation:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	100% Riesling
Herkunft:	In direkter Nachbarschaft der Lage WEILBERG. Hier finden sich tonhaltige Löss-Lehm-Böden mit dem für die Pfalz typischen Bundsandstein im Untergrund. Das Mikroklima ist im Vergleich zu den Kallstadter Lagen wärmer, so dass die Vegetation hier oft einige Tage voraus ist.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 4.500 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Zu 75% im Edelstahl und 25% im großen Holzfass reift der Wein 9 Monate auf der Vollhefe. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Der kräftige, maskuline Riesling-Typ.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 1,7 g/L S: 6,3 g/L





## 2016 *Kallstadter Steinacker* Riesling

Klassifikation:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	100% Riesling
Herkunft:	Die kühlsste und gleichzeitig kargste Lage in unserem Besitz. Hier stehen die Reben auf Kalk- und Kalkmergelböden, der kaum Wasser speichert. Der Einfluss des Pfälzer Waldes ist hier spürbar, der Wind und nächtliche Kühle bringt.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 4.200 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Zu 75% im Edelstahl und 25% im großen Holzfass reift der Wein 9 Monate auf der Vollhefe. Ohne Schöpfung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Der feine, feminine Typ. Mineralisch-elegant, mit präsender Säure.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 1,6 g/L S: 6,8 g/L





## 2016 *Kallstadter Steinacker* Chardonnay

Klassifikation:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	100% Chardonnay
Herkunft:	Die kühlsste und gleichzeitig kargste Lage in unserem Besitz. Hier stehen die Reben auf Kalk- und Kalkmergelböden, der kaum Wasser speichert. Der Einfluss des Pfälzer Waldes ist hier spürbar, der Wind und nächtliche Kühle bringt.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 3.000 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift 10 Monate in neuen (60%) und in gebrauchten Barriques (40%) aus französischer Eiche. Unfiltriert.
Charakter:	Eleganter Burgunder mit frischer Würze und Mineralität.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 0,6 g/L S: 6,4 g/L





## 2015 *Kallstadter Steinacker* Spätburgunder

Klassifikation:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Die kühlsste und gleichzeitig kargste Lage in unserem Besitz. Die Reben stehen auf Kalksteinböden, der kaum Wasser speichert. Der Einfluß des Pfälzer Waldes ist hier schon spürbar, was Wind und nächtliche Kühle bringt.
Weinbergarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten hier 3.000 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Holzgärbottiche, die "cuves", mit einem Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 20% neuen und 80% gebrauchten Barriques für 18 Monate.
Charakter:	Der kräutig-beerige Burgunder Typ mit seidiger Struktur und Länge.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 0,2 g/L S: 6,0 g/L





2016 *Weilberg* Riesling GG

- Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS
- Rebsorten: 100% Riesling
- Herkunft: Die VDP.Große Lage WEILBERG liegt in Süd- und Südost-Exposition um ein 2000 Jahre altes römisches Weingut herum. Die Besonderheit der 38 ha umfassenden Lage sticht sofort ins Auge: die roten Terra Rossa-Böden aus eisenhaltigem, tonigem Lehm.
- Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 3.000 Liter/Hektar.
- Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift 9 Monate auf der Vollhefe, 60% im Edelstahl und 40% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
- Charakter: Der expressive, opulente Riesling-Typ. Oft früher zugänglich als der SAUMAGEN, jedoch mit genauso großem Reifepotential.
- Analyse: Alkohol 13,5 % vol.  
RZ: 1,9 g/L  
S: 6,7 g/L





2016 *Weilberg* Weißer Burgunder GG

Klassifikation:	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Rebsorten:	100% Weißer Burgunder
Herkunft:	Die VDP.Große Lage WEILBERG liegt in Süd- und Südost-Exposition um ein 2000 Jahre altes römisches Weingut herum. Die Besonderheit der 38 ha umfassenden Lage sticht sofort ins Auge: die roten Terra Rossa-Böden aus eisenhaltigem, tonigem Lehm.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 3.000 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift 9 Monate auf der Vollhefe, 60% im gebrauchten und 40% im neuen Barriques aus französischer Eiche. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Fein-cremiger Burgunder mit Struktur und Säurefrische.
Analyse:	Alkohol 13,5 % vol. RZ: 0,5 g/L S: 6,1 g/L





## 2016 *Saumagen* Riesling GG

Klassifikation:	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Rebsorten:	100% Riesling
Herkunft:	Eine der traditionsreichsten Lagen der Pfalz. In dem kleinen, nach Süden und Süd-Osten sich öffnenden Talkessel herrscht der Kalkmergel, durchmischt von zahlreichen Kalksteinen. Hier finden sich beste Bedingungen: Wind, Wärme und nächtliche Kühle im richtigen Maß.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Ausgeizen zur Belüftung der Trauben. Wir ernten 3.000 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Nach der Handlese werden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Der Most vergärt mit natürlichen Hefen. Der Wein reift 9 Monate auf der Vollhefe, 70% im Edelstahl und 30% im großen Holzfass. Ohne Schönung, Enzyme oder sonstige Hilfsmittel.
Charakter:	Vom Kalk geprägter, mineralisch-würziger Riesling. Sehr langes Reife-Potential.
Analyse:	Alkohol 13,5 % vol. RZ: 1,6 g/L S: 6,9 g/L





## 2015 *Saumagen* Spätburgunder GG

Klassifikation:	VDP.Großes Gewächs
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Eine der traditionsreichsten Lagen der Pfalz. In dem kleinen, nach Süden und Süd-Osten sich öffnenden Talkessel herrscht der Kalkmergel, durchmischt von zahlreichen Kalksteinen. Hier herrschen beste Bedingungen: Wind, Wärme und nächtliche Kühle im richtigen Maß.
Weinbergsarbeit:	Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten hier 2.200 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Holzgärbottiche, die "cuves", mit einem Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 60% neuen und 40% gebrauchten Barriques für 18 Monate.
Charakter:	Der dunkel-würzige, fleischige Typ mit Kraft und Tiefe.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 0,2 g/L S: 6,1 g/L





## 2015 *Felsenberg* Spätburgunder

Klassifikation:	Große Lage
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Unsere Monopol-Lage Felsenberg liegt im Naturschutzgebiet Berntal, umschlossen von Kalksteinmauern. Die Reben stehen in einer ganz nach Süden ausgerichteten Hanglage, auf einem natürlichen Felsband aus tertiärem Kalkstein. Wir haben den Weinberg komplett renaturiert und mit Burgundischen Pinot Noir Reben neu bestockt.
Weinbergsarbeit:	Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Winzige Erträge von 2.000 Liter/Hektar.
Vinifizierung:	Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und per Hand abgebeert. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Holzgärbottiche, die "cuves", mit einem Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques für 18 Monate.
Charakter:	Der feminin-elegante Pinot, mit großer Länge.
Analyse:	Alkohol 13,0 % vol. RZ: 0,2 g/L S: 5,9 g/L





## 2015 *Das kleine Kreuz*

- Rebsorten: Merlot, St. Laurent, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
- Herkunft: Die Trauben stammen aus der heißesten Lage Freinsheims, "Schwarzes Kreuz". Die trockenen Kies- und Sand-Böden sind die Grundlage für kraftvolle Rotweine. Schwerpunkt der Cuvée ist die Merlot-Traube, ergänzt durch St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.
- Weinbergarbeit: Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürliche Düngung. Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten hier 3.000 L/Hektar.
- Vinifizierung: Die Trauben für den Zweitwein von "Das Kreuz" werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Gärbehälter. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques für 18 Monate.
- Charakter: Fein-würzig mit langem Nachhall.
- Analyse: Alkohol 14,0 % vol.  
RZ: 0,1 g/L  
S: 5,2 g/L





## 2015 *Das Kreuz*

- Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und St. Laurent.
- Herkunft: Die Trauben stammen aus der heißesten Lage Freinsheims, "Schwarzes Kreuz". Die trockenen Kies- und Sand-Böden sind die Grundlage für kraftvolle Rotweine. "Das Kreuz" besteht hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon, ergänzt durch Merlot, Cabernet Franc und einen kleinen Teil St. Laurent, den Pfälzer "Touch".
- Weinbergsarbeit: Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürliche Düngung. Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten hier 2.500 L/Hektar.
- Vinifizierung: Die Trauben für unsere Flaggschiff-Cuvée "Das Kreuz" werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Gärbehälter. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 75% neuen und 25% gebrauchten Barriques für 22 Monate.
- Charakter: Kräftig-würzig mit langem Nachhall.
- Analyse: Alkohol 14,0 % vol.  
RZ: 0,1 g/L  
S: 5,5 g/L





## 2015 *Réserve* Syrah

- Rebsorten: 100% Syrah
- Herkunft: Die Bezeichnung "Réserve" ist Weinen vorbehalten, wie sie uns die Natur nur in Ausnahme-Jahren erzeugen lässt. Ausschließlich die besten Fässer finden ihren Weg in die "Réserve" des Jahrgangs. Die Trauben stammen aus von Sand und Kies geprägten Parzellen in Freinsheim, bestockt mit französischem Rebmateriale.
- Weinbergarbeit: Einsatz von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürliche Düngung. Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone. Wir ernten hier 2.200 L/Hektar.
- Vinifizierung: Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Holzgärbottiche, die sogenannten "cuves". Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in 75% neuen und 25% gebrauchten Barriques für 22 Monate.
- Charakter: Kräftig-würzig mit langem Nachhall.
- Analyse: Alkohol 14,0 % vol.  
RZ: 0,2 g/L  
S: 5,4 g/L



## 2013 BLANC ET NOIR BRUT

---



<b>JAHRGANG</b>	2013
<b>REBSORTE</b>	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
<b>BODEN</b>	Von kalkhaltigen Böden
<b>KATEGORIE</b>	Schaumwein
<b>LESEDATUM</b>	15. – 22. 9. 2013
<b>ERTRAG</b>	68 hl/ha
<b>MOSTGEWICHT</b>	78 – 82° Oe
<b>AUSBAU</b>	9 Monate auf der Feinhefe in großen Holzfässern. Danach Flaschengärung und weitere 42 Monate Reife auf der Hefe, degorgiert Ende 2017 mit 3g Dosage.
<b>ALKOHOL</b>	12,0 % vol
<b>SÄURE</b>	8,5 g/l
<b>RESTZUCKER</b>	3,0 g/l
<b>SENSORIK</b>	Reife, hefige Nase. Dezent Brioche dahinter eine kernige, frische Zitrusfrucht und etwas Grapefruit. Am Gaumen sehr zupackend und frisch mit feiner Perlage.