

2009

## RIESLING TROCKEN

### Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

### Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende April.

### Geschmack:

Goldgelb im Glas mit leicht grünlichen Reflexen. Reife Äpfel und Kräuter in der Nase, animierende Frucht. Leicht mineralische Noten am Gaumen mit präsenter Säure. Ein saftiger Riesling mit viel Ausdruck.

Vorhandener Alkohol: 13 % Vol.

Gesamtsäure: 6,9 g/l

Restzucker: 3,9 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C



2009

## SILVANER TROCKEN

### Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

### Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende April.

### Geschmack:

Goldgelb im Glas mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase begeistern reife Früchte und Kräuter. Leicht erdige, schmelzige Noten mit feiner Säure am Gaumen. Ein echter „Spaßmacher“.

Vorhandener Alkohol: 13 % Vol.

Gesamtsäure: 4,7 g/l

Restzucker: 5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C



2009

## GRAUBURGUNDER TROCKEN

### Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

### Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende April.

### Geschmack:

Goldgelb im Glas mit leicht grünlichen Reflexen. Leicht nussiger und exotischer Duft mit erdig-mineralischen Noten. Etwas kandierte Früchte und eine lebendige Säure am Gaumen. Ein typischer, harmonischer Grauburgunder.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l

Restzucker: 4,2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C



2009

## CHARDONNAY & WEISSBURGUDNER TROCKEN

### Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

### Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende April.

### Geschmack:

Goldgelb im Glas mit leicht grünlichen Reflexen. Reifer Duft nach Honigmelone mit leicht kräuterigen Anklängen. Eine Cuvée mit feiner Säure und viel Kraft am Gaumen, und dennoch etwas „verspielt“. Eine gelungene Komposition.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Restzucker: 6,3 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C



2009

## SPÄTBURGUNDER TROCKEN

### Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

### Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Die Handgeernteten Trauben wurden entrappt und mit den traubeneigenen Hefen auf der Maische vergoren, anschließend 10 Tage mazeriert. Es folgte ein Hefelager in Eichenholzfässern bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

### Geschmack:

Dunkles Rubinrot im Glas. In der Nase sehr elegant, erinnert an reife Waldbeeren. Eine leichte Holznote am Gaumen unterstützt die Nachhaltigkeit.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,3 g/l

Restzucker: 0,4 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 20 °C



2009

## BECHTHEIMER RIESLING TROCKEN

### Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

### Ausbau:

Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleisten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende Mai.

### Geschmack:

Strahlend gelb steht der Wein im Glas. Sehr würzig und fruchtbetont in der Nase, erinnert an reifen Pfirsich und Apfel. Mineralität am Gaumen und eine filigrane Säure sorgen für einen angenehmen Schmelz. Der Wein ist sehr dicht und komplex.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 6,3 g/l

Restzucker: 2,7 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C



2009

## BECHTHEIMER CHARDONNAY TROCKEN

### Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

### Ausbau:

Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleisten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen in Eichenholzfässern vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Mitte Juni.

### Geschmack:

Goldgelb mit dezenter Holzwürze und einem Duft nach reifen Quitten. Schmelzig und leicht nussig am Gaumen, mit viel Kraft und Fülle.

Vorhandener Alkohol: 14 % Vol.

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Restzucker: 6,9 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C



2009

## BECHTHEIMER SCHWARZRIESLING TROCKEN

### Lage:

Unsere Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen des Bechtheimer Terroirs. Sie besitzen viel Ausdruck durch ihre hohe Reife und Mineralität.

### Ausbau:

Die Trauben wurden bereits im Sommer halbiert, um eine lange und konzentrierte Reife am Stock zu gewährleisten. Selektive Handlese der reifen Trauben und eine Mazeration vor und nach der Maischegärung mittels traubeneigenen Hefen erbringen ein großes Arompotential und viel Fülle. Es folgte ein Hefelager in Eichenholzfässern und teilweise Barriquefässern bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

### Geschmack:

Der Wein schimmert Kirchrot im Glas. Würzig und rauchig in der Nase, erinnert an Dörrobst und Pflaumen. Am Gaumen sehr feingliedrig und dicht mit feiner Tanninstruktur. Kräftiger Pinot Meunier!

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,2 g/l

Restzucker: 0,1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 20 °C



2009

## HASENSPRUNG RIESLING TROCKEN

### Lage:

Für die Lagenweine werden ausschließlich die reifsten Trauben unserer ältesten Weinberge per Handlese in mehreren Schritten selektioniert. Unsere Rebanlagen im Hasensprung sind nach Süden ausgerichtete Terrassenanlagen, geprägt von einem mittelschweren Tonboden mit Lehmanteil.

### Ausbau:

Extrem reife Trauben wurden in mehreren Durchgängen selektioniert und ganz behutsam Verarbeitet. Leichtes anquetschen der Beeren und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleiten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

### Geschmack:

Goldgelb im Glas, in der Nase Aromen von reifem Pfirsich und Honig. Sehr würzig und mineralisch am Gaumen mit einem feinen Schmelz. EINZIGARTIG!

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C



2009

## GEYERSBERG RIESLING TROCKEN

### Lage:

Für die Lagenweine werden ausschließlich die reifsten Trauben unserer ältesten Weinberge per Handlese in mehreren Schritten selektioniert. Schwere Löss-Lehmböden und Kalkmergel prägen den Geyersberg, der zu den besten Lagen Rheinhessens zählt.

### Ausbau:

Extrem reife Trauben wurden in mehreren Durchgängen selektioniert und ganz behutsam Verarbeitet. Leichtes anquetschen der Beeren und eine Maischestandzeit von mehreren Stunden gewährleiten eine optimale Auslagerung der Aromastoffe. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen im Holzfass vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Flaschenfüllung Ende Juni.

### Geschmack:

Der Wein steht Goldgelb im Glas. Bereits in der Nase betören mineralische Noten. Sehr vielschichtig am Gaumen mit sehr filigraner Säure und guter Länge.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Restzucker: 2,1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C



# 2008 PINOT BRUT

## Lage:

Unsere Trauben reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

## Ausbau:

Der Saft wurde mittels Ganztraubenpressung gewonnen und anschließend mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Hefelager bis zur Füllung der Cuvée Ende April. Nach der Flaschengärung lagerte der fertige Rohsekt weitere zwölf Monate auf der Hefe bis zum Degorgieren.

## Geschmack:

„zitrusfrischer Pinot-Sekt mit deutlich mineralischer Prägung und frischer, durchgängiger Säure, feine Perlage“ schreibt Weinwirtschaft 22/10 und Weinwelt 1/2011.

Dieser Schaumwein ist Gewinner der „Goldenen Perle 2010“ in der Kategorie Pinot Cuvée Brut

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 7,6 g/l

Restzucker: 8,1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C

