

WEINGUTWINTER



2020 KLOPPBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim KLOPPBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein zupackendes GG mit vibrierender Eleganz, Biss und enormen Tiefgang. Die rauchig-würzige Mineralität geht eine einzigartige Verbindung mit den dezenten Fruchtnoten und dem charakteristisch kühlen Feinschliff ein. Begeistert mit jedem Jahr Reife mehr!
TERROIR	Mit 220-280 m über dem Meeresspiegel unsere höchste und kühlfste Lage. Hier bewahren Trauben übermäßig lange ihre Vitalität und können langsam ausreifen. Nach Nord-Osten exponiert. Schwerer Tonmergel mit feinem Kalkstein.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Ceviche, Kabeljau und Maispoularde; gereift ein Gedicht zu Steinbutt, Jakobsmuschel mit Krustentierschaum oder scharfen Curries. Ein Riesling für besondere Momente mit besonderen Menschen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 6,4 g/l Säure: 8,6 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 KLOPPBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim KLOPPBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein zupackendes GG mit vibrierender Eleganz, Biss und enormen Tiefgang. Die rauchig-würzige Mineralität geht eine einzigartige Verbindung mit den dezenten Fruchtnoten und dem charakteristisch kühlen Feinschliff ein. Begeistert mit jedem Jahr Reife mehr!
TERROIR	Mit 220-280 m über dem Meeresspiegel unsere höchste und kühlfste Lage. Hier bewahren Trauben übermäßig lange ihre Vitalität und können langsam ausreifen. Nach Nord-Osten exponiert. Schwerer Tonmergel mit feinem Kalkstein.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Ceviche, Kabeljau und Maispoularde; gereift ein Gedicht zu Steinbutt, Jakobsmuschel mit Krustentierschaum oder scharfen Curries. Ein Riesling für besondere Momente mit besonderen Menschen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 3,7 g/l Säure: 8,9 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2020 GEIERSBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim GEIERSBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein erdig-würziges GG mit der gewohnten WINTER-Eleganz, dazu salzige Mineralität, ziselierte Kühle, eine tiefgründige Struktur und reifes Kernobst, das am Gaumen tanzt. Konzentriert, präzise und mit großem Reifepotential.
TERROIR	Drei markante Hügel am Fuße des Kloppbergs, an deren Westhängen alte Rieslingreben tief im tiefgründigen Tonmergel mit der prägenden Kalksteineinlage wurzeln. Von zahlreichen Mikroklimata geprägt.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Als Apéro oder Finale zu besonderen Anlässen; als Speisenbegleiter ein Traum zu Perlhuhnbrust, Rehrücken, Steinpilz- oder Blutwurstrisotto (Tipp: mit Kabeljau reichen) oder gegrillten King Prawns und mediterranen Beilagen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 2,0 g/l Säure: 8,4 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 GEIERSBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim GEIERSBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein erdig-würziges GG mit der gewohnten WINTER-Eleganz, dazu salzige Mineralität, ziselierte Kühle, eine tiefgründige Struktur und reifes Kernobst, das am Gaumen tanzt. Konzentriert, präzise und mit großem Reifepotential.
TERROIR	Drei markante Hügel am Fuße des Kloppbergs, an deren Westhängen alte Rieslingreben tief im tiefgründigen Tonmergel mit der prägenden Kalksteineinlage wurzeln. Von zahlreichen Mikroklimata geprägt.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Als Apéro oder Finale zu besonderen Anlässen; als Speisenbegleiter ein Traum zu Perlhuhnbrust, Rehrücken, Steinpilz- oder Blutwurstrisotto (Tipp: mit Kabeljau reichen) oder gegrillten King Prawns und mediterranen Beilagen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 3,0 g/l Säure: 8,0 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2020 LECKERBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim LECKERBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein saftiges und einladendes GG mit griffiger Mineralität, Spannung und einem faszinierenden, beinahe schon salzigem Finale. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, werden mit zunehmender Reife noch konzentrierter.
TERROIR	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalksteinverwitterungsboden der nach Süden hin exponierten Lage LECKERBERG, der dem Riesling das charakteristische Spiel zwischen faszinierender Mineralität und komplexer Frucht verleiht.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Seezunge, Kabeljau oder orientalischem Couscous mit Yoghurt-Minzschaum; gereift ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch oder klassischen Sonntagsbraten.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 1,5 g/l Säure: 7,9 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2019 LECKERBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim LECKERBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein saftiges und einladendes GG mit griffiger Mineralität, Spannung und einem faszinierenden, beinahe schon salzigem Finale. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, werden mit zunehmender Reife noch konzentrierter.
TERROIR	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalksteinverwitterungsboden der nach Süden hin exponierten Lage LECKERBERG, der dem Riesling das charakteristische Spiel zwischen faszinierender Mineralität und komplexer Frucht verleiht.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Seezunge, Kabeljau oder orientalischem Couscous mit Yoghurt-Minzschaum; gereift ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch oder klassischen Sonntagsbraten.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 2,9 g/l Säure: 8,9 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 LECKERBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim LECKERBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein saftiges und einladendes GG mit griffiger Mineralität, Spannung und einem faszinierenden, beinahe schon salzigem Finale. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, werden mit zunehmender Reife noch konzentrierter.
TERROIR	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalksteinverwitterungsboden der nach Süden hin exponierten Lage LECKERBERG, der dem Riesling das charakteristische Spiel zwischen faszinierender Mineralität und komplexer Frucht verleiht.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und anschließend spontan im Edelstahltank vergoren. Nach mehreren Monaten auf der Feinhefe reift der junge Wein nach der Abfüllung weitere zwei Jahre im Weingut, um sein Potential in Ruhe zu entfalten.
PASST ZU...	Jung perfekt zu Kalbfleisch, Seezunge, Kabeljau oder orientalischem Couscous mit Yoghurt-Minzschaum; gereift ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch oder klassischen Sonntagsbraten.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 5,7 g/l Säure: 7,9 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2011 LECKERBERG Riesling GG®

VDP.Grosse Lage®

HERKUNFT	Dittelsheim LECKERBERG Rheinhessen
PROFIL	Ein gereifter Riesling mit einer salzigen Mineralität, Würze und animierenden Säurestruktur. Die komplexen Fruchtaromen, dominiert von Zitrus- und Grapefruitnoten, erlangten durch die Reife zusätzliche Dichte und sind perfekt eingebunden.
TERROIR	Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalksteinverwitterungsboden der nach Süden hin exponierten Lage LECKERBERG, welcher dem Riesling das charakteristische Spiel zwischen Mineralität und Frucht verleiht. Im tendenziell sehr warmen Jahrgang 2011 konzentrierten wir uns darauf, die Frische und Säurestruktur in den Trauben zu erhalten. Immer wieder wurden die Erträge ausgedünnt und das Laubwandmanagement der Witterung angepasst.
VINIFIKATION	Selektive Handlese am Höhepunkt der Ernte. Kerngesunde, goldgelbe Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gekeltert und spontan im Edelstahltank vergoren. Die Flaschenreife fand in unserer Schatzkammer statt.
PASST ZU...	Durch die Reife ein Gedicht zu Beef Teriyaki, Sashimi vom Lachs und Thunfisch, klassischen Sonntagsbraten und allen Herbstgerichten mit Kürbis.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 1,5 g/l Säure: 6,2 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2020 DITTELSHEIM Spätburgunder 1G[®]

VDP.Aus Ersten Lagen[®]

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Sehr elegant, feingliedrig und finessenreich, mit einer grandiosen würzig-beerigen Frucht. Zarte Holz- und Röstaromen in perfekter Balance zur Charakteristik der Rebsorte. Im wahrsten Sinne „Pinot Noir“.
TERROIR	Feinkörnige Kalksteinböden und schwerer Tonmergel der besten Lagen von Dittelsheim bilden die Grundlage, auf der unsere ältesten Spätburgunderparzellen wachsen. Durch extreme Ertragsreduktion und radikale Handarbeit sind die Trauben klein, lockerbeerig und aromatisch.
VINIFIKATION	Im Anschluss an die selektive Handlese werden unsere Trauben zu 100% entrappt und vergären auf natürliche Weise auf der Maische, die zweimal täglich händisch untergestoßen wird. Nach der Gärung reift der noch junge Spätburgunder 20 Monate lang auf der Feinhefe im französischen Eichenholzfass. Er wird unfiltriert abgefüllt.
PASST ZU...	In der Küche ist er der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Rind- und Kalbsfleisch oder vegetarischen Gemüsepfannen. Im Sommer sehr schön leicht gekühlt zu etwas fetterem Fisch, in der kalten Jahreszeit perfekt für gemütliche Stunden zu Hause.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 0,5 g/l Säure: 5,6 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2019 DITTELSHEIM Spätburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Sehr elegant, feingliedrig und finessenreich, mit einer grandiosen würzig-beerigen Frucht. Zarte Holz- und Röstaromen in perfekter Balance zur Charakteristik der Rebsorte. Im wahrsten Sinne „Pinot Noir“.
TERROIR	Feinkörnige Kalksteinböden und schwerer Tonmergel der besten Lagen von Dittelsheim bilden die Grundlage, auf der unsere ältesten Spätburgunderparzellen wachsen. Durch extreme Ertragsreduktion und radikale Handarbeit sind die Trauben klein, lockerbeerig und aromatisch.
VINIFIKATION	Im Anschluss an die selektive Handlese werden unsere Trauben zu 100% entrappt und vergären auf natürliche Weise auf der Maische, die zweimal täglich händisch untergestoßen wird. Nach der Gärung reift der noch junge Spätburgunder 20 Monate lang auf der Feinhefe im französischen Eichenholzfass. Er wird unfiltriert abgefüllt.
PASST ZU...	In der Küche ist er der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Rind- und Kalbsfleisch oder vegetarischen Gemüsepfannen. Im Sommer sehr schön leicht gekühlt zu etwas fetterem Fisch, in der kalten Jahreszeit perfekt für gemütliche Stunden zu Hause.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13 %vol Restzucker: 0,1 g/l Säure: 5,1 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2018 DITTELSHEIM Spätburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Sehr elegant, feingliedrig und finessenreich, mit einer grandiosen würzig-beerigen Frucht. Zarte Holz- und Röstaromen in perfekter Balance zur Charakteristik der Rebsorte. Im wahrsten Sinne „Pinot Noir“.
TERROIR	Feinkörnige Kalksteinböden und schwerer Tonmergel der besten Lagen von Dittelsheim bilden die Grundlage, auf der unsere ältesten Spätburgunderparzellen wachsen. Durch extreme Ertragsreduktion und radikale Handarbeit sind die Trauben klein, lockerbeerig und aromatisch.
VINIFIKATION	Im Anschluss an die selektive Handlese werden unsere Trauben zu 100% entrappt und vergären auf natürliche Weise auf der Maische, die zweimal täglich händisch untergestoßen wird. Nach der Gärung reift der noch junge Spätburgunder 20 Monate lang auf der Feinhefe im französischen Eichenholzfass. Er wird unfiltriert abgefüllt.
PASST ZU...	In der Küche ist er der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Rind- und Kalbsfleisch oder vegetarischen Gemüsepfannen. Im Sommer sehr schön leicht gekühlt zu etwas fetterem Fisch, in der kalten Jahreszeit perfekt für gemütliche Stunden zu Hause.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13 %vol Restzucker: 0,5 g/l Säure: 5,5 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2020 DITTELSHEIM Riesling 1G®

VDP.Aus Ersten Lagen®

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Dittelsheim Riesling brilliert, indem er die Einzigartigkeit des etwas abseits gelegenen Weinortes zeigt. Saftigkeit trifft auf Mineralität pur, Körper auf Eleganz. Ein Riesling par excellence mit großartiger Kräuterwürze und hohem Lagerpotential.
TERROIR	Die Essenz des Dittelsheimer Terroirs vereint in einem Wein: Handgelesene Trauben aus allen drei VDP.Grossen Lagen finden sich in diesem Wein wieder. Kalksteinverwitterung verschmilzt mit Tonmergel, Südlagen treffen auf nach Osten gerichtete Weinbergparzellen.
VINIFIKATION	Die selektive Handlese in kleinen Chargen, das schonende Keltern und die Spontangärung bilden das Fundament für unseren 1G Riesling. Die lange Lagerung auf der Feinhefe verleiht zusätzliche Tiefe, Struktur und Klasse. Im Anschluss an die Füllung ruht der Wein mindestens anderthalb Jahre in unserem Keller.
PASST ZU...	Carpaccio vom Fleisch, Fisch oder Gemüse; Vitello Tonnato; Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren; ausgefallene Curry-Variationen oder hochwertige Fischgerichte wie Thunfisch-Steak und Tatar
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 5,2 g/l Säure: 8,8 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Riesling 1G®

VDP.Aus Ersten Lagen®

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Dittelsheim Riesling brilliert, indem er die Einzigartigkeit des etwas abseits gelegenen Weinortes zeigt. Saftigkeit trifft auf Mineralität pur, Körper auf Eleganz. Ein Riesling par excellence mit großartiger Kräuterwürze und hohem Lagerpotential.
TERROIR	Die Essenz des Dittelsheimer Terroirs vereint in einem Wein: Handgelesene Trauben aus allen drei VDP.Grossen Lagen finden sich in diesem Wein wieder. Kalksteinverwitterung verschmilzt mit Tonmergel, Südlagen treffen auf nach Osten gerichtete Weinbergparzellen.
VINIFIKATION	Die selektive Handlese in kleinen Chargen, das schonende Keltern und die Spontangärung bilden das Fundament für unseren 1G Riesling. Die lange Lagerung auf der Feinhefe verleiht zusätzliche Tiefe, Struktur und Klasse. Im Anschluss an die Füllung ruht der Wein mindestens anderthalb Jahre in unserem Keller.
PASST ZU...	Carpaccio vom Fleisch, Fisch oder Gemüse; Vitello Tonnato; Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren; ausgefallene Curry-Variationen oder hochwertige Fischgerichte wie Thunfisch-Steak und Tatar
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 3,5 g/l Säure: 8,5 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 WESTHOFEN Riesling 1G®

VDP.Aus Ersten Lagen®

HERKUNFT	WESTHOFEN Rheinhessen
PROFIL	Das mineralische Gestein verleiht dem Riesling eine enorme Salzigkeit, die sich von der Nase bis zum Finish durchzieht. Leichte, fein nuancierte Fruchtnoten und eine dezente Würze verleihen obendrein Saftigkeit und Komplexität.
TERROIR	Selektierte Trauben aus den besten Lagen von Westhofen, die von einem harten Kalksteinuntergrund und schweren Tonmergelboden geprägt sind. Die tiefere Lage als Dittelsheim sorgt für ein wärmeres Klima und frühere Reife.
VINIFIKATION	Die selektive Handlese in kleinen Chargen, das schonende Keltern und die Spontangärung bilden das Fundament für unseren 1G Riesling. Die lange Lagerung auf der Feinhefe verleiht zusätzliche Tiefe, Struktur und Klasse. Im Anschluss an die Füllung ruhte Westhofen 1G ca. 10 Monate lang auf der Flasche.
PASST ZU...	Hochwertige Fischgerichte wie Wolfsbarsch oder Kaisergranat, aber auch ein gegrilltes Rindersteak machen sich hervorragend zu diesem trockenen Riesling aus Ersten Lagen. Die größte Freude bereitet der Wein dabei beim Genuss in bester Gesellschaft.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 2,0 g/l Säure: 8,3 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Chardonnay

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Unverkennbare Mineralik und Salzigkeit, die sich perfekt mit einer feinen Würze, zarten Röstaromen und Noten von gelben Früchten verbinden. Ein charakterstarker Chardonnay mit viel Eleganz und zartem Schmelz.
TERROIR	In ausgesuchten Bereichen innerhalb unserer Weinlagen stehen unsere Chardonnay-Parzellen, die die besonders feinen Böden aus Tonmergel und Kalksteinverwitterung lieben. Abendsonne und eine gute Wasserversorgung sorgen für Reife und Saftigkeit.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Chardonnay Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Harmoniert perfekt mit kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und hellem Fleisch oder Käseplatten. Herrlich schön auch als Gesprächsbegleiter.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 1,3 g/l Säure: 7,2 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2022 DITTELSHEIM Chardonnay

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Unverkennbare Mineralik und Salzigkeit, die sich perfekt mit einer feinen Würze, zarten Röstaromen und Noten von gelben Früchten verbinden. Ein charakterstarker Chardonnay mit viel Eleganz und zartem Schmelz.
TERROIR	In ausgesuchten Bereichen innerhalb unserer Weinlagen stehen unsere Chardonnay-Parzellen, die die besonders feinen Böden aus Tonmergel und Kalksteinverwitterung lieben. Abendsonne und eine gute Wasserversorgung sorgen für Reife und Saftigkeit.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Chardonnay Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate bis Jahre der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Harmoniert perfekt mit kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und hellem Fleisch oder Käseplatten. Aufgrund seiner Stilistik perfekt für alle französisch angehauchten Gerichte. Herrlich schön auch als Gesprächsbegleiter.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13,5% vol Restzucker: 2,7 g/l Säure: 5,7 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Weissburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Ein Duft nach saftigem Kernobst, gemischt mit den Aromen einer würzig-frischen Sommerbrise. Am Gaumen schmeichelt der feine Schmelz und vereint die kühle, rassige Stilistik perfekt mit den zarten Holznoten.
TERROIR	Die Trauben wachsen in alten Weissburgunder-Anlagen rund um Dittelsheim-Hessloch. Die sanften Hügel und eine gute Bodenstruktur sorgen für viele Sonnenstunden und eine hervorragende Nährstoffversorgung.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kelteren vergärt der Weissburgunder Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Harmoniert perfekt mit kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und hellem Fleisch. Unser Geheimtipp: zu harten Rohmilchkäsesorten und fruchtig-scharfen Chutneys genießen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 3,5 g/l Säure: 6,4 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Grauburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Die Nase ist leicht würzig und begeistert mit ihrem intensiven Gelbfruchtaroma. Auf der Zunge präsentiert sich der Wein rauchig und kühl, mit leichten Holzanklängen und aromatischer Frucht. Eigenständig, mit Profil und Herkunft.
TERROIR	Die Trauben stammen aus alten Weinbergen in Dittelsheim-Hessloch, die wir seit vielen Jahren mit intensivem handwerklichem Fleiß pflegen. Besonders kalkreiche und fruchtbare Böden prägen unsere Ortsweine und fördern eine subtile Mineralik.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Grauburgunder Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Ein Wein für kräftige Speisen, vegetarisch wie mit Fleischbeilage, und cremigen Saucen. Tagliatelle mit Trüffel oder Fischgerichte wie Lachs auf einem Blätterteig-Spinat-Bett sind nur zwei Optionen von Vielen...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 14% vol Restzucker: 3,4 g/l Säure: 6,4 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2023 KALKSTEIN RIESLING

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Riesling, der nach Heimat schmeckt! Die Kalksteinböden verleihen diesem Riesling einen mineralisch-würzigen Charakter, während die vollreifen und saftigen Fruchtaromen ein packendes Spiel mit der animierenden Säurestruktur eingehen.
TERROIR	Ausgewählte junge wie alte Rieslingweinberge rund um unseren Heimatort Dittelsheim sind die Herkunft unseres KALKSTEIN Rieslings. Namensgebend auf kalksteinreichen und steinigen Böden gewachsen.
VINIFIKATION	Eine strenge selektive Handlese geht dem schonenden Keltern voraus, ehe wir den Riesling auf natürliche Weise vergären lassen. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der KALKSTEIN Riesling wird im Edelstahltank ausgebaut und reift nach der Gärung für einige Monate auf der Feinhefe.
PASST ZU...	Ein Wein mit maximalem Trinkfluss und toller Saftigkeit! Einerseits fruchtig-trocken, andererseits salzig-mineralisch bei einer feinen Würze. Der ideale Riesling zu herzhaften und würzigen Speisen wie einer Vesperplatte, mediterranem Ofengemüse, gebratener Forelle oder asiatischen Gerichten wie Sushi, Thai-Curries und Chicken Masala.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 5,0 g/l Säure: 7,4 g/l Enthält Sulfite



Jahrgang 2022



WEINGUTWINTER



2022 KALKSTEIN RIESLING

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Riesling, der nach Heimat schmeckt! Die Kalksteinböden verleihen diesem Riesling einen mineralisch-würzigen Charakter, während die vollreifen und saftigen Fruchtaromen ein packendes Spiel mit der animierenden Säurestruktur eingehen.
TERROIR	Ausgewählte junge wie alte Rieslingweinberge rund um unseren Heimatort Dittelsheim sind die Herkunft unseres KALKSTEIN Rieslings. Namensgebend auf kalksteinreichen und steinigen Böden gewachsen.
VINIFIKATION	Eine strenge selektive Handlese geht dem schonenden Kellern voraus, ehe wir den Riesling auf natürliche Weise vergären lassen. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der KALKSTEIN Riesling wird im Edelstahltank ausgebaut und reift nach der Gärung für einige Monate auf der Feinhefe.
PASST ZU...	Der ideale Riesling zu herzhaften und würzigen Speisen wie einer Vesperplatte, mediterranem Ofengemüse oder asiatischen Gerichten wie Sushi, Thai-Curries und Chicken Masala.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 4,1 g/l Säure: 7,5 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2021 KALKSTEIN RIESLING

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Riesling, der nach Heimat schmeckt! Die Kalksteinböden verleihen diesem Riesling einen mineralisch-würzigen Charakter, während die vollreifen und saftigen Fruchtaromen ein packendes Spiel mit der animierenden Säurestruktur eingehen.
TERROIR	Ausgewählte junge wie alte Rieslingweinberge rund um unseren Heimatort Dittelsheim sind die Herkunft unseres KALKSTEIN Rieslings. Namensgebend auf kalksteinreichen und steinigen Böden gewachsen.
VINIFIKATION	Eine strenge selektive Handlese geht dem schonenden Keltern voraus, ehe wir den Riesling auf natürliche Weise vergären lassen. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der KALKSTEIN Riesling wird im Edelstahltank ausgebaut und reift nach der Gärung für einige Monate auf der Feinhefe.
PASST ZU...	Der ideale Riesling zu herzhaften und würzigen Speisen wie einer Vesperplatte, mediterranem Ofengemüse oder asiatischen Gerichten wie Sushi, Thai-Curries und Chicken Masala.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13 %vol Restzucker: 5,7 g/l Säure: 8,0 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2020 KALKSTEIN RIESLING

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Riesling, der nach Heimat schmeckt! Die Kalksteinböden verleihen diesem Riesling einen mineralisch-würzigen Charakter, während die vollreifen und saftigen Fruchtaromen ein packendes Spiel mit der animierenden Säurestruktur eingehen.
TERROIR	Ausgewählte junge wie alte Rieslingweinberge rund um unseren Heimatort Dittelsheim sind die Herkunft unseres KALKSTEIN Rieslings. Namensgebend auf kalksteinreichen und steinigen Böden gewachsen.
VINIFIKATION	Eine strenge selektive Handlese geht dem schonenden Kellern voraus, ehe wir den Riesling auf natürliche Weise vergären lassen. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der KALKSTEIN Riesling wird im Edelstahltank ausgebaut und reift nach der Gärung für einige Monate auf der Feinhefe.
PASST ZU...	Der ideale Riesling zu herzhaften und würzigen Speisen wie einer Vesperplatte, mediterranem Ofengemüse oder asiatischen Gerichten wie Sushi, Thai-Curries und Chicken Masala.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5 %vol Restzucker: 6,5 g/l Säure: 8,1 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



WEINGUTWINTER



2022 RIESLING

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	Unsere Visitenkarte. Kerngesund und bereits in seiner Rohform hervorragend schmeckendes Lesegut sorgt für Frische und Saftigkeit am Gaumen. Stimulierend, feinfruchtig und angenehm mineralisch. Am Gaumen begeistert ein Aromenspiel aus Frucht und Würze.
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen die jeweiligen Böden. Ein Gesamteindruck unseres Terroirs, auf dem zu 65% Rieslingreben stehen.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der RIESLING Gutswein wird im Edelstahltank ausgebaut.
PASST ZU...	Ein perfekter Essensbegleiter zu hellen Fleischgerichten, frischem Gemüse, Knabbereien oder Spargelrisotto. Solo im Glas werden aus geselligen Abenden schnell unvergessliche Stunden mit den Liebingsmenschen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 4,1 g/l Säure: 7,3 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



2023 RIESLING

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	Unsere Visitenkarte. Kerngesund und bereits in seiner Rohform hervorragend schmeckendes Lesegut sorgt für Frische und Saftigkeit am Gaumen. Stimulierend, feinfruchtig und angenehm mineralisch. Am Gaumen begeistert ein Aromenspiel aus Frucht und Würze.
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen die jeweiligen Böden. Ein Gesamteindruck unseres Terroirs, auf dem zu 65% Rieslingreben stehen. Alle Riesling-Reben wachsen dabei ausschließlich in klassifizierten Weinbergen.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der RIESLING Gutswein wird im Edelstahltank ausgebaut.
PASST ZU...	Ein perfekter Essensbegleiter zu hellen Fleischgerichten, frischem Gemüse, Knabbereien oder Spargelrisotto. Solo im Glas werden aus geselligen Abenden schnell unvergessliche Stunden mit den Lieblingsmenschen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Restzucker: 5,1 g/l Säure: 6,6 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2022 WEISSBURGUNDER

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	Ein filigraner weißer Burgunder mit animierender Frische im Glas! Im Duft feine Anklänge von gelben Kernobstsorten, dazu eine sanfte florale Note und ein hauchzarter Schmelz. Der perfekte Wein zu jedem Anlass!
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen die jeweiligen Böden. Sonnenverwöhnte und luftige Standorte sind für den Weissburgunder prädestiniert.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der WEISSBURGUNDER Gutswein wird in Teilen im großen Holzfass ausgebaut.
PASST ZU...	Der perfekte Apéro und Begleiter von nussig-würzigen Snacks, mediterranen Speisen, hellem Geflügel und ausgefallenen sowie normalen Salatvariationen. Auch sehr schön als Gesprächsbegleiter für schöne Stunden mit Freunden.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 6,1 g/l Säure: 5,7 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2023 WEISSBURGUNDER

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	Ein filigraner weißer Burgunder mit animierender Frische im Glas! Im Duft feine Anklänge von gelben Kernobstsorten, dazu eine sanfte florale Note und ein hauchzarter Schmelz. Der perfekte Wein zu jedem Anlass!
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen die jeweiligen Böden. Sonnenverwöhnte und luftige Standorte sind für den Weissburgunder prädestiniert.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der WEISSBURGUNDER Gutswein wird in Teilen im großen Holzfass ausgebaut.
PASST ZU...	Der perfekte Apéro und Begleiter von nussig-würzigen Snacks, mediterranen Speisen, hellem Geflügel und ausgefallenen sowie normalen Salatvariationen. Auch sehr schön als Gesprächsbegleiter für schöne Stunden mit Freunden.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 5,5 g/l Säure: 5,5 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2022 GRAUBURGUNDER

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	In der Nase Aromen von reifen gelben Früchten. Am Gaumen geschmeidig, mit feinem Schmelz und voller Würze. Erfrischend, vollmundig und saftig zugleich. Ein Everybody's Darling zu jeder Gelegenheit.
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen bei einer hervorragenden Wasserversorgung die jeweiligen Böden und sorgen für ideal versorgte Trauben.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der GRAUBURGUNDER Gutswein wird zum Großteil im Edelstahltank ausgebaut.
PASST ZU...	Ein perfekter Essensbegleiter zu hellen Fleischgerichten, Quiche oder sommerlichen Barbecues. Von Pizza und Pasta wollen wir gar nicht erst anfangen... Auch sehr empfehlenswert: Ein Glas Wein, ein gutes Gespräch oder ein gutes Buch und alles ist gut...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 4,3 g/l Säure: 5,7 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2023 GRAUBURGUNDER

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	In der Nase Aromen von reifen gelben Früchten. Am Gaumen geschmeidig, mit feinem Schmelz und voller Würze. Erfrischend, vollmundig und saftig zugleich. Ein Everybody's Darling zu jeder Gelegenheit.
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Kalksteinverwitterungen und Tonmergel prägen bei einer hervorragenden Wasserversorgung die jeweiligen Böden und sorgen für ideal versorgte Trauben.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der GRAUBURGUNDER Gutswein wird zum Großteil im Edelstahltank ausgebaut.
PASST ZU...	Ein perfekter Essensbegleiter zu hellen Fleischgerichten, Quiche oder sommerlichen Barbecues. Von Pizza und Pasta wollen wir gar nicht erst anfangen... Auch sehr empfehlenswert: Ein Glas Wein, ein gutes Gespräch oder ein gutes Buch und alles ist gut...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 5,3 g/l Säure: 6,1 g/l Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N
GREEN

WEINGUTWINTER



2023 PINOT NOIR Rosé

VDP.Gutswein

HERKUNFT	Rheinhessen
PROFIL	Der Geschmack handverlesener Spätburgundertrauben macht die Erinnerung an knackige Beerenfrüchte, duftende Blumenwiesen und laue Abende im Freien unsterblich. Kühl und mineralisch im Stil, verleiht die leichte Würze dem Wein den letzten Schliff.
TERROIR	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen in und rund um Dittelsheim-Hessloch. Unsere Spätburgunder-Weinberge stehen nur auf den besten Tonmergelböden mit Kalksteinunterlage, sodass die anspruchsvolle Rebsorte jederzeit ideal versorgt wird.
VINIFIKATION	Bereits unsere VDP.Gutsweine werden aus Überzeugung konsequent von Hand geerntet. Die Trauben werden schonend gekeltert und vergären anschließend spontan. Dabei spielt neben der Rebsorte unsere Weinbergs- und Kellerflora eine entscheidende Rolle für die spätere Aromatik. Der PINOT NOIR Rosé Gutswein wird zu 100% im Edelstahltank ausgebaut.
PASST ZU...	Besonders lecker zur Mittelmeerküche, Salatvariationen, Geflügel oder einfach solo im Glas. Auch sehr beliebt als Mitbringsel oder kleine Aufmerksamkeit für liebe Freunde!
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 11,5% vol Restzucker: 6,0 g/l Säure: 7,3 g/l Enthält Sulfite



WEINGUTWINTER



PURE 10 | 18

VDP.Sekt Prestige®

GESCHMACK	Brut Nature
PROFIL	Der Ausbau Brut Nature spiegelt den einzigartigen Charakter der Burgunder-Rebsorten und Herkunft wider. In der Nase Aromen von getrocknetem Apfel und feine Brioche-Noten. Druckvoll im Mund, zeigt PURE seine Vielschichtigkeit durch ein perfektes Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und hefigen Noten. Die feine Perlage rundet das Erlebnis ab.
CUVÉE	Chardonnay und Spätburgunder verschiedener Jahrgänge wurden im Oktober 2018 versektet und im Juni 2022 schließlich degorgiert. Das lange Hefelager von 44 Monaten verlieh der Cuvée zusätzliche Reife, Finesse und Schmelz.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut aus ausgesuchten Weinbergen, das von Hand geerntet und per Ganztraubenpressung gekeltert wurde. Seit 2008 selektieren wir Jahrgang für Jahrgang die besten Grundweine aus Burgundersorten für hochwertigen Sekt und lassen diese unfiltriert in französischen Tonneau-Fässern aus Eichenholz reifen. In der Flasche reift die PURE Assemblage nach dem klassischem Flaschengärverfahren weiter auf der Hefe.
PASST ZU...	Besondere Anlässe, einzigartige Momente und Apéritive, die man nie vergisst – PURE macht große Momente noch größer! Auch als Speisenbegleiter zu raffinierten cremigen Gerichten ein herausragendes Highlight...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12% vol Enthält Sulfite vegan



WEINGUTWINTER



PURE 10 | 18

VDP.Sekt Prestige®

GESCHMACK	Brut Nature
PROFIL	Der Ausbau Brut Nature spiegelt den einzigartigen Charakter der Burgunder-Rebsorten und Herkunft wider. In der Nase Aromen von getrocknetem Apfel und feine Brioche-Noten. Druckvoll im Mund, zeigt PURE seine Vielschichtigkeit durch ein perfektes Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und hefigen Noten. Die feine Perlage rundet das Erlebnis ab.
CUVÉE	Chardonnay und Spätburgunder verschiedener Jahrgänge wurden im Oktober 2018 versektet und im April 2024 schließlich degorgiert. Das lange Hefelager des 2. Dégorgements von 66 Monaten verlieh der Cuvée zusätzliche Reife, Finesse und Schmelz.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut aus ausgesuchten Weinbergen, das von Hand geerntet und per Ganztraubenpressung gekeltert wurde. Seit 2008 selektieren wir Jahrgang für Jahrgang die besten Grundweine aus Burgundersorten für hochwertigen Sekt und lassen diese unfiltriert in französischen Tonneau-Fässern aus Eichenholz reifen. In der Flasche reift die PURE Assemblage nach dem klassischem Flaschengärverfahren weiter auf der Hefe.
PASST ZU...	Besondere Anlässe, einzigartige Momente und Apéritive, die man nie vergisst – PURE macht große Momente noch größer! Auch als Speisenbegleiter zu raffinierten cremigen Gerichten ein herausragendes Highlight...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12% vol Enthält Sulfite vegan erhältlich ab Ende 2024



WEINGUTWINTER



GRANDE CUVÉE 02 | 20

VDP.Sekt

GESCHMACK	Brut
PROFIL	Der Ausbau Brut spiegelt den einzigartigen Charakter der Burgunder-Rebsorten und deren finesse-reiche Fruchtaromatik wider. In der Nase Aromen von weißen Blüten, roten Beeren und frische Brioche. Vibrierend-elegant im Mund, zeigt die GRANDE CUVÉE ihre Vielschichtigkeit durch ihr feines Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und hefigen Noten.
CUVÉE	Hochwertige Grundweine verschiedener Jahrgänge aus Chardonnay und Spätburgunder, die bis zur Abfüllung mindestens 15 Monate lang im Tonneau-Fass lagerten. Im Februar 2020 gefüllt und im Juni 2022 degorgiert, verfeinert das Hefelager die Cuvée und lässt sie reifen.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut, das von Hand geerntet und sehr schonend als ganze Trauben gekeltert wurde. Seit 2008 suchen wir uns Jahrgang für Jahrgang die besten Grundweine aus und lassen diese unfiltriert in französischen Tonneau Holzfässern über weitere Jahre reifen. Die traditionelle Flaschengärung und das anschließende Hefelager sorgen für zusätzliche Finesse und die feine Perlage.
PASST ZU...	Vom Apéro über besondere Anlässe bis hin zur Begleitung von Austern, Meeresfrüchten und leichten salzig-würzigen Speisen – die GRANDE CUVÉE ist ein hochwertiger Allrounder!
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12,5% vol Enthält Sulfite vegan



STEFANWINTER

RIESLING BRUT

Sekt

GESCHMACK	Brut
PROFIL	Ein klassischer Riesling-Sekt, der die Vorzüge der Rebsorte mit einer lebendigen Perlage unterstreicht. Saftiger Pfirsich, knackiger Apfel und eine leichte Brioche sorgen für Schwung im Glas und einen herrlichen Trinkfluss.
CUVÉE	Ausgesuchtes Lesegut von tonmergel- und kalksteinhaltigen Böden, weder zu früh noch zu spät geerntet, gäerte im Edeltank und wurde anschließend versektet. Das Hefelager im Anschluss verlieh dem Rieslingsekt Dichte und Finesse.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut, das schonend gekeltert wird. Sektgrundweine bedürfen einer besonderen Aufmerksamkeit, da die Trauben mit Blick auf die zweite Gärung nicht überreif, aber auch nicht unreif oder „grün“ sein dürfen. Die durch den früheren Lesezeitpunkt bedingte höhere Säure ist dabei essentiell, damit der fertige Sekt noch über eine ausreichende Frische und lebendige Struktur verfügt.
PASST ZU...	Zum Anstoßen, Feiern und Genießen mit den Lieblingsmenschen... der perfekte Sekt für Alltagshighlights und gesellige Abende! Passt sehr schön auch zu Knabberereien wie Blätterteig-Schnecken, Laugen-Frischkäse-Twisters oder Rote Beete mit Räucherforelle.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 11,5% vol Enthält Sulfite vegan



STEFANWINTER

MR.GRAPE

Alkoholfrei

GESCHMACK	Fruchtig-spritzig, angenehm süß
PROFIL	Gleich beim ersten Schluck überzeugt die Balance aus einer feinen SÄURESTRUKTUR sowie dem fruchtig klaren TRAUBENGESCHMACK. Das volle, langanhaltende, aber nicht zu überladene Aroma lädt zum nächsten und übernächsten Glas ein. Mit MR.GRAPE kommt ein reiner und frischer Traubensaft in die Gläser, der nicht versucht, ein Wein zu sein.
CUVÉE	Nachhaltig erzeugter Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure
HINTERGRUND	Schonend verarbeitete Trauben, eine kaltsterile Abfüllung und die neue Ausstattung in der Sektflasche bilden das Fundament unserer hochwertigen Alternative zu Wein! Indem wir uns bewusst gegen den leichteren und daher auch herkömmlichen Weg der Sterilität durch Hitze entscheiden, schmeckt unser Traubensaft so viel authentischer und garantiert den vollen Geschmack der Trauben bis zum letzten Schluck. Die Extraportion Kohlensäure, die MR.GRAPE hinzugegeben wird, lässt die fruchtig-frischen Aromen auf der Zunge tanzen und sorgt in der Sektflasche für eine besonders langanhaltende Spritzigkeit und Stabilität.
PASST ZU...	Alles kann, nix muss... auch ohne Alkohol ein Genuss! Für alle, die mal keine Lust auf Wein haben, treuer Fahrer oder werdende Mama sind und auf den natürlichen Traubengeschmack nicht verzichten wollen. Ob pur oder als Schorle, MR.GRAPE begleitet Sie Tag und Nacht durchs Leben! Unser Tipp: Leichte Desserts, Schokolade mit Salzkaramell oder auch ein erfrischender Aperitif sind perfekte Genussmomente für MR.GRAPE!
ZUTATEN & HINWEISE	<ul style="list-style-type: none">• Traubensaft, Kohlensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure• Alkoholfrei und Vegan in 0,75 l abgefüllt MHD 01.01.2026• Gekühlt lagern. Geöffnete Flasche innerhalb von 3 Tagen verbrauchen
NÄHRWERTE JE 100 ML	<ul style="list-style-type: none">• Brennwert: 263 kJ / 63 kcal• Kohlenhydrate: 14,8 g davon Zucker: 14,8 g• enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

