

# PREMIUM

Alte Rebstöcke, reduzierte Traubenerträge, eine sorgfältige Laubarbeit und handverlesene Trauben aus unseren Topgewannen bringen komplexe Weine mit feiner Tanninstruktur und enormer Tiefe sowie ausgezeichnetem Lagerpotential hervor. Die „INDIVIDUALISTEN“ der Premium Kollektion verkörpern auf beeindruckende Art und Weise den Lagencharakter mit seinen klimatischen und geografischen Eigenheiten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
1409	08	<b>KLOSTERBERG Riesling</b> Sehr feingliedriger Riesling auf Kalk gewachsen. Besticht durch Mineralität und Eleganz. Schönes Zitrusaroma mit kräutriger Note.	12.00
1509	08	<b>HIMMELREICH Riesling</b> Auf Muschelkalk und Quarzit gewachsen. Konzentrierte Frucht an Pfirsich und Maracuja erinnernd mit cremigem Schmelz.	12.00
1609	08	<b>KIRCHBERG Weißburgunder</b> Komplexe Aromen von Aprikose und Birne.	12.00
1709	08	<b>ALTE REBEN Grauburgunder</b> Kräftiger Weißwein mit Aromen von Bratapfel, Quitte, Karamel.	15.00
1809	08	<b>KIRCHBERG Chardonnay</b> Das Bukett erinnert an Mandeln, Birnen, exotische gelbe Früchte. Hinzu treten ein Hauch feinwürzigen Holzes und Noten von Feuerstein.	17.00
1908	07	<b>WEIHERBERG Pinot Noir</b>	17.00
2009	08	<b>EICHHOLZ St. Laurent</b>	17.00
2109	08	<b>HIMMELREICH Lemberger</b>	17.00
2208	07	<b>EICHHOLZ Cuvée „M“</b> Komplexer Rotwein aus Cabernet, Lemberger, St. Laurent mit schöner Kräuterwürze und konzentrierter Frucht von unserem steilsten Weinberg. Südländischer Muskelprotz	22.00
2308	07	<b>EICHHOLZ Spätburgunder „SK“</b> Dieser Wein stammt aus unserem ältesten Spätburgunder Weinberg. Kleine Beeren bringen eine faszinierende Frucht und Komplexität. Konzentrierter Duft nach Kirschen und Schokolade mit rauchiger Röstaromatik.	25.00

# EDITION

Eine optimale Balance von intensiven Fruchtaromen und finessenreicher Säurestruktur, geprägt durch die tiefgründigen Böden der Region, kennzeichnen die Weine der Editionsline. Diese Weine eignen sich durch ihre harmonische Vielschichtigkeit ideal als „SPEISEBEGLEITER“ zu feinen Gerichten.

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0510	09	<b>KRAICH Cuvée</b> Frisches Weißweincuvée mit schöner Zitrusfrucht.	7.50
0609	08	<b>Riesling</b> Frische Zitrusaromen gepaart mit tropischer Exotik.	8.50
0710	09	<b>Weißer Burgunder</b>	8.50
0810	09	<b>Auxerrois</b> Enorme Gelbfleischigkeit, an reife Mirabelle und Aprikose erinnernd, ergänzt durch eine dezente Kräuternote.	9.00
0910	09	<b>Grauer Burgunder</b>	8.50
1010	09	<b>Sauvignon Blanc</b> Vielschichtige Fruchtaromatik (Maracuja, Pfirsich).	9.50
1109	08	<b>ROSÉ Cuvée</b> Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche	7.50
1209	08	<b>N°1 Cuvée</b> <small>AUSVERKAUFT</small>	9.00
1309	08	<b>Spätburgunder</b> Harmonischer Spätburgunder mit feiner Tanninstruktur, Kirsch- und Pflaumenfrucht sowie einem würzigem Abgang.	10.50
2410	09	<b>Gewürztraminer</b> 0.375 L Vielschichtiger Süßwein mit elegantem Rosenduft, Rosinen- und Honigaromen als idealer Begleiter feiner Süßspeisen.	14.00

# SEKT

Seit 25 Jahren hat die Herstellung hochwertiger Jahrgangssekte einen wichtigen Stellenwert in unserem Weingut. Die hierfür verwendeten Rieslingtrauben stammen von alten Rebstöcken, die auf zwei sehr unterschiedlichen Lagen wachsen. KIRCHBERG (sandiger Löss), HIMMELREICH (Muschelkalk).

N°	JAHR	BEZEICHNUNG	€/FL
0001	08	<b>Riesling brut</b> Feinperliger Riesling Sekt mit Mineralität und Finesse kombiniert mit einer konzentrierten Frucht.	10.50
0003		<b>Rotwild Cassis-Cooler</b> Herrlich erfrischender Sommer Cocktail aus Wein und Schwarzem Johannisbeersaft. Die spritzige wilde Kohlensäure, eine intensive natürliche Fruchtaromatik und ein erfrischend niedriger Alkoholgehalt (7% vol) machen ihn eisgekühlt zu einem optimalen Aperitif.	7.50

# DESTILLATE

Alle Edelbrände werden in der eigenen Hausbrennerei gewonnen. Nur das so genannte „Herz“ des Destillats, d.h. die mittlere Brennfraktion, wird hierfür verwendet, da dort die reinsten aromatischen Stoffe enthalten sind. Diese werden durch eine wiederholte (3x) langsame Destillation erneut gereinigt und konzentriert

0004		<b>Mirabelle</b> [42%] 50 cl betörende Frucht vollreifer Mirabellen	13.50
0005		<b>Kirsch</b> [42%] 50 cl Aus alten Kraichgauer Kirschsornten, die kleine Früchte und dementsprechend viel Aroma hervorbringen.	15.00
0006		<b>Marc vom Burgunder</b> [42%] 50 cl Lange Reifezeit in kleinen Eichenholzlässem nach dem so genannten SOLERA Verfahren. Das Resultat ist ein sehr weicher, ausbalancierter Tresterbrand mit einer vielfältigen Aromatik, erinnernd an Rosinen, Banane, Walnuss, Brioche, aber auch reifen Bratapfel.	18.00

1. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mwst.
2. Die Lieferung erfolgt innerhalb Deutschlands frei Haus ab einem Warenwert von 450.00 €. Darunter berechnen wir 0,90 €/Flasche.
3. Bei Lieferungen bis zu 6 Flaschen berechnen wir pauschal 9,00 €
4. Der Transport erfolgt in Versandkartons zu 6, 12 oder 18 Flaschen per Post, ab einer Bestellmenge von 48 Flaschen per Spedition.