



2021

Elbling >>schwereelos<<

Rebsorten: Elbling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: perfekt zur Winzervesper

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2024

Säure: 7.1 g/l

Restsüße: 9.0 g/l

Alkohol: 10.9 % vol

Die Trauben wurden von Hand selektioniert, schonend entsaftet und im Anschluss 100% spontan mit natürlichen Hefen im Edelstahltank vergoren.

Leichtigkeit, Spritzigkeit und Frische zeichnen diesen Elbling aus. Vielfältiges, frisches Apfelbouquet gepaart mit einer animierenden Säurestruktur machen ihn zum perfekten Terrassenwein.



2021

Kerner >>schwereelos<<

Rebsorten: Kerner (der kleine Verwandte des Rieslings)

Geschmacksrichtung: feinfruchtig

Speiseempfehlung: Ziegenkäse mit Feigensenf

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2024

Säure: 6.6 g/l

Restsüße: 24.5 g/l

Alkohol: 10.6 % vol

Die Trauben wurden von Hand selektioniert, schonend entsaftet und gekühlt im Edelstahltank vergoren.

Dieser Kerner zeichnet sich durch eine exotische Frucharomatik aus, die an Ananas und Pfirsich erinnert. Seine feinfruchtige Art in Kombination mit einem schönen Süße-Säure-Spiel machen Lust au den nächsten Schluck.



2021

Rotling >>schwerelos<<

Rebsorten: Donima (50%), Kerner (50%)

Geschmacksrichtung: feinherb

Speiseempfehlung: Tapas, Pasta mit Kirschtomaten und Feta

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2024

Säure: 6.4 g/l

Restsüße: 19.3 g/l

Alkohol: 11.0 % vol

Eine Melange aus Domina (rot) und Kerner (weiß) die nach dem gemeinsamen Pressen gekühlt im Edelstahltank vergoren wurde. Der Kerner bringt Frucht und Leichtigkeit, der Domina die Farbe und Rosé-Stilistik.

Klasse Sommerwein der alles hat, was ein Rosé braucht: Frucht, Frische, Leichtigkeit, untermalt von einer feinen Süße. Feiner Duft nach Cassis und Grapefruit.



2021

Blauer Spätburgunder Rosé >>BODENständig<<

Rebsorten: Blauer Spätburgunder

Geschmacksrichtung: feinherb

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2024

Säure: 6,4 g/l

Restsüße: 14.9 g/l

Alkohol: 11,4 % vol

Ein facettenreicher Rosé aus 100 % Spätburgunder. Nach der Handlese wurden die Trauben entrappt, 12 Stunden im eigenen Saft (Maische) stehen gelassen und nach der Pressung gekühlt im Edelstahltank vergoren.

In einem satten Lachsrosa präsentiert sich unser Spätburgunder Rosé im Glas. In der Nase komplexe Aromen von Erdbeere, süße Blütennoten und Honig. Lustvoll und leicht am Gaumen – einfach nur lecker! Die feine Säure macht diesen herrlichen Sommerwein schlank und frisch.



2021

Grauer Burgunder >>BODENständig<<

Rebsorten: Grauer Burgunder

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Lamm- und leichte Wildgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2025

Säure: 4,8 g/l

Restsüße: 6.4 g/l

Alkohol: 12,2 % vol

Nach der Handlese und 24 stündiger Maischestandzeit wurden die Trauben schonend entsaftet. Reduktiver, die Frucht betonender Ausbau im Edelstahltank. Vollhefelagerung bis kurz vor der Abfüllung Anfang April.

Ein Burgunder auf höchstem Niveau, dessen Vielschichtigkeit, mineralische Art und Länge uns ins Schwärmen bringen. Super Burgundernase mit Aromen von Birne, Mandel und Nüssen.



2021

Chardonnay >>BODENständig<<

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte, Meeresfrüchte

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2026

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 8.4 g/l

Alkohol: 12,3 % vol

Dieser Chardonnay stammt aus unserer besten, vom Muschelkalk geprägten Parzelle. Die Trauben wurden von Hand selektioniert und nach 24 stündiger Maischestandzeit schonend entsaftet. Reduktiver, die Frucht betonender Ausbau im Edelstahltank kombiniert mit dem Fülle und Komplexität verleihendem Ausbau in mehrfach verwendeten Barriques (225 Ltr. Fässer).

Typischer Chardonnay-Charakter mit Aromen von Melone und Haselnuss, feiner Holzwürze und mit feinem Schmelz. Der Ausbau im Holz und ein langes Hefelager bis kurz vor die Fuellung in April geben ihm Rundungen an den richtigen Stellen.