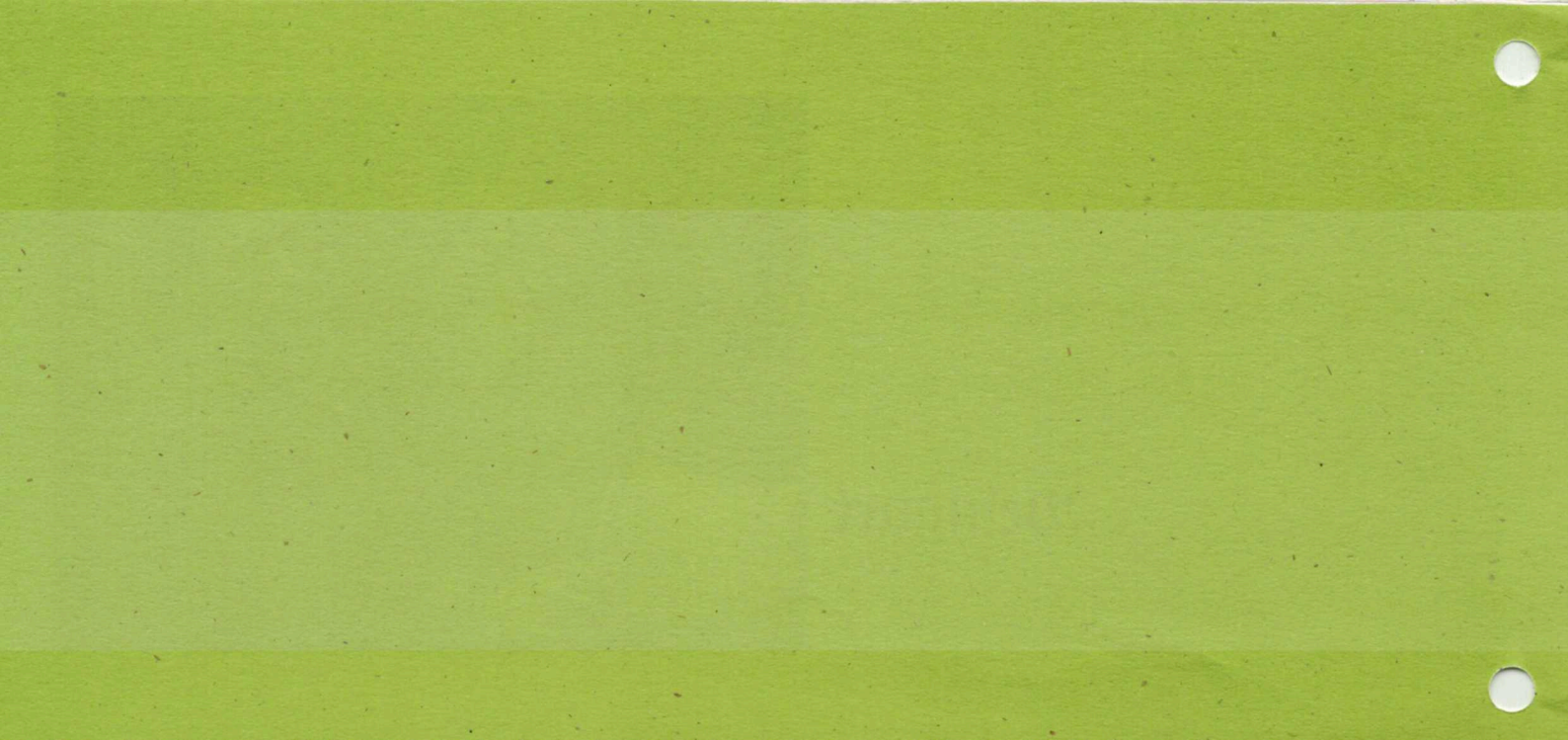


Weingart  
mittelrhein





Sehr geehrte Freundin unseres Weines,  
sehr geehrter Freund unseres Weines,

wir hoffen, dass Sie unser neues Weinangebot erwartungsvoll  
in Händen halten.

Eine Fülle von Auszeichnungen bestätigen unsere Arbeit  
am Jahrgang 2001. »Primus inter Pares am Mittelrhein«  
schreibt die »Alles über Wein« zusammenfassend und bei  
den trockenen Rieslingen könne uns »zur Zeit keiner im  
Gebiet das Wasser reichen«. Das Wasser?

Im Herbst 2002 folgte dem sehr warmen und sonnigen Sep-  
tember ein niederschlagsreicher Oktober. Diese Konstel-  
lation erlaubte nur in besten Lagen und bei reduzierten  
Erträgen optimale Reife der Trauben und führte zu hohen  
Mineralstoffgehalten der Moste mit gut abgepufferter  
Säure. Das nasse Erntewetter erforderte ausnahmslos eine  
selektive Lese zur Erzielung einwandfreien Traubengutes.  
Wir haben diese Aufgabe mit bisher nicht erreichter Kon-  
sequenz durchgeführt und bei Erträgen um 50hl/ha die  
Basis für gehaltvolle klare Weine gelegt.



Ulrike und Florian Weingart (2001)

Schon in den ersten zwei Lesewochen entstand dazu unsere erste Riesling-Trockenbeerenauslese aus vom Stock selektierten Einzelbeeren. Bei der Kelterung nutzten wir verstärkt die Möglichkeiten einer Maischestandzeit um die individuelle Aromenausprägung und Struktur der Weine zu stärken.

Bei einem hohen Standard der Traubenlese und Kellerwirtschaft wird der individuelle Charakter, die Reife und Aromatik der Traube im Wein immer klarer erkennbar. Die Traube ist der Schlüssel für substantielle Qualitätsverbesserungen. Die Traube wiederum ist ein komplexes Produkt aus Lage (Exposition, Boden), Klima/Witterung und Weinbau (Rebe, Erziehung und Pflege).

Wir versuchen, die von uns beeinflussbaren Parameter zu optimieren. »Humusversorgung«, »Laubarbeiten«, »Ausdünnen von Trauben« sind Stichworte der laufenden Arbeiten. Beibehaltung enger Zeilenbreiten und dichte Pflanzungen verbunden mit schwachwüchsigen Unterlagen, niedrige Traubenzonen zur Ausnutzung der Bodenwärme sind Aspekte bei Neuanlagen. In zwei Projekten versuchen wir nun diese Ziele »ohne Limits« für die Qualität umzusetzen.

So haben wir zunächst nicht flurbereinigte verbuschte Flächen in Boppard und Spay in bester Lage und mit charakteristischen Bodenverhältnissen erworben.

In traditionellen Terrassen pflanzen wir eine historische Einzelpfahlerziehung mit niedriger Erziehung und bis zu 9000 Reben pro Hektar. Auch die Drahtrahmen werden mit über 6000 Reben pro Hektar bepflanzt. Die dichte Pflanzung führt zu tieferer Wurzelbildung und geringerer Einzelstockbelastung, damit zu weniger Trockenstressanfälligkeit und besserer Traubenreife. Selbst in den Terrassenweingebirgen haben wir mit dem Bau von Schmalspurtransportwegen in Eigenleistung und innovativer Technik die Möglichkeit geschaffen, mechanische Bodenbearbeitung durchzuführen.

Schauen Sie sich an unseren Tagen der offenen Tür oder zu anderer Zeit bei einem Spaziergang unsere neuen Rebflächen an. Noch wichtiger: Verkosten Sie »die Früchte unserer Arbeit« 2002 – wir laden Sie herzlich ein!

Ihr Florian Weingart und Familie.

## Unser Weinangebot

Den Fokus unserer Arbeit bildet die Erzeugung von ebenso filigranen wie komplexen Weinen mit reicher Frucht.

Wir haben mit dem Jahrgang 2002 vielleicht unsere bisher beste Gesamtkollektion abfüllen dürfen. Gute Wetterbedingungen verbunden mit aufwendiger und konsequenter Weinbauarbeit haben sich gelohnt.

Wir erhalten derzeit ein vielfältiges positives Echo auf die Weine: 17 Gold- und 2 Silbermedaillen (bei 19 Anstellungen) wurden dem Jahrgang bei der Prämierung der Landwirtschaftskammer verliehen. Beim Riesling-Erzeugerpreis 2003 erreichten wir den 1. Platz im Regionalentscheid Mittelrhein und den 4. Platz im Bundesentscheid. Unsere Riesling Trockenbeerenauslese wurde mit 18 Punkten sogar der höchstbewertete Wein des Wettbewerbes (Vinum 9/2003). Beim Wettbewerb Kammerwein des Jahres der IHK Koblenz belegten unsere halbtrockenen Spätlesen den 1. und den 2. Platz am Mittelrhein.



Weinbergterrassen Bopparder Hamm Engelstein (2003)

## Trockener Riesling

1	2002 Mittelrhein Riesling-Qualitätswein Goldene Kammerpreismünze harmonisch-fruchtiger Riesling	3,60 EUR 4,10 EUR	4/1	2002 Bopparder Hamm Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze feinfruchtig-vital	5,50 EUR 6,00 EUR
			4/2	2002 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze feine Mineralität	7,00 EUR 7,50 EUR
G/2	2002 Bopparder Hamm Feuerlay Grauer Burgunder Spätlese trocken Silberne Kammerpreismünze weiche Säure, vielseitiger Essensbegleiter	6,00 EUR 6,50 EUR	4/3	2002 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze Eleganz, Harmonie und Nachhaltigkeit	7,00 EUR 7,50 EUR

## Halbtrockener Riesling

6	2002 Mittelrhein Riesling Qualitätswein Goldene Kammerpreismünze ausgewogener Mittelrhein-Riesling	3,60 EUR 4,10 EUR	9/1	2001 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze Duft nach reifem Apfel und Aprikose	5,50 EUR 6,00 EUR
7	2002 Mittelrhein Riesling-Hochgewächs Goldene Kammerpreismünze besonders gehaltvoll und aromatisch	4,00 EUR 4,50 EUR	9/2	2002 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze filigrane Frucht, feine Balance 1. Platz Kammerwein des Jahres 2003 der IHK Koblenz	6,50 EUR 7,00 EUR
8/1	2000 Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett Silberne DLG-Preismünze spritziger, feinherber Kabinett	3,85 EUR 4,35 EUR			

## Süßer und edelsüßer Riesling

11	2000 Mittelrhein Riesling Qualitätswein Goldene DLG-Preismünze erfrischend-mineralisch, feine Fruchtsüße	3,60 EUR 4,10 EUR	14/3	2001 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze vollmundig, tropisch mit strahlender Frische	5,50 EUR 6,00 EUR
12	2002 Schloß Fürstenberg Riesling-Hochgewächs Goldene Kammerpreismünze kräftig, schönes Süße-Säure-Verhältnis	4,00 EUR 4,50 EUR	14/4	2002 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese Goldene Kammerpreismünze würzig-aromatisch mit ausgeprägt tropischer Frucht	6,50 EUR 7,00 EUR
13	2001 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett Goldene Kammerpreismünze feine Hefenote, belebende Säure, tropische Frucht	5,00 EUR 5,50 EUR			



## Süßer und edelsüßer Riesling

15/1	2001 Schloß Fürstenberg	9,00 EUR
	Riesling Auslese	9,50 EUR
	Goldene Kammerpreismünze	
	ein Bund tropischer Früchte, feste klare Struktur	
15/3	2002 Bopparder Hamm Feuerlay	14,00 EUR
	Riesling Auslese	14,50 EUR
	Goldene Kammerpreismünze	
	strahlend klare Frucht, prickelndes Säurefinish	
18	2002 Schloß Fürstenberg	( 0,375) 12,00 EUR
	Riesling Eiswein	12,50 EUR
	Goldene Kammerpreismünze	
	klare Frucht, fein und elegant	

## Riesling Sekt

S	2001 Mittelrhein Riesling Sekt b.A. Brut	8,30 EUR 8,80 EUR
	goldene Kammerpreismünze harmonisch trocken, eleganter Rieslingtyp, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt 18 Monate Hefelager	

## Riesling Trester

T/1	2000 Bopparder Hamm Riesling Trester Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein	10,70 EUR 11,20 EUR
T/2	2001 Bopparder Hamm Riesling Trester Brennerei Hubertus Vallendar Kail ü.d. Mosel	10,70 EUR 11,20 EUR

## Riesling Weinessig

E	1993 Auslese-Essig mit Rosmarinzweig Auslese Essig mit Thymianzweig	6,40 EUR 6,90 EUR
---	---	----------------------



Weinabfüllung (1968)

## Weinlagerung

Wein ist ein lebendiges Getränk, dessen Feinheiten wir durch den weitgehenden Verzicht auf Klärschönungen erhalten wollen. Konstante niedrige Lagertemperaturen bei nicht zu niedriger Luftfeuchte sind optimal. Den Wein unbedingt vor Hitze und Frost schützen.

Weingut Weingart  
Mainzer Straße 32  
56322 Spay am Rhein

Tel: 0 26 28. 87 35  
Fax: 0 26 28. 28 35  
mail@weingut-weingart.de

Volksbank Boppard eG BLZ 570 915 00 Kto.-Nr. 73 955  
Sparkasse Koblenz BLZ 570 501 20 Kto.-Nr. 15 00 35 85

## Öffnungszeiten & Formalien

Wir haben für Weinprobe und Verkauf geöffnet:  
montags bis samstags von 9.00-20.00 Uhr und  
sonntags von 14.00 bis 19.00 Uhr.

Unsere Preise beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf 0,75l Flaschen und verstehen sich ab 12 Flaschen frei Deutschland inklusive MwSt. und Verpackung.

Der jeweils obere Preis gilt bei Abholung ab Hof. Der untere Preis gilt bei Versand von mindestens 12 Flaschen innerhalb Deutschlands und schließt Frachtkosten und Transportverpackung mit ein. Bitte berücksichtigen Sie bei Versandbestellungen die Kartoneinheiten (12 und 6 Flaschen) die wir selbstverständlich auch sortiert bestücken können. Gerne verpacken und versenden wir in Ihrem Auftrage Präsente.

Der Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand für beide Teile ist Koblenz. Wir erbitten die Begleichung von Rechnungen binnen 30 Tagen ohne Abzug. Lieferung gegen Nachnahme behalten wir uns vor.

»Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.«

Euripides (480 - 407 v. Chr.), griechischer Tragödiendichter

FUENFWERKEN.COM

Bindegummi wiederverwendbar.  
Bitte vor dem Entsorgen entfernen.

Weingut Weingart  
Mainzer Straße 32  
56322 Spay am Rhein

Tel 0 26 28. 87 35  
Fax 0 26 28. 28 35  
mail@weingut-weingart.de