

Weingart
mittelrhein



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

nach einem langen Winter senden wir Ihnen wärmende Frühlinggrüße aus Spay. Wir hoffen, dass Sie sich auf unseren neuen Weinjahrgang 2005 freuen, den wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen möchten.

Der neue Jahrgang: Vor einer Weile fragte mich ein Herr, wie denn der Jahrgang 2005 ausgefallen sei, um dann, ehe dass ich antworten konnte, anzufügen: „Gut natürlich! Der Jahrgang, den die Winzer nicht loben, ist noch nicht gewachsen.“ Ich war etwas sprachlos, insbesondere angesichts meiner Überzeugung mal wieder die bisher vollkommensten Weine im Keller zu lagern. Wie das nun glaubhaft ankündigen? Gleich wie ich mich drehe und wende, was ich Ihnen auch schreibe, auch ich mache Werbung und kann man der Werbung trauen?

Werbung und Ehrlichkeit sind ein Begriffspaar, bei dem wir zumindest ein beträchtliches Spannungsverhältnis voraussetzen, wenn nicht sogar, dass sie sich gegenseitig ausschließen.

Das Verhältnis von Werbung und Wahrheit hat sich (vielleicht insbesondere in den heutigen Massenmedien) in einer Weise weiterentwickelt, die über Übertreibungen, Auslassungen oder gar falsche Versprechungen deutlich hinausgeht. Vielfach ist Werbung eine Gefühlscollage geworden, die einfach völlig indifferent gegenüber den tatsächlichen Eigenschaften oder Herstellungsweisen eines Produktes ist. Übrig bleibt dann nur eine Scheinwelt aus manipulativem Unsinn. So fern der Wahrheit gibt es aber kein Vertrauen und ausgerechnet aus der Werbung einer deutschen Großbank wissen wir ja: „Vertrauen ist der Anfang von allem“. Dabei scheinen wir in dieser Hinsicht zunehmend in eine Kultur des Misstrauens abzugleiten.

Auch das Produkt Wein ist schon lange nicht mehr frei von diesen Tendenzen, wie zum Beispiel der Pressewirbel um das US-Weinhandelsabkommen gezeigt hat. Wenn das natürliche Gärungsgetränk Wein zunehmend technisch oder chemisch manipuliert oder verwässert wird, bleibt vom göttlichen Getränk nur noch die Maske, unter der sich ein konfektioniertes Lebensmittel oder Industrieprodukt wie jedes andere verbirgt. Wenn der Glorienschein dann einmal verlöscht, weil der ideelle Wert der Natürlichkeit aufgezehrt ist, bricht das Vertrauen zusammen. Die Gefährdungen liegen sicher besonders dort, wo der Wein zum Industrieprodukt wird und uns die Massenware mit romantischen Winzerbildern verkauft wird. Aber auch der sich professionalisierende, (gar nicht mehr so) kleine Familienbetrieb darf die ideellen Grundlagen seiner Authentizität nicht verraten, da er sonst Gefahr läuft mit dem Mythos seiner selbst zu werben.

Unsere Aufgabe erschöpft sich daher nicht in der Erzeugung bestmöglicher Weinqualität sondern beinhaltet auch die Pflege und den Respekt der

ideellen Werte unserer Weinkultur. So sollten beispielsweise Natürlichkeit und Qualität für uns in der deutschen Naturweintradition die nicht trennbaren Seiten einer Medaille bleiben.

Nach soviel Abwegen zurück zum Weinjahrgang 2005: Sie müssen mir gar nicht glauben, dass er an aromatischer Dichte, Schmelz, Harmonie und Länge alle unsere bisherigen Jahrgänge übertrifft. Dass sonniges Oktoberwetter, kleinbeerige Trauben und zum Teil perfekte Edelfäule einen großen Jahrgang ermöglichten. Wir laden Sie vielmehr ein, die Weine selbst zu verkosten. Bei uns im Weingut insbesondere zu unserer Jahrgangspräsentation vom 19.–21. Mai 2006 (11.00–20.00 Uhr) oder bei Ihnen Zuhause: Um die freie Entscheidung zu erleichtern, versenden wir befristet bis Ende Juni schon ab 6 Flaschen zum günstigen Versandpreis. Der neue Jahrgang ist ab dem 19. Mai verfügbar und Reservierungen nehmen wir ab sofort entgegen.

Herzliche Grüße,

Ihr Florian Weingart und Familie

Unser Weinangebot

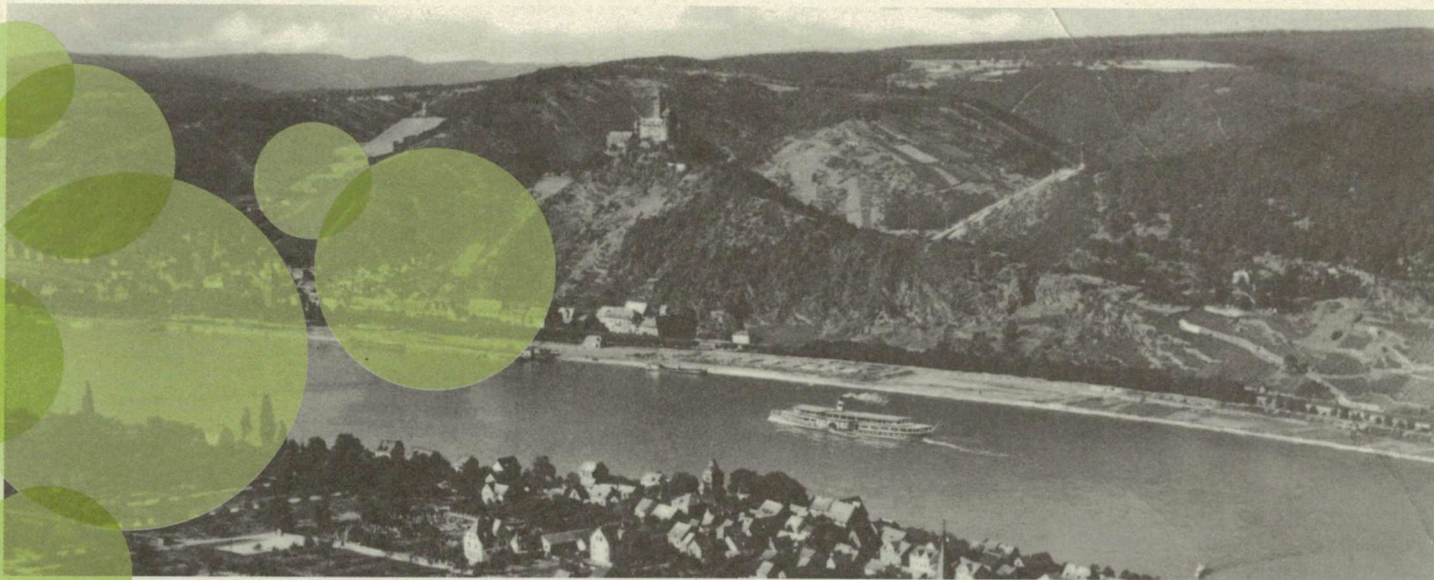
Den Fokus unserer Arbeit bildet die Erzeugung von ebenso filigranen wie komplexen Weinen mit reicher Frucht. 2005 kombiniert aromatische Reife und Dichte mit der feinsten schiefrigen Riesling-Eleganz. Heuer ist die ganze Palette, was naturgemäß selten, um nicht zu sagen eigentlich höchst unwahrscheinlich ist, gleichermaßen ausgezeichnet. Schade nur, dass es so wenig davon gibt! Aus Gründen der begrifflichen Klarheit und der Verwechslungsgefahr mit anderen Gewächsen gibt es künftig die Qualitätsweine nicht mehr unter der Bezeichnung Riesling-Hochgewächs. Achtung: Wir haben entsprechend unser Nummernsystem entrümpelt! Die Einteilung nach Geschmacksrichtungen haben wir wegen der besseren Übersicht beibehalten, obwohl ich zu einer Neustrukturierung nach Qualitätsstufen bzw. Reifekategorien tendierte. Wäre es auch weltanschaulich gesehen sinnvoll, letztlich ist es egal; die dynamische, anarchistische Individualität von Wein ist durch Normen sowieso schwer fassbar.



Spayer Spätburgunder









Trockener Riesling

1	2005	Mittelrhein Riesling Qualitätswein fein und ausgewogen	4,00 EUR 4,50 EUR 	3/3	2004	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese mineralisch, stoffig	9,00 EUR 9,50 EUR 
2	2005	Mittelrhein Riesling Kabinett spritzig und schlank, feinwürzig trocken	5,00 EUR 5,50 EUR 	3/4	2005	Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese* mineralisch, feinwürzig, große Dichte und Länge	9,00 EUR 9,50 EUR 
3/1	2004	Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese stoffig, mineralisch	6,00 EUR 6,50 EUR 	3/5	2005	Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese intensive aromatische Frucht schönster Reife, Goldgrabung aus dem Engelstein	9,00 EUR 9,50 EUR 
3/2	2005	Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese blumig, gehaltvoll, lagentypisch	7,00 EUR 7,50 EUR 				



Niederspay und Marksburg in einer alten Postkartenansicht






Halbtrockener Riesling

4	2005 Mittelrhein Riesling Qualitätswein saftige Frucht und feines Säurespiel	4,00 EUR 4,50 EUR 	6/3	2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese schiefrig, gehaltvoll, hefig	7,00 EUR 7,50 EUR 
5	2005 Mittelrhein Riesling Kabinett rassige Frucht, feiner Schmelz	5,00 EUR 5,50 EUR 	6/4	2005 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese von barocker Intensität und großer Feinheit	8,00 EUR 8,50 EUR 
6/1	2004 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese „Ahh – die gut Riesling!“	6,00 EUR 6,50 EUR 	6/5	2005 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese würzig-fruchtig-aromatisch, dezente Süße	8,00 EUR 8,50 EUR 
6/2	2004 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese würzig, mineralisch, belebend	6,50 EUR 7,00 EUR 	6/6	2004 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese* gelbfrüchtige Fülle, aromatische Größe	10,00 EUR 10,50 EUR 

Süßer und edelsüßer Riesling I

7	2002	Schloß Fürstenberg Riesling-Hochgewächs reife, vollmundige Frucht	4,00 EUR 4,50 EUR 	9/3	2004	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese reife Apfel- und Würznoten, filigran gewebte Auslese	9,00 EUR 9,50 EUR 
8	2005	Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett kraftvolle Säure, extrem würzige Aromatik	5,00 EUR 5,50 EUR 	10/1	2003	Schloß Fürstenberg Riesling Auslese klare Frucht, prickelndes Säurefinish	11,00 EUR 11,50 EUR 
9/1	2004	Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese Fürstenberger life!	7,00 EUR 7,50 EUR 	10/2	2003	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese vollmundig, fruchtig mit dezenter Süße der Käsebegleiter auch für harte Brocken	11,00 EUR 11,50 EUR 
9/2	2004	Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese Spätlese 2004, für die lange Reise	9,00 EUR 9,50 EUR 	10/3	2004	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese Klarheit und Harmonie in schönster Form	15,00 EUR 15,50 EUR 



Süßer und edelsüßer Riesling II

10/4	2003	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese** Klarheit, tropische Fülle		15,00 EUR 15,50 EUR 	12	2005	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Beerenauslese 158 Grad Oechsle, perfekte Klarheit und filigrane Frucht, ein seltenes Ereignis	0,375l 50,00 EUR 50,50 EUR 
10/5	2004	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese* hochfeine Auslese, 110 Oechsle	0,375l	15,00 EUR 15,50 EUR 	13/1	2005	Schloß Fürstenberg Riesling Trockenbeerenauslese die erste Fürstenberg TBA aus rosinengleichen, winzigen Beeren	0,375l 70,00 EUR 70,50 EUR 
10/6	2005	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese* tropische Zitrusfrucht, enorme Konzentration und Dichte		25,00 EUR 25,50 EUR 	13/2	2005	Bopparder Hamm Riesling Trockenbeerenauslese Zum Zeitpunkt der Drucklegung noch in Gärung Wir erwarten hier jedoch die absolute Krönung unseres Jahrgangs	0,375l




Traubenlese in den 1960er Jahren



Burgunder

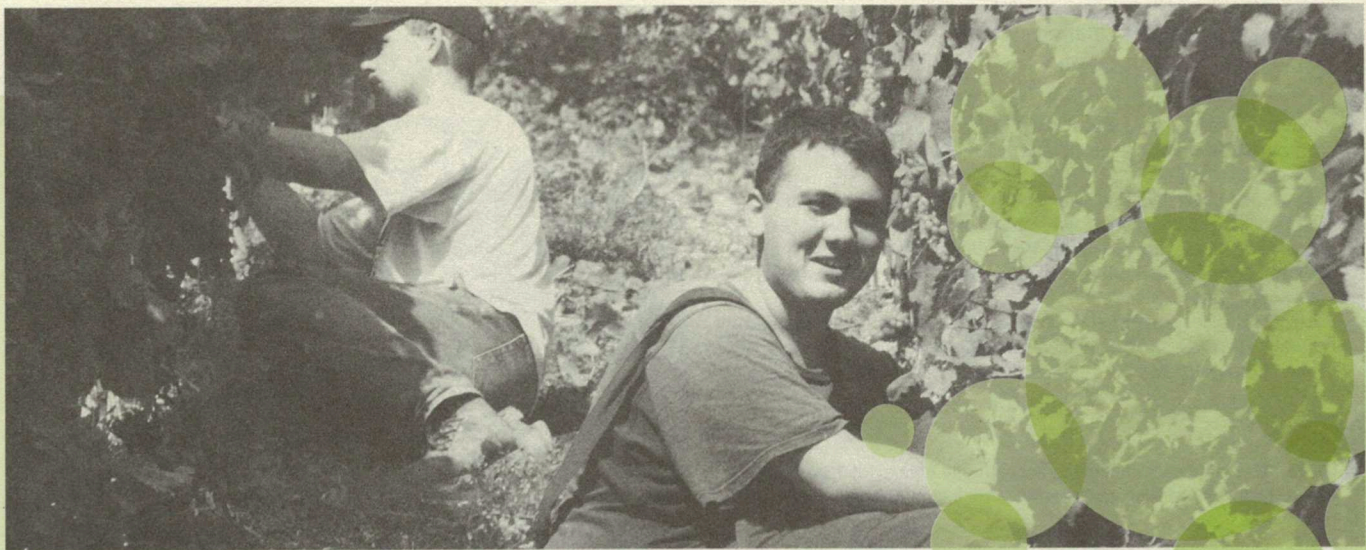
- G 2005 Bopparder Hamm Feuerlay
Grauer Burgunder Qualitätswein
trocken,
feiner trockener Grauburgunder, elegante
Abrundung durch das Hefelager
- 5,50 EUR
6,00 EUR 
- W 2005 Spay Spätburgunder
Weißherbst Qualitätswein
feinherb,
unsere erste größere Ernte, spritziger Weißherbst
mit bestem sommerlichem „Terrassenpotential“
- 4,50 EUR
5,00 EUR 

Riesling Sekt

- S 2004 Mittelrhein Riesling
Sekt Brut
- 8,30 EUR
8,80 EUR 
1. Degorgierung: noch jugendlich fruchtig,
jahrgangstypische Art, sehr feine Perlung

Riesling Brände

- T Riesling Auslese Trester
aus unseren besten Trestern,
2 Jahre im Holzfaß gereift
Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein
- 10,70 EUR
11,20 EUR 
- H Riesling Hefebrand
aus unserer Feinhefe gebrannt
weich und wohlig wärmend
Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein
- 10,70 EUR
11,20 EUR 



Beim Ausdünnen der Trauben

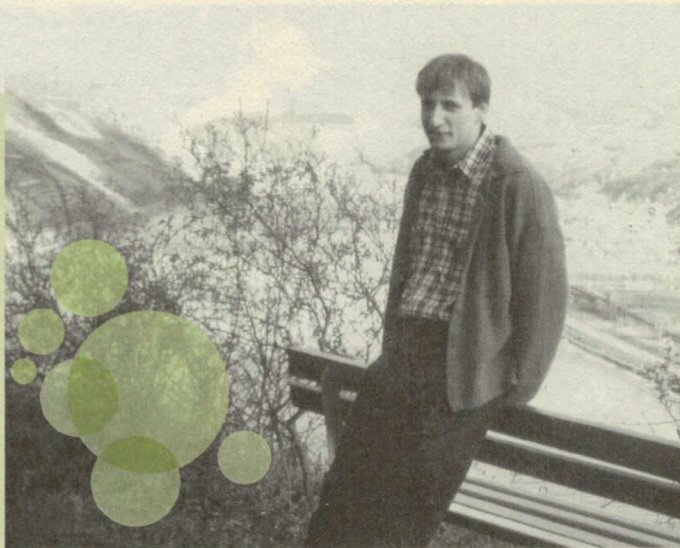
Öffnungszeiten & Formalien

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

Unsere Preise beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf 0,75l Flaschen, 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 Auftrag Präsente.

Wir erbitten die Begleichung von Rechnungen binnen 30 Tagen ohne Abzug. Lieferung an Neukunden vorbehaltlich Vorkasse/Nachnahme.



Ein jüngerer Florian Weingart

