

Weingart
mittelrhein



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

das Frühjahr eilt herbei und mit ihm eine neue Auflage unseres Weinangebotes. Dieses Heft birgt einen spannenden Jahrgang: Kühl, heiß, extrem trocken und auch wieder regnerisch mit einem nervenaufreibenden Herbstsprint.

2006 wird bei uns mit den bei weitem höchsten Durchschnittsmostgewichten, dem mit Abstand kleinsten Durchschnittsertrag (34 hl/ha) und der schnellsten und frühesten Lese in die Betriebschronik eingehen. Fast überkommt mich in Anknüpfung an meine letztjährigen Beobachtungen an dieser Stelle ein Gefühl der Erleichterung Ihnen mit dem neuen Jahrgang einmal keine weitere Steigerung der Gesamtqualität ankündigen zu müssen. Dafür war 2005 ein zu herausragendes und vielfach ausgezeichnetes Jahr. Jedoch habe ich meine gewohnt skeptische Einschätzung des Jahrgangs (Winterdepression) in den letzten Tagen deutlich revidiert. Beim Schreiben dieser Worte Anfang März arbeite ich parallel am ersten Abstich und freue mich

zusehends an der gehaltvollen tiefgründigen Art und vielschichtigen Frucht der Weine, die entgegen der Erwartungen auch Eleganz und Feinheit keineswegs vermissen lassen.

Hierfür war eine perfekte Lese und insbesondere Selektionsleistung besonders maßgeblich. In nur 17 Tagen, ohne Pause, haben wir mit Unterstützung der besten Lesemannschaft von allen, die Ernte im Bopparder Hamm bewältigt. Vielen Dank!

Außer dem Jahrgang 2006 möchte ich noch auf die Nachzügler aus 2005 hinweisen: Der Spätburgunder Rotwein kommt nach einem Jahr Holzfassreife nun in den Verkauf. Außerdem haben es die Trockenbeerenauslesen endlich geschafft die Mindestalkoholgrenze zu überspringen, so daß nun mit der Engelstein Trockenbeerenauslese der neuen Ernte gleich drei dieser seltenen Weine den Horizont der Edelsüßen erweitern.

Wir sind die Weinmacher! Mit diesem Slogan wirbt der Bund deutscher Önologen seit einiger Zeit für die jungen deutschen Weinbauingenieure. Selbstbewußte moderne Weinwirtschaft? Da habe ich beschlossen zur diesjährigen Intervitis, der großen internationalen Weinbauausstellung in Stuttgart, ein T-Shirt zu tragen mit dem Aufdruck „Wein wird nicht gemacht“. Scheint mir doch die Erneuerungsaufgabe der Weinwirtschaft gerade darin zu bestehen, daß Kulturgut Wein in größtmöglicher Authentizität und Naturnähe zu leben.
Winemakers good bye! Wir sind Winzer.

Manchmal ist modern eben kulturschädlich. Und Selbstbewusstsein definiert sich nicht allein aus unseren Möglichkeiten als vielmehr auch durch die Erkenntnis unserer Grenzen. Darin sollte ja der Sinn des Begriffes Terroir bestehen, den Wein nicht alleine über den gegenwärtigen Menschen zu verstehen, sondern ihn in einen größeren sozialen,

historischen und vor allem natürlichen Kontext (Boden, Lage) einzubetten.

Die Realität ist leider immer deutlicher das Gegenteil: Terroir als von Menschen in Stellung gebrachte Marketingwaffe. Ganz klar mein Unwort des Jahres 2006 (und gleich für 2007 mit).

Genug der Worte. Lassen wir Weine sprechen.

Am Pfingstwochenende Fr. 25. - Mo. 28. Mai (11:00 - 20:00 Uhr) laden wir Sie wieder zu unserer Jahrgangsverkostung ein und freuen uns sehr über Ihr Kommen. Ab diesem Termin können Bestellungen des neuen Jahrgangs ausgeliefert werden die wir gerne ab sofort entgegen nehmen.

Herzlichst,

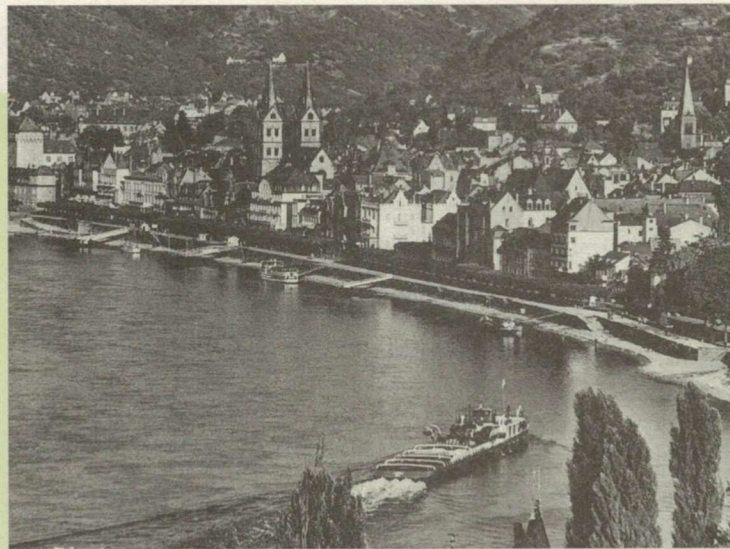
Ihr Florian Weingart und Familie

Unser Weinangebot

Den Fokus unserer Arbeit bildet die Erzeugung von ebenso filigranen wie komplexen Weinen mit reicher Frucht, feiner Würze und tiefgründiger Mineralität.




2006 ist mangels Masse praktisch alles irgendwie tiefgestapelt, kein QbA unter Auslesemostgewicht, fruchtige Spätlesen bis zur Beerenauslesegrenze... Seien sie versichert, daß Weingart Weine nie günstiger waren als in diesem Jahr. Filigranität und mineralische Feinheit in Kraft und Fülle. Diese Verbindung von Gegensätzlichem ist das Wesen guter Rieslingweine. Wir sind glücklich an dieser höheren Harmonie auch in diesem Jahr teilzuhaben.


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






Boppard am Rhein, 1956

Trocken


- | | | |
|-----|---|--|
| 1 | 2006 Mittelrhein
Riesling Qualitätswein
erfrischend, spritzig | 4,50 EUR
5,00 EUR  |
| 3/1 | 2006 Schloß Fürstenberg
Riesling Spätlese
elegant, zartherb und mineralisch | 6,50 EUR
7,00 EUR  |
| 3/2 | 2006 Bopparder Hamm Ohlenberg
Riesling Spätlese
würzig, komplex, harmonisch | 8,00 EUR
8,50 EUR  |

- | | | |
|-----|--|--|
| 3/3 | 2006 Bopparder Hamm Feuerlay
Riesling Spätlese
gehaltvoll, mineralisch, konzentriert | 9,00 EUR
9,50 EUR  |
|-----|--|--|


Halbtrocken - Feinherb

- | | | | |
|-----|------|--|--|
| 4 | 2006 | Mittelrhein
Riesling Qualitätswein
vollmundig, gehaltvoll | 4,50 EUR
5,00 EUR  |
| 6/1 | 2006 | Bopparder Hamm Ohlenberg
Riesling Spätlese
fruchtig, elegant, konzentriert | 7,00 EUR
7,50 EUR  |
| 6/2 | 2006 | Bopparder Hamm Engelstein
Riesling Spätlese
schiefrig, blumig, gehaltvoll | 9,00 EUR
9,50 EUR  |


Fruchtig-Süß

7	2006	Mittelrhein Riesling Qualitätswein dichte Struktur, vollmundige Süße	4,50 EUR 5,00 EUR 	9/2	2005	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese reiche Frucht, saftige Süße	9,00 EUR 9,50 EUR 
8	2006	Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett Holunderblüten, saftige Cassis-Frucht, feste Kabinett-Struktur, überlegene Reife	5,50 EUR 6,00 EUR 	9/3	2006	Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese 110 Grad Honig und Melonentöne, reife süße Frucht typische Fürstenberg-Mineralität	9,00 EUR 9,50 EUR 
9/1	2006	Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese aparter Wein, salzig-mineralisch, würzig	7,00 EUR 7,50 EUR 				


Edelsüß-Essenzen


10/1 2003	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese vollmundig mit dezenter Süße		11,00 EUR 11,50 EUR 	12 2005	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Beerenauslese 158 Grad Oechsle, perfekte Klarheit	0,375l	50,00 EUR 50,50 EUR 
10/2 2004	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese* hochfeine Auslese	0,375l	15,00 EUR 15,50 EUR 	14/1 2005	Schloß Fürstenberg Riesling Trockenbeerenauslese aus rosinengleichen, winzigen Beeren	0,375l	70,00 EUR 70,50 EUR 
10/3 2005	Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese* enorme Konzentration und Dichte		25,00 EUR 25,50 EUR 	14/2 2005	Bopparder Hamm Riesling Trockenbeerenauslese fürs ewiges Lagern oder unendliches Genießen	0,375l	70,00 EUR 70,50 EUR 
10/4 2006	Schloß Fürstenberg Riesling Auslese 135 Grad erst wie eine Gratwanderung auf der Botrytis-Dekadenz, dann endlos hochfein		30,00 EUR 30,50 EUR 	14/3 2006	Bopparder Hamm Engelstein Riesling Trockenbeerenauslese hart erarbeitet, homöopathische Menge konzentrierte Frucht	0,375l	90,00 EUR 90,50 EUR 

Spätburgunder

- R 2005 Spay Spätburgunder
Rotwein Qualitätswein
trocken
ein feiner, filigraner Rotwein
12 Monate Barriqueife,
12 Stunden vor Genuß öffnen
- 7,00 EUR
7,50 EUR 

Riesling Sekt

- S 2005 Mittelrhein Riesling
Sekt Brut
eleganter Rieslingsekt
handgerüttelt
- 8,50 EUR
9,00 EUR 



 Preis inkl. Versandkosten





Traubenlese 2006

Riesling Brand

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



Besichtigung der Weinberge

Öffnungszeiten & Formalitäten

Wir haben für Weinprobe und Verkauf geöffnet: montags bis samstags von 9.00 bis 19.00 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.

