

**Weingart**  
mittelrhein





Sehr geehrte Freundin unserer Weine,  
Sehr geehrter Freund unserer Weine,

jedes Frühjahr, wenn ich Ihnen schreibe, stelle ich fest, dass ich für das Medium Internet viel zu langsam bin. Wieder einmal ersetzt dieser Text trotz gegenteiliger Vorsätze Übergangslos den Frühlingsgruß des Vorjahres und verharret unsere Website in einem ewigen virtuellen Frühling. Jedes Jahr wird es dazu noch etwas später, aber auch der Frühling selbst hat sich ja diesmal etwas mehr Zeit gelassen. Und wenn man erst im April Weine absticht (von der Hefe trennt), sie dabei völlig frisch vorfindet, mit einer feinhefigen cremigen Fülle, die die kräftigere Säure des Jahrgangs gut ausbalanciert, dann freut man sich über seine Geduld und dann weiß man, dass Langsamkeit auch in dieser Welt ihren Platz hat.

Der 2007er Jahrgang hat vielen Menschen gut gefallen und uns einige Auszeichnungen eingebracht. Zum Beispiel den Staatspreisen am Mittelrhein aufgrund von 16 Goldmedaillen bei der Landesweinprämierung und erneut einen Platz in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands. Mittlerweile werden wir bei 4 maßgeblichen Weinführern als hervorragendes Weingut

geführt: 4 von 5 Trauben im Gault Millau Weinführer 2009, 4 von 5 Sternen im Eichelmann Weinführer 2009, 4 von 5 Sternen im Wein-Plus Weinführer und 4 von 5 F im Feinschmecker Wein Guide.

Stilistisch war 2007 durch die üppigen, gehaltvollen Spätlesen geprägt, mit weicher Säurestruktur und durchaus kräftigen Alkoholwerten. Viele Weine behielten deshalb etwas natürliche Restsüße und bei den trockenen Spätlesen herrschte Mangel. Jetzt können sie noch die letzten feinherben Flaschen genießen. Zum Beispiel die Anarchie oder die mit 91 Punkten im Gault Millau unter den 10 Jahresbesten platzierte Ohlenberg Riesling Spätlese feinherb.

2008 ist von anderer Art. Schon im Vorfeld kritisch begleitet, wird die Güte des Jahrgangs unterschätzt werden: Sein feines Aroma, seine Filigranität, die Leichtigkeit im Alkohol, eine markantere Säure, absolute Schiefer- und Mittelreintypizität. Sicher gibt es weniger edelsüße Spitzengewächse, aber dafür perfekte Alltagsweine mit nicht weniger

ausdifferenzierten Herkunftsunterschieden. Bitte kosten Sie! Ganz ohne Feinentsäuerung ging es allerdings dieses Jahr trotz des langen Hefelagers nicht. Eine Ironie der Natur ist es, dass gerade in Jahren mit höherer Ausgangssäure der natürliche Säureabbau durch Milchsäurebakterien, der im vergangenen Jahr oft spontan einsetzte, ausbleibt, so dass ich gegen mein selbst gegebenes Gesetz verstoßen habe, Prädikatsweine nicht zu entsäuern, und es hier sozusagen beichte. Der Jahrgangscharakter ist jedoch kristallklar, und wir arbeiten weiter an unserem Ziel, durch bestmögliche Weinbauarbeit bei niedrigen Erträgen eine längere Reifedauer zu erreichen, um in wenigen Jahren ausschließlich „Naturweine“ anzubieten. Unser Ziel ist es, dem historischen Vorbild der Naturweinversteigerer nachzueifern und ausschließlich Prädikatsweine zu erzeugen. Unser Weingut werden wir in den kommenden Jahren entsprechend umgestalten.


An Karneval (dieses Gen der Rheinländer fehlt mir) habe ich erstmals eine längere Wanderung unternommen und bin von Spay nach Trier gegangen. Auch eine eher langsame Angelegenheit,

doch ich erwähne es der folgenden kleinen Begebenheit wegen: Der Zufall wollte es, dass ich bei der abendlichen Einkehr einem bekannten Moselwinzer begegnete, den ich von einigen Veranstaltungen bereits flüchtig kannte, und dessen selbst erschaffenen großen Betrieb und Lebenswerk ich sehr bewundere aber ihm keinesfalls neide. Das Gespräch war schon dank der Wirtin, einer vitalen älteren Dame, lustig und einfach persönlich nett. Als ich dem älteren Herrn dann zwei Schoppen später auf der Straße die Hand gab, sagte er: „Wenn ich die Zeit hätte, ich würde einen ganzen Monat wandern.“

Ich wünsche Ihnen ab und an eine Spanne Zeit für etwas Langsamkeit und ein gutes Glas Wein!

Ihr Florian Weingart & Familie

P.S. Es darf auch (mal) ein Mosel sein. ;-)



## Unser Weinangebot

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



In 2008 haben wir einen klassischen Rieslingjahrgang geerntet. Leichtigkeit und feine Frucht sowie eine belebende Säurestruktur sind die Stärken des Jahrgangs. Einmal mehr zeigt sich, wie groß Jahrgangsunterschiede sein können und wie wesentlich der Jahrgang für den Charakter der Weine ist.

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.



Bopparder Hamm vom Rheinsteig aus nach Westen gesehen








# Trocken

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 1/1 | 2008<br>Mittelrhein<br>Riesling Qualitätswein<br>spritzig, fruchtig                   | 4,75 EUR<br>5,25 EUR  |
| 1/2 | 2008<br>Mittelrhein<br>Riesling Qualitätswein<br>„wieder etwas anders“: noch würziger | 4,75 EUR<br>5,25 EUR  |

 Preis inkl. Versandkosten








Spayer Weinberg nach der Bodenbearbeitung

2/1	2007 Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett 0,8g Restzucker, reine Mineralogie	5,50 EUR 6,00 EUR 	3/1	2008 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese ausgeprägt tropische-florale Frucht	8,00 EUR 8,50 EUR 
2/2	2008 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Kabinett elegante Säure, feines florales Aroma	6,00 EUR 6,50 EUR 	3/2	2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese typische feste Mineralität, Aprikose	8,00 EUR 8,50 EUR 
2/3	2008 Spay „Speie superiorem“ Riesling Kabinett feine Nase, herzhaft Frucht	6,00 EUR 6,50 EUR 	3/3	2008 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese eigenständige Frucht und Eleganz	8,00 EUR 8,50 EUR 
			3/4	2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese* Mineralität durchwoben mit eleganter Frucht	10,00 EUR 10,50 EUR 

# Halbtrocken-Feinherb

JAHRGANG 2008 AB 21. MAI ERHÄLTlich

4	2008 Mittelrhein Riesling Qualitätswein Wie soll Mittelrhein-Riesling schmecken?	4,75 EUR 5,25 EUR 	6	2008 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese halbtrocken	8,00 EUR 8,50 EUR 
5	2008 Bopparder Hamm Riesling Kabinett feinherb	6,00 EUR 6,50 EUR 	6/1	2007 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese feinherber, rauchig-würziger Fürstenberg	7,00 EUR 7,50 EUR 
			6/4	2007 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese <b>anarchie</b> die Süße changiert wie beim Chamäleo...	11,00 EUR 11,50 EUR 

 Preis inkl. Versandkosten






Austrieb im Engelstein, Flur „Am weißen Wacke“


## Rotwein

R 2007  
Spay Spätburgunder  
Rotwein Qualitätswein  
trocken  
mittlere Intensität, gute Ausgewogenheit,  
feine Spätburgunderfrucht, noch jung  
12 Monate gut integrierte Barriquereife  
12 Stunden vor Genuß öffnen

8,50 EUR  
9,00 EUR 


## Weißherbst

W 2008  
Mittelrhein Spätburgunder  
Weißherbst Kabinett  
feinherb  
absolut vergnüglicher beerenfruchtiger  
Sommerwein...

6,00 EUR  
6,50 EUR 


## Grauer Burgunder

G 2008  
Bopparder Hamm Feuerlay  
Grauer Burgunder Kabinett  
feinherb  
Burgunder-Hefe-Nase, etwas natürliche  
Restsüße

5,50 EUR  
6,00 EUR 

## Riesling Sekt






S 2007  
Mittelrhein Riesling  
Sekt Brut  
herrlich klar und erfrischend  
voraussichtlich ab Juli 09

9,00 EUR  
9,50 EUR 








noch einmal Kirschblüte mit Peterskapelle, hier ohne unser Raubtier

## Fruchtig-Süß



7	2007 Mittelrhein Riesling Qualitätswein dichter Qualitätswein mit dezenter Süße	4,50 EUR 5,00 EUR 	9/1	2007 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese reife, saftige Süße	9,00 EUR 9,50 EUR 
8/1	2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett explosives Säure-Süße-Spiel	5,50 EUR 6,00 EUR 	9/2	2008 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese tropische Frucht, prickelnde Säure erinnert an die 2004er Spätlesen	9,00 EUR 9,50 EUR 
8/2	2008 Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett unglaublich vielfältiger & filigraner Wein, heimische Frucht, Rauch, Blüten	6,00 EUR 6,50 EUR 			

## Edelsüß-Essenzen

JAHRGANG 2008 AB 21. MAI ERHÄLTlich

10/1	2007 Bopparder Hamm Riesling Auslese hochfeine Auslese, Rosen, Apfel, Honig	0,3751 15,00 EUR 15,50 EUR 	12	2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Beerenauslese 158 Grad Oechsle	0,3751 50,00 EUR 50,50 EUR 
10/2	2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese* enorme Konzentration und Dichte	25,00 EUR 25,50 EUR 	13	2007 und 2008 Bopparder Hamm „7+8“ Riesling Trockenbeerenauslese	0,3751 75,00 EUR 75,50 EUR 
10/3	2006 Schloß Fürstenberg Riesling Auslese 135 Grad erst wie eine Gratwanderung auf der Botrytis-Dekadenz, dann endlos hochfein	30,00 EUR 30,50 EUR 		Eine Jahrgangscuvée von Trockenbeerenauslesen? Da der 2007er mit über 220 Grad Oechsle nach einem Jahr noch immer in Gärung war und nur 3% Vol. Alkohol aufwies, erlaubte nur der Verschnitt mit der besser gärenden Trockenbeerenauslese aus 2008 (190 Grad) das Überspringen der Mindestalkoholgrenze von 5,5% Vol. Alkohol. Und geschmacklich fügt es sich traumhaft...	

## Riesling Brand

T	Riesling 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 im Holzfaß gereift Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein	10,70 EUR 11,20 EUR 

## Öffnungszeiten und Formalien

Wir haben für Weinprobe und Verkauf geöffnet montags bis samstags von 9.00-19.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen von 14.00 bis 19.00 Uhr. Vom 24.12 bis zum 3.1. haben wir geschlossen.

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 Präsentе.

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

„Das Großartige bei der  
Herstellung von Wein ist,  
dass du allem voran  
lernst zu warten“

(Jean Monnet,  
franz. Unternehmer und Staatsmann,  
1888-1979)

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  
www.weingut-weingart.de

Sparkasse Koblenz

BLZ 570 501 20  
Kto 15 00 35 85

