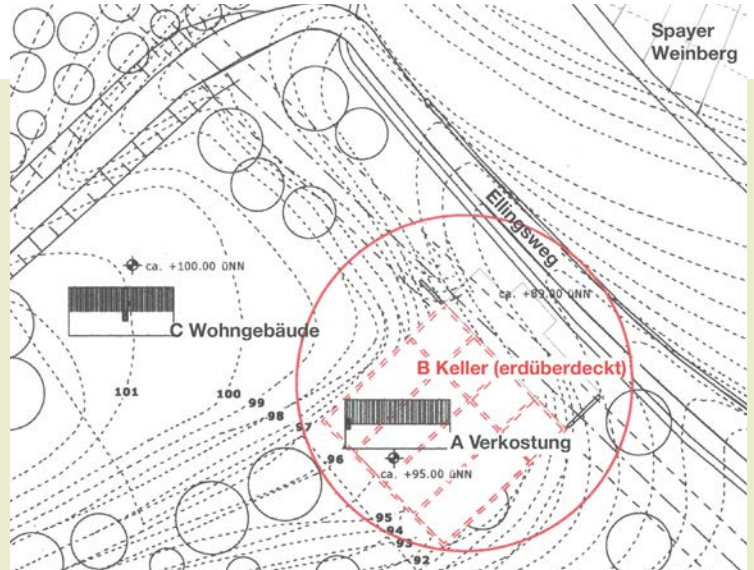


# Weingart

mittelrhein





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

nach einem langen Winter wärmt die Sonne endlich wieder. Im Keller ist es noch sehr kalt und die neuen Weine entwickeln sich langsam. Es lohnt sich noch ein wenig zu warten bis sie an Pfingsten in den Verkauf gelangen, denn hier kommt ein Jahrgang der seinen Vorschußlorbeeren gerecht wird. Ich lade Sie herzlich zur Probe ein, insbesondere zur Jahrgangspräsentation vom 21.-24. Mai. Für die, die es zu weit haben: Bis Ende Juli senden wir Ihnen Probelieferungen schon ab 6 Flaschen zu unseren günstigen Versandpreisen.

Vor Weihnachten fand ein mehrjähriger Marathon sein Ende, denn wir erhielten die Baugenehmigung zur Aussiedlung unseres Weingutes direkt neben den Spayer Weinberg. Mein Rat an Sie: Versuchen Sie so was in Deutschland nicht, wenn Sie nicht völlig gesund sind. Wenn ich aus der Kur zurückkomme, geht's dann endlich mit dem Bauen los ...

Viel spannender finde ich die Konzeption des Weingutes selbst. Minimierter Primärenergieverbrauch durch ins Erdreich eingebetteten Keller und hochgedämmte Gebäude mit Holzheizung und Wärmerückgewinnung. Optimales Kellerklima für die Wiedereinführung von Fuderfässern für den Rieslingausbau. Durch Entwicklung einer speziellen Kelter ist der Raumhöhenbedarf der Traubenverarbeitung trotz durchgängigem Schwerkraftprinzip so minimiert, dass der ganze kellerwirtschaftliche Prozeß auf einer einzigen, durchgängig befahrbaren Ebene abläuft. Optimaler Arbeitsfluß und höchste Produktschonung sind das Resultat. Im Endstadium der Entwicklung können Pumpvorgänge ganz abgeschafft werden. In Anlehnung an den bisherigen Begriff für oft vielgeschossige Kellergebäude im Schwerkraftprinzip nennen wir die neue Konzeption: One-Level-Gravity-Flow. Architektonisch war uns eine harmonische Einpassung ins Landschaftsbild und ein zeitloses Erscheinungsbild wichtig. Das Weingut soll kein avantgardistischer Störfaktor in

Weinberg und Streuobstwiesen werden. Eröffnung voraussichtlich 2011!

Zwei Abschiede haben wir noch zu feiern: Zum einen vom Grauburgunder. Der Weinberg in bester Riesling-Lage hatte nach 35 Jahren viele Ausfallstöcke und wird nun durch eine Riesling-Neuanpflanzung ersetzt. Es war eine tolle Sorte, mit vielen interessanten Jahrgängen (z.B. 1989er Beerenauslese halbtrocken) und einem wunderschönen Abschiedswein. Ich denke was Boden und Kleinklima betrifft ist der Riesling trotzdem die bessere Wahl.

Der zweite Abschied bezieht sich auf die Beendigung unseres Pachtvertrages für die Weinberge Schloß Fürstenberg. Wir wünschen dem jungen neuen Inhaber Dominik Orth, der uns noch mit Trauben beliefern wird, viel Erfolg bei seinem Weg in die Selbstständigkeit. Das Potential der Lage, auch 2009 zeigt es, ist außergewöhnlich. Trotz

besten Nachfrage und der Möglichkeit zum Erwerb dieses Weinbergs sind wir zu dem Schluß gekommen, dass wir unseren Familienbetrieb auf eine überschaubare, am menschlichen Arbeitsmaß der Familie ausgerichtete Größe begrenzen wollen. Dieser Schritt ist auch maßgeblich auf dem Weg zum reinen Prädikatsweingut (im Wortsinne), wie ich ihn im letzten Jahr an dieser Stelle skizziert hatte. Ein wenig brechen wir damit aus dem allgemeinen Wachstumstrend aus. Der Winzer als Unternehmer: Das war mir nie ein Ziel und wurde doch Minute um Minute jeden Tages mehr Realität. Zeit für mehr frische Luft und eine deutliche Kurskorrektur. Quantitatives Wachstum und Authentizität haben natürliche Grenzen. Das qualitative Wachstum kann immer weiter gehen ...

Freundliche Grüße aus Oberspaya am Rhein,

Florian Weingart

## Unser Weinangebot





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

In 2009 verquicken sich die Vorzüge der beiden Vorjahrgänge: Die reife Fülle der 2007er verknüpft sich mit der mineralischen Eleganz der 2008er zu gut strukturierten, dabei aromatisch voll ausgereiften Weinen. Praktisch in ganz Europa hinterließ der Herbst glückliche Winzer. Unglaublich stark ist der Jahrgang bei den restsüßen Weinen. Vielleicht stark genug um verkrustete gesellschaftliche Konventionen aufzubrechen und ein Zeitalter der freien Liebe zum süßen Wein einzuläuten.

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.






# Trocken

1	2008 Mittelrhein Riesling Qualitätswein „wieder etwas anders“: feinwürzig	4,75 EUR 5,25 EUR 	2/1	2008 Mittelrhein Riesling Kabinett neu im Verkauf, ein feiner 2008er, mineralisch feinfruchtiger Kabinett	5,50 EUR 6,00 EUR 
			2/2	2009 Bopparder Hamm Riesling Kabinett elegant und ausgewogen	6,00 EUR 6,50 EUR 
			2/3	2009 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Kabinett blumiges Aroma, würzig-herzhaft	6,50 EUR 7,00 EUR 

leider schon weg









JAHRGANG 2009 AB 21. MAI ERHÄLTlich

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 3/1 | 2008<br>Bopparder Hamm Engelstein<br>Riesling Spätlese<br>eigenständige Frucht und Eleganz  | 8,00 EUR<br>8,50 EUR    |
| 3/2 | 2009<br>Bopparder Hamm Ohlenberg<br>Riesling Spätlese<br>üppige Frucht, cremige Fülle       | 8,00 EUR<br>8,50 EUR    |
| 3/3 | 2009<br>Bopparder Hamm Engelstein<br>Riesling Spätlese*<br>gehaltvoll, hefig, geheimnisvoll | 10,00 EUR<br>10,50 EUR  |

leider schon weg

## Halbtrocken-Feinherb

4	2009 Mittelrhein Riesling Qualitätswein mineralisch-fruchtig, feinherb	4,75 EUR 5,25 EUR 	6/1	2008 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese filigrane, mineralische Spätlese	8,00 EUR 8,50 EUR 
5/1	2009 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Kabinett Kabinettstück von den Terrassen, rauchig, schiefzig, charaktervoll	6,00 EUR 6,50 EUR 	6/2	2009 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese gehaltvoll, mineralisch-fruchtig, gut strukturiert	8,00 EUR 8,50 EUR 
5/2	2009 Spay „Speie superioem“ Riesling Kabinett fast trocken, fast Spätlese, feine blumig-frische Nase	6,00 EUR 6,50 EUR 	6/3	2009 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese reichhaltige Frucht, gute Konzentration	9,00 EUR 9,50 EUR 

leider schon weg










Brüte ich im Ohlenberg oder in der Feuerlay?

## Fruchtig-Süß

JAHRGANG 2009 AB 21. MAI ERHÄLTlich

7	2007 Mittelrhein Riesling Qualitätswein immer noch fein, dezente Süße	4,50 EUR 5,00 EUR 	9/1	2009 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese zart aber ganz groß, Holunderblüte, Säurefinesse	9,00 EUR 9,50 EUR 
8/1	2009 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett reichhaltig, wohldosierte Rasse	6,00 EUR 6,50 EUR 	9/2	2009 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese wuchtiger, reiche heimische Frucht, eindrucksvoll und schade zu versäumen	10,00 EUR 10,50 EUR 
8/2	2008 Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett filigran gewebt, eher feinherb als süß	6,00 EUR 6,50 EUR 			



Historische Weinlese im Bopparder Hamm

## Edelsüß-Essenzen

JAHRGANG 2009 AB 21. MAI ERHÄLTlich

10/1	2009	0,375l	11	2009	0,375l
	Bopparder Hamm	16,00 EUR		Schloß Fürstenberg	65,00 EUR
	Riesling Auslese	16,50 EUR 		Riesling Eiswein	65,50 EUR 
	hochfeine Auslese im Stil von 2007, noch konzentrierter, genauso fein			bei -14 Grad Celsius am 20.12. abends geerntet, majestätisch konzentriert, die vorweihnachtliche Krönung des Jahrgangs	
10/2	2006		12	2005	0,375l
	Schloß Fürstenberg	30,00 EUR		Bopparder Hamm Feuerlay	50,00 EUR
	Riesling Auslese 135 Grad	30,50 EUR 		Riesling Beerenauslese	50,50 EUR 
	barocke Auslese mit langanhaltender Fülle besinnlicher Abschluß einer gediegenen Abendgesellschaft			158 Grad Oechsle ein köstlicher Begleiter beim Schreiben von Weinlisten, lebendige Säure, besser denn je	

## Rotwein

R	2008		
	Spay Spätburgunder	11,00 EUR	
	Rotwein Qualitätswein trocken	11,50 EUR	📦
	gute Intensität, sehr feine Spätburgunderfrucht, festes Tannin, 12 Monate vollständig integrierte Barriquereife, dekantieren		

## Grauer Burgunder

G	2009		
	Bopparder Hamm Feuerlay	8,50 EUR	
	Grauer Burgunder Spätlese halbtrocken	9,00 EUR	📦
	typische und elegante Burgunderart, fein ausgewogen, gute Konzentration durch besonders kleinbeerige Trauben		

## Riesling Sekt

S	2007		
	Mittelrhein Riesling Sekt Brut	9,00 EUR	
		9,50 EUR	📦
	herrlich erfrischend dabei feinhefig nach nunmehr 2 Jahren Lager		

## Riesling Brand

T	Riesling Trester	10,70 EUR	
	aus unseren besten Treestern, 3 Jahre gereift	11,20 EUR	📦
	Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein		
H	Riesling Hefebrand	10,70 EUR	
	aus unserer Feinhefe gebrannt	11,20 EUR	📦
	3 Jahre gereift Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein		



## 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 Präsente. Wir erbiten die Begleichung von Rechnungen binnen 30 Tagen ohne Abzug. Lieferung an Neukunden gegen Vorauskasse oder Nachnahme.

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

„Die goldne Kette gib mir nicht ...  
doch darf ich bitten, bitt' ich eins:  
Laß mir den besten Becher Weins  
in purem Golde reichen! ...“

J.W.v Goethe, Der Sänger

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](mailto:mail@weingut-weingart.de)

[www.weingut-weingart.de](http://www.weingut-weingart.de)

