



Partner der Jahrgangspräsentation



uououo.eiserner-ritter.de

"Herzliche Einladung zur Jahrgangspräsentation im Weingut 20.-22. April 2012, 11.00 bis 20.00 Uhr"

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

schon vom 20.-22. April findet heuer unsere Jahrgangspräsentation statt, zu der wir Sie leider schon gewohnt kurzfristig, aber auch herzlich wie immer, einladen.

Eine extrem frühe Blüte und ein günstiger Witterungsverlauf führten auch zu einer historisch frühen Ernte, die in unserem Betrieb am 19. September begann. Hohe Mostgewichte, moderate Säurewerte und auch eine geradezu überraschend gute aromatische Reife zeichnen den Jahrgang aus. So haben wir uns entschlossen die Weine etwas früher abzufüllen und nach dem Winzjahrgang 2010 die Ebbe in unserem Flaschenlager (und in unserer Kasse) wieder aufzufüllen. Wir haben jetzt über 4 Monate tapfer mit einer praktisch leeren Weinkarte ausgeharrt, da tut es gut den neuen Jahrgang anzukündigen, und dazu einen so hervorragenden!

Überraschend gute aromatische Reife? Vielleicht waren Sie über diese Aussage etwas irritiert aber man sagt Rieslingtrauben früher Ernte weniger aromatische Reife nach, selbst wenn die Mostgewichte schon hoch sind. Die frühe Blüte hat jedoch zu

einer mit anderen Jahren vergleichbaren Entwicklungsdauer bis zur Ernte geführt. Es waren allenfalls die hohen Temperaturen zum Erntezeitpunkt, die dem Riesling zur gemächlichen Ausreife nicht so zuträglich waren. Dennoch besitzen bereits die Kabinette eine gute Aromenreife und die der Spätlesen ist überragend. Das ist sicherlich auch auf unsere sehr moderaten Erntemengen zurückzuführen.

Wir sind jetzt ein Prädikatsweingut! Nein, wir sind nicht dem Verband der Prädikatsweingüter beigetreten, sondern wir sind in diesem Jahr wirklich eines! Wir haben ausschließlich Prädikatsweine geerntet. Ein in einer früheren Ausgabe dieser Liste ausgegebenes Ziel dessen Erreichen wir natürlich auch der Gunst des Jahrgangs verdanken.

Zum Anfang des 20. Jahrhunderts hatte endgültig eine ganz besondere Idee Eingang in unser Weinrecht und in die Weinwirtschaft der Zeit gefunden: Wein dessen Mostgewicht nicht durch dem Most zugesetzten Zucker künstlich erhöht ist, ist grundsätzlich





hochwertiger als angereicherter/chaptalisierter Wein. Eine enorme Kulturleistung vergleichbar mit dem Reinheitsgebot beim Bier aber insbesondere als freiwilliges Zölibat einer kleinen Gruppe innerhalb des Weinmarktes und vor dem Hintergrund der klimatischen Herausforderungen einzelner Weinjahre eine wirtschaftlich viel bedeutendere Beschränkung. Die Verbände der Naturwein-versteigerer als Vorgänger des VDP hatten dieses Kriterium der ausschließlichen Naturweinproduktion noch bis zum neuen Weinrecht von 1971 und der Abschaffung des Naturweinbegriffes aufrechterhalten. Heute ist die Bedeutung des Prädikatsweines dort unter anderem durch die Einführung lagenbasierter Klassifizierungen stark in den Hintergrund getreten. Das der Wein seinen Wert aber auch aus einem Ethos der Reinheit und Natürlichkeit bezieht sollte nicht vergessen werden. Die Bedeutung von Dingen die immer da waren bemerken wir vielleicht erst dann, wenn wir sie demontiert haben, umso mehr wenn sie nicht materieller sondern (blos) ideeller Natur sind. Sokrates dreht sich im Grabe herum.

Also ein großartiges Weinjahr 2011. Alles andere als großartige gestaltete sich der Verlauf unseres Bauvorhabens wo eklatante Fehlkalkulationen und hochselektive Informationspolitik der Verbandsgemeinde Rhens die im letzten Frühjahr bevorstehende Kanalerschließung unmöglich machte. Die Auseinandersetzung darüber zieht sich bis heute hin, wie Sie zuende geht, und ob die Erschließung und damit das Bauvorhaben noch zu retten sind, soll nun bald endgültig entschieden werden. Das einzige wovor sich die staatliche Verwaltung mehr zu fürchten scheint, als selbst Verantwortung zu übernehmen, ist sie dem Bürger zu übertragen. "Gibt es Reben in anderen Galaxien? Beam me up, Scotty!"

Gemäßigt anarchistische Grüße aus Oberspay am Rhein,

Ihr Florian Weingart und Familie

Unser Weinangebot

Unser Streben ist Wein, das natürliche Getränk. Wein, der seiner eigenen Natur gemäß schonend ausgebaut wird, damit sich seine Anlagen in bester Weise entfalten.

Zugegeben, die neue Einteilung unserer Liste ist, ja, neu, und vielleicht erst mal unübersichtlich. Wir unterwerfen Sie der Idee der Reife und stellen die Weine in eine durchgehenden Reihe vom schlichtesten Kabinett bis zu den Auslesen. Auch wenn wir die Prädikate trennen und einzelne Weine deren Eigenschaften idealtypisch verkörpern, so zeigen sich naturgemäß fließende Übergänge. Auch eine Herkunftspyramide entsteht so nicht. Das Endergebnis ist dann aber doch einfach: Sie brauchen nur auf die Preise zu schauen...

Wein ist ein lebendiges Getränk, dessen Feinheiten wir durch den Verzicht auf Klärschönungen erhalten wollen: Möglichst konstante, niedrige Lagertemperaturen, keine Hitze, kein Frost!



Kabinett JAHRGANG 2011 AB 20. April ERHÄLTLICH

1	2011 Bopparder Hamm Riesling Kabinett halbtrocken leicht, floral, harmonisch, niedrige notwendige Restsüße	6,00 EUR 6,50 EUR ❖	4	2011 Bopparder Hamm Riesling Kabinett süß hohe Süße von animierender Säure eingefangen, klar wie Quellwasser	7,00 EUR 7,50 EUR �
2	2011 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Kabinett trocken im besten Sinne frisch, fruchtig, herzhaft	6,50 EUR 7,00 EUR ◆	5	2011 Schloß Fürstenberg Riesling Kabinett feinherb "plus" würzig-hefig-rauchig, ausbalanciert durch etwas mehr Süße, eine Fürstenberg-Natur	7,50 EUR 8,00 EUR �
3	2011 Mittelrhein Riesling Kabinett feinherb ganz viel saftige Frucht, dabei kräftig mineralisch, einfach & klasse	6,50 EUR 7,00 EUR ❖	6	2011 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett halbtrocken erster Lesetag — super Weinberg aromatisch schon hochkonzentriert, dabei fein und nicht üppig, fast trocken	8,00 EUR 8,50 EUR �

Spätlese

7	2011 Spay Riesling Spätlese feinherb noch schlank und feingliedrig, aber vollmundige Fruchtfülle	8,50 EUR 9,00 EUR �	10	2011 Bopparder Hamm Riesling Spätlese feinherb hefig, dicht, viel Schmelz, gut abgefangen durch Mineralität und Säurestruktur	9,00 EUR 9,50 EUR ❖
8	2011 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese trocken eigenständig tropisch aromatisch, kräftig ohne jede Anstrengung	9,00 EUR 9,50 EUR �	11	2011 Mittelrhein Riesling Spätlese süß die fruchtige Mitte des Schiefergebirges	9,00 EUR 9,50 EUR �
9	2011 Spay Spätburgunder Weißherbst Spätlese feinherb eine Rubens in ihrer allumfassenden Üppigkeit, 109 Grad Oechsle, wenn man diese dann in Maße fassen will	9,00 EUR 9,50 EUR 🗇	12	2011 SchloB Fürstenberg Riesling Spätlese süß weiße Blüten und diese einzigartige kühle Leichtigkeit	10,50 EUR 11,00 EUR 🗇



13	2011 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Spätlese feinherb "plus" ein spontanes Schiefermonument, sehr vielschichtige und komplexe, dichte Struktur	11,00 11,50	•
14	2011 Schloß Fürstenberg Riesling Spätlese* Honig(melone) und reife heimische Frucht	11,00 11,50	4
15	2011 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese anarchie süß und nicht süß, kräftig und leichtfüßig, schlicht und komplex, spontan und lang	12,00 12,50	•



JAHRGANG 2011 AB 20. April ERHÄLTLICH

Wir ernteten 2011 Trockenbeerenauslese mit 267 Grad Oechsle.

Diese gärt noch auf unbestimmte Zeit.

Edelsüß-Essenzen

16	2011 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese reife üppige Frucht, ganz klar und rein sanft aber mit mineralischem Nerv	18,00 EUR 18,50 EUR	**	18	2010 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Beerenauslese 167 Grad Oechsle strahlende Klarheit und Konzentration unsere beste Beerenauslese bisher	0,3751 55,00 EUR 55,50 EUR	
17	2010 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese 148 Grad Oechsle immer noch im Kinderstadium braucht Zeit und Luft	0,3751 25,00 EUR 25,50 EUR	•	19	2010 Bopparder Hamm Engelstein Riesling Trockenbeerenauslese 192 Grad Oechsle Eisweinartige Brillanz und Strahlkraft dazu Fruchtkonzentration und Extraktfülle der Trockenbeerenauslese, das erleben wir vielleicht nicht wieder	0,3751 75,00 EUR 75,50 EUR	

Preis inkl. Versandkosten

Riesling Sekte

Riesling Brand

JAHRGANG 2010 AB 20. MAI ERHÄLTLICH

S1	2008 Mittelrhein Riesling Sekt Brut nature ohne Dosage, kein Restzucker, kompromisslos trocken 30 Monate Hefelager
S2	2008 Mittelrhein Riesling Sekt trocken als Alternative zum Ultra-Brut:

herrlich erfrischend mit einem Hauch Süße

9,50	EUR	
10,00	EUR	-

9,50 EUR 10,00 EUR �

T	Riesling Trester	11 , 00 EUR
	aus unseren besten Trestern,	11,50 EUR 🧇
	mind. 2 Jahre gereift	
	Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein	
Н	Riesling Hefebrand	11,00 EUR
	aus unserer Feinhefe gebrannt	11,50 EUR 🧇
	mind. 2 Jahre gereift	
	Brennerei P. Bahles, Kaub am Rhein	



30 Monate Hefelager



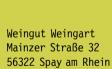


Öffnungszeiten und Formalien

Wir haben für Weinprobe und Verkauf geöffnet montags bis samstags von $9.00-19.00~\mathrm{Uhr.}$

Unsere Preise beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf 0,751 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 gegen Vorauskasse oder Nachnahme.



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 "Doch muß man sich wohl auch hier, wie im
Bereich der Künste, auf die Wenigen, die
Einzelgänger, die kleinen Kreise, die
Starrsinningen und Eigenwilligen verlassen,
denen es obliegt, bedrohte Formen und Werte
durch die Zeiten der Ebbe und der Versandung
hindurchzutragen, — um jener geheimen
Schönheit willen, in deren Wahrnehmung ein
Teil unseres irdischen Auftrages besteht."

Carl Zuckmayer, "Was weiß die Welt vom Wein" zitiert aus "Im Zeichen des Traubenadlers" von Daniel Deckers, Verlag PhvZ, Mainz, 2010 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