Weingart

mittelrhein

Herzliche Einladung zur Jahrgangspräsentation

22.-25. Mai 2015

11.00 bis 20.00 Uhr

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

ein herrlicher Frühlingsmorgen im April. Der neue Jahrgang ist gerade abgefüllt. Die Reben stehen unmittelbar vor dem Austrieb. Schon wieder ist ein ganzes Jahr verstrichen, das Druckdatum der Liste sitzt mir wieder einmal im Nacken. Während ich grübele kann ich von meinem Platz aus die Schreie der Falken hören, die sich vor einigen Tagen (zumindest probehalber) in dem Turmfalkenkasten an unserem Ostgiebel eingerichtet haben. Es wird sich zeigen, ob sie ihr Revier im Schatten der großen Milane verteidigen können. Bevor es um Wein geht, muss ich Ihnen eine weitere kleine Vogelgeschichte erzählen: Letzte Woche Sonntag, unsere kleinste Tochter saß beim Frühstück, klopfte bei uns ein Entenvogel an. Nicht an die Haustür oder ans Terrassenfenster, sondern von innen gegen unsere Ofentür! Das war eine Überraschung! Von uns befreit, hopste sie in unser Esszimmer, schüttelte sich den wenigen Staub aus dem Gefieder (der Schornsteinfeger wird zufrieden sein), flatterte dann hinaus auf die Terrasse und flog kurze Zeit später davon. Was für ein Weg: Sieben Meter im Schornstein hinab, dann in 2m Höhe den Abzweig ins Ofenrohr genommen, anschließend im Stockdusteren durch die Rauchgaszüge des kalten Ofens getapert. Zweimal herum und hinab, ganz herunter, nochmal ums Eck wieder herauf bis in den Brennraum.

Ungefähr dieses Durchhaltevermögen und diese Zielstrebigkeit brauchte ich im letzten Jahr für unseren Kellerneubau. Unerwartet hat uns noch das ganze letzte Jahr eine Planänderung für den Keller mit erforderlicher Genehmigung beschäftigt und danach das Ausfeilen der letztgültigen Planungsdetails. Doch nun: Licht am Ende des Tunnels. Tock, Tock! Ofentür auf! Wir fliegen los. Wie ein Freund schrieb: Ente gut – alles gut!

Dieses Jahr findet unsere Jahrgangspräsentation also zum „dritten letzten Mal" im alten Betrieb in der Mainzer Straße statt. Dazu lade ich sie schon einmal herzlich ein!

Ein Spaziergang in die Weinberge ist jedoch schon angeraten. Unser Landschaftspflegeprojekt um die Spayer Weinberge und den zukünftigen Betriebssitz gedeiht weiter. Seit vergangenem September beherbergen wir 5 Lamas, die uns bei der Pflege nach Kräften unterstützen und sich gut im Rheintal eingelebt haben. Auch die

Böschungen des Querterrassenweinbergs haben sie bis zum Austrieb kurz gehalten. Außerdem liefern sie Dünger für die Obstbäume. Daneben kann man vor Ort die zwei Katasterlagen in der Weinlage Engelstein besichtigen, die wir nach neuer gesetzlicher Regelung in diesem Jahr eintragen konnten. In Spay ist das für unseren Weinberg der historische Flurname „In der Zech". Im Bopparder Hamm Engelstein der nach den großen Quarzfindlingen benannte Flurdistrikt „Am Weissen Wacke". Die Neuregelung ermöglicht eine genauere Herkunftsbeschreibung dieser Weine und revidiert im Einzelfall die pauschale Zusammenlegung alter Weinlagen im Weinrecht von 1970. Die neuen alten Bezeichnungen finden sich ab sofort auf den entsprechenden Weinen. Diese Gewanne sind aber keine bodenkundlichen Abgrenzungen, sondern nur geographisch-topografische.

Meine Mutter merkte im letzten Jahr an, dass in meinen Ausführungen zur Anarchie des Weines der menschliche Faktor so in den Hintergrund trete, als wäre der Mensch unbedeutend oder nichts wert bei der Erzeugung der Weine. Das war mitnichten meine Absicht. Wein ist ein Kulturgut, das über den Menschen hinausweist, aber er ist ein Kulturgut: Ohne den Menschen gibt es keinen Wein. Die handwerkliche Qualität der Arbeit entscheidet nicht nur wesentlich über die erzielbare sensorische Qualität des Weines – sondern damit gleichzeitig darüber, ob sich die metaphysische Natur des Weines entfalten kann. Der klimatisch höchst schwierige Jahrgang 2014 machte mir das sehr deutlich. Die kompromisslose Selektionsbereitschaft entschied in vielen Anbauregionen über Wohl und Wehe der Weine. Ohne meine in dem ähnlich problematischen Jahrgang 2000 gereifte Erfahrung wären die Weine 2014 nicht gelungen.

An dieser Stelle möchte ich erwähnen, dass uns der Internet-Weinführer Wein-plus als einzigen Mittelrhein-Erzeuger mit der Bewertung W++ –„Erzeuger von internationaler Klasse"– versehen hat: „Produzent von erstklassigen Weinen, die auch im internationalen Vergleich regelmäßig zu den besten ihrer Art gehören. Mittelmäßige Weine sind selten, echte Schwächen gibt es so gut wie nie. Auch in schwierigen Jahren entstehen hier regelmäßig erstklassige Qualitäten". Den letzten Satz finde ich in diesem Zusammenhang besonders wichtig. Ich hoffe, dass wir durch unsere Arbeit auch mit dem Jahrgang 2014 und auch in Ihren Augen (bzw.

vielmehr Nasen und Gaumen) dieses Urteil bestätigen. Während also der Gault Millau vor zwei Jahren (von 4 Trauben auf drei Trauben rot) auffallend verunsichert erschien, wie er unsere betriebliche Entwicklung, die doch etwas vom Jet-Set der Weinszene wegführt, beurteilen soll, sind sich die anderen maßgeblichen Weinführer in der Weinqualität unverändert einig. „Der Eichelmann" lobte uns weiterhin regelmäßig mit 4 von 5 Sternen. „In jedem Fall ist dieser Betrieb einer der bemerkenswertesten und am individuellsten arbeitenden Weingüter nicht nur am Mittelrhein, sondern weit darüber hinaus". Der Feinschmecker bewertet gar mit 4,5 von 5 F (2013er: „Großes Geschmackskino!"). Hier tauchten wir im Februar 2015 in einer Liste der 40 besten deutschen Winzer auf, wenn man auch anmerken muss, dass so eine enge Auswahl fast unmöglich zu treffen scheint. Mit dem Kollegen Jost war noch ein Mittelrhein Winzer in dieser kurzen Liste präsent. Freuen wir uns also gemeinsam für unser kleines Anbaugebiet, das unter 0,5% der deutschen Rebfläche repräsentiert.

Noch ein Grund den Mittelrhein zu besuchen, oder sich ein Stück davon nach Hause senden zu lassen. Wir danken im Voraus für Ihr Interesse und laden noch einmal zur Verkostung ein. Der Jahrgang 2014 ist ab Pfingsten verfügbar und geht danach in den Versand.

Herzliche Frühlingsgrüße aus Peterspay am Rhein,

Ihr Florian Weingart und Familie

Traubenlese Feuerlay, ca. 1982

Unser Weinangebot

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

Der Jahrgang 2014 war eine echte Herausforderung und leider das zweite Jahr in Folge mit sehr kleiner Erntemenge. Die Wärme und dauerfeuchte Bedingungen mit größeren Niederschlägen zur Reifezeit führten vorzeitig zu einem raschen Verfall der Traubengesundheit. Nur eine penible und bis ins schmerzhafte gehende Selektion der Trauben (zum Teil blieben nur 10% der Ausgangsernte übrig) ermöglichte die Erzeugung feiner, reintöniger Weine. Prädikate wurden sehr wenige geerntet – entsprechend übersichtlich präsentiert sich das diesjährige Angebot. Kein großer Jahrgang also, aber das soll nicht gegen die Qualität der Weine in ihren Kategorien sprechen! Wir offerieren Ihnen feinziselierte, fruchtige Qualitätsweine und Kabinette, die in ihrer Leichtigkeit klassische Rieslingtugenden und die unterschiedlichen Charaktere ihrer Herkunft zeigen. Eine einzige Spätlese aus dem Engelstein rundet das Angebot nach oben ab, edelsüße Spezialitäten waren nicht möglich. The vintage rules!

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.

Wir verwenden entgegen dem Trend weiterhin zu 100% hochwertige Naturkorken. Unser bevorzugter Partner ist seit vielen Jahren die Korkindustrie Trier, die ein verlässliches Qualitätssicherungssystem besitzt. Wir testen derzeit im 2. Jahr anteilig Korken, die ausschließlich mit Bienenwachs und Pflanzenölen versiegelt sind (Kürzel OQ). Dieser Kork ist ein besonders natürlicher und authentischer Weinverschluss. Die erforderlichen Entkorkungskräfte können hier etwas höher ausfallen.

Qualitätswein und Kabinett

JAHRGANG 2014 AB 22. Mai ERHÄLTLICH

1 2014
Spay In der Zech Spätburgunder 6,50 EUR
Weißherbst Qualitätswein trocken 7,00 EUR
noch etwas rustikale Hefigkeit, zartes
Spätburgunderbukett

2 2014
Mittelrhein 6,50 EUR
Riesling Qualitätswein trocken 7,00 EUR
typische, herzhafte Mineralität, klarer Charakter
der Brot-und-Butter-Wein

3 2014
Mittelrhein 6,50 EUR
Riesling Qualitätswein süß 7,00 EUR
ein schlichter lieblicher Riesling einerseits-
jedoch ist diese apfelige, zwischen Säure und
Süße aufgespannte Art der Sorte einfach einzigartig

4 2014
Mittelrhein 6,50 EUR
Riesling Qualitätswein feinherb 7,00 EUR
ausgesprochen glücklich von der Natur ausbalancierte
Spontangärung, dezente Süße, filigrane Säure, Würze

5 2014
Bopparder Hamm Ohlenberg 7,50 EUR
Riesling Qualitätswein trocken 8,00 EUR
dieser Ohlenberg ist ganz klare Frucht: Zitrus und
zartgrüne Mango, knackige Säure
filigran, durch und durch erfrischend-herb

6 2014
Bopparder Hamm Ohlenberg 8,00 EUR
Riesling Qualitätswein trocken* 8,50 EUR
dieser spontan vergorene Ohlenberg zeigt mehr Dichte
und Länge, mehr rauchige und würzige Aromen,
höhere Reife der Trauben bei gleichem
Erntemostgewicht von 80 Grad

Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Kabinett und Spätlese

JAHRGANG 2014 AB 22. Mai ERHÄLTLICH

7 2011
Mittelrhein 7,00 EUR
Riesling Kabinett 7,50 EUR
nun zeigen die letzten Flaschen was für ein Jahrgang 2011 war, und wie wenig selbstverständlich so ein Kabinett ist

8 2014
Spay Spätburgunder 7,50 EUR
Weißherbst Kabinett feinherb 8,00 EUR
fast weiße rieslingtypische Finesse und wieder das perfekte kühle Glas unterm Sonnenschirm

9 2014
Bopparder Hamm Feuerlay 8,00 EUR
Riesling Kabinett trocken 8,50 EUR
lagentypische Kräutermineralität, florales Bukett einziger trockener Prädikatswein in 2014

10 2014
Bopparder Hamm Engelstein 8,50 EUR
Am Weissen Wacke 9,00 EUR
Riesling Kabinett feinherb
ganz leicht und ohne jede alkoholische Präsenz gewebtes Aromenspiel

11 2014
Bopparder Hamm Engelstein 11,00 EUR
Am Weissen Wacke 11,50 EUR
Riesling Spätlese
erinnert stark an die Spätlesen von 2010, Säure-Süße rockt, Aprikose-Melone-Honig

Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Der Bopparder Hamm

Edelsüß-Essenzen

JAHRGANG 2014 AB 22. Mai ERHÄLTLICH

12 2013 0,375l
Bopparder Hamm Ohlenberg 15,00 EUR
Riesling Auslese 15,50 EUR
hochfeine Auslese

13 2010 0,375l
Bopparder Hamm Feuerlay 55,00 EUR
Riesling Beerenauslese 55,50 EUR
167 Grad Oechsle
strahlende Klarheit und Konzentration
unsere beste Beerenauslese bisher

14 2010 0,375l
Bopparder Hamm Engelstein 75,00 EUR
Riesling Trockenbeerenauslese 75,50 EUR
192 Grad Oechsle
Eisweinartige Brillianz und Strahlkraft
dazu Fruchtkonzentration und Extraktfülle
der Trockenbeerenauslese,
das erleben wir nicht wieder

Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Rotwein

R	2013	
	Spay In der Zech	14,00 EUR
	Spätburgunder Spätlese	14,50 EUR
	Rotwein trocken	
	dunkle dunkle Kirschfrucht, am Ende	
	zur Sauerkirsche wechselnd, bewusst leichter im	
	Alkohol und mineralischer im Habitus,	
	dabei kräftige rote Farbe und strukturierendes festes	
	Tannin, 1 Jahr Holzfassreife, unfiltriert, dekantieren	

Riesling Brand

T	2011	0,5l
	Riesling Trester	15,00 EUR
	3 Jahre gereift	15,50 EUR
	ganz klarer feinfruchtiger Trestercharakter	
	aus unseren besten Trestern 2011	
	für uns gebrannt am Mittelrhein	
	von Heinz-Uwe Fetz	

„Gestatten, ich heiße Allegro."

St. Lambertus in Spay und die Marksburg

Öffnungszeiten und Formalien

Für Verkostung und Verkauf haben wir geöffnet montags bis samstags durchgehend von 10.00-19.00 Uhr. Diese Öffnungszeiten gelten von der Jahrgangspräsentation bis zum Jahresende. Ab Januar bis zum Verkaufsbeginn der neuen Ernte haben wir nur nach Voranmeldung geöffnet. Bitte melden Sie sich in dieser Zeit kurz telefonisch an, insbesondere bei weiter Anfahrt. Wir haben Betriebsferien vom 24.8.2015 bis zum 5.9.2015 und vom 24.12.2015 bis zum 6.1.2016.

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 gegen Vorauskasse oder Nachnahme.

„Trinkst Du mal Wein vom Rhein,
gib acht auf den Jahrgang"

aus dem Schlager
„Schön ist das Leben am sonnigen Rhein" (1938)
Text: Jupp Schlösser
Musik: Gerhard Vossenhoven

Weingut Weingart	Tel 0 26 28. 87 35
Mainzer Straße 32	Fax 0 26 28. 28 35
56322 Spay am Rhein	mail@weingut-weingart.de
	www.weingut-weingart.de

Sparkasse Koblenz	
BLZ	570 501 20
Kto	15 00 35 85
IBAN	DE58 5705 0120 0015 0035 85
Swift-BIC	MALADE51KOB

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

Klimaneutral gedruckt, auf 100% Recyclingpapier aus 100% Altpapier -
ausgezeichnet mit dem Blauen Engel und der EU-Blume