

Weingart
mittelrhein



JAHRGANGSPRÄSENTATION

Verkaufsbeginn der Ernte 2021

Freitag 20. bis Sonntag 22. Mai 2022

11.00-19.00 Uhr

Verkostungsgebühr 5 EUR

Verkostung im überdachten Außenbereich

Weinausschank und Speisenangebot auf dem Keller

Möglichkeit der Kellerbesichtigung/Betriebsführung

Unsere Öffnungszeiten für Verkostung und Verkauf:

Mo-Fr 14.00-18.30 Uhr

Sa 11.00-18.30 Uhr



Liebe Freunde unserer Weine!



„Jedes neu erwachende Frühjahr erweckt auch der Botanik, dieser friedlichsten aller Wissenschaften, neue Freunde!“

Als ich diesen schlichten Satz in den ersten Maitagen las, entfaltete er eine unerwartet befreiende Wirkung auf mein Gemüt. In diesem von Krieg, Sorgen und Unruhe überfüllten Frühjahr fällt es schwer, den Blick von den Nachrichten weg auf anderes zu heben. So öffnete mir dieser Satz nicht nur die Augen für die Schönheit der gerade aufblühenden Natur, sondern es war gleichzeitig so, als gäbe er mir auch die Erlaubnis zurück, mich daran zu erfreuen.

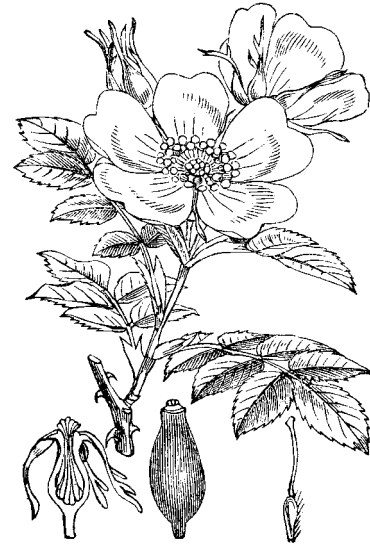
Es ist der Auftakt des Vorwortes der 1871 erschienenen

„Illustrierten Deutschen Flora“ von Herman Wagner, dem ersten halbwegs erschwinglichen, bebilderten Führer durch die deutsche Botanik. Ich hatte das Exemplar im Winter antiquarisch erworben. Darinnen fand ich zwei handschriftlich datierte Zeitungsartikel der Frankfurter Rundschau aus den Jahren 1882 und 1886, die die Nutzung dieser Zweitausgabe von 1882 noch ein Jahrhundert nach der Drucklegung belegen. Mit seinem Halbledereinband ist es noch immer in ausgezeichnetem Zustand.

Ein Buch, wie es im Buche steht, könnte man sagen. Die zeitlose Qualität liegt auch in den detailgetreuen Pflanzenabbildungen, die überwiegend aus der Hand des berühmten schottischen botanischen Zeichners Walter Hood Fitch stammen und ursprünglich in George Benthams „Illustrated Handbook of the British Flora“ (Erstausgabe 1858) erschienen. Hiermit hatten wir genau die Darstellungen heimischer Pflanzen gefunden, nach denen wir für unser neues Weinetikett so lange gesucht hatten. Hagebutte, Brombeere, Linde und Schlehe zieren zukünftig die verschiedenen Weinarten. Anhand dieses Buches konnten wir schließlich die Überarbeitung unserer Etiketten fertigstellen und die Ausstattung der Ernte 2021 vorbereiten. In diesem Zusammenhang danken wir der Grafikdesignerin Susanne Denkscherz aus Boppard für ihre Kreativität und die enorme Geduld mit uns. Wir hoffen das neue Design gefällt Ihnen so gut wie uns.

Der Etiketten-Relaunch war dabei Teil einer größeren technischen Umstellung. Statt wie bisher die abgefüllten Weine in Gitterboxen einzulagern und nach Bedarf zu etikettieren, habe ich im Winter die Füllmaschine direkt mit einer technisch hochwertigen (gebraucht erworbenen) Vollbeleimungs-Etikettiermaschine gekoppelt.

Die Weine werden unmittelbar ausgestattet und stehend in 6er Kartons verpackt. Möglich geworden ist das wegen des guten Lagerklimas in unserem Keller. Diese Umstellung sollte möglichst umweltfreundlich erfolgen. Daher der Verzicht auf die mittlerweile weit verbreiteten Rollenhaftetiketten, die schlechter ablösbar sind und damit den Mehrweg der Flaschen beeinträchtigen, sowie viel zusätzlichen Müll verursachen in Form der silikonbeschichteten Trägerpapiere. Unser Papier ist jetzt zu 100% Recyclingmaterial und wir haben gleichzeitig die Kapsel abgeschafft, für die es noch keine ökologische Option gibt. Wir stehen treu zum Korken, haben aber hier einen 100% regenerativen technischen Korken (Diam Origine 10) hinzugenommen, der gleichmäßige mechanische Eigenschaften mit garantierter Geschmacksneutralität verbindet. Der Karton ist ein innovatives Faltojekt, ganz ohne Klebeband aufzustellen, und leicht wieder zusammenlegbar für die Wiederverwendung. Da die Flaschenschmelze fast die Hälfte des Gesamtenergiebedarfes der Weinproduktion ausmacht, weisen wir in diesem Zusammenhang darauf hin, dass wir gerne Ihr Leergut zurücknehmen, auch wenn wir aus technischen Gründen gebrauchtes Glas noch nicht selbst wiederverwenden können. Wir geben es an Kollegen



weiter. Leider habe ich einige Zeit gebraucht, die neue Maschinenkombination mit dem neuem Papier und neuem (veganem) Leim halbwegs zu „meistern“. Die Etikettierqualität ist erst am letzten Fülltag perfekt geworden. Wie immer hätten wir es uns auch einfacher machen können...

Daher ist es besonders schön, dass unsere Bemühungen um Nachhaltigkeit in einem anderen Kontext mit einer großen Auszeichnung honoriert wurden. Am 27. April 2022 fand in Mainz die Preisverleihung des Architekturpreises Wein 2022 statt. Bereits im Spätjahr waren deutschlandweit 12 Projekte aus 48 Einreichungen für den Preis nominiert worden, nur 3 davon, darunter unser Weinbaubetrieb, einstimmig von allen 7 Jurymitgliedern. Das ist umso bemerkenswerter, als wir ja offensichtlich kein Chateau und keine architektonische Ikone gebaut, sondern einen eher bescheidenen, „minimalinvasiven“ Ansatz verfolgt haben. Einerseits entsprach dies exakt den Leitlinien der Wettbewerbsausschreibung, die Nachhaltigkeit und Suffizienz, also insbesondere die Genügsamkeit der Mittel und die Bemessung der Größe an der Zulänglichkeit für die Funktion forderte. Andererseits stellt das eine gewisse

Zumutung für das Selbstverständnis einer Weinarchitektur dar, die ja auch ganz wesentlich Werbe- und Repräsentationszwecke erfüllt. Wie heißt es in der Jurybewertung zu unserem Projekt daher auch gleichermaßen anerkennend wie etwas ratlos: „Der bewusste Verzicht auf vermarktbarere Bilder von Architektur ist eine Haltung, die es zu würdigen gilt.“ Unsere Einreichung wurde daher trotz der einstimmigen Nominierung intensiv in ihrer Preiswürdigkeit diskutiert. Großartig, dass trotz gewisser Zweifel an der architektonischen Güte oder eigentlich überhaupt der architektonischen Bewertbarkeit die abschließende Anerkennung mit einer erneut einstimmigen lobenden Erwähnung folgte: *„... das zugrundeliegende Konzept des vorsichtigen und am Gemeinwohl orientierten Umgangs mit den natürlichen Ressourcen und der Landschaft ist von Interesse an dieser Bewerbung. Dabei werden der weitgehende Verzicht auf feste Installationen und Bodenversiegelung positiv diskutiert. Die Anlage eines von jedermann frei zugänglichen Picknick-Platzes auf privatem Grund am Rande des Rheinsteiges [gemeint: Rhein-Burgen-Wanderweges] sieht die Jury als beispielhaft.“*

Vielleicht war die Zeit noch nicht in jeder Hinsicht reif für einen Tiny-House-Verkostungswagen. Schließlich steht die Landwirtschaft

selbst geradezu sinnbildlich für Sesshaftigkeit. Weitere traditionelle noch aus feudaler Zeit stammende Leitbilder müssten wohl in einer konsequent an Suffizienz und Nachhaltigkeit orientierten Gesellschaft und Architektur transformiert werden.

So, nun wird es aber Zeit, noch etwas über den Inhalt der Flaschen selbst, und damit den Weinjahrgang zu sagen. Weinbau und Pflanzenschutz waren durch den feuchten Sommer extrem fordernd.

Nach dem späten Austrieb explodierte das Wachstum geradezu. Ein lokaler Hagel in Spay erschwerte die Heftarbeiten zusätzlich. Auch wenn wir die Trauben im Sommer gesund erhalten konnten, deuteten die Zeichen qualitativ eher auf ein schwaches Jahr. Ein trockener Frühherbst bremste dann die Ertragserwartungen in allen Lagen und beschleunigte die Reifeentwicklung. Kühle Temperaturen konservierten auch im Bopparder Hamm ein höheres Säureniveau als in den Vorjahren. Späte Edelfäule ermöglichte einerseits eine großartige Spätlese und eine Trockenbeerenauslese aber gab dem Ertrag nochmal einen Dämpfer. So wurden die qualitativen Erwartungen am Ende deutlich übertroffen, aber an der Menge haperte es. Besser so als andersherum! Die jungen 2021er besitzen eine ausgeprägte Spannung in dem Dreieck zwischen Frucht, Säure und Extrakt.

Alkohol und Körper sind eher zurückhaltend, dennoch mangelt es nicht an Länge und Dichte. Ich denke der Jahrgang wird, weil er mehr Entwicklungszeit braucht, und weil er regional sehr unterschiedlich ausfiel, grob unterschätzt werden. Wir haben so spät als möglich gefüllt, um die Hefelagerzeit auszukosten. Ich bin überrascht von der Güte der trockenen Spätlesen bereits zu diesem Zeitpunkt, aber man kann sicher sagen, dass der Jahrgang vor allem die feinherben Weine brillieren lässt.

Wir laden wie immer herzlich zur Probe ein. Genießen Sie die Verkostung am Fuß der Weinberge und einige ruhige Augenblicke in der Botanik. Apropos Flora: Für die Bilder dieser Ausgabe der Preisliste zeichnet unsere Tochter Marie verantwortlich.

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 Länge.

Die 2021er haben bei uns gute Extraktwerte und eine jahgangsbedingt erfrischende Säure. Wir sind daher froh im Jahr 2020 einen hohen Anteil trockener Weine erzeugt zu haben, so dass Qualitätswein und Kabinett im Moment noch lieferbar sind und die Neuen noch etwas Flaschenreife genießen können. Wir sollten die 2021er jedoch keinesfalls in ihrem Potential unterschätzen – schon jetzt zeigen die Spätlesen große Klasse. Ein Hagel vor der Blüte reduzierte die Erträge in Spay enorm, so dass kein Rotwein, sondern nur eine kleine Menge besonders duftiger Rosé geerntet wurde. Auch der Spayer Riesling ist knapp, dafür ebenfalls ausnehmend gut. Engelstein Spätlese feinherb und anarchie aus 2020 sind die höchstbewerteten Weine des vergangenen Jahrgangs gewesen in allen Weinführern. Auch die Reputation des Rotweines wächst kontinuierlich.



Rotwein





- R18 2018
Spay In der Zech 17,00 EUR
Spätburgunder Rotwein 17,60 EUR 
Qualitätswein trocken (22,67 EUR/l)
sattes dunkles Rot, kräftige Struktur, große Länge, ganz
dezent rauchiges, harmonisch integriertes Holz, kräuterige
Würze durch hohen Rappenanteil, kräftiges Tannin – perfekt
zu entsprechenden Speisen, mit Luftzufuhr durch frühzeitiges
Dekantieren lässt sich die Intensität des Gerbstoffs
vortrefflich steuern, hat viel Zukunft
- R19 2019
Spay In der Zech 18,00 EUR
Spätburgunder Rotwein 18,60 EUR 
Qualitätswein trocken (24,00 EUR/l)
kräftiges Rot, gute Holzeinbindung, stoffiges
Tannin, elegante Kirsch- und dunkle Beerenfrucht
kräftiger Körper, wie alle unsere Rotweine mindestens
1 Jahr im 500l Eichen-Tonneau gereift, schon sehr
zugänglich fein, aber hat noch viel Zeit



 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Trockener Riesling







2021er ab 20. Mai erhältlich

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 1 | 2020
Mittelrhein
Riesling Qualitätswein trocken
feinfruchtig und erfrischend rassig,
schlank, aber mit feinhefigem Finish,
gute Länge, Einstieg in ein großes Rieslingjahr | 7,00 EUR
7,60 EUR 
(9,33 EUR/1) | 3 | 2021
Bopparder Hamm
Riesling
Spätlese trocken
aus den Spitzenlagen Engelstein und Ohlenberg
feinfruchtig, stoffig-würzig-gehaltvoll und nachhaltig | 12,00 EUR
12,60 EUR 
(16,00 EUR/1) |
| 2 | 2020
Bopparder Hamm Ohlenberg
Riesling Kabinett trocken
tropische Frucht und Pfirsich,
Fruchtfülle von der Nase bis zum langen Abgang,
Struktur und Stoffigkeit in schöner Harmonie mit
der eleganten Säure, wahrlich ein Geschenk –
denn eigentlich ganz klar eine Spätlese... | 9,00 EUR
9,60 EUR 
(12,00 EUR/1) | 4 | 2021
Bopparder Hamm Feuerlay
Riesling
Spätlese trocken
reife gelbe Frucht, an Weißburgunder erinnernder
Schmelz, frische Kräuternote, schon harmonische
Säure | 15,00 EUR
15,60 EUR 
(20,00 EUR/1) |



 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Halbtrocken, Feinherb, Anarchie

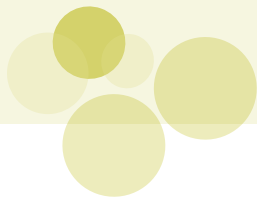
5	2021 Mittelrhein Riesling Qualitätswein feinherb ganz feingliedrig, zarte Fruchtsüße, aber auch herzhafte Säure und spannende Spontangärwürze, viel zu gut, aber deshalb heißt er ja Gut(s)riesling	7,50 EUR 8,10 EUR  (10,00 EUR/1)	8	2021 Ohlenberg Riesling Riesling Spätlese feinherb gelbe Frucht, cremige Hefe, Vollmundigkeit, prickelnde Säure	12,00 EUR 12,60 EUR  (16,00 EUR/1)
6	2020 Bopparder Hamm Riesling Kabinett halbtrocken große Herkunft – großer Jahrgang, im eleganten Kabinettformat, wenig Restsüße	8,50 EUR 9,10 EUR  (11,33 EUR/1)	9	2020 Bopparder Hamm Engelstein Am Weißen Wacke Riesling Spätlese feinherb feingliedrige, saftige, charmante Frucht, große harmonische Geschlossenheit des Gesamteindrucks, ein großes Riesling-Gewächs	14,00 EUR 14,60 EUR  (18,66 EUR/1)
7	2021 Spay In der Zech Riesling Kabinett feinherb tolle Säurefrische und rassige Kabinettfeatures minimaler Ertrag, konzentriertes reifes Traubengut geben dem Wein Fülle, Struktur und Länge	10,00 EUR 10,60 EUR  (13,33 EUR/1)	10	2020 Bopparder Hamm Engelstein Am Weißen Wacke Riesling Spätlese anarchie mehr tropische Frucht, mehr fruchtige Säurefinesse Akazienholz, Salzigkeit	15,00 EUR 15,60 EUR  (20,00 EUR/1)

 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Süßer Riesling

2021er ab 20. Mai erhältlich



- | | | | | | |
|----|---|---|----|---|---|
| 11 | 2016
Mittelrhein
Riesling Qualitätswein
überraschend erfrischend
gar nicht süß, fruchtig, schöne Reife,
die erfrischende Säure erinnert an den 2021er | 7,00 EUR
7,60 EUR 
(9,33 EUR/l) | 13 | 2020
Bacharacher Posten
Riesling Spätlese
ganz zarter feingliedriger Wein
Süße-Säurespiel, Blütenduft | 10,00 EUR
10,60 EUR 
(13,33 EUR/l) |
| 12 | 2019
Bopparder Hamm Engelstein
Riesling Kabinett
schlank und von kabinetttypischer
Frische und Leichtigkeit, dabei reife Fruchtfülle, süße
Blüten, würzige Reife, rauchige Spontangärnoten | 9,00 EUR
9,60 EUR 
(12,00 EUR/l) | 14 | 2020
Bopparder Hamm Engelstein
Riesling Spätlese
Primus inter Pares der letzten 5 Jahre
jahrgangstypische, glasklare, lebendige Struktur,
üppigste Pflirsichfrucht, Aprikose, von vibrierender
Säure und Frische getragene herrliche Süße | 15,00 EUR
15,60 EUR 
(20,00 EUR/l) |
| | | | 15 | 2021
Bopparder Hamm Engelstein
Am Weißen Wacke
Riesling Spätlese
strahlende Säure und feine Botrytis
sowohl Filigranität als auch Schmelz und Fülle
rauchige Spontinase, spannender Jahrgangvergleich | 15,00 EUR
15,60 EUR 
(20,00 EUR/l) |




 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

Edelsüßer Riesling


Krönung der Ernte sind 30l Engelstein Trockenbeerenauslese mit 220 Grad Oechsle gewesen, die mit großem Arbeitseinsatz unserer LeserInnen Beere für Beere im Weinberg gewonnen wurden. Leider noch auf unbestimmte Zeit in Gärung.

- 16 2019
Bopparder Hamm Engelstein 30,00 EUR
Am Weißen Wacke 30,60 EUR 
Riesling Auslese* (40,00 EUR/l)
„ein Korb voller reifer tropischer Früchte,...
eine langlebige edelsüße Auslese in Perfektion“
(www.mittelrhein-weinfuehrer.de/Weingart.html) ...
und für diese Konzentration phänomenale Trinkfreude
- 17 2018 0,375l 30,00 EUR
Bacharacher Mathias Weingarten 30,60 EUR 
Riesling Eiswein (80,00 EUR/l)
Blutmond
klare Frucht und Eisweintypizität bei dezenter Säure,
Ernte am 21. Januar 2019 in sehr gutem
Traubenzustand, seltenes „astronomisches“ Ereignis

Spätburgunder Rosé

- W 2021
Spay In der Zech 10,00 EUR
Spätburgunder Rosé 10,60 EUR 
Spätlese halbtrocken (13,33 EUR/l)
für mich das schönste Spätburgunderbukett,
farblich eher Weissherbst oder gar Blanc de Noir –
aller Verwirrung zum Trotz bleiben wir bei Rosé
sehr dicht und gehaltvoll, aber auch geradezu rassige
Säure, dezente Restsüße, Ertrag 20hl/ha (bedeutet er
müsste doppelt so viel kosten)

Riesling Brand


- T 2015/2018 0,5l
Riesling Tresterbrand 16,00 EUR
mehrjährige Reife im Edelstahl 16,60 EUR 
klare fruchtige Art der (32,00 EUR/l)
Tresternote
für uns gebrannt von Heinz-Uwe Fetz in Dörscheid
(www.fetz-weine.com)


Fruchtaufstrich und Sirup

Physalia Produkte aus Spay von Carlos und Martina Beltran.
Versandhinweis: Fruchtaufstrich in der Weinbestellung ohne
Versandaufpreis, separaten Versand bitte anfragen.
Sirup-Flaschen bitte wie Weinflaschen in der Bestellung
berücksichtigen. Fragen an die Erzeuger? physalia@online.de

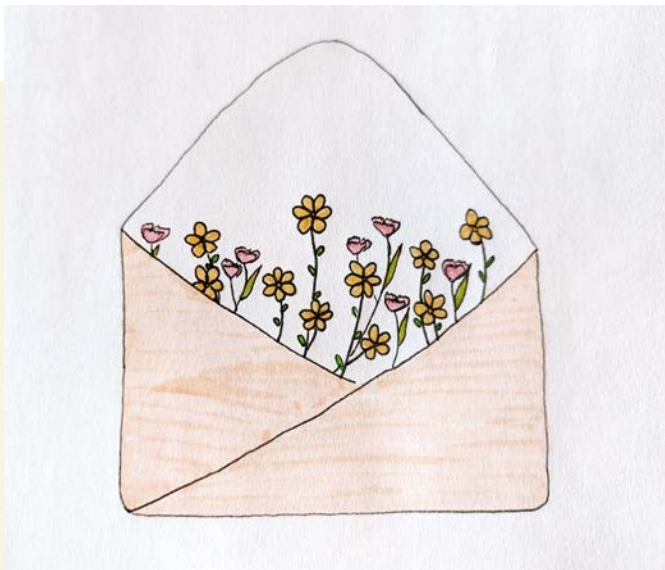
Fruchtaufstrich Physalis 220g
leuchtend orange, säuerlich erfrischend,
perfekt auch zu Käse, bes. Ziegenfrischkäse 5,50 EUR
(2,50 EUR/100g)

Fruchtaufstrich Weinbergspfirsich 220g
tiefrot, sehr aromatisch, nicht zu süß
für das perfekte Frühstück 5,00 EUR
(2,27 EUR/100g)

Physalissirup 0,5l
als Basis für erfrischende Getränke 10,00 EUR
für Desserts, Salatsaucen etc. 10,60 EUR
(20,00 EUR/l) 

Weinbergspfirsichsirup 0,5l
für Eis, Desserts, Cocktails, Sekt etc. 8,00 EUR
8,60 EUR 
(16,00 EUR/l)





Öffnungszeiten, Wegbeschreibung etc.

Wir haben geöffnet montags bis freitags von 14.00 bis 18.30 Uhr, samstags von 11.00 bis 18.30 Uhr.

Wir haben Betriebsferien vom 19.8.2022 bis zum 1.9.2022, vom 24.12.2022 bis 26.12.2022 und wir erholen uns einmal länger vom 30.1.2023 bis zum 26.2.2023.

Per Navigation Mainzer Str. 31 in Spay ansteuern, dann gegenüber den Schildern folgen. Fahrzeuge über 2,8m Höhe folgen bitte der Lkw-Beschilderung. Kein Winterdienst!

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.** Der angegebene Literpreis bezieht sich auf den Ab-Hof-Preis. Bitte berücksichtigen Sie bei Versandbestellungen die Kartoneinheiten (12 und 6 Flaschen), die wir selbstverständlich auch sortiert bestücken können. Alle Weine enthalten Sulfite. Gerne verpacken und versenden wir in Ihrem Auftrag Präsente. Wir erbiten die Begleichung von Rechnungen binnen 14 Tagen ohne Abzug. Lieferung an Neukunden gegen Vorkasse oder Nachnahme.



Weingut Weingart
Peterspay 1
56322 Spay am Rhein

Tel 0 26 28. 87 35
mail@weingut-weingart.de
www.weingut-weingart.de

Sparkasse Koblenz
BLZ
Kto
IBAN
Swift-BIC

570 501 20
15 00 35 85
DE58 5705 0120 0015 0035 85
MALADE51KOB

„Die Natur allein ist unendlich reich,
und sie allein bildet den großen Künstler.“
Johann Wolfgang von Goethe

„Die Natur allein ist unendlich reich,
und sie allein bildet den großen Winzer.“
Florian Josef Clemens vom Weingart

Eine Stimme von oben:

„Die Natur allein ist unendlich reich,
und sie allein bildet den großen Wein.“

Weingut Weingart
Peterspay 1
56322 Spay am Rhein
Tel 0 26 28. 87 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