

**Weingart**  
mittelrhein



## JAHRGANGSPRÄSENTATION

Verkaufsbeginn der Ernte 2023

17.5.-19.5.2024 jeweils von 11:00-19:00 Uhr

Verkostungsgebühr 5 EUR

Verkostung im überdachten Außenbereich

Weinausschank und Speisenangebot auf dem Keller

Möglichkeit der Kellerbesichtigung



## Liebe Freunde unserer Weine!

„Der Pilger, der die Höhen überstiegen,  
Sah jenseits schon das ausgespannte Tal,  
in Abendglut vor seinen Füßen liegen...“

Dieses Gedicht von der Kreuzschau lernte einst mein Vater in der Volksschule. Dem verspäteten Wanderer, der von der Feldflur herab auf dem Ellingsweg nach Spay unterwegs ist, stellt sich eine ähnliche Szene dar, wenn die tiefstehende Sonne vom Bopparder Hamm her die gegenüberliegenden Rheinhänge für kurze Zeit zum Leuchten bringt. Wenn der heimwärts Eilende das Weingut am Fuß der Zech passiert hat, sind die Schatten bereits über den Fluss geglitten und das Rheingold erloschen. Das ephemere Bild transzendenter Schönheit wird jedoch nicht entwertet durch seine Flüchtigkeit. Im Gedicht leuchtet es als Schöpfungspanorama im Betrachter nach – als Urvertrauen in eine tieferliegende Ordnung der Welt und als Beitrag der Romantik zum Theodizee-Problem. Sie fragen sich jetzt, wo Sie hier gelandet sind? Ist die Romantik nicht spätestens im Schulunterricht gestorben? Die Osterwoche und mein 50. Geburtstag haben da wohl ihre Spuren hinterlassen. Wie Professor Dumbledore so schön sagte, – diese Weinliste ist ja „mein Bier“.

Mein nunmehr fortgeschrittenes Alter lässt aber auch thematisch passendere Rückblicke auf das Winzerleben zu: Bereits 20 Jahre liegt die Rekultivierung des Spayer Weinbergs nun zurück. Mein Vater und ich haben mit der „Zech“ einen mehr als 1200 Jahre alten Weingarten wiederbelebt. Der hier neu angebotene 2020er Spätburgunder ist nun bereits der 15. Rotweinjahrgang. Nach 2 Jahren Fasslager und 8 Monaten Flaschenreife erstmals in der Burgunderflasche und mit der neuen Ausstattung. Ein großer Rotwein aus Spay – am Anfang nur ein Traum! Jetzt stehen wieder kräftige Reben tief verwurzelt am historischen Berg.

Als mein Cousin Markus Volk Mitte der 1980er Jahre an der Fachhochschule Geisenheim Weinbau studierte und im Rahmen einer praktischen Übung zur Sektbereitung meinen Vater um einen Grundwein bat, stand Winzersekt in Deutschland noch ganz am Anfang. Der heute vielleicht beste deutsche Sekterzeuger Volker Raumland begann gerade seine Karriere mit einer kleinen mobilen Sektkellerei. 1987 füllte er für meinen Vater in Spay den ersten Jahrgang ab. Daraus entwickelte sich auch für uns eine kleine Erfolgsgeschichte. Nicht ohne Grund war der Mittelrhein lange als

Lieferant guter Sektgrundweine an Deinhard bekannt. „Weingart Riesling Brut“ aus traditioneller Flaschengärung wurde mit der Zeit zu einem Qualitätsbegriff. Erst mit der Verkleinerung des Weingutes habe ich nach dem Jahrgang 2009 die Sektbereitung aufgegeben, weil nicht mehr genug Wein vorhanden war und schon einige Zeit kein mobiler Versekter mehr an den Mittelrhein kam. 2020 entschloss ich mich, wegen der steten Kundennachfragen, wieder einen eigenen Sektgrundwein abzufüllen und an die Tradition anzuknüpfen. Gerade haben wir den Rohsekt zu Anke & Dirk Wollersheims Sektwerk an die Ahr bringen lassen, wo er im September, nach zwei vollen Jahren Hefelager fachmännisch (fachfrauisch?) degorgiert wird. Wir haben seine Reife stetig verfolgt – freuen Sie sich auf einen Sekt der Extraklasse und die Fortsetzung einer Geschichte, die bereits vor 36 Jahren begann.

Zu dieser Zeit waren Hitze und Trockenheit noch nicht die Hauptsorgen der Winzer. 1984 und 1987 waren sogar ausgesprochen kalte und nasse, geradezu legendär schlechte Jahrgänge, wie es sie seitdem nicht mehr gegeben hat. Die klimatische Entwicklung während 40 Jahren ist enorm. Für Riesling haben sich die Bedingungen hier

aus dem mittleren Bereich des Reifespektrums bis in die Nähe der oberen Wohlfühlgrenze der Sorte bewegt. Die Tatsache, dass wir einen qualitativ hervorragenden Jahrgang 2022 vorstellen können ist daher eine gute Nachricht über diesen einen Jahrgang hinaus. Das extrem trockene und warme Jahr zeigt, dass guter Riesling auch zukünftig bei uns möglich ist. Es wäre jedoch unklug, aus den sich ändernden Klimabedingungen nicht tiefgreifende Veränderungen abzuleiten bis hin zur Standort- und zur Sortenwahl. Waren früher kalte und nasse Ausreißer das größere Problem, sind es heute häufige Hitze- und Trockenjahre, wie 2018, 2019, 2020 und 2022. Es zeigt sich aber, dass Anpassungen auf vielen Standorten möglich sind, um den Herausforderungen des Klimawandels erfolgreich zu begegnen. Dennoch halte ich auch Gelben Muskateller und Cabernet Sauvignon aus dem Bopparder Hamm für eine realistische Zukunftsprognose. Lebendige Traditionen unterliegen Veränderungen. Die Weinlandschaft Mittelrhein stellt sich heute ganz anders dar als vor 26 Jahren, als der frisch gebackene Weinbauingenieur im elterlichen Betrieb Fuß fasste. Seitdem haben wir das Weingut tiefgreifend verändert und arbeiten fortlaufend neben der Nachhaltigkeit auch an seiner Klimaresilienz.

Und an der Qualität der Weine! Besuchen Sie uns zur Präsentation an Christi Himmelfahrt oder lassen Sie sich ein Probesortiment zusenden. Ich möchte hier über 2021 nur den Eichelmann Weinführer exemplarisch zitieren: „Ein großer Jahrgang für das kleine Weingut... „überragende Kollektion“, „die Rieslinge sind jeder für sich herausragend...“, „in diesem Jahr (sind) die Rieslinge von Florian Weingart unsere Favoriten [am Mittelrhein]“.

Ausgezeichnete Weine, ein Weingut „State-of-the-Art“, ein Hort lebendiger Kulturlandschaft und natürlicher Schönheit inmitten des Welterbes und des Weltenrummels, sowie ein etwas schrullig werdender Winzer laden Sie herzlich ein!

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.

Das diesjährige Angebot wird von zwei Jahrgängen dominiert, die sich wunderbar ergänzen. Der rassige 21er hat nun wunderbare Trinkreife und eine Menge hervorragender Verkostungsbewertungen vorzuweisen. Verbunden mit seiner Betriebsaufwertung urteilt der Feinschmecker: „saubere, klar konturierte Charaktere mit zarter Frucht, strahlender Säure und deutlichem Herkunftscharakter, die zu den besten am Mittelrhein gehören...“


Der weichere 22er, ganz leichte Bekömmlichkeit, verbindet frühere Trinkreife und überwiegend eine extrovertierte Fruchtaromatik. Das ist wirklich überraschend angesichts der extremen Trockenheit dieses Sommers. Ob der späte Regen geholfen hat? Vielleicht tragen unsere intensiven weinbaulichen Anpassungsbemühungen an die geänderten klimatischen Voraussetzungen wortwörtlich Frucht.





## Spätburgunder Rotwein

2020er Rotwein ab 18. Mai 2023 erhältlich

Bei einer fachlichen Weinprobe zum An- und Ausbau von Spätburgunder im Februar 2023 konnten wir in einer Vertikalprobe bis zum Jahrgang 2012 hervorragende Spayer Spätburgunders zeigen. Der Vergleich mit anderen Spätburgundern hervorragender Provenienz zeigte auch das Potential der von kalkhaltigem Löss überlagerten Spayer Schiefer auf. Dazu kommt: Klimatisch sind wir heute das Burgund von vor 30 Jahren. Preislich noch lange nicht.

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, Beispiel für traditionelle burgundische „Austérité“	

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 dichter Gerbstoff weist auch weit in die Zukunft	
R20	2020	
	Spay In der Zech	20,00 EUR
	Spätburgunder Rotwein	20,60 EUR 
	Qualitätswein trocken	(26,67 EUR/l)
	wiederum dichte Spätburgunderfarbe, volle 2 Jahre Holzfassreife, sehr harmonisch eingebunden, verbindet Feinheit und Frucht mit Kraft und Potential, „burgundischer“ im Stil – nicht nur wegen der erstmals verwendeten sortentypischen Burgunderflasche, trinken jetzt möglich – lagern vorteilhaft!	



 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

## Trockener Riesling

- |   |   |                                       |   |   |   |
|---|---|---------------------------------------|---|---|---|
| 1 | 2021(2022)<br>Mittelrhein<br>Riesling Qualitätswein trocken<br>feinfruchtig und erfrischend rassig,<br>allseits hochgelobt, aus den USA schrieb ein<br>Weinkritiker: „Die Probeflasche war zwei Wochen<br>geöffnet und der Wein hat kein bisschen nach-<br>gelassen.“, der Mittelrhein Weinführer urteilt:<br>„Expressiv pfirsichfruchtiger und komplexer<br>Riesling mit dichter Gaumenaromatik und langem,<br>kräuterwürzigen Finale. Wenn das die Basis ist, was<br>soll dann noch folgen?“, nun, später im Jahr folgt<br>ein ebenfalls exzellenter 2022er | 7,50 EUR<br>8,10 EUR<br>(10,00 EUR/1) | 3 | 2022<br>Bopparder Hamm Ohlenberg<br>Riesling<br>Kabinett trocken<br>floral und fruchtbetont, sehr frisch,<br>harmonische Säure, duftig, schlank   | <span>leider schon weg</span><br>9,50 EUR<br>10,10 EUR<br>(12,67 EUR/1) |
| 2 | 2021<br>Bopparder Hamm<br>Riesling Kabinett trocken<br>feinfruchtiger, reintoniger, schlanker,<br>spritziger Riesling Kabinett,<br>trocken, säurebetont, für Puristen   | 9,00 EUR<br>9,60 EUR<br>(12,00 EUR/1) | 4 | 2022<br>Bopparder Hamm Engelstein<br>Riesling<br>Kabinett trocken<br>eigenständiger Stil, sehr leicht, sehr klassisch trocken,<br>erstaunlich dicht strukturiert, zurückhaltende Frucht,<br>im Akazienholzfass ausgebaut, viel Hefe, ich bin Fan! | 10,00 EUR<br>10,60 EUR<br>(13,33 EUR/1)                                 |
|   |   |                                       | 5 | 2021<br>Bopparder Hamm<br>Riesling<br>Spätlese trocken<br>90 Punkte im Eichelmann, feinfruchtig, elegant,<br>erfrischende Säure, Zitrus- und heimische Frucht,<br>Kräuterwürze, ein Kind des Schiefers  | 12,00 EUR<br>12,60 EUR<br>(16,00 EUR/1)                                 |



2022er ab 18. Mai 2023 erhältlich




- 6 2022  
Bopparder Hamm Engelstein 14,00 EUR  
Am Weißen Wacke Riesling 14,60 EUR   
Spätlese trocken (18,66 EUR/l)  
Grapefruit, tropische Frucht, Muskatnuss, Pfeffer,  
cremig-füllig aber auch Säurefokus
- 7 2022  
Bopparder Hamm Feuerlay 16,00 EUR  
Riesling 16,60 EUR   
Spätlese trocken (21,33 EUR/l)  
Blumenwiese, reife Aprikosenfrucht mit festem Kern,  
Schieferstein und Kräuter, außergewöhnlich stoffig für  
2022, limitierte Menge, im Akazienholzfass ausgebaut





 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!

## Halbtrocken, Feinherb

2022er ab 18. Mai erhältlich

- 8 2021(2022) 7,50 EUR  
Mittelrhein 8,10 EUR   
Riesling Qualitätswein feinherb (10,00 EUR/1)  
frisch, fruchtig, straff versammeltes, herzhaftes  
Finish, Spontangärwürze, Riesling par excellence,  
auch hier folgt ein großartiger, kongenialer 2022er:  
Sponti, Mandarine, Holunderblüte...
- 9 2022 10,00 EUR  
Bopparder Hamm Engelstein 10,60 EUR   
Am Weißen Wacke Riesling (13,33 EUR/1)  
Kabinett feinherb  
zwischen Bergelspitze und Weißwacker Flöz  
gewachsen, Dichte, Honig, Hefe, zart süßlich,  
ausgesprochen herkunftstypisch
- 10 2022 15,00 EUR  
Bopparder Hamm Ohlenberg 15,60 EUR   
Riesling Spätlese halbtrocken (20,00 EUR/1)  
wunderschöne Pfirsichfrucht, Aprikose, tropische  
Anklänge, reife Muskatwürze und salziges Finish

- 11 2020 14,00 EUR  
Bopparder Hamm Engelstein 14,60 EUR   
Am Weißen Wacke (18,66 EUR/1)  
Riesling Spätlese feinherb  
feingliedrige, saftige, charmante Frucht, große  
harmonische Geschlossenheit des Gesamteindrucks,  
ein großes Riesling-Gewächs
- 12 2022 15,00 EUR  
Ohlenberg Riesling 15,60 EUR   
Riesling Spätlese feinherb (20,00 EUR/1)  
cremige Hefe, Kohlensäurefrische,  
schöne Dichte und Länge,  
Frucht von Mango und Blutorange,  
pikante jahrgangstypische Aromatik

 Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!






## Süßer Riesling und Anarchie

2022er ab 18. Mai erhältlich


- |    |   |   |
|----|---|---|
| 13 | 2022<br>Mittelrhein<br>Riesling Qualitätswein<br>vollmundige Süße, Hefe, Aprikose<br>Süßkirsche, Honig, wunderbarer Nachfolger des 2016er<br>Qualitätsweins, der am Ende noch so viele Fans gefunden hatte  | 7,50 EUR<br>8,10 EUR<br>(10,00 EUR/1)   |
| 14 | 2022<br>Mittelrhein<br>Riesling Qualitätswein<br>kleine Anarchie<br>klassischer Gärungsverweigerer, irgendwo zwischen<br>feinherb und süß perfekt ausbalanciert, Spontangär-<br>noten, weiße Johannisbeere, Stachelbeere,<br>ruft nach asiatisch-scharfer Küche | 9,00 EUR<br>9,60 EUR<br>(12,00 EUR/1)   |
| 15 | 2021<br>Mittelrhein<br>Riesling Kabinett<br>fruchtig und ungemein erfrischend,<br>78 Grad leicht, volle Frucht, für heiße Tage  | 9,50 EUR<br>10,10 EUR<br>(12,67 EUR/1)  |
| 16 | 2022<br>Spay In der Zech<br>Riesling Kabinett<br>92 Punkte! Finalist bei Best of Riesling 2023 (13,33 EUR/1)<br>in der Kategorie restsüßer Riesling. Perfektes Ergebnis<br>für einen Kabinett. Einer der schönsten Zech-Weine bisher.                           | 10,00 EUR<br>10,60 EUR<br>(20,00 EUR/1) |
| 17 | 2020<br>Bopparder Hamm Engelstein<br>Riesling Spätlese<br>glasklare, lebendige Struktur,<br>üppigste Pfirsichfrucht, Aprikose, herrliche Süße   | 15,00 EUR<br>15,60 EUR<br>(20,00 EUR/1) |
| 18 | 2021<br>Bopparder Hamm Engelstein<br>Am Weißen Wacke<br>Riesling Spätlese<br>Sieger Best of Riesling, 93 Punkte,<br>strahlende Säure und feine Botrytis,<br>„Was für eine geniale Verbindung aus Leichtigkeit und<br>Fülle.“ (mittelrhein-weinfuehrer.de)       | 15,00 EUR<br>15,60 EUR<br>(20,00 EUR/1) |

Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!


## Süßer und edelsüßer Riesling

- 19 2022  
Bopparder Hamm Ohlenberg 18,00 EUR  
Riesling Spätlese 18,60 EUR   
„Sowas ist 2022 gewachsen?“ fragte der (24,00 EUR/1)  
Kollege ungläubig, ja, leider nur in homöopathischer  
Menge, spät gelesen, im Akazienholzfass vergoren,  
Maracuja, Holunderblüte, Honig, Muskatwürze
- 20 2019  
Bopparder Hamm Engelstein 30,00 EUR  
Am Weißen Wacke 30,60 EUR   
Riesling Auslese\* (40,00 EUR/1)  
mit 118 Grad Oechsle eine hochkonzentrierte Auslese,  
dabei total reintonig-klar, phänomenale Trinkfreude
- 21 2018 0,375l 30,00 EUR  
Bacharacher Mathias Weingarten 30,60 EUR   
Riesling Eiswein (80,00 EUR/1)  
Blutmond, klare Frucht und Eisweintypizität bei  
dezenter Säure, Ernte am 21. Januar 2019 in sehr gutem  
Traubenzustand, seltenes „astronomisches“ Ereignis


## Spätburgunder Weißherbst

- W 2022  
Spay In der Zech 9,00 EUR  
Spätburgunder Weißherbst 9,60 EUR   
Kabinett halbtrocken (12,00 EUR/1)  
Himbeere, rote Johannisbeere, Säurefrische,  
Hefe, zart lachsfarben, egal was sonst passiert –  
damit wird es ein schöner Sommer

## Riesling Sekt (Auslieferung ab November)

- S Mittelrhein Riesling 16,00 EUR  
Sekt Brut 16,60 EUR   
24 Monate, traditionelle Flaschengärung (21,33 EUR/1)  
rheinrassig Riesling, feinperlig, hefig, Klassikaner!

## Riesling Brand

- T 2018 0,5l  
Riesling Tresterbrand 16,00 EUR  
mehrjährige Reife im Edelstahlfässchen, 16,60 EUR   
klare fruchtige Art der Tresternote (32,00 EUR/1)

## Fruchtaufstrich und Sirup

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

Fruchtaufstrich Physalis	220g
leuchtend orange, säuerlich erfrischend,	6,00 EUR
perfekt auch zu Käse, bes. Ziegenfrischkäse	(2,72 EUR/100g)

Fruchtaufstrich Weinbergspfirsich	220g
tiefrot, sehr aromatisch, nicht zu süß,	5,00 EUR
für das perfekte Frühstück	(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	8,00 EUR
	8,60 EUR
	(16,00 EUR/l)



◆ Preis inkl. Versandkosten ab 12 Flaschen!



## 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 23.12.23 bis zum 6.1.24. Vom 1.2.- 25.2.24 bleibt der Ab Hof Verkauf geschlossen, der Weinversand läuft weiter.

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

Sparkasse Koblenz  
BLZ  
Kto  
IBAN  
Swift-BIC

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

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

„Quaecumque vini nota sine condimento valet perennare,  
optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam  
permiscendum, quo naturalis sapor eius infuscetur.  
Id enim praestantissimum est, quod suapte natura  
placere potuerit.“

*(L. Columella, De Re Rustica Liber Duodecimus  
1.Jhd., Text nach [www.thelatinlibrary.com](http://www.thelatinlibrary.com))*

„Am besten sind alle die Weinsorten, die ohne Zusatz zu  
dauern vermögen, und man sollte diesen überhaupt nichts  
zusetzen, wodurch ihr natürlicher Geschmack verfälscht  
wird. Der Wein nämlich, der durch seine eigene Natur  
gefallen weckt, ist der vorzüglichste.“

*(L. Columella, Über die Landwirtschaft, 12. Buch, zitiert nach  
Heinz R. Eschenauer, Zur Reinheit des Weines seit 2000 Jahren,  
S.26, Schriften zur Weingeschichte Nr.103, Gesellschaft zur  
Geschichte des Weines)*

Weingut Weingart

Peterspay 1

Anfahrt über Mainzer Str. 31 in Spay

56322 Spay am Rhein

Tel 0 26 28. 87 35

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

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

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