

# Weißwein der Woche aus der Doppelmagnum



2016 ‚MINIMAL‘ GRÜNER VELTLINER

Sepp Moser Niederösterreich

0,1l 6,00 / 0,2l 11,50 / 0,5l 27,00 / Fl.0,75 39,00

(Mitnahmepreis: 30,00)



Die Minimal-Weine werden mit geringstmöglicher Beeinflussung vinifiziert. Wie früher üblich, darf sich der Grüne Veltliner mindestens eineinhalb Jahre entwickeln, bevor er auf die Flasche gezogen wird. In dieser Zeit durchläuft er alle Jahreszeiten und Temperaturunterschiede und kann auf diese ~~schonende Weise seine~~ Stabilität erlangen. Diese sanfte Herangehensweise erlaubt es, diese Weine unfiltriert, ohne jegliche Schönungen und ohne Schwefelzusatz abzufüllen.

VORSICHT! Diese Weine entsprechen kaum den Vorstellungen des ‚Easy-Drinking‘ - Veltliners, sondern sind eher für jene gedacht, die gerne ihre Scheuklappen ablegen, um abseits vom Mainstream neue Geschmackserlebnisse zu entdecken.

Intensives Goldgelb; anfangs etwas verschlossene Nase – braucht Luft! Eröffnet mit etwas Atmung Aromen von exotischen Früchten und Karamell; zeigt sich am Gaumen vollmundig und cremig mit starker mineralischer Prägung; ein voluminöser und doch eleganter Wein, der mit extrem langem Nachhall ausgestattet ist.  
**Grüner Veltliner einmal anders...**

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung

# Rotwein der Woche

## **2014 HEILBRONNER STIFTSBERG - MERLOT** Schäfer-Heinrich Heilbronn Württemberg

0,1l 5,80 / 0,2l 11,00 / 0,5l 26,50 / Flasche 0,75l 37,50  
(Mitnahmepreis: 36,00)



Bereits seit 1990 ist der Betrieb Mitglied bei ECOVIN Bundesverband ökologischer Weinbau. Der Umweltschutz und die Arbeit im Einklang mit der Natur sind wesentliche Gesichtspunkte der Arbeit. Die Erkenntnis, der Boden ist unser wichtigstes Element und höchstes Gut. Der persönliche Einsatz, die Liebe zum Weinberg und zur Natur, vereint mit großer Sorgfalt beim Ausbau der Weine sind Bedingungen für eine hervorragende Qualität im Glas.

Ein kraftvoller Merlot der Oberklasse mit vielgliedriger Struktur, beerig: er erinnert an dunkle Früchte wie Brombeere und Heidelbeere, umhüllt von einem Hauch Tabak.

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung

# Großes Gewächs



**2013** DIENHEIMER FALKENBERG

Riesling VDP *Großes Gewächs*

Brüder Dr. Becker Ludwigshöhe Rheinhessen

0,1l 6,70 / 0,2l 12,60 / 0,5l 30,00 / Fl.0,75l 42,50

(Mitnahmepreis: 33,50)

Lotte Pfeffer-Müller und Hans Müller sind Pioniere des ökologischen Weinbaus in Deutschland, bereits Ende der 1970er Jahre wurde hier alles ökologisch bewirtschaftet. Der Falkenberg liegt oberhalb des Weinortes Dienheim, in den steileren Hängen im oberen Mittelstück schauen die Reben über den Rhein der aufgehenden Sonne entgegen. Nach Westen hin erhebt sich eine weitere Terrasse, die mit Büschen bewachsen ist. So ist der Weinberg vor den starken Westwinden geschützt. Im Untergrund der mächtigen Lößbänke finden sich Anteile von Lehm, die stark mit Grobkalk und Muschelkalk versetzt sind. Zusammen mit der hohen Speicherkapazität des Bodens lässt die Natur im Falkenberg unnachahmlich feinfruchtige und elegante Weine entstehen.

Grosse Lagen sind die Filetstücke des deutschen Weinbaus, Weine im Spannungsfeld zwischen Opulenz und Finesse. Ein 6 Jahre gereiftes Großes Gewächs im ‚*Offenausshank*‘ bekommen sie fast nirgends und so wird dem Genießer oftmals ein besonderes Trinkvergnügen vorenthalten – **Das ändern wir!**  
**EIN GROSSER D EUTSCHER WEIN MIT FEINER ALTERSREIFE**

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung