



Mit dem Anbau von Cabernet Sauvignon Trauben vor rund 15 Jahren, haben wir uns als einer der ersten Weingüter in Deutschland an diese internationale Sorte herangewagt. Mittlerweile wissen wir mit dieser kräftige Rotweinsorte bestens umzugehen und spätestens seit dem Sommer 2018 zeigt sie auch hier in Deutschland Ihre volle Power. Wir lieben diese Sorte – die Trauben sind lockerbeerig, wenig anfällig für Krankheiten und bringen hohe Mostgewichte bei geringen Erträgen. Die Weine sind tiefdunkel, super konzentriert und haben ein ausgeprägtes Aroma nach schwarzer Johannisbeere. Daher eignet sich der Cabernet Sauvignon auch hervorragend für eine Cuvée mit der Rebsorte Merlot. Durch die zwölfmonatige Barrique-lagerung erhält der Wein seinen letzten Schliff. Feine Röst-, Schokoladen- und Vanillearomen machen diese Cuvée vollkommen. Neben der normalen 0,75-Liter-Flasche ist die Cuvée auch als drei- oder fünf Liter-Flasche erhältlich, welche sich perfekt für eine lange Lagerung eignen.



1. Wir lieben Burgunder! Diese Sorten sind nicht nur besonders lecker, sondern passen auch perfekt hier nach Bechtolsheim. Durch die kalkhaltigen Böden am Petersberg bekommen diese Weine einen unheimlichen Schmelz und zeigen doch eine straighte Mineralik. Doch was ist denn so wunderbar am Kalk? Ganz einfach: Dank seiner porösen Beschaffenheit reguliert er ideal die Feuchtigkeit der Böden. Bei zu viel Feuchtigkeit absorbiert er diese im Boden und versorgt die Reben in Trockenperioden damit. Das gefällt der Rebe, wodurch sie mit einem extrem regelmäßigen Reifeprozess antwortet. Die Aromenentwicklung wird gefördert und die Säure bleibt auch in heißen, trockenen Jahren erhalten. Neben Weiß- und Grauburgunder pflanzen wir auch Chardonnay, Spätburgunder und sogar Frühburgunder an, wodurch wir uns als ein Burgunderweingut verstehen. Unser Portfolio reicht von Pinot Sekt bis hin zu Spätburgunder Rosé Eiswein.

2. Unsere Basisweine sind im Edelstahltank ausgebaut, damit sie frisch und fruchtig bleiben. Mit einer Réserve-linie haben wir eine Premiumlinie eingeführt. Neben qualitätssteigernden Maßnahmen im Weinberg und Keller werden diese Weine zum Teil auch in großen

Holzfässern ausgebaut. Dadurch erhalten sie einen Hauch von Röstaromen, ohne dass die Frucht übertönt wird. Für alle Barriqueweinliebhaber findet sich in unserem Sortiment auch ein Chardonnay aus dem Barrique. Dieser Wein wird ausschließlich in französischen Holzfässern in erster und zweiter Belegung ausgebaut. Der kräftige Wein lässt sich daher auch perfekt zu intensiven Käsesorten kombinieren.

3. Trotz Holzfassausbau und langem Hefelager wollen wir die Frische und Finesse der Weine nicht aus den Augen verlieren. Die Burgunder zeigen sich filigran mit Druck und Tiefe im Abgang.

4. Da wir bereits eine breite Auswahl an Burgundersorten in unserem Sortiment führen, wird es zeitnah keine neuen Weine bei uns geben. Natürlich lohnt es sich auch immer mal die neuen Jahrgänge zu verkosten.

Wir freuen uns über die Auszeichnung „Burgunderweingut Rheinessen des Jahres“ der Fachzeitschrift SELECTION!

(Heft 3/20)

