

Blanc de Noir

DAS
ARTENREICH

Der Wein weist feine Fruchtaromen auf, die von einer leichten Holz-Note unterstützt werden. Durch seine zurückhaltende Säure ist der Wein optimal als Essensbegleiter geeignet, kommt aber auch als Terrassenwein an einem warmen Sommertag gut zur Geltung.

Auch wenn man es ihm nicht ansieht, liegt der Ursprung unseres Weines bei der roten Spätburgunder-Traube. Es ist ein Blanc de Noir. Durch die schonende Verarbeitung der Trauben haben wir verhindert, dass die Farbe der Beeren in den Wein übergeht, und so die schöne helle Farbe erhalten. Eine Teilpartie wurde im gebrauchten Barriquefass ausgebaut, was dem Wein zusätzlichen Charakter gibt.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:

Karl Maximilian Goger, Tim Hallek, Tim Hefner, Hannes Weiberle

Speiseempfehlung:

helles Fleisch, Fisch, würzige Pasta-Gerichte, asiatische Küche

Jahrgang:
2020

Rebsorte:
Spätburgunder

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
strahlendes Sonnengelb mit leichten Goldreflexen

Optimale Trinktemperatur:
8 - 10 °C

Alkohol:
12,5 % Vol

Restzucker:
2,7 g/l

Säure:
6,1 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
2 - 3 Jahre

AP-Nummer:
3002-21-21



Rosé

DAS ARTENREICH

Frischer Rosé nach internationaler Art mit einem Hauch von roten Beerenfrüchten. Begleitet wird der Wein von einer leichten Spritzigkeit, welche im harmonischen Einklang mit einer dezenten Holznoten im Gaumen wahrzunehmen ist.

Nach einer Ganztraubenpressung wurde sowohl eine Teilpartie des Merlot als auch der Cabernet Franc in einem Edelstahlfass vergoren. Anschließend wurde der Merlot für die Reifung in ein Barriquefass gelegt. Mit einer Teilpartie des Merlot wurde eine Kaltmazeration durchgeführt. Die lange Kontaktzeit von Schale und Saft führt zu einer ausgeprägten Frucht und einer schönen Farbe. Die Gärung fand in einem Edelstahltank statt. Durch den Verschnitt dieser beiden Rosé-Typen entstand unser Rosé.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:
Maximilian Springeth, Moritz Himmel, Niklas Ahl, David Sauer

Speiseempfehlung:
Meeresfrüchte und Fisch, würzige Nudelgerichte, leichte Fleischgerichte

Jahrgang:
2020

Rebsorten:
Merlot und Cabernet Franc

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
leichte rosa Reflexe

Optimale Trinktemperatur:
14 °C

Alkohol:
11,5 % Vol

Restzucker:
4,2 g/l

Säure:
6,3 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
bis zu 5 Jahren

AP-Nummer:
3002-22-21



Rotling

DAS
ARTENREICH

In der Farbe rosarot, im Geruch dezente rote Beeren gepaart mit Nuancen erinnernd an Holunder, harmonisch abgerundet mit leichtem Holz. Am Gaumen belebend frische rote Beeren erinnernd an Kirsche und Brombeere mit Anklängen von Rhabarber und Grünen-Tee begleitet von einem Hauch Holz.

Teilmenge Maceration Carbonique (Kohlensäuremischung: gesunde, unversehrte Trauben werden in einem geschlossenen Behälter mit CO₂ überschichtet, es entsteht eine Gärung in den Beeren), nach Pressung im kleinen Holzfass. Der Großteil: normale Kelterung und Ausbau im Edelstahl.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:
Verrückt, auffällig, anders | David Amling, Philipp Jaillet, Philipp Müller, Thomas Kunzmann

Speiseempfehlung:
Pasta, Meeresfrüchte

Jahrgang:
2020

Rebsorten:
Cabernet Blanc, Cabernet Franc, Riesling, Rondo, Bacchus

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
rosarot

Optimale Trinktemperatur:
8 - 10 °C

Alkohol:
12,5 % Vol

Restzucker:
3,6 g/l

Säure:
6,2 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
3 Jahre

AP-Nummer:
3002-23-21



Frizzante

DAS
ARTENREICH

Frischer, fruchtiger Perlwein mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und Rhabarber, abgerundet durch eine angenehme Süße.

Anders als üblich kommen die Perlen unseres Perlweines aus der eigenen Gärung. Die Kohlensäure, die bei der Gärung entsteht, geht in den Wein über, wenn die Gebinde gegen Ende der Gärung verschlossen werden. Mit diesem außergewöhnlichen Verfahren wurde unser Frizzante hergestellt.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:

Johann Drenkard, Michelle Fries, Johannes Hack, Konstantin Kraus und Franziska Schäfer

Speiseempfehlung:

Als Aperitif mit frischen Beeren oder zu kleinen Vorspeisen und Fingerfood.

Jahrgang:
2020

Rebsorte:
Domina

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
granatapfelfarben

Optimale Trinktemperatur:
6 - 10 °C

Alkohol:
11,5 % Vol

Restzucker:
13,5 g/l

Säure:
7,1 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
1 - 2 Jahre

AP-Nummer:
3002-24-21

