



## Der Jahrgang 2014

Für den Jahrgang 2014 haben wir wieder mit viel Engagement, Spaß und Ehrgeiz über 2.000 Stunden in unserem Weinberg in Brey gearbeitet. Bis kurz vor der Lese erfreuten wir uns an der gut durchlüfteten Laubwand, in der die Trauben herrlich reiften. Dann kam wie schon 2010 ein regenreicher Herbst. Zusätzlich sorgte hohe Luftfeuchtigkeit für Fäulnisdruck, unsere fast reifen Trauben wurden sehr prall und fingen an zu platzen und zu faulen. Wir haben aber auch da den Mut nicht verloren. Kurzentschlossen riefen wir zur Lese, bei der die vielen Helfer unter strenger Aufsicht nur gesunde Trauben in die Büten bringen durften. Das hat sich gelohnt: Unsere Weine sind strahlend frisch und schmecken uns wieder sehr gut.

## Unsere Weine 2014

### Riesling trocken - S -

Alk. 12,0 Vol. %, Restzucker 2,0 g/l, Säure 7,8 g/l

Das - S - auf dem Etikett drückt aus, daß dieser Wein ganz **speziell** für die Liebhaber trockener Weine konzipiert ist. Alle Erwartungen an einen trockenen Riesling vom Mittelrhein werden mehr als erfüllt. In der Nase haben wir klare Aromen: Feuerstein, grüne Melonenschalen und frisch gemähtes Gras. Man schmeckt frische Zitrusfrucht, etwas Salz, grüner Apfel und Rhabarber.

„Ein richtiger Kerl“ – mit viel Druck.

Dieser Wein passt zu allen Grillgerichten – egal ob Fisch oder Fleisch. Und jeder kräftige Käse wird mit ihm glücklich.

Trocken? Und wie - ganz speziell!!

### Riesling Hochgewächs trocken

Alk. 11,5 Vol. %, Restzucker 7,5 g/l, Säure 8,2 g/l

Ein typischer trockener Riesling mit viel Frucht. Er duftet und schmeckt nach Reineclaude und Quitte. Restzucker und Säure sind harmonisch ausgewogen.

Er gefällt uns zu Leberknödel oder Himmel und Erd genauso gut wie zu feineren Vorspeisen wie gegrillten Auberginen oder Zucchini mit Garnelen und getrockneten Tomaten.

Ein trockener Alleskönner.

### Riesling Hochgewächs feinherb

Alk. 11,0 Vol. %, Restzucker 20,9 g/l, Säure 8,6 g/l

Feinherb in Perfektion. Restsüße und Säure ergänzen sich optimal. Die süßen Aromen von Heu, Vanille und Mirabelle werden durch leichte Zitrusaromen ergänzt. Im Mund entwickelt sich eine feine Süße mit Aromen von Melone und Pfirsich.

Der ideale Begleiter zu allen Gerichten mit hellen Soßen, wie Kaninchenragout, Züricher Geschnetzeltem oder einfachen Käsespätzle.

Feinherbe Freude pur.