

SCHENK

echte Handarbeit seit 19...

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2016er Mommenheimer Silbergrube Scheurebe Spätlese Feinherb

Silberne Kammerpreismünze

Rebsorte: Scheurebe
Alkoholgehalt: 12,5%
Restzucker: 14,1g/l
Säure: 6,1g/l
Ertrag: 85l/ha
Alter der Reben: 36 Jahre
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2018
Trinktemperatur: 10-12°

Ein wenig Historie

Während des ersten Weltkrieges gelang dem Rebenzüchter Georg Scheu mit seinem 88. Sämling einer Kreuzungsserie die Neuzüchtung Scheurebe.

In dieser verwirrenden Beziehungskiste spielte der Riesling als Mutter die tragende Rolle – nach langwierigen Vaterschaftstest konnte die Bukettrebe (Silvaner und Trollinger) als Partner ermittelt werden.

Vinifikation

Lesen der gesunden und reifen Trauben, schonendes Pressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16,5°C, sechsmonatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank

Trinknotiz

Leuchtendes Hellgelb, beeindruckendes Pfirsicharoma, intensiver Rosenduft, fruchtig, rund, ausgewogen, aromatisch im Abgang



Anni meint zum Jahrgang ...

Unsere Scheurebe bekam 2016 eine besondere Betreuung: Bereits während der Lese wurden die Trauben von mir schonend in die Kelter gebracht, damit sie möglichst wenig Sauerstoff abbekamen. Hinzu kam eine etwas längere Maischestandzeit.

Auch während des Pressvorganges ließ ich kein Auge von den Trauben. Im Gegensatz zu mir machte die Scheurebe genau das, was ich von ihr erwartet hatte. Auch die lange Feinhefelagerung ließ sie ganz einfach über sich ergehen.

Sie dankte uns all diese Maßnahmen mit einem sehr feinfruchtigen Bukett und einer harmonischen Säure.

Trinkempfehlung

Scheurebeweine empfehlen sich als Begleiter zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel, insbesondere aus der asiatischen Küche.

SCHENK

echte Handarbeit seit 19...

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2016er „Bodenständig“ Riesling Auslese trocken

Silberne Kammerpreismünze

Rebsorte: Riesling
Alkoholgehalt: 12%
Restzucker: 6,1g/l
Säure: 7,1g/l
Ertrag: 85hl/ha
Alter der Reben: 38 Jahre
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 10-12°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Diese Rebsorte ist über 600 Jahre alt. Im Jahr 1435 wurden die ersten Weinstöcke gepflanzt. Der erste Nachweis dieser Traube gab es in dem Hessischen Gebiet Rüsselsheim.

Sie stammt aus den Sorten Heunisch, Vitis vinifera und einem Traminer-Klon. Die Rieslingreben mögen klimatisch kühle Weinanbaugebiete.

Vinifikation

Lesen der gesunden und reifen Trauben,
schonendes Pressen,
natürliche Mostklärung,
Gärung bei kontrollierter Temperatur
von 16,5°C,
sechsmonatige Schwebelagerung.

Trinknotiz

Für den Riesling typische blassgelbe Farbe,
Pfirsicharoma, intensives Apfelaroma,
fruchtig, rund und ausgewogen,
aromatisch im Abgang



Anni meint zum Jahrgang ...

Unser Riesling wächst in Gau-Bischofsheim, in der Lage „Herrnberg“.

Bereits im Weinberg wurde sehr sorgfältig gearbeitet: Die Trauben wurden mit vielen kleinen und großen Helfern von Hand geerntet.

Während der weiteren Verarbeitung des Mostes ist mir aufgefallen, dass der Most ein besonderes Potenzial besitzt.

Im Laufe seiner sechsmonatigen Schwebelagerung hat der Riesling seinen eigenen Stil gefunden – einen „bodenständigen“ Stil.

Trinkempfehlung

Riesling-Weine passen zu einem deftigen Stück Fleisch oder zu einer Käseplatte mit kräftigem Käse.

SCHENK

echte Handarbeit seit 19...

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2016er Spätburgunder blanc de noir Spätlese trocken

Goldene Kammerpreismünze

Rebsorte: Spätburgunder
Alkoholgehalt: 12,5%
Restzucker: 5,7g/l
Säure: 6,1g/l
Ertrag: 85hl/ha
Alter der Reben: 13 Jahre
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 10-12°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Diese Rebsorte ist über 2000 Jahre alt. Verbreitet war sie früher in der Schweiz und in Frankreich. Die Abstammung dieser Weinsorte ist bis jetzt immer noch unbekannt.

In Deutschland wurde sie das erste Mal im Rheingau bei Kloster Eberbach gepflanzt. Die Sorte Spätburgunder wird auch als Pinot Noir bezeichnet.

Vinifikation

Handlese der gesunden und reifen Trauben, schonendes Pressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16,5°C, sechsmonatige Hefelagerung im Edelstahltank

Trinknotiz

Leuchtend hellgelb Farbe, Zitrusfrüchte, grüner Apfel, Duft einer Blumenwiese, fruchtig, rund und ausgewogen, aromatisch im Abgang



Anni meint zum Jahrgang ...

Im Juni haben wir die Blätter in der Traubenzone entfernt. Durch diese Entblätterung kam die Sonne früher an die Trauben.

Unser Spätburgunder wurde 2016 mit der Hand gelesen. Dadurch konnten wir unreife und faule Trauben aussortieren und es kamen nur gesunde Trauben auf die Kelter.

Ohne Maischestandzeit wurde sofort mit dem Pressen der Trauben begonnen, sodass die roten Trauben keine Farbe an den Most abgegeben haben, Blanc de Noir genannt.

Dieser Wein wurde 2017 mit der Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.

Trinkempfehlung

Spätburgunder Blanc de Noir Weine passen zu Pastagerichten und auch zur asiatischen Küche.

SCHENK

echte Handarbeit seit 1978

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2016er Spätburgunder Weißherbst Spätlese feinherb

„Der Prinzessinnen-Wein“

Rebsorte: Spätburgunder
Alkoholgehalt: 12,5%
Restzucker: 12,9g/l
Säure: 6,2g/l
Ertrag: 85hl/ha
Alter der Reben: 24 Jahre
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 10-12°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Diese Rebsorte ist über 2000 Jahre alt. Verbreitet war sie früher in der Schweiz und in Frankreich. Die Abstammung dieser Weinsorte ist bis jetzt immer noch unbekannt.

In Deutschland wurde sie das erste Mal im Rheingau bei Kloster Eberbach gepflanzt. Die Sorte Spätburgunder wird auch als Pinot Noir bezeichnet.

Vinifikation

Lesen der gesunden und reifen Trauben,
schonendes Pressen,
natürliche Mostklärung,
Gärung bei kontrollierter Temperatur
von 16,5°C,
sechsmonatige Hefelagerung im
Edelstahltank.

Trinknotiz

Leuchtende Lachs-Farbe,
Erdbeeraroma,
intensiver Brombeeraroma,
fruchtig, rund und ausgewogen,
aromatisch im Abgang



Anni meint zum Jahrgang ...

Dieser Spätburgunder ist etwas ganz besonderes für mich. Er ist mein Prinzessinnenwein, den ich selbst ausgebaut habe.

Als ich gefragt wurde ob ich die diesjährige Weinprinzessin werden möchte und unser Weindorf Harxheim vertreten möchte war mir bewusst, dass mein Wein etwas ganz besonderes werden wird.

Während der Verarbeitung der Trauben war ich total aufgeregt. Ich wollte unbedingt wissen was daraus wird und ich musste mich so lange gedulden. Aber ich wurde belohnt mit der wunderschönen Farbe, die in meinem Prinzessinnenglas einfach perfekt aussieht. Der Prinzessinnenwein ist natürlich mein Lieblingswein.

Trinkempfehlung

Spätburgunder Weißherbste passen zu Pasta- und Fischgerichten und lassen sich auch mit Schokolade kombinieren.

SCHENK

echte Handarbeit seit 1975

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2016er „Unbedingt weiß“ Cuvée feinherb

Rebsorte: Cuvée
Alkoholgehalt: 12%
Restzucker: 13,9g/l
Säure: 6,0g/l
Ertrag: 85hl/ha
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 10-12°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Auch zu diesem Wein gibt es eine kleine Geschichte innerhalb unserer Familie. Unser Rotwein mit Barrique-Hintergrund und dem Namen „Unbedingt Rot“ hat uns inspiriert, diesem besonderen Cuvée dem Namen „Unbedingt Weiß“ zu geben.

Dieser Wein ist ein Cuvée aus Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner.

Vinifikation

Lesen der gesunden und reifen Trauben,
schonendes Pressen,
natürliche Mostklärung,
Gärung bei kontrollierter Temperatur
von 16,5°C,
sechsmonatige Hefelagerung im
Edelstahltank.

Trinknotiz

Leuchtende strohgelbe-Farbe,
Apfel- und Ananasaroma,
fruchtig, rund und ausgewogen,
aromatisch im Abgang



Anni meint zum Jahrgang ...

Durch diese Mischung der einzelne Weine ist ein harmonischer Cuveé geworden. Zu ihm passt die Säure vom Riesling und der Geruch vom Silvaner und Müller-Thurgau.

Im Juni haben wir die Blätter in der Traubenzone entfernt. Durch diese Entblätterung konnten die Trauben Sonne tanken und schnell abtrocknen.

Im Herbst wurde schonend verarbeitet und immer auf die gezügelte Gärung geachtet. Hierdurch wurde dieser Wein zu einem echten Hingucker.

Trinkempfehlung

Dieser Cuveé passt zu vielen Gerichten, ob Fleischwurst, Käse, gegrilltem Hähnchen oder Hackbraten mit Zwiebelsoße.

SCHENK

echte Handarbeit seit 1971

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2015er Ortega Auslese süß

Silberne Kammerpreismünze

Rebsorte: Ortega
Alkoholgehalt: 9,5%
Restzucker: 72,7g/l
Säure: 6,3g/l
Ertrag: 85hl/ha
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 10-12°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Diese Rebsorte ist eine der jüngsten Rebsorten die wir besitzen. Sie ist eine Kreuzung von Müller-Thurgau und Siegerrebe und wurde 1981 klassifiziert. Ortega ist eine frühreifende Sorte. Dadurch bekommt sie sehr viel Sonne ab und belohnt uns in jedem Jahr mindestens mit einer Auslese.

Vinifikation

Lesen der gesunden und reifen Trauben, schonendes Pressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16,5°C, sechsmonatige Hefelagerung im Edelstahltank.

Trinknotiz

Warme goldgelbe Farbe, Pfirsicharoma, Honig, Quitte, mittlerer Säuregehalt



Anni meint zum Jahrgang ...

Durch die Entblätterung im Juni wurde eine Auslese aus dem Ortega. Weil er mehr Sonne abbekommen hatte, ist die Süße in den Trauben angestiegen und die Säure gesunken.

Im Herbst wurden die Trauben gewissenhaft mit Schere und Hand entfernt.

Während die Gärung im vollen Gange war, wurde er stark heruntergekühlt, um die Gärung zu verlangsamen und keine Fehlnoten zu erhalten. Durch diese Verarbeitung hat er seinen eigenen charakteristischen Geschmack entwickelt.

Die Gärung wurde dann kontrolliert beendet, indem der Wein auf 8°C heruntergekühlt wurde und die Hefe ihre Arbeit eingestellt hat.

Trinkempfehlung

Unseren Ortega empfehlen wir zu einer süßen Nachspeise oder einem kräftigem Blauschimmelkäse mit Salzkräckern

SCHENK

echte Handarbeit seit 1977

... UND DER HIER
IST VON
ANNI!



2014er Dornfelder QbA trocken

Silberne Kammerpreismünze

Rebsorte: Dornfelder
Alkoholgehalt: 12,5%
Restzucker: 4,9g/l
Säure: 5,9g/l
Ertrag: 85hl/ha
Erziehungsform: Drahtrahmen
Trinkreife: 2016-2019
Trinktemperatur: 16-20°
... enthält Sulfit

Ein wenig Historie

Im Jahr 1955 erfand August Herold die bekannte Weinsorte in der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg. Der Dornfelder ist eine Kreuzung vom Helfensteiner und der Herold-Rebe.

Der Dornfelder wurde benannt nach dem Weinbauschulgründer Immanuel Dornfeld. Diese Sorte wurde früher als Deckwein benutzt.

Vinifikation

Vorlese und Schnitt der unreifen Trauben, Lesen der gesunden und reifen Trauben, schonendes Entrappen, 14tägige Maischevergärung, Jeweils einjährige Lagerung im Edelstahltank und auf der Flasche.

Trinknotiz

Ein dunkler vollmundiger Wein, der vor allem durch seine fruchtbetonte Art auffällt. Kirsche, Brombeere und Kakao sind die Aromen, die sich sowohl im Duft, wie auch im Geschmack wiederfinden.



Anni meint zum Jahrgang ...

Durch seine frühe Reife ist er der erste Wein eines jeden Jahres, der geerntet wird. Im Juni haben wir die Blätter bei der Traubenzone entfernt. Durch die Entfernung kam die Sonne früher und kräftiger an die Trauben.

Sein intensiver Geruch und Geschmack kommt von der Maischegärung. Während der Maischegärung muss die Maische alle vier Stunden bewegt werden. Bei uns wird diese Arbeit noch per Hand mit einem Stamper erledigt; das bedeutet auch, das wir „... mitten in der Nacht raus müssen ...“.

Trinkempfehlung

Der Dornfelder passt hervorragend zur Käse- und Wurstplatte, Grillfleisch, Wild-, Lamm- und Pastagerichten. Leicht gekühlt ist er durchaus ein Rotwein für die heißen Sommertage.