

WEINGUTWINTER

WEINKARTE

2020/2021

RHEINHESSEN



VDP.GUTSWEIN

- 0919 **2019 GRAUBURGUNDER** **9,20 €**
In der Nase gelbe Früchte. Im Mund cremig, schmelzig und voller Würze. Der Wein wurde teilweise im Holzfass ausgebaut.
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l 12,27 €/l
- 1418 **2018 WEISSBURGUNDER** **8,90 €**
Ein Burgunder mit animierender Frische im Glas! Im Duft feine Anklänge von gelben Kernobstsorten. Der perfekte Wein für jeden Anlass.
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l 12,27 €/l
- 1919 **2018 RIESLING** **8,90 €**
Zeitloser Klassiker! Ein Riesling mit eleganter Struktur und schönem Trinkfluss – unsere Visitenkarte!
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l 12,27 €/l
- 5119 **2019 PINOT NOIR ROSÉ** **9,20 €**
Der Rosé leuchtet zartrosa im Glas. Duft nach Beerenfrüchten. Feingliedriger Wein voller Leichtigkeit und Lebenslust.
Alk. 11,5 %vol — Inhalt: 0,75 l 12,27 €/l
- 4616 **2016 PINOT NOIR ROTWEIN** **9,90 €**
Warme Tage, kühle Nächte – eleganter Burgunder! Unser Pinot Noir zeigt Körper und Wärme, zugleich eine ausgewogene Säurestruktur. 14 Monate im Holzfass gereift.
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l 13,20 €/l

SEKT


traditionelle Flaschengärung

- 60 **RIESLING BRUT** **14,50 €**
Feines Perlenspiel im Glas, zarter Duft nach Brioche durch intensive Hefelagerung in der Flasche, im Mund mineralische Kraft.
Alk. 12,0 %vol — Inhalt: 0,75 l 19,33 €/l
- 64 **PURE 04 | 15 – BRUT NATURE** **49,00 €**
Eine Assemblage aus den Jahrgängen 2008, 2013, 2014, 2015. Alle Grundweine – Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir – reifen bis zur Abfüllung unfiltriert im Holzfass. 04 | 15 – vier Jahrgänge in 2015 versektet. www.purewinter.de
Alk. 12,0 %vol — Inhalt: 0,75 l 65,33 €/l

VDP. ORTSWEIN

- 2017 **2017 DITTELSHEIM Riesling** **13,00 €**
– Kalkstein – 17,33 €/l
Kalkstein pur! Die Reben wurzeln viele Meter tief im Gestein, in besten Lagen. Im Glas schöne Mineralität und Salzigkeit.
Alk. 13,0 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 2518 **2018 DITTELSHEIM Chardonnay** **15,00 €**
20,00 €/l
Kalkreiche Weinberge bieten die optimale Voraussetzung für diesen mineralischen Chardonnay. Der Ausbau im traditionellen Eichenholzfass verleiht ihm seine rauchige Würze.
Alk. 13,0 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 2319 **2019 DITTELSHEIM Weißburgunder** **15,00 €**
20,00 €/l
Zarter Duft nach heimischen Kernobstsorten. Auf der Zunge präsentiert sich der Burgunder rassig und kühl mit leichten Holz-Anklängen.
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 2119 **2019 DITTELSHEIM Grauburgunder** **15,00 €**
20,00 €/l
Zurück auf der Weinkarte! Über 40 Jahre alte Reben sind die Basis für diesen kraftvollen und eigenständigen Grauburgunder. Gereift im großen Holzfass. Rauchig, würzig und mit intensiver Gelbfrucht.
Alk. 13,0 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 4317 **2017 DITTELSHEIM Spätburgunder** **19,50 €**
26,00 €/l
Sehr eleganter, feingliedriger und authentischer Spätburgunder. Tolle Frucht und zarte Holznoten. Der Wein reifte 16 Monate im 500-Liter-Holzfass.
Alk. 12,5 %vol — Inhalt: 0,75 l

VDP. AUS ERSTEN LAGEN

- 4018 **2018 DITTELSHEIM Riesling** **16,00 €**
21,33 €/l
 Selektiertes Lesegut ausschließlich von klassifizierten VDP.Ersten Lagen. Der Wein brilliert, indem er die Einzigartigkeit der Herkunft Dittelsheim zeigt. Saftigkeit trifft auf Mineralität.
Alk. 13,5 %vol — Inhalt: 0,75 l
- als 1,5 l Magnum-Flasche im Geschenkkarton 39,00 €**

VDP. GROSSE LAGE®

- 3317 **2017/2018 LECKERBERG Riesling** **30,00 €**
30,00 €/l
Großes Gewächs
Über 50 Jahre alte Reben wurzeln tief im Kalkverwitterungsgestein der nach Süden hin exponierten Lage Leckerberg. Ein filigraner Wein mit griffiger Mineralität und Spannung. Faszinierendes Finale.
Alk. 13,5 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 2917 **2017/2018 GEIERSBERG Riesling** **30,00 €**
30,00 €/l
Großes Gewächs
Am Fuße des Kloppbergs gelegen: Die drei markanten Hügel der Lage Geiersberg mit schweren, tiefgründigen Tonmergelböden und feinkörnigem Kalkstein. Komplexer Riesling mit saftig-mineralischer Struktur.
Alk. 13,5 %vol — Inhalt: 0,75 l
- 3017 **2017/2018 KLOPPBERG Riesling** **30,00 €**
30,00 €/l
Großes Gewächs
Unsere höchste und kühle Lage: Schwere Tonmergelböden sind durchzogen von feinem Kalkstein. Durch kühle Abendwinde bewahren die Trauben lange ihre Vitalität und können optimal reifen. Ein Riesling mit vibrierender Eleganz, Biss und Tiefgang im Glas.
Alk. 13,5 %vol — Inhalt: 0,75 l
-  **Alle GG-Weine einzeln als 1,5 l Magnum 68,00 €**
Flasche im Geschenkkarton erhältlich

RESERVE

- 2815 **2015 CHARDONNAY – RESERVE –** **28,00 €**
37,33 €/l
Ein komplexes Zusammenspiel: Kühle, Frische, Mineralität und Salzigkeit des typischen Burgunders treffen auf Holz-Aromen von der einjährigen Lagerung im kleinen 500-Liter-Fass. Im Mund animierendes Säurespiel und zugleich kraftvoller Zug am Gaumen.
Alk. 13,0 %vol — Inhalt: 0,75 l
- Gereifte Jahrgänge, Großformate und**

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Listenpreise verstehen sich ab Hof und inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Weinversand zu Ihnen nach Hause: Der Paketversand erfolgt in 6er oder 12er Einheiten zu jeweils 6,00 €/Paket innerhalb Deutschlands. Bei Bestellungen ab einem Warenwert von 300,- € an eine Lieferadresse versenden wir für Sie innerhalb Deutschlands frachtfrei. Beanstandungen bitte sofort nach Erhalt der Lieferung bei uns melden und die Auftragsnummer mitteilen.

Bis zur restlosen Bezahlung behalten wir uns das Eigentum an sämtlichen von uns gelieferten Waren vor.

Die Zahlung erbitten wir innerhalb von 14 Tagen rein netto. Wir behalten uns vor, Erstaufträge nur gegen Vorkasse zu liefern.

Weingut Winter GbR
Bank: Volksbank Alzey-Worms eG
BIC: GENODE61AZY
IBAN: DE87 5509 1200 0071 0600

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Dittelsheim, Gerichtsstand Worms.

Sollten einzelne Weine ausverkauft sein, erlauben wir uns, diese durch einen in Qualität und Preis gleichwertigen Wein zu ersetzen.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle früheren Angebote ihre Gültigkeit.

KONTAKT

Weingut Winter GbR
Heilgebaumstr. 34, D-67596 Dittelsheim

T +49 6244 – 7446
F +49 6244 – 57046

info@weingut-winter.de
www.weingut-winter.de

Alle hier aufgeführten Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus Rheinhessen und enthalten Sulfite.