

Für unsere Weingenießer!

„Terrassenrieslinge werden gefeiert“

Der Riesling von der Terrassenmosel ist im wahrsten Sinne in aller Munde. Eine Kollektion bester Rieslingweine vom Weingut Domgartenhof schaffte es 2011 ins Finale des „Deutschen Riesling-Preises“, ein tolles Ergebnis. Bei der Verleihung in Worms durfte ich den Weinjournalisten meine Weine vorstellen und fand eine große Resonanz. Das ich als kleines Riesling-Weingut dort mitmischen kann, stimmt mich froh und glücklich.

Auch der Europäische Gerichtshof würdigt meine Weine und schenkt meinen trockenen Riesling aus dem Röttgen seinen Gästen in Luxemburg aus. Desweiteren sind Rieslingfreunde aus dem Chablis zu Fans meiner Tropfen geworden, eine ganz besondere Auszeichnung. Dies alles bestätigt mich in meinen Anstrengungen für höchste Qualität.

Der wunderbare Jahrgang 2011 wurde im März abgefüllt und reift still in unserem Weinkeller vor sich hin. Ein langes Fasslager auf der Weinhefe tut der Reife der Weine besonders gut. Nur durch diese langsame Reife gewinnen die Weine an Steigerungspotenzial und werden zu großen Weinen. Die Weinhefen erhöhen die wertvollen Extrakte und fördern die natürlichen Aromen des Nordens, die auf dem Schiefergestein entstehen und durch die gekühlte Vergärung im Fass verstärkt und gefördert werden. Ein Wunder der Natur und dadurch Genuss pur. Durch den Drehverschluss bleiben die Weine länger haltbar und frisch. Den Entschluss, alle meine Weine mit einem Drehverschluss abzufüllen, habe ich nicht bereut und ich denke, Sie können mir das bestätigen. Kein „Plopp“, mehr, dafür aber immer einen glasklaren, genussvollen Geschmack, ohne Wenn und Aber.

Der 2011er war ein wechselvolles Weinjahr mit einem sommerlichen Frühjahr, einem durchwachsenen Sommer und als Krönung einen sonnigen Herbst, der dann die entscheidenden Oechsle und damit die Qualität brachte. Also wieder einmal „Ende gut, Riesling gut“.

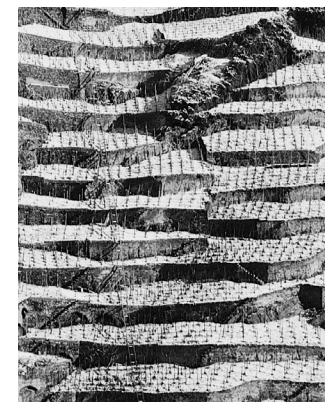
P.S.: Der 2010er Jahrgang ist noch in kleinen Mengen vorrätig!

Also liebe Weinfreunde, lassen Sie sich von dem neuen Jahrgang verwöhnen und genießen Sie die Rieslinge in vollen Zügen.

Viele weinselige Stunden wünscht Ihnen herzlichst

Ihr Glücklicher

Günter Kröber
vom Weingut Domgartenhof



Riesling-Terrassen
Domgartenhof

Lieferbedingungen:

Abholung im Weingut:
ab 12 Flaschen 0,20 € Rabatt pro Flasche.

Paketzustellung mit DHL innerhalb Deutschlands:			
3	0,75 l	-Flaschen	5,50 €
6	0,75 l / 1,0 l	-Flaschen	7,00 €
12	0,75 l / 1,0 l	-Flaschen	8,50 €
18	0,75 l / 1,0 l	-Flaschen	11,00 €

Bei Zustellung durch meinen Wagen erfolgt kein Rabatt. Für Lieferungen unter 36 Flaschen an eine Adresse wird ein Frachtanteil von 5,00 € berechnet.

Zahlungsbedingungen:

Bis zur vollständigen Bezahlung (bei Scheck bis zu dessen Einlösung) bleiben die Weine mein Eigentum.
Zahlbar innerhalb 10 Tagen.

Erfüllungsort: Winningen, Gerichtsstand: Koblenz

Volksbank Mülheim-Härdich eG, BLZ 570 642 21, Kto.-Nr. 442 191

Weinpreisliste 2012

Weingut Domgartenhof
Günter Kröber

56333 Winningen/Mosel
Telefon 0 26 06 - 12 76
Telefax 0 26 06 / 21 99
www.domgartenhof.de
info@domgartenhof.de

Literweine €

1. **Rivaner trocken** 1,0 l 5,50
zarter, harmonischer Trinkwein
2. **Rivaner feinherb** 1,0 l 5,50
voller, saftiger Geschmack

Weißburgunder

3. **Weißburgunder trocken** 0,75 l 7,20
(Ltr. 9,60)
sanfter und doch rassischer Weissburgunder mit feinen Aromen

Trockene Rieslinge

4. **2011er Wonniger Domgarten Riesling-Hochgewächs trocken** 0,75 l 5,80
(Ltr. 7,74)
mein Brot- und Butterwein, leichte Zitrusfrucht, mineralische Töne, ausgewogenes Säure-Fruchtspiel
5. **2011er „Rieslingschiefer“ Riesling-Hochgewächs trocken** 0,75 l 7,00
(Ltr. 9,34)
Pfirsich-Melonenduft und den Früchten des Frühlings
6. **2011er Wonniger Uhlen Riesling Kabinett trocken** 0,75 l 7,90
(Ltr. 10,54)
betörende, konzentrierte Aromen in der Nase, am Gaumen tänzelnd, Harmonie von Frucht und Säure

Wein des Jahres €

7. **2011er Wonniger Röttgen Riesling „Alte Reben“ trocken** 0,75 l 10,00
(Ltr. 13,34)
Zu diesem Wein sagen wir kein Wort!

Feinherbe Rieslinge

8. **2011er Wonniger Domgarten Riesling-Hochgewächs feinherb** 0,75 l 5,80
(Ltr. 7,74)
mein Brot- und Butterwein, aromatischer, feinwürziger Sommerwein
9. **2011er Wonniger Röttgen Riesling-Hochgewächs feinherb** 0,75 l 8,20
(Ltr. 10,94)
feine Zitrusfrucht, da muß sich mancher Chablis warm anziehen, eine Hommage an die Liebe zum Riesling

Wein des Jahres €

10. **2011er Wonniger Uhlen Riesling „Alte Reben“ feinherb** 0,75 l 10,00
(Ltr. 13,34)
Symphonie der Sinne!
Rieslingtypische Düfte mit vielschichtigen Nuancen, am Gaumen grazil, mit tiefem Echo, ein wunderschöner Strauß von natürlich Düften.

Die Verkostung der 2011er Weine erfolgte am 29. April, also in einem frühen Stadium. Die weitere Reife und Veränderung der Weine bleibt jedes Jahr spannend!

Edelsüßer Riesling €

11. **2010er Wonniger Röttgen „Alte Reben“ edelsüß** 0,5 l 13,50
(Ltr. 27,00)
Feinrassige, süße Versuchung, als Dessertwein ein Gedicht.

Secco

12. **„BeneSecco“** 0,75 l 7,00
(Ltr. 9,34)
Der leichte, hochwertige Perlwein für die Sektklaue zwischendurch. „Bene“ bedeutet auf italienisch gut, bene bene bene...

Riesling-Sekte

handgerüttelt, klassische Flaschengärung

13. **Riesling-Sekt Brut Marke „Oskar“** 0,75 l 10,50
(Ltr. 14,00)
versetzt Sie in Champagnerlaune
14. **Riesling-Sekt Brut Marke „Oskarchen“** 0,375 l 6,30
(Ltr. 16,80)
für die Champagnerlaune zwischendurch

Alte Riesling-Brände und Weinbergspfirsich-Likör

15. **Alter Trester vom Eichenfaß (Grappa) 15 Jahre alt** 0,35 l 13,50
(Ltr. 38,58)
16. **Alte Weinhefe vom Eichenfaß 15 Jahre alt** 0,35 l 13,50
(Ltr. 38,58)
17. **Roter Weinbergspfirsich-Likör aus der Moselregion, tolle Aromen** 0,35 l 13,00
(Ltr. 37,15)

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.