

Weißer Rebsorten



Weißer Burgunder

- ohne Frage die zarteste unter den weißen Burgundersorten. Beim Weißen Burgunder treffen Eleganz und Kraft zusammen und ergänzen sich beispielhaft. Die fruchtige Säure ist frisch und dennoch nicht so bedeutend wie beim Riesling. So genießt man an der Nahe den Weißen Burgunder zu einer Vielzahl von Speisen ob einheimisch oder aus fremden Ländern.

Grauer Burgunder

- international bekannt als Pinot Gris ist er eine wichtige weiße Rebsorte an der Nahe und ist zweifellos der ideale Speisebegleiter durch seine würzige Kraft und feine aromatische Säure. Unser Grauer Burgunder passt zu internationalen Fleischgerichten genauso wie zu feinem Fisch.



Unser Geheimtipp, servieren Sie ihn gut gekühlt als frischer aromatischer Sommerwein.

Auxerrois Blanc

- die Rebsorte ist ein naher Verwandter des Weißen Burgunders, der Name ist auf seine Herkunft aus der französischen Grafschaft Auxerre zurück zu führen. Die Weine ähneln dem Weißen Burgunder, aber sind immer geringer in der Säure. Sein Geschmack erinnert an frische Birnen, Quitten und Ananas mit einer leichten Nuss Note. Hervorragend passt er zu allen Gemüsesorten, aber auch zu leichten Fisch- und Fleischgerichten.



Chardonnay

- eine der wichtigsten Rebsorten weltweit. Er ist dem Weißen Burgunder ähnlich, bringt aber mehr Kraft und Aroma mit. Der Chardonnay eignet sich für viele Trinkanlässe.

Er ist aber auch ein wunderbarer Begleiter zum Essen. Besonders gut passt er zum Fisch oder zu Muscheln. Aber auch zu vielen anderen Gerichten ist er ein wundervoller Wein.



Riesling

- eine der edelsten Weißweinsorten der Welt. Der Riesling reift langsam und gern auf mineralischen Böden. Das verleiht ihm ein filigranes Spiel von zarter Frucht und rassischer Säure – zwei Komponenten, die das Herz der Riesling Freunde höher schlagen lassen.

Wir empfehlen unsere Rieslinge zu leichten Fischgerichten, feinen Salaten oder an einem schönen Sommertag im Freien.



Silvaner

- die klassische Rebsorte an der Nahe. Unsere Silvaner zeichnen sich durch ein feines Bukett und ihre milde Säure aus. Silvaner, eine Rebsorte, die wieder ihren alten Stellenwert zurück erhalten hat, da sie zu Spargel, Kartoffelgerichten und Meeresfrüchten der ideale Speisebegleiter ist.



Müller Thurgau

- Die Weine des Müller Thurgaus sind eher leicht und blumig mit dezentem Bukett. Die verhaltene Säure verschmilzt mit dem zarten Muskatton. Leichtigkeit und Frische, zurückhaltende Fruchtsäure und feines Aroma zeichnen ihn aus. Er passt zu leichten Rind- und Schweinefleischgerichten und zu den vielfältigsten Gemüsen sowie zu fast allen Variationen vom Fisch.



Gewürztraminer

-Gewürztraminer, auch Roter Traminer genannt, ist eine Weißweinsorte mit rötlich gefärbten Beeren. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern. Die Weine eignen sich gut als Dessertweine und können auch gut zu einem kräftigen Käse genossen werden.



Kerner

- die wichtigste Neuzüchtung in Deutschland. Durch seine Riesling Art passt er gut in das internationale Weinschema. Er besticht durch eine fruchtige Säure und seine feinen Aromen, die etwas ausgeprägter als bei unseren Rieslingen sind. Ein Weißwein, der zu frischen Salaten passt und gerne auch halbtrocken ausgebaut in stillen Stunden genossen wird.



Würzer

- der Wein ist rassig, frisch und elegant und hat ein schönes Muskatbukett. Die Bezeichnung Würzer ist ein Hinweis auf seine würzige Art. Die besondere Würzigkeit und Kraft erlauben es sie äußerst vielseitig einzusetzen. Das Spektrum der zu ihr passenden Speisen reicht vom Spundekäs bis hin zu exotischen Gerichten der asiatischen Küche.



Bacchus

- der aromatische Geselle ist eine Züchtung (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung in Siebeldingen. Die meisten der hellgelben Weine sind leicht bis mittelkräftig. Reife Bacchus-Weine können aber auch extraktreich, fruchtig und bukettbetont (manchmal an Scheurebe oder Sauvignon Blanc erinnernd) sein. Gewächse mit hohem Mostgewicht und ausreichender Säure können etwas Riesling-Art und einen dezenten Muskatton aufweisen (manchmal ein klein wenig an Kümmel erinnernd). Der Bacchus eignet sich gut als Begleiter zu asiatischen Gerichten.



Scheurebe

-die nach Georg Scheu benannte und von ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte Scheurebe ist eine Kreuzung Riesling x Bukettraube. Aus den aromatischen Trauben werden Weißwein mit subtilem und rassigem Aroma erzeugt, das an Schwarze Johannisbeeren und Grapefruit erinnert. Die Weine der Scheurebe harmonieren gut zu einem Dessert oder einem kräftigen Käse.



Rote Rebsorten:



Blauer Spätburgunder

- international bekannt als Pinot Noir ist er eine noble rote Sorte an der Nahe und zählt zweifellos zu den edelsten Rotweinen der Welt. Spätburgunder Rotweine präsentieren sich samtig, harmonisch und fruchtig. Unser Spätburgunder genießen Sie am besten zu klassischen Rotweingerichten wie Rind, Wild und Lamm.



Domina

- der Geheimtipp aus unserem Weingut. Eine kräftige Rotweinrebsorte, die durch Ihre Eleganz, Kraft und feine Frucht besticht. Domina eine Rebsorte, die es mit den internationalen Rotweinrebsorten aufnehmen kann. Die Rebsorte ist der klassische Speisenbegleiter für viele Fleischgerichte oder aber zu einem kräftigen Käse.



Frühburgunder

- der Frühburgunder ist eine Rotweinsorte, die durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) entstand. Seine Farbe ist zumeist ziegel- bis dunkelrot. Typische im Wein zu findende Aromen sind: Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Mokka, Himbeere und oft auch Rauch. Geschmacklich ist er wie oben erwähnt samtig, besitzt meist eine angenehme Säure und einen vollen Körper und eine angenehme Würze. Er passt zu dunklen Fleischgerichten bzw. zu Gerichten mit kräftigen Saucen. Trinktemperatur 16–18 Grad Celsius.

Dornfelder

- der Newcomer auf dem deutschen Weinmarkt. Dornfelder besticht durch seine tiefrote Farbe, seine Kraft und sein feines Kirscharoma. Unsere Dornfelder Weine erfreuen viele Weinliebhaber lieblicher Rotweine. Aber auch trocken ausgebaut besticht der Dornfelder durch sein Aroma und ist passende Begleiter zu einem feinen Käse.



Portugieser

- die ideale Rebsorte für klassische Roseweine. Dies ist für uns Grund genug unsere Roseweine aus dieser Rebsorte zu keltern. Sie verleiht diesen Weinen Ihre zarte Farbe, Ihr Aroma und niedrige Säure. Der Portugieser ist gekühlt der ideale, erfrischende Sommerwein, der auch hervorragend zu Käsespätzle und mediterranen Nudelgerichten harmoniert.



Sankt Laurent

- der St. Laurent wurde um die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Frankreich nach Deutschland eingeführt. Von dort aus verbreitete sich die Rebsorte in die Nachbarländer. Der Name rührt möglicherweise von der Essreife der ersten Beeren um den Laurentitag (10. August) her. Seine Beeren sind weniger dünnhäutig und damit nicht so anfällig für Verletzungen wie die des Spätburgunders. Der Wein ist von mittlerem Körper und weist einen intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen auf. Er passt gekühlt sehr gut zu sommerlichen Gerichten oder zu einer Pasta.

