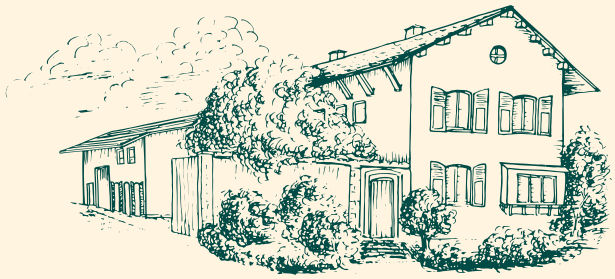
Weingut Elisabethenhof



Probieren Sie jetzt unsere neuen Weine mit der

WEINPROBE
für Zuhause

Paket 1 – trocken

enthält je eine 0,75l Flasche

- **Riesling Schmittskapellchen**
- **Riesling Engelsberg**
- **Gewürztraminer**
- **Silvaner**
- **Chardonnay**
- **Cabernet-Dornfelder, Rot**

Paket 2 - halbtrocken-lieblich

enthält je eine 0,75l Flasche

- **Riesling-Silvaner**, halbtrocken
- **Cuvée Burgunder**, halbtrocken
- **St. Laurent Blanc de Noirs**, halbtrocken
- **Weißer Burgunder**, lieblich
- **Rosé**, lieblich
- **Portugieser-St. Laurent, Rot**, lieblich

Sichern Sie sich Ihre trockene oder halbtrocken-liebliche Weinprobe für Zuhause für 27,- € je Paket bei Abholung
(mit DHL Versand 36,- €)

Doppelter Genuss: beide Pakete für nur 50,- € bei Abholung
(mit DHL Versand 61,- €).

Eine genau Beschreibung aller Weine aus beiden Paketen lesen Sie bitte auf den folgenden Seiten.

Winzermeister Heinz-Peter Zimmermann
Mainzer Straße 75 | D-55299 Nackenheim/Rh. | Tel. 06135-2394
info@elisabethenhof.net | **www.elisabethenhof.net**

Liebe Weinfreunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine „Weinprobe für Zuhause“ mit den neuen Weinen vom Weingut Elisabethenhof entschieden haben und herzlichen Glückwunsch zu Ihrer aus ernährungsphysiologischer Sicht guten Entscheidung. Denn wussten Sie eigentlich, dass Wein die Durchblutung fördert, den Verdauungstrakt anregt und gleichzeitig beruhigend wirkt? In Wein sind zudem die Vitamine A, B1, B2, C und D enthalten.

Durch die Pandemie bedingt sind Verkostungen derzeit nicht möglich. Damit Sie aber dennoch nicht darauf verzichten müssen, die neuen Weine zu probieren, bieten wir erstmals ein solches Probesortiment an. Wir präsentieren Ihnen einen Karton mit sechs Flaschen eingefangenen Sonnenscheins aus unseren liebevoll gepflegten Weinbergen, veredelt durch die langjährige Erfahrung im Weinausbau.

Machen Sie es sich also in entspannter Atmosphäre daheim gemütlich und genießen Sie den neuen Jahrgang. Unsere neuen Weine sind fruchtig-frisch und präsentiert sich ausgereift mit ausgeprägten Aromen. Wir wünschen Ihnen angenehme Genussmomente und sorgen gerne für Nachschub, falls Sie dabei einen neuen Lieblingswein entdeckt haben.

Ich wünsche Ihnen mit Ihrer Weinprobe Zuhause ebenso viel Vergnügen, wie ich bei der Zusammenstellung dieser tollen Weine hatte.
Wir freuen uns, bald wieder von Ihnen zu hören oder zu lesen und wünschen Ihnen alles Gute.

Herzlichst

Ihr Heinz-Peter Zimmermann

Unsere Weinlagen

Am Beispiel des Rieslings zeigt sich, wie eine Rebsorte in unterschiedlichen Böden oder Lagen angebaut, ihre verschiedenen Geschmacksfacetten entfaltet und ein typischer Terroirwein gedeihen kann. Erschmecken lässt sich dieser Unterschied, wenn man Riesling verschiedener Lagen und Jahrgänge parallel probiert.
In unserem Weingut bieten wir Ihnen derzeit Riesling aus den Weinbergslagen Schmittskapellchen und Engelsberg an.

Die Lage **Schmittskapellchen** befindet sich auf der Hochebene westlich von Nackenheim und öffnet den Blick ins nördliche Rheinhessen. Die Böden sind mittelschwer und sehr fruchtbar. Sie sind für die Reben leicht durchwurzelbar. Das ist wichtig, um eine gute Versorgung der Pflanzen mit Wasser und Nährstoffen zu erzielen. Die Weine aus dem Schmittskapellchen zeichnen sich durch ihre Fruchtigkeit mit einer harmonischen Säure aus. Diese Weine sind ein idealer Begleiter in allen Lebenslagen und je nach Stimmung findet man hier genau den richtigen Tropfen.

Die Lage **Engelsberg** befindet sich oberhalb der Steillagen des Rothenbergs an den Weinbergen die zum Rhein hin abfallen. Durch die Ostneigung fangen die Reben schon am frühen Morgen die Sonnenstrahlen ein, die zusätzlich vom Rhein reflektiert werden.
Beim Boden dieser Weinbergslage fällt die rote Färbung auf, weshalb man hier vom „**Rotliegenden**“ spricht. Der sogenannte Rötelschiefer ist ein eisenhaltiger Verwitterungsboden mit hohem Schieferanteil. Seine lockere Struktur verfügt er über eine hohe Luft- und Wärmespeicherung. Durch diese ideale Kombination aus Bodenbeschaffenheit und Hangneigung treiben die Reben früh aus und bieten den Trauben eine lange Reifezeit.
Es sind die ältesten Weinlagen unserer Region und werden in unserem Betrieb ausschließlich mit Riesling bepflanzt. Ein Terroirwein, der die Besonderheiten von Boden und Lage im Glas widerspiegelt.

Probepaket 1
trocken

Riesling

Riesling-Weine sind aufgrund ihres höheren Säuregehalts gut haltbar und schmecken auch nach längerer Lagerung noch immer frisch und fruchtig.
Ob trocken, halbtrocken oder als edelsüßer Wein ausgebaut, deckt der Riesling stets ein sehr breites Geschmacksspektrum ab. Der Riesling ist ein idealer Begleiter zu deftigen Fleischgerichten, wie Braten oder Steak und passt genau so gut zu Hausmacher-Wurst, weil er diese Speisen durch seinen kräftigen Geschmack unterstreicht und ergänzt.
Wer zum Käse dem klassischen Rotwein lieber einen Weißwein vorzieht, trifft mit dem Riesling eine gute Wahl. Grundsätzlich gilt auch hier: der Wein sollte die Speisen begleiten und sie nicht dominieren.

1. Schmittskapellchen Riesling trocken

Dieser Riesling mit seinen 12,5 %vol., einem Restzuckergehalt von 6,5 g/l und einer Säure von 6,2 g/l besticht durch sein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Restsüße.
Schon beim Eingießen ins Glas fällt seine Farbe ins Auge. Es ist ein Mix aus Zitronengelb und zarten Grüntönen. Dieser Riesling besticht durch seinen Duft, der an Zitrusfrüchte erinnert. Beim ersten Schluck schmeichelt die Süße dieses Rieslings der Zunge, welche dann im Abgang von einem Säurespiel am Gaumen abgelöst wird. Pfirsich und grüner Apfel sind die hervorstechenden Aromen, die durch das Aroma von Zitrusfrucht, wie z. B. Limette ergänzt werden.

2. Engelsberg Riesling trocken
aus dem Rotliegenden

12,5 %vol., 6,1 g/l. Säure und 2,5 g/l. Restzucker kennzeichnen diesen Wein. Der erste Blick fällt auf seine hellgelb im Glas schimmernde Farbe.
Ein intensiver Geruch von exotischen Früchten und Beeren schmeicheln der Nase. Beim Geschmack spiegelt sich sofort die Mineralität des Bodens wider. Kräftig und breit legt er sich in den Mund und bringt Aromen von Marille, Apfel, Grapefruit hervor. Im Abgang kommen Zitrusfrüchte zum Vorschein.

Silvaner

Der Silvaner wird seit dem Mittelalter in Deutschland angebaut. Als Namensgeber wird der römische Gott Silvanus genannt, der den Pflanzenbau kultivierte. Im 17. Jahrhundert gelangte der Silvaner aus dem Donauraum zu uns, weswegen der Silvaner früher auch als Österreicher bezeichnet wurde. Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts war Silvaner noch die Hauptrebsorte in Rheinhessen, wurde aber sukzessive von neuen Züchtungen zurückgedrängt. Die Böden in der Lage Schmittskapellchen bieten dem Silvaner sehr gute Voraussetzungen, gehaltvolle fruchtige Weine hervorzubringen.

3. Schmittskapellchen Silvaner trocken

12,5 %vol. mit 6,5 g/l Restzucker und 5,5 g/l Säure kennzeichnen diesen durch seine niedrige Säure sehr bekömmlichen Wein. Die Farbe des Silvaners ist voll und rund und steht wie eine Grapefruit im Glas. Der feine Geruch lässt an Südfrüchte, wie Mandarine und Banane denken.
Frische erfüllt den Mund beim ersten Schluck, die sich bis zum Abgang hält.
Dieser filigrane Wein ist ein guter Begleiter zu weniger geschmacksintensiven Gerichten wie Spargel, hellem Geflügel oder Fisch.

Chardonnay

Chardonnay ist weltweit die am häufigsten angebaute Rebsorte. Als Pinot-Kreuzung gehört, der nach dem Dorf Chardonnay im Burgund benannte Wein, zur Familie der Burgundersorten. In der letzten Dekade des vorigen Jahrhunderts eroberte der Chardonnay die deutschen Weinbaugebiete. Er ist außerdem die Hauptrebsorte des Champagners, was uns veranlasste, ihn mit großem Erfolg als Grundwein für unseren Sekt zu verwenden.

4. Chardonnay Classic (trocken)

12,5 %vol., 3,0g/l Restzucker und 5,5g/l Säure sind die Eckdaten eines trockenen, bekömmlichen Weines von internationalem Charakter. Gelb wie die ersten Sonnenstrahlen eines Frühsommermorgens scheint er im Glas.
Der Geruch von Zedernholz ist für diese Rebsorte typisch. Fruchtig und nussig ist der erste Geschmackseindruck, gefolgt von Tanninen die ein rauchiges Aroma und im Abgang Vanilletöne hinterlassen.
Beim Ausbau des Weines wurde mit Eichenholzchips gearbeitet. Die dadurch eingebrachten Tannine verleihen dem Wein ein besonders breites Volumen, gekrönt von

einem zarten Vanilleton. Die Eichenholznote unterstützt hervorragend das breite Spektrum von Fruchtaromen. Sein Geschmacksvolumen liegt zwischen Riesling und Silvaner, was ihn zum Allrounder bei der Begleitung vieler Speisen, wie zum Beispiel der asiatischer Küche macht.

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer ist eine Rebsorte, der von seinen Liebhabern geschätzt wird. Weltweit wird Deutschland beim Anbau des Gewürztraminers nur noch vom Elsass übertroffen. Dort ist er Bestandteil des Edelzwickers. In der Reifezeit färben sich seine Beeren in ein zartes Rot, was aber nicht ausreicht um einen Rosé oder gar Rotwein zu erzeugen. Für tiefgründige, nährstoffreiche Böden und gute Lagen bedankt sich der Gewürztraminer mit wunderschönen Weinen, die ein raffiniertes Geschmacksbild hervorbringen.

5. Schmittskapellchen Gewürztraminer trocken

Mit 12,5 %vol., 7,5 g/l Restzucker und 5,3 g/l Säure ist dieser Wein an der Obergrenze von trocken zu halbtrocken angesiedelt. Hellgelb mit leichtem Orange steht er im Glas. Ein Duft von Rosen steigt in die Nase und lässt die Vorfreude auf besondere Aromen aufkommen. Beim ersten Schluck dominiert die Restsüße, die er braucht, um das Aroma von Marzipan und Rosen zu den Geschmacksnerven zu transportieren. Ananas, Orange finden wir im Abgang. Wie bei Marzipan üblich, rundet ein feines Mandelroma das Geschmackserlebnis ab.
Ein idealer Begleiter zu Mehlspeisen, Ente à l´Orange und natürlich zu süßen Nachspeisen.

Cabernet Cubin

Der Cabernet Cubin ähnelt dem Cabernet Sauvignon sehr in seinen Farben und seinem Geschmack. Er ist einer der beiden Kreuzungspartner, aus denen diese Rebsorte gezüchtet wurde. Späte Reife und taninbetonte, farbintensive Weine sind sein Markenzeichen.

Dornfelder

Der Dornfelder hielt während des Rotweinbooms der 1980er Jahre seinen Einzug in die rheinhessischen Weinberge und Keller. Er ist beim Anbau im Weinberg und Ausbau im Keller recht unkompliziert, was ihn zu einer sehr bedeutenden Rotweinsorte werden ließ. Unsere Dornfelder-Anlage, die bereits seit 20 Jahren steht, liefert vollmundige, gehaltvolle und fruchtige Rotweine von hoher Qualität.

6. Schmittskapellchen Cuvée
Cabernet & Dornfelder trocken – Rotwein

Mit diesen Sorten wurden zwei Weine zu einer Cuvée vereinigt, die lange ihren festen Platz in unserem Sortiment hatten. Tiefrot bis Violett stehen diese beiden farbintensiven Sorten nun vereint im Glas. Sauerkirche und Cassis mit einem feinen erdigen Aroma steigt in die Nase. Beim Ausbau im 70-jährigen Eichenholzfass fällt sofort auf, dass sich Tannine und Säure gegenseitig ergänzen und während der 18-monatigen Reife vereinigt haben. Zwei Sorten bringen (bei richtiger Dosierung) auch die doppelten Aromen mit. Die rauchige Holznote und der Geschmack von schwarzer Johannisbeere liefert der Cabernet, während der Dornfelder Sauerkirche und Brombeere beisteuert. Trotz seiner Lagerung empfiehlt es sich den Wein „atmen“ zu lassen, also zu dekantieren, was die Aromen noch besser zum Ausdruck bringt.
12,5 %vol., 7,5 g/l. Restzucker und 5,0 g/l. Säure machen diesen Wein zu einem sehr bekömmlichen und samtigen Rotwein der sehr gut zu schweren Speisen wie Rinderbraten mit Klößen und Rotkraut passt. Auch zu einer abschließenden Käseplatte eignet er sich hervorragend.

Probepaket 2
halbtrocken bis lieblich

Riesling

Im deutschen Weinanbau ist der Riesling die bedeutendste Rebsorte. Säurebetonte, fruchtige und frische Weine, die weltweit ihresgleichen suchen, spiegeln dabei die Eigenschaften der Böden, auf denen sie wachsen, wider. Trocken, halbtrocken, edelsüß oder als Sekt macht der Riesling immer eine gute Figur. Auch in unsere Cuveé, vereint mit dem Silvaner und der Restsüße, setzt er seine Akzente.

Silvaner

Der Silvaner, der von seiner Bedeutung in Rheinhessen mehr und mehr zurückgedrängt wurde, bringt ausgeglichene, harmonische und von einer dezenten Säure geprägte Weine hervor. Zusammen mit dem Riesling vereint er sich zu einer bekömmlichen und geschmacksintensiven Cuvée.

1.Schmittskapellchen Riesling & Silvaner halbtrocken

Mit 12,0 %vol., 13,5 g/l, Restzucker und 6,3 g/l Säure steht er blass-goldfarben im Glas. Eine Vielfalt an Zitrusaromen von Limette über Zitrone bis Mandarine duftet aus dem Glas. Die Süße legt sich auf die Zunge und bereitet den Melonen- und Mandarinenaromen des Silvaners ein weiches Bett auf der Zunge. Der Zitrusgeschmack vom Riesling im Abgang, ergänzt diese volumenreiche Cuvée.
Eine gelungene Kombination für die gilt, dass zwei Sorten doppelten Genuss bereiten. Zu Schnitzel oder Kotelett ist dieser Wein ein passender Begleiter.

Weißer Burgunder

Weißer Burgunder ist eine Mutation aus Spätburgunder, die schon 2000 Jahre zurück liegt. Die Sorte liebt tiefgründige Böden, wie sie im Schmittskapellchen anzutreffen sind. In besten Lagen bei intensiver Sonneneinstrahlung, bringt er wunderbare Weine hervor.

Nach meiner Ansicht stellt der Weiße Burgunder die elegantesten und filigransten Weine der Burgunderfamilie (Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Chardonnay). Erstmals begegnete ich dem Weißen Burgunder in meinem damaligen Ausbildungbetrieb und es war Liebe auf den ersten Schluck. Zart und filigran, ohne aufdringliche Säure aber mit einem überquellenden Füllhorn an Aromen hat mich dieser Wein fasziniert. Als junger Bursche traf er mit seiner Süße damals ganz meinen Geschmack. Eine Flasche davon bewahre ich noch immer im Keller auf.

2. Schmittskapellchen Weißer Burgunder lieblich

12,5 %vol., 30 g/l Restsüße und 5,5 g/l Säure, durch seine natürliche Restsüße, (das heißt, dass der Wein nicht durchgegoren war) bekommt er diesen zarten Geschmack. Die Mischung aus Banane und Ananas findet sich in Farbe, Geruch und Geschmack wieder. Sie wird im Mund noch durch Apfel- und Birnenaromen bereichert und präsentiert sich sehr fruchtig. Der nussige, rauchige Abgang der für die Burgundersorten typisch ist, zeigt sich hier ganz dezent. Kaiserschmarren und andere Süßspeisen passen ausgezeichnet zu diesem Wein.

Grauer Burgunder

Grauer Burgunder wird als liebliche Variante auch Ruländer genannt (nach den Kaufmann Ruland, der ihn in Deutschland verbreitete). Der Graue Burgunder gehört, wie der Name sagt zur Bugunderfamilie und ist, wie der Weiße Burgunder, eine Mutation aus dem Spätburgunder. Als Pinot Grigio ist er aus Italien bekannt, aber aufgrund der klimatischen Anbaubedingungen nicht mit unseren Weinen vergleichbar. Seine dünne Beerenschale erfordert beim Anbau besondere Sorgfalt in Bezug auf den Schutz vor Pilzkrankheiten, welche die Beeren befallen und zum Aufplatzen bringen können.

3. Schmittskapellchen Weißer & Grauer Burgunder halbtrocken

12,5 %vol., 11,0 g/l Restzucker und 5,6 g/l Säure kennzeichnen diesen Wein. Goldgelb steht er im Glas und lädt zum Probieren ein. Der Duft von süßen Früchten wie Ananas und Apfel steigt in die Nase.
Diese Früchte finden sich auch im Geschmack wieder und entwickeln sich zu einem nussigen, erdigen Abgang. Der Geschmack hält lange nach. Dieser Wein harmoniert daher zu Geflügel ebenso wie zu Spargel.

Saint Laurent

Saint Laurent ist eine Rotweinsorte die bei uns im Betrieb sowohl als Rotwein, als auch als Rosé ausgebaut wird. Der Saint Laurent gehört ebenfalls zur Burgunderfamilie, deren Ursprung letztendlich alle Abkömmlinge dieser Gruppe im Pinot Noir (Spätburgunder) findet. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist diese Rebsorte, die ihren Namen dem Laurenzitag verdankt, bei uns in Deutschland im Anbau.

4. Saint Laurent Blanc de Noirs halbtrocken

12,5 %vol., 11,5 g/l Restzucker und 6,4 g/l Säure bringt dieser Wein zustande. Zwiebelschalenfarbig steht er im Glas. Ein Duft von schwarzen Kirschen und Brombeere entströmt dem Glas. Zum langanhaltenden Geschmack von Waldbeeren gesellt sich Amarenakirsche hinzu. Die Zitrusnote im Abgang ist der Säure zuzuschreiben. Das erzeugt ein angenehmes Säure-Süße-Spiel im Mund.
Kartoffelgerichte und Gerichte mit Pommes Frites als Beilage harmonieren am besten im Zusammenspiel mit der Säure dieses Weines.

Portugieser

Der Portugieser kam über Österreich nach Deutschland. Sein Ursprung liegt tatsächlich in Portugal. An Boden und Lage stellt er keine besonderen Anforderungen. Bei uns im Weingut wird er vorwiegend als Weißherbst oder Rosé ausgebaut. Nur ein kleiner Anteil wird als Rotwein ausgebaut. Bei den Rotweintrauben sitzen die Farbpigmente in der Beerenschale und werden bei der Verarbeitung zu Rotwein durch die Vergärung auf der Maische und nachfolgendes Keltern herausgelöst. Umgekehrt wird bei der Roséherstellung zuerst gekeltert und dann vergoren. Die nur zu einem geringen Teil gelösten Farbpigmente ergeben die weniger intensive Rosafärbung des Weines.

5. Saint Laurent & Portugieser Rosé

11,0 %vol., 30 g/l Restzucker mit 6,3 g/l Säure, Lachsfarben, wie ein sommerlicher Sonnenuntergang, leuchtet der Rosé im Glas. Der Duft gleicht dem eines ganzen Obstkorbes. Rote Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren im Nachhall erfreuen Zunge und Gaumen. Frische Säure unterstützt diesen aromareichen Sommerwein der traurig macht, wenn das Glas leer wird. Eine sehr gute Koalition gehen diese beiden Rebsorten ein, die sich als Cuvée-Rosé sehr gut ergänzen.
Ein perfektes Pendant zu diesem Wein bilden Speisen die kräftig und zugleich mit Süße versehen sind, wie z. B. Ziegenkäse mit Feigensenf oder Toast Hawaii.

6. Schmittskapellchen Portugieser & Saint Laurent feinherb – Rotwein

In den 1950er und 60er Jahren war Rotwein in Rheinhessen kaum gefragt und weißen Rebsorten verdrängten die roten Rebsorten. Mit der steigenden Nachfrage in den 1980er Jahren erlebte der Rotwein hierzulande seine Renaissance. Portugieser und Saint Laurent, die nahezu verschwunden waren, wurden wieder angebaut. Neuzüchtungen wie der Dornfelder und die Cabernet-Kreuzungen kamen hinzu. Mittlerweile werden – dank des milderen Klimas – auch bei uns mediterrane Sorten, wie Merlot oder Tempranillo, angebaut. In unserem Betrieb werden 2/3 Weißwein und 1/3 Rotwein angebaut.

11,5 %vol., 17 g/l Restzucker und 5,5 g/l Säure besitzt dieser Wein. Rubinrot steht er im Glas. Er duftet nach Brombeere, Gewürznelke und schwarzem Pfeffer. Süß-säuerlich gleitet er auf die Zunge, um hier seine Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere sowie dezenten Holznoten auszubreiten.
Er passt ideal zu Wildgerichten mit Rotkraut. Dieser Rotwein darf auch gerne im Sommer gekühlt genossen werde, dann passt er wunderbar zum Grillsteak.