

April 2010

Verehrter Weinfreund, lieber Kunde,

unsere Weine sollen Spaß machen, Freude bereiten. Deshalb sind sie nicht nur hervorragend im Geschmack, sondern auch herrlich unkompliziert. Schon der Schriftsteller Carl Zuckmayer bezeichnete die Weine seiner und unserer rheinhessischen Heimat als „Lachweine“.

Gute Weine lassen sich nur mit und nicht gegen die Natur erzeugen. Aus dieser Überzeugung heraus bewirtschaften wir unsere Weinberge ökologisch. Wir verzichten auf den Einsatz chemisch-synthetischer Spritz- und Düngemittel. Eine artenreiche Begrünung fördert die Ansiedlung von Nützlingen und stärkt die Abwehrkräfte der Rebe.

Naturnah angebaute Weine spiegeln besonders den individuellen Charakter der kleinklimatischen Bedingungen von Lage und Boden wieder. Probieren Sie selbst.

Zum Wohl!

Ihre Winzerfamilie Goldschmidt

Unsere Kennzeichnung

*** Wein aus Trauben aus ökologischem Weinbau
DE-039 Ökokontrollstelle

** Wein aus Trauben, die im Rahmen der Umstellung
auf den ökologischen Landbau erzeugt wurden

* konventionell erzeugtes Produkt

Rotweine

„Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben!“

Wilhelm Busch

Unsere Rotweine sind nach dem traditionellen Maischegärverfahren hergestellt. Dabei werden die Trauben mit Schale und Kernen vergoren und erst nach Abschluß der Gärung gekeltert. Die so gewonnenen Weine sind kräftig mit Struktur und Fülle. Wir empfehlen Ihnen eine Trinktemperatur von 18-20 C.

			€/1,0l Fl.	€/12x1,0l
1	2008er	Rheinhessen Rotwein Qualitätswein ***	4,30	51,60

Dieser typisch rheinhessische Rotwein ist so fruchtig, leicht und mild, daß er im Sommer auch leicht gekühlt herrlich schmeckt. Durch seine unkomplizierten Art ist er bei vielen Kunden sehr beliebt.

			€/0,75l Fl.	€/12x0,75l
2	2008er	Dalsheimer Hubacker Dornfelder Rotwein trocken ***	4,20	50,40

Tiefrot steht er im Glas, sein Duft erinnert an Kirschen, ein kräftiger, intensiver Rotwein, der gut zum Essen paßt.

3	2008er	Dalsheimer Bürgel Regent Rotwein trocken ***	5,10	61,20

Diese neue Rebsorte hat eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten. Der Wein ist fruchtig und mild. Er schmeckt zum Essen ebenso gut wie abends mit Freunden.

4	2008er	Cuvée „Cabernello“ Rotwein trocken ***	4,70	56,40

Der Cabernet Sauvignon und Frühburgunder vermählen sich in dieser Cuvée in perfekter Harmonie. Die intensive Beerenfrucht des Frühburgunders wird durch die pikante, leicht pfeffrige Note des Cabernet Sauvignon ergänzt. Schmeckt wie Urlaub in Italien- besonders zu Pizza und Pasta!

5	2008er	Dalsheimer Steig St. Laurent Rotwein trocken ***	5,20	62,40

Der St. Laurent ist eine uralte Rebsorte, die schon fast ausgestorben war und in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Durch seine würzige, fruchtig-aromatische Art schmeckt er angenehm mild, ist aber dennoch trocken.

Rotweine

			€/0,75l Fl.	€/12x0,75l
6	2008er	Osthofener Liebenberg Spätburgunder Rotwein trocken ***	6,70	80,40

Gönnen Sie sich etwas Besonderes: Unser Spätburgunder ist ein hochwertiger Rotwein, der optimal zum Essen paßt. Seine feine Frucht schmeckt zu allen dunklen Fleischarten, wie Rumpsteak, Rinderbraten oder Wildgerichten.

7	2008er	Dalsheimer Steig Cabernet Sauvignon Rotwein trocken ***	7,20	86,40

Ein kräftiger, tiefdunkler Rotwein, ein Jahr im gebrauchten Barriquefass gereift, mit ausgeprägter Tanninstruktur und Fruchtnoten von grüner Paprika und Pfeffer. Ein hervorragender Essensbegleiter zu sehr geschmacksintensivem Wild und Lamm.

Rotweine -im Barrique gereift-

8	2007er	Dalsheimer Bürgel Spätburgunder Rotwein trocken -im Barrique gereift- ***	8,00	96,00

**Bronzener Kammer- und DLG-Preis
Empfehlung Wein-Grandprix Düsseldorf**

Fruchtaromen, die an reife Waldbeeren erinnern verbinden sich bei diesem Wein harmonisch mit dem rauchig-herben Aroma des Holzfasses, ohne aber davon übertönt zu werden. Ein sehr weicher, runder Wein für lange Abende.

9	2007er	Pfeditersheimer St. Georgenberg	8,50	102,00

**Frühburgunder Rotwein trocken
-im Barrique gereift- *****

Silberne Kammerpreismünze

Die Trauben des frühreifen Bruders des Spätburgunders sind bis zur Lese oft schon rosinenartig eingetrocknet und von konzentrierter Frucht und Süße. Das schmeckt man auch beim Wein. Er überzeugt durch seinen herrlichen Duft und sein fruchtiges Aroma.

10	2008er	Dalsheimer Steig Cabernet Sauvignon Rotwein trocken -im Barrique gereift- ***	9,80	117,60

Feiner Duft von Vanille, rauchig-herbe Aromen von Holz paaren sich perfekt mit feiner Cassisfrucht, er schmeckt wunderbar zu allen kräftigen Speisen.

Weißweine in der 0,75 l Flasche

Unsere Weißweine bestechen durch ihre klare, schlanke Art. Sie sind fruchtig-elegant mit einem ausgewogenen Spiel an Süße und Säure. Die typische rheinhessische Rebsortenvielfalt bietet von den Klassikern wie Riesling und Silvaner bis hin zu pilzresistenten Neuzüchtungen, von trocken bis lieblich für jeden den passenden Wein.

Trockene Weißweine

		€/0,75l Fl.	€/12x0,75l
12	2008er Rivaner trocken ***	3,80	45,60
	Davon trinkt man gerne auch mal ein Gläschen mehr, ein leichter, süffiger, aber dennoch trockener Wein.		
13	2009er Pfeddersheimer St. Georgenberg Silvaner Spätlese trocken ***	5,00	60,00
	Der darf zum Spargel nicht fehlen: Der Klassiker aus Rheinhessen. Elegant, duftig und dezent paßt er zu allen feinen, leichten Speisen.		
14	2008er Dalsheimer Sauloch Gewürztraminer Spätlese trocken *** Silberner DLG Preis Silberne Kammerpreismünze	5,60	67,20
	Der zarte Duft von Rosen und sein unvergleichliches Fruchtroma machen diesen fruchtbetonten, trockenen Wein zum besonderen Erlebnis.		
15	2009er Pfeddersheimer Kreuzblick Weißer Burgunder Spätlese trocken ***	5,40	64,80
	Der Weiße Burgunder ist eng mit dem Grauen Burgunder verwandt, er ist aber frischer und dezenter. Er schmeckt zu gebratenem Putenfleisch oder Schweinesteaks.		
16	2009er Pfeddersheimer St. Georgenberg Grauer Burgunder Spätlese trocken***	5,60	67,20
	Sein Duft erinnert an reife Birnen. Dieser Wein ist so üppig in seiner Frucht und so kräftig in seiner Art, daß man ihn gerne auch anstelle des klassischen Rotweins zu Gerichten wie Rumpsteak oder Wild trinken kann.		

Weißweine in der 0,75 l Flasche

Trockene Weißweine

		€/0,75l Fl.	€/12x0,75l
11	2009er „Jeanette“ Scheurebe trocken***	5,40	64,80
	Beim Schnuppern am Glas steigt der üppige, charakteristische Duft von Grapefruit und roter Johannisbeere in die Nase. Ein extravaganter, sehr fruchtbetonter aber dennoch trockener Wein, der mit seiner außergewöhnlichen Aromatik die Sinne betört.		
17	2009er Pfeddersheimer Kreuzblick Chardonnay Spätlese trocken***	5,80	69,60
	Als wir den Chardonnay im letzten Jahr neu in unserem Sortiment hatten, wurde er begeistert von unseren Kunden angenommen. Er ist spritzig mit einer angenehmen Harmonie von Säure und Frucht. Seine angenehm fruchtig-würzigen Note und die elegante Art machen ihn zum anpassungs-fähigen Begleiter von vielerlei Gerichten.		
18	2008er Dalsheimer Hubacker Riesling Spätlese trocken *** Goldener Preis beim Weingrandprix Düsseldorf	5,50	66,00
	Sein frischer, fruchtiger Geschmack und die feine Säure machen ihn zum optimalen Essensbegleiter. Das feine Zitrusaroma wirkt anregend und erfrischend. Gewachsen auf den kalkhaltigen, steinigen Dalsheimer Böden ist er elegant und mineralisch, feinfruchtig und filigran.		

Rosé trocken

		€/0,75l Fl.	€/15x0,75l
19	2009er Cabernet Sauvignon Rosé trocken	5,90	88,50
	Das wird der Sommerhit 2010: Dieser Wein bezaubert mit seinem intensiven Cassisduft. Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere gepaart mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer kitzeln auf der Zunge, ein außergewöhnlicher Genuß.		

Feinherbe Weißweine

Der Gesetzgeber erlaubt seit einiger Zeit statt der Bezeichnung

„halb trocken“ auch den Begriff „feinherb“ zu verwenden. Wir haben uns entschlossen, unsere Weine damit zu kennzeichnen, da wir denken, daß „feinherb“ sie passend beschreibt: Feinherbe Weine schmecken fast trocken mit einer dezenten Restsüße, die den fruchtigen Charakter der Weine hervorhebt und gleichzeitig die Säure des Weines abpuffert Sie sind harmonisch-fruchtig und eignen sich als Essensbegleiter ebenso wie zum unkomplizierten Genuß.

		€/0,75l Fl.	€/12x0,75l
20	2008er Dalsheimer Hubacker Riesling Spätlese feinherb*** Silberner DLG Preis Silberne Kammerpreismünze	5,50	66,00
	Die dezente Süße unterstreicht die feine Pfirsichfrucht des Rieslings. Sie verbindet sich harmonisch mit der typischen Säure zu einem frischen-fruchtigen Hochgenuß.		
21	2008er Dalsheimer Sauloch Gewürztraminer Spätlese feinherb*** Bronzener DLG-Preis Silberne Kammerpreismünze	5,60	67,20
	Schon das Schnuppern am Glas macht einfach Spaß: Üppige Frucht, ein blumiger Duft von Rosen und Geranien und eine feine Süße begeistern an diesem herrlichen Wein.		
22	2009er Dalsheimer Steig Johanniter Spätlese feinherb***	5,20	62,40
	Der Johanniter ist eine Kreuzung aus europäischen und amerikanischen Rebsorten und deshalb widerstandsfähiger gegen Pilzbefall. Daher braucht er in der Regel nicht gespritzt zu werden. Dieser Wein überrascht uns jedes Jahr aufs Neue in der Vielfalt seiner Aromen. Die leichte Restsüße unterstreicht seinen Fruchtgeschmack.		

Weissherbst

		€/0,75l Fl.	€/15x0,75l
24	2008er Osthofener Klosterberg Portugieser Weißherbst Qualitätswein mild ***	3,80	57,00
	Ob zu Käse, Pasta oder zur traditionellen Küche mit Schnitzel und Schweinebraten, dieser Wein paßt mit seiner leichten fruchtigen Art zu vielen Speisen, besonders empfehlen wir ihn zu gegrilltem.		

Liebliche Weißweine

Viele Weinliebhaber wissen, daß die Geschmacksvielfalt und Aromafülle dieser Weine kaum zu überbieten ist. Am besten trinkt man sie abends beim gemütlichen Beisammensitzen oder beim Fernsehen, aber auch zu kräftig-intensiven Käsesorten stellen sie einen sehr interessanten Kontrast her, von dem Käse und Wein profitieren!

		€/0,75l Fl.	€/15x0,75l
26	2008er	Osthofener Klosterberg Siegerrebe Spätlese *** Bronzene Kammerpreismünze Silberner DLG Preis	5,00 75,00

Die kleinen, süßen Trauben der Siegerrebe künden uns im Spätsommer die Traubenlese an. Ihr intensiver, ganz einzigartiger Fruchtgeschmack prägt auch diesen Wein. Mit seiner Geschmacksfülle ist er schon fast den edelsüßen Weinen ähnlich.

27	2008er	Pfeddersheimer Hochberg Huxelrebe Spätlese *** Silberner DLG Preis Bronzene Kammerpreismünze	5,20 78,00
-----------	---------------	--	--------------------------

Die Huxelrebe ist eine Spezialität, die hier bei uns in Rheinhessen ihren Ursprung hat. Ihr Aroma erinnert an Aprikosen und Mango. Die frische Säure ergänzt die süße Frucht in perfekter Harmonie.

28	2007er	Dalsheimer Sauloch Gewürztraminer Spätlese ***	5,60 84,00
-----------	---------------	--	--------------------------

Der Gewürztraminer mit seiner ungeheuren, üppigen Frucht und seinem typischen Rosenduft ist bei Kennern heiß begehrt. Genießen Sie ihn zu einem kräftigen Weichkäse, zur scharfen asiatischen Küche oder einfach pur und lassen Sie sich von seinem Aroma begeistern

Secco – Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

		€/0,75l Fl.	€/6x0,75l
36	Secco „Isabell“ ***	4,90	29,40

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Unkompliziert, fruchtig, spritzig, frisch: Unser Secco ist genau das richtige Getränk, wenn Freunde zu Besuch kommen. Zur Begrüßung oder beim gemütlichen Gespräch, ein Gläschen Secco schmeckt immer.

Traubensaft – natürlich und gesund

Bereits 20 Stunden nach der Lese ist dieser sortenreine Saft aus vollreifen Scheurebtrauben fertig auf der Flasche. Saft pur, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen oder Zucker.

		€/0,75l Fl.	€/6x0,75l
30	2009er	Scheurebe Traubensaft***	2,60 15,60

Schmeckt herrlich fruchtig! Pur genossen, präsentiert unser Traubensaft seine volle Süße und Frucht. Mit Mineralwasser gemischt ist er ein erfrischender und gesunder Durstlöscher.

Edelsüße Spezialitäten

Erst wenn die reifen Trauben anfangen rosinenartig einzutrocknen und die Edelfäule Botrytis cinerea die Beeren einschrumpfen läßt, damit das Wasser darin verdunstet, erreicht die Süße der Trauben solch eine Intensität, daß man diese Weine erzielen kann. Nur in Jahren mit trockenem, sonnigem Herbstwetter sind die Voraussetzungen dafür gegeben.

„E Maul voll Woi“, sagt der Rheinhesse dazu und meint damit die ungeheure Geschmacksfülle, die diese Weine bieten. Wir trinken gerne ein kleines Glas davon gut gekühlt vor einem schönen Essen als Aperitif oder als Dessert zu einem Stück Blauschimmelkäse.

		€/0,5l Fl.	€/6x0,5l
32	2009er	Pfeddersheimer Hochberg Huxelrebe Auslese ***	5,80 34,80

Wunderbares Aroma von reifen Aprikosen und Mango, perfekte Balance von feiner Säure und süßer Frucht. Ein Wein für Genießer.

33	2007er	Dalsheimer Hubacker „Jonas“ Riesling Auslese *** Silberne Kammerpreismünze	7,50 45,00
-----------	---------------	--	--------------------------

Reife Pfirsichfrucht steigt in die Nase, eine erfrischende Säure kitzelt den Gaumen, ein Hochgenuß für alle Freunde der edelsüßen Schätze. Ein Wein, der auch gut zu Desserts paßt.

		€/0,375l Fl.	
34	2007er	Pfeddersheimer Kreuzblick Huxelrebe Beerenauslese *** Silberne Kammerpreismünze 3 Sterne Rheinhessenverkostung „Selection“	12,00

Die erste Ernte eines jungen Weinbergs ist meist von besonderer Qualität. Hier haben wir zusätzlich die besten, edelfaulen Trauben von Hand herausgelesen. Der Wein bezaubert mit süßem, vollem Fruchtroma.

Weißweine in der Literflasche

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne“, sagt eine alte Winzerregel. Die folgenden Weine sind so leicht und bekömmlich, daß Sie zu jeder Mahlzeit ein Glas davon genießen können. Die preiswerte Literflasche schont dabei Ihren Geldbeutel.

			€/1,0l Fl.	€/12x1,0l
38	2008er/2009er	Silvaner Qualitätswein trocken***	4,00	48,00

Frisches Aroma von Grapefruit und Stachelbeere, fruchtig und mild, mit niedrigem Säuregehalt

39	2009er	Riesling Qualitätswein feinherb***	4,00	48,00
-----------	---------------	---	-------------	--------------

Ein Klassiker, er schmeckt im Sommer gut gekühlt, pur oder als erfrischende Weinschorle.

40	2008er	Scheurebe Qualitätswein lieblich ***	4,00	48,00
-----------	---------------	---	-------------	--------------

Er duftet nach schwarzen Johannisbeeren und hat ein intensives Fruchtroma.

41	2008er	Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich ***	3,80	45,60
-----------	---------------	--	-------------	--------------

Ein Wein für alle Tage: Fruchtig, mild, angenehme, leichte Süße.

Weinstein

Gelegentlich findet man in Wein- oder Traubensaftflaschen am Flaschenboden einen Satz. Bewegt man die Flasche, erscheint es, als seien **Flocken oder Steinchen im Wein**. Auch am Korken lagern sich diese Kristalle gelegentlich ab.

Man bezeichnet es als „**Weinstein**“. Es sind Mineralstoffe, Salze, die im Wein natürlich vorkommen und unter bestimmten Umständen ausfallen.

Durch verschiedenen **Behandlungsmethoden** kann man verhindern, daß sich in der Flasche Weinstein bildet. Da diese Methoden aber eine **zusätzliche Belastung** für den Wein darstellen und wir Ihnen möglichst **geschmacksintensive, natürliche Weine** anbieten möchten, verzichten wir darauf.

Lassen Sie den Wein kurz ruhen und gießen Sie ihn dann langsam ein, dann bleibt der Weinstein in der Flasche.

Winzersekt

Unser Winzersekt ist wirklich etwas besonderes: Nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt, reift er mindestens 9 Monate auf der Flasche. Dabei rundet die Hefe den Geschmack ab, die Kohlensäure wird harmonisch eingebunden. Ein Genuß für große und kleine Festtage.

	€/6x0,75l	
44 Scheurebe Sekt brut***	7,70	46,20
Ein herrlicher Sekt, der mit seinem Duft an schwarze Johannisbeeren erinnert. Trocken, spritzig, mit einer üppigen Frucht, bietet er einen außergewöhnlichen Genuß. Silberne Kammerpreismünze		
45 Riesling Sekt brut***	7,70	46,20
Auf vielfachen Wunsch gibt es jetzt wieder einen ganz trockenen Riesling Sekt. Perfekt zur Begrüßung von lieben Gästen, als Aperitif oder auch zur Vorspeise.		
46 Riesling Sekt trocken***	7,70	46,20
Feinfruchtiger, eleganter Sekt, unser Klassiker. Er schmeckt pur, ist aber auch zum Mischen ist er gut geeignet: Unser Tip: Mit einem Schuß Weinbergspfirsichlikör ist er ein besonderer Aperitif.		
47 Grauer Burgunder Sekt trocken***	7,70	46,20
Ein extravaganter Sekt mit intensivem Bukett und kräftigem Geschmack. Er schmeckt am besten pur, so kommt seine Frucht besonders gut zur Geltung.		
48 Grauer Burgunder Sekt halbtrocken ***	7,70	46,20
Süffiger Sekt mit schöner Burgunderfrucht und herrlicher Süße. Genießen Sie ihn gut gekühlt vor dem Essen oder als köstliche Ergänzung zu fruchtigen Desserts		
49 Scheurebe Sekt halbtrocken***	7,70	46,20
Frischer, süßer Geschmack von reifen Johannisbeeren. Die milde Süße unterstreicht die üppige Fruchtnote. Goldene Kammerpreismünze		

Wir sind Mitglied in den Anbauverbänden BIOLAND und ECOVIN und werden gemäß ihren Richtlinien kontrolliert und zertifiziert.
(DE-039 Ökokontrollstelle)

Liköre und Brände

Aus eigenem Lesegut für Sie erzeugte Brände

	0,5l Flasche	
50 Chardonnay Traubenbrand***	13,90	
Die perfekte Abrundung jedes guten Essens		
51 Spätburgunder Tresterbrand***	15,90	
Harmonischer, feinfruchtiger Brand, rund und mild		
52 St. Laurent Tresterbrand***	15,90	
Feinster Edelbrand in limitierter Menge- Lieferung nur so lange Vorrat reicht		

Für Sie ausgewählte, feinste Spirituosen aus konventioneller Herstellung

53 Dornfelder Likör *	10,00	
Feiner, roter Likör mit dem Geschmack saftiger Dornfeldertrauben		
54 Walnuss-Weinbrand Likör *	10,00	
Weicher, nussiger Geschmack, verfeinert Desserts und schmeckt auch pur		
55 Weinbergspfirsichlikör *	11,00	
Probieren Sie einen Schuß in unserem Riesling-Sekt!		
56 Weinbrand VVSOP *	12,00	
Edler Weinbrand, rund und mild		

Produkte rund um den Wein

Aus konventioneller Herstellung

	€/Glas	
57 Weingelee rot oder weiß*	2,80	
Dornfelder Traubengelee* Verfeinert viele Speisen und schmeckt auch auf dem Frühstücksbrot!		
58 Korkenzieher „Power-Pull“	18,50	
Flaschen öffnen leicht gemacht. Ohne Kraftaufwand gleitet der Kork aus der Flasche. Das schont den Wein und ihre Muskeln. Auch abgebrochene Korken gehören hiermit der Vergangenheit an.		
59 Korkenzieher „Kellnermesser“**	4,00	
Die preisgünstige Alternative: So öffnen die Profis die Weinflaschen. Mit seinem handlichen Format paßt er in jede Tasche.		

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Listen Ihre Gültigkeit.
2. Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein Wein ausverkauft sein, erlauben wir uns, einen geschmacklich und preislich ähnlichen Wein zu liefern.
3. Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Glas.
4. Die Lieferung erfolgt ab 36 Flaschen frei Haus im gesamten Bundesgebiet ohne die Inseln.
5. Bei kleineren Mengen erheben wir einen Frachtkostenanteil von 8,00 €.
6. Bei Auslieferung von mehr als 180 Flaschen an eine Adresse, gewähren wir einen Rabatt von 5%. Hierbei sind Sammelbestellungen möglich.
7. Unser Leergut nehmen wir bei Ihrem nächsten Einkauf wieder zurück. Wir bitten Sie, die Korken von den Flaschen zu entfernen. Eine Rücknahme des Leerguts kann nur ab Hof oder bei Anlieferung durch unser eigenes Fahrzeug erfolgen.
8. Die Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Ware. Skonto kann nicht gewährt werden. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, den banküblichen Zinssatz für Überziehungskredite zuzüglich 2,5 % zu berechnen. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt der Wein unser Eigentum. Bei Neukunden bitten wir um Vorauskasse oder Zahlung bei Lieferung.
9. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Worms.
10. Eventuelle Beanstandungen bitten wir sofort nach der Lieferung zu melden.

Bankverbindung:
Sparkasse Worms BLZ 553 500 10,
Kontonummer 7 697 446