

2025 Grüner Silvaner TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 12,0%_{vol}

HERKUNFT

Alte Silvanerreben aus dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm – sie verleihen dem Wein Klarheit, Frische und eine feine Würze.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 5,6 g/l
Alkohol: 12,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Silvaner in hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase fein und zurückhaltend, mit Noten von reifer Quitte, gelben Blüten, Fenchelsaat und einem Hauch Bockshornklee. Am Gaumen trocken, saftig und ausgewogen, mit moderater Säure und feiner Bitternote. Ein mittelkräftiger, ruhiger Silvaner mit zarter Salzigkeit, leicht rauchigen Anklängen und guter Länge – vielseitig und präzise als Speisenbegleiter.



2025 Riesling TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 11,5%_{vol}

HERKUNFT

Junge und alte Rieslingreben aus verschiedenen Weinbergen des Welzbachtals rund um Appenheim, Nieder-Hilbersheim und Gau-Algesheim. Die Lagen liegen an den Hängen des Westerbergs, geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und eisenhaltigen Böden – entstanden aus einem prä-historischen Korallenriff vor über 40 Millionen Jahren.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch etwa ein Viertel im traditionellen Holzfass. Abfüllung im März 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 5,1 g/l
Säure: 7,4 g/l
Alc: 11,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Brillant hellgelb im Glas mit einem vielschichtigen Duft nach Aprikose, Birne, Quitte und Orangenzeste, ergänzt von Zitronenmelisse, Feuerstein und feiner rauchiger Würze. Trocken ausgebaut, mit straffer, zupackender Säure und schlankem, präzisiertem Körper. Feiner Gerbstoff gibt Grip im Finish, der Nachhall ist fruchtbetont und salzig-frisch. Ein Riesling mit großer Trinkfreude und klarer Herkunft aus dem Welzbachtal.



2025 Weißer Burgunder TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 12,5%_{vol}

HERKUNFT

7 bis 30 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen rund um Appenheim, mit Schwerpunkt auf dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und kalkhaltigem Lehm – Grundlage für Präzision, Frische und Struktur.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Reife bis zur Abfüllung im Juni 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 6,10 g/l
Alc: 12,5% vol.

CHARAKTERISTIK

Klar und fruchtbetont in der Nase mit Aromen von reifer Birne, Mirabelle, weißer Mandel und Zitronenmelisse. Am Gaumen trocken, mit feinem Schmelz, frischer Säure und gutem Zug. Ein Hauch Gerbstoff gibt Struktur, der Abgang ist zitrusfrisch und animierend.



2025 Sauvignon Blanc TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 12,5%_{vol}

HERKUNFT

Zwei Sauvignon-Blanc-Parzellen aus dem Appenheimer Eselspfad und Appenheimer Daubhaus. Die Böden aus weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm prägen den Wein mit Frische, Struktur und mineralischer Tiefe.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 7,5 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Sauvignon Blanc in intensivem Hellgelb. Die Nase ist klar und ausdrucksstark, geprägt von Stachelbeere und grünem Apfel, ergänzt durch exotische Nuancen von Guave und vollreifer Honigmelone. Dazu kommen Anklänge von frisch gemähten Wiesenkräutern, Anis und feiner Würze. Am Gaumen betont trocken, mit knackiger Säure und animierendem Gerbstoffbiss. Im langen Finale verbinden sich Saftigkeit, Mineralität, Dichte und Würze, dezent umrahmt von einer feinen Feuersteinnote.



2025 ROSÉ TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 11,0%_{vol}

HERKUNFT

Junge und alte Spätburgunderreben, vorwiegend aus dem Appenheimer Eselspfad und der Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle, ergänzt durch eine 18-jährige Saint-Laurent-Parzelle aus dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel, Kalklehm und Eisenerz.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau im Edelstahltank. Abfüllung im Januar 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,2 g/l
Säure: 6,7 g/l
Alkohol: 11,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

In zartem Lachsrosa zeigt sich der Rosé frisch und animierend im Glas. In der Nase dominieren rote Früchte wie Süßkirsche, Granatapfel, rote Beeren und Rhabarber, begleitet von einer feinen kräuterigen Würze. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig, getragen von einer frischen Säure, die die Frucht klar und präzise wirken lässt. Ein unkomplizierter, eleganter Rosé mit Trinkfluss, Frische und feinem Nachhall – gemacht für Genuss ohne Umwege.

