

WEINGUT

D R . W E H R H E I M

D-76831 BIRKWEILER WEINSTRASSE



WEINE & PREISE

2012

LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE



Wir sind der Meinung, dass sich die Ernte 2011 in die sehr guten Jahrgänge der letzten 20 Jahre einreihen wird. Der zeitige Austrieb und das milde Frühjahr von 2011 verschaffte uns einen Entwicklungsvorsprung bei den Reben. Unsere Weinberge liegen zum größten Teil am Hang, so konnten die Spätfröste unseren Reben nichts anhaben. Außergewöhnlich trockenes und beständiges Herbstwetter führte während der Ernte im Oktober 2011 dazu, dass wir unserer Trauben ohne Stress in gesundem, physiologisch reifem Zustand lesen konnten. So gibt es eine breite Qualitätspalette, von leichten säurebetonten Rieslingen und Burgunder, über die Terroir-Klasse, hin bis zu kräftigen, aromatischen ausgereiften Großen Gewächsen.

Die Bukettsorten wie Muskateller und Sauvignon Blanc zeigen eine feine Sortentypizität, wie es in sehr wenigen Jahren der Fall ist!

Freuen sie sich mit den 3 Generationen Wehrheim auf einen spannenden Jahrgang 2011, Dr. Heinz Wehrheim, Karl-Heinz Wehrheim und Franz Wehrheim – Weinbaustudent und besuchen Sie uns zu unserer Jahrgangsprobe im Mai 2012.

Ihre Familie

TERMINE UND HINWEISE

Probe des Jahrgangs 2011:
Do. 17. – So. 20. Mai 2012
jeweils von 12:00–17:00 Uhr

Alle Preise sind in Euro angegeben
und enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Alle trockenen Weine dieser Liste sind Deutsche Qualitätsweine.
★ = Zugekaufte Trauben von uns geerntet und abgefüllt.

🌿 Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau. DE-ÖKO-003

🐛 Wein aus Trauben aus Umstellung auf ökologischen Anbau.

K Wein aus Trauben aus konventionellem Anbau.

GUTSWEINE

Zu den Gutsweinen rechnen wir diejenigen Weine, deren Trauben von verschiedenen Böden stammen. Sie werden zusammen angebaut mit dem Ziel, das typische Geschmacksbild der Sorte rein und unverfälscht wiederzuspiegeln.

- | | | | | |
|-----|------|--|-----------------------|------|
| 3. | 2011 | Grüner Silvaner trocken
Wehrheim | 1,01 | 5,20 |
| 4.* | 2010 | Riesling trocken
Wehrheim | 1,01 | 6,00 |
| 5. | 2011 | Grüner Silvaner trocken
<i>Kämmerer</i>
ein feingliedriger Terrassenwein mit pikanter Säure, der gut zu Pasta und Spargel passt | 0,751
1,01 = 9,33 | 7,00 |
| 6. | 2011 | Weißer Burgunder trocken
<i>Buntstück</i>
anregender, saftiger Burgunder-Typ, ein Hauch von Grapefruit und Birne, weich und geschmeidig, sehr guter Essensbegleiter zu Spargel, Salat und Geflügel | 0,751
1,01 = 10,80 | 8,10 |
| 7. | 2011 | Grauer Burgunder trocken
<i>Buntstück</i>
Nase erinnert an Waldhonig, ausgewogene Fülle, geschliffener Wein, zu mediterranen Speisen | 0,751
1,01 = 10,80 | 8,10 |
| 8. | 2010 | Riesling trocken
<i>Buntstück</i>
mineralischer Riesling Typ mit erfrischender Säure, Duft nach Citrus, klassischer Kabinettwein | 0,751
1,01 = 10,66 | 8,00 |
| 9. | 2011 | Riesling trocken
<i>Buntstück</i>
frische, fruchtige Art, der Sommer im Glas: Stachelbeere und Holunder, ein Wehrheim-Wein mit lebendiger Säure | 0,751
1,01 = 10,66 | 8,00 |
| 10. | 2011 | Riesling trocken
<i>Rotstück</i>
reife eingebundene warme Säure, feine Manganote, erinnert an Marzipan, milder jahrgangstypischer Riesling | 0,751
1,01 = 10,66 | 8,00 |
| 11. | 2011 | Muskateller trocken
leichter Kabinettwein, animierender Duft nach Gartenkräuter | 0,751
1,01 = 11,73 | 8,80 |
| 12. | 2011 | Sauvignon Blanc trocken
aus dem Glas entgegenschwingende Frucht nach Stachelbeeren, Holunder und Limette, ein floraler angenehmer Sommerwein, bietet sich zu Salaten an | 0,751
1,01 = 12,80 | 9,60 |

TERROIRWEINE

Wir sind steinreich! An der Abbruchkante von Pfälzerwald und Rheinebene treten grundverschiedene, dem Weinbau förderliche Böden an die Oberfläche. Diesen glücklichen Umstand machen wir uns zu Nutze und bauen Weine nicht mehr nach Lagen, sondern exakt nach den charakteristischen Böden einzelner Parzellen aus. Diese „Terroir-Typen“ erweitern das gewohnte Sortenbild um höchst interessante Geschmacksprofile aus dem Erdreich. Der Boden wird Wein. Deshalb zeichnen wir seit einigen Jahren unsere Weine damit aus. Verkosten Sie die spannenden Unterschiede.



UNSERE „GROSSE GEWÄCHSE DER PFALZ“

Nach Klassifikation des VDP Pfalz – weingesetzlich nicht geregelt.



Besseres können wir Ihnen nicht anbieten. Die „Großen Gewächse der Pfalz“ werden nach den Richtlinien des VDP erzeugt. Sie werden trocken ausgebaut und müssen nach dem Vorbild der Grand Crus ausgewiesenen Spitzenlagen entstammen. Nur Rieslinge, Weiße Burgunder und Spätburgunder haben die Ehre. Anbau und Ausbau haben nur eines zum Ziel: höchste Qualität. Deshalb reduzieren wir den Ertrag von der Blüte an, deshalb selektieren wir von Hand nur bestes, vollreifes Lesegut. Deshalb verarbeiten wir besonders schonend und achten auf langsame Gärung und lange Reife- und Lagerzeit.

- | | | | | | |
|-----|------|---|---------|-------|--|
| 13. | 2011 | Chardonnay S trocken | 0,75 l | 11,80 | |
| | | klare mineralische Frucht , perfekt ausbalancierte Säure, geschmeidig, lang anhaltender Abgang | 1,0 l = | 15,73 | |
| 14. | 2011 | Weißer Burgunder S trocken
<i>aus dem Buntsandstein</i> | 0,75 l | 14,00 | |
| | | in der Nase Geruch nach Nüssen (Erdnüsse), sahnig, geschmeidig, pikanter Abgang | 1,0 l = | 18,66 | |
| 15. | 2011 | Weißer Burgunder S trocken
<i>aus dem Muschelkalk</i> | 0,75 l | 16,90 | |
| | | frische Primäraromen, nussig, zarter Wein, elegant eingebundene Säure, mineralischer Nachhall | 1,0 l = | 22,53 | |
| 16. | 2011 | Grauer Burgunder S trocken
<i>aus dem Keuper</i> | 0,75 l | 15,40 | |
| | | rauchige, nussige Nase, ausgewogen, saftig, gelbe Birne im Abgang, zu Geflügel oder gebratenem hellen Fleisch | 1,0 l = | 20,53 | |
| 17. | 2011 | Chardonnay S trocken
<i>aus dem Keuper</i> | 0,75 l | 16,90 | |
| | | – ab August 2012 – | 1,0 l = | 22,53 | |
| 18. | 2011 | Riesling S trocken
<i>aus dem Buntsandstein</i> | 0,75 l | 14,50 | |
| | | Bukett nach grünen Birnen und Äpfeln, gelbe Frucht im Mund, fein geschliffene eingebundene Säure | 1,0 l = | 19,33 | |
| 19. | 2011 | Riesling S trocken
<i>aus dem Rotliegenden</i> | 0,75 l | 15,00 | |
| | | würzige Art, Pampelmuse, filigrane Mineralität im Mund, ein Wein mit viel Spannung und Nerv | 1,0 l = | 20,00 | |

- | | | | | | |
|-----|------|--|---------|-------|--|
| 20. | 2011 | MANDELBERG
Weißer Burgunder GG
<i>aus dem Muschelkalk</i> | 0,75 l | 32,00 | |
| | | | 1,0 l = | 42,66 | |
| 21. | 2011 | KASTANIENBUSCH KÖPPEL
Riesling GG
<i>aus dem Buntsandstein</i> | 0,75 l | 27,00 | |
| | | | 1,0 l = | 36,00 | |
| 22. | 2011 | KASTANIENBUSCH
Riesling GG
<i>aus dem Rotliegenden</i> | 0,75 l | 27,00 | |
| | | | 1,0 l = | 36,00 | |
| 23. | 2009 | KASTANIENBUSCH
Spätburgunder GG
<i>aus dem Buntsandstein</i> | 0,75 l | 38,00 | |
| | | | 1,0 l = | 50,67 | |

Muschelkalk vom Mandelberg



Rotliegendes vom Kastanienbusch





SEKT

Er wird nach altklassischem Verfahren ausgebaut. Wir setzen auf die traditionelle Flaschengärung, wobei wir auf ein langes Hefelager achten. Die Sektgrundweine werden aus speziell ausgelesenen, absolut gesunden Trauben gewonnen. Die unversehrten Beeren keltern wir auf besonders schonende Weise. Das Ergebnis ist ein leichter, spritziger Sekt-Typ mit animierender Säure.

- 24. 2010 Rosé Sekt Brut** 0,75 l 16,00
K Blanc de Noir, 1,0 l = 21,33
aus Spätburgunder-Trauben

ROSÉ & ROTWEINE

Stil des Hauses ist es, das filigrane Geschmacksbild der Sorte in unseren kraftvollen Rotweinen zu erhalten. Deshalb ernten wir nur hochreifes und gesundes Lesegut für die Maischegärung. Wir legen Wert auf Herkunft, Qualität und bester Verarbeitung unserer Barrique-Fässer, damit die Auseinandersetzung der Jungweine mit dem Holz zu jenem harmonischen Zusammenklang von zarten Tanninen und feinen Fruchtaromen führt, der große Rotweine ausmacht. Der Spätburgunder spielt im Weingut Dr. Wehrheim die Hauptrolle, gefolgt vom Sankt Laurent. Unsere ausdrucksstarken Roséweine gewinnen wir durch den frühen Abzug des Fruchtsafts von der Rotweinauslese.

- 25.* 2009 Spätburgunder trocken** 0,75 l 9,40
K dunkle Farbe, reife Beerennote, 1,0 l = 12,53
kräftige Art, strukturgebender Gerbstoff
- 26. 2009 Spätburgunder S trocken** 0,75 l 17,40
 *aus dem Buntsandstein* 1,0 l = 23,20
Duft nach Erdbeere und reifer Kirsche,
spannendes Spiel zwischen Säure und Tannin,
feines Toasting, trinkreifer Pinot, feingliedrig
- 27. 2010 Sankt Laurent trocken** 0,75 l 9,20
 Aroma von Johannisbeere und Wildkirsche, 1,0 l = 12,26
dicht und weinig
- 28. 2008 Cuvée Carolus trocken** 0,75 l 15,70
K rubinrot, reife Frucht nach 1,0 l = 20,93
Schwarzen Johannisbeeren, etwas
Bitterschokolade, Duft nach Waldboden
und Tannennadeln



Gerade Weine mit großem Potenzial brauchen mitunter Jahre der Reife auf der Flasche, um ihren Höhepunkt zu erreichen. Weine, die Gelegenheit hatten ihre volle Aromatik zu entwickeln, sind hervorragende Begleiter bei Tisch. Weil sie auch kräftigeren Speisen standhalten und einen besonders anregenden Dialog mit ihnen zu führen vermögen.

- 29. 2011 Birkweiler Kastanienbusch** 0,75 l 14,50
 Riesling Spätlese Spontaneous 1,0 l = 19,33
- ab August 2012 -
- 30. 2011 Birkweiler Kastanienbusch** 0,75 l 19,50
 Riesling Auslese 1,0 l = 26,00
- ab August 2012 - 0,375 l 11,30
1,0 l = 30,13
- 31. 2007 Porteo** 0,5 l 24,50
Likörwein aus roten Trauben im Stil 1,0 l = 32,67
eines Portweines

HOCHPROZENTIGE BRÄNDE

Für die Trauben-Destillate verwenden wir unser hochreifes Lesegut oder aromenreiche Trester aus der Weinbereitung.

- 32. Tresterbrand** 0,5 l 18,00
1,0 l = 36,00
- 33. Mirabellenbrand** 0,5 l 18,00
1,0 l = 36,00

BITTE BEACHTEN SIE BEI DER BESTELLUNG

1. PREISE

Die Preise sind in Euro angegeben, inklusive der derzeitigen Mehrwertsteuer. Sie verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung ab unserem Weingut. Ab 310,- € Rechnungsbetrag liefern wir frei Haus im Inland. Bei Selbstabholung geben wir ab 310,- € Rechnungsbetrag einen Rabatt von 5%.

2. ZAHLUNG

Ziel 4 Wochen ab Rechnungsdatum ohne Abzug.

3. VERSAND

Versand in PTZ-Kartons zu je 3, 6, 12, 15 oder 18 Flaschen.
Ab 72 Flaschen Speditionsversand in original 6er Weinkartons.
Die Versandart wählen wir für Sie kostengünstig aus.

4. EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur vollständigen Zahlung aller Forderungen behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen vor.

5. ERFÜLLUNGORT

ist Birkweiler. Gerichtsstand ist D-76829 Landau/Pfalz.

6. ANGEBOT

Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf und Irrtum bleiben vorbehalten. Wir behalten uns vor, ausverkaufte Sorten durch gleichwertige Weine zu ersetzen, falls dies bei der Bestellung nicht ausdrücklich verboten wird. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.

7. LIEFERUNG

Alle Lieferungen werden in postamtlich anerkannten Verpackungen versandt. Die Ware ist sofort nach Erhalt auf Vollständigkeit, Richtigkeit und evtl. Transportschäden zu überprüfen. Reklamationen, die Vollständigkeit und Richtigkeit betreffen, haben unverzüglich nach Erhalt der Ware zu erfolgen. Evtl. Transportschäden lassen Sie sich bitte sofort nach Erhalt der Sendung vom Überbringer auf Ihrem Original-Empfangsfrachtbrief bestätigen. Senden Sie diesen an uns. Schadenersatzleistungen des Transportunternehmens werden wir Ihnen vergüten. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen der §§ 447 ff. BGB.

FERIEN AUF DEM WEINGUT

in unserer schönen Ferienwohnung (4 Personen).

Weingut Dr. Wehrheim
Weinstraße 8
D-76831 Birkweiler
Telefon 0 63 45/35 42
Telefax 0 63 45/38 69
dr.wehrheim@t-online.de
www.weingut-wehrheim.de

Unsere Geschäftszeiten:
Werktags 9 - 12 und 14 - 18 Uhr
Samstags 10-16 Uhr
Sonstige Zeiten
nach Vereinbarung.
Wir bitten um telefonische
Anmeldung.

Unsere Bankverbindung
Sparkasse Südliche Weinstraße
Konto-Nr. 15 400 393
BLZ 548 500 10



VDP. Prädikatsweingut