

Weinliste 10/2020

WEISSWEINE - trocken

1. 2019 **Sauvignon Blanc** 0,75 Ltr.
fruchtig, spritzig, nachhaltig
er erinnert leicht an grünen Paprika und weißen Pfeffer

A 13,8 – S 7,9 – RZ 8,6
2. 2018 **Grauer Burgunder** 0,75 Ltr.
sein kraftvolles Aroma erinnert an leichten Kandis und
Kardamon, mit dem Geschmack nach Stachelbeeren
und reifen Mango-Früchten

A 12,7 – S 6,9 – RZ 6,0

WEISSWEINE - halbtrocken

11. 2019 **Müller-Thurgau** 1,0 Ltr.
saftig, aromatisch, zart und leicht
sein Bukett erinnert an Muskat und saftige Melonen

A 13,1 – S 7,0 – RZ 15,1

WEISSWEINE – mild

21. 2018 **Gewürztraminer Spätlese** 0,75 Ltr.
sein Geschmack erinnert an Karamell und Kandis
zarter Duft von Honig und süßen Südfrüchten

A 13,6 – S 6,0 – RZ 43,8

ROSÉWEINE – halbtrocken

31. 2019 **Portugieser Weißherbst, feinherb** 1,0 Ltr.
zart rosa Farbe, frisch und fruchtig, sein Bukett reicht
vom intensive Erdbeeraroma bis hin zu Melone und Kiwi

A 12,0 – S 6,3 – RZ 15,8

ROSÉWEINE – mild

41. 2018 **Rosé Tradition** 0,75 Ltr.
sein Bukett reicht vom intensiven Erdbeeraroma bis
hin zu Melone und Kiwi

A 11,4 – S 5,5 – RZ 65,3

ROTWEINE - trocken

51. 2017 **Regent, im Barrique Fass gereift** 0,75 Ltr.
seine leichten Vanilletöne, die ihm das Barrique-Fass
verliehen haben, geben ihm seine Fülle und Harmonie

A 13,7 – S 5,4 – RZ 6,9

ROTWEINE - halbtrocken

61. 2018 **Portugieser** 1,0 Ltr.
feinfruchtig, samtig in der Art, sein Aroma erinnert an
Erdbeeren und frische Waldfrüchte

A 12,3 – S 6,3 – RZ 15,1

ROTWEINE – mild

71. 2019 **Portugieser, fruchtig** 1,00 Ltr.
leicht und fruchtig, ausgewogene Art
sein Duft ist verführerisch und leicht

A 12,4 – S 5,6 – RZ 50,8

Sekt & Secco

81. ### **Secco Blanc, trocken** 0,75 Ltr.
verperlt mit Kohlensäure aus der Traubenmostvergärung
eine fein-fruchtige, prickelnde Spezialität
A – 12,2 – S 5,8 – RZ 23,5

HIGHLIGHT

91. **Grundstock**
Jeder Grundstock ist eine Cuvée nach Geheimformel. In ihm stecken
eines der besten Terroirs Rheinhessens und von der Sonne verwöhntes
ausgesuchtes Lesegut.

weiß 0,75 Ltr.
A 13,3 – S 6,7 – RZ 6,7

rosé 0,75 Ltr.
A 13,2 – S 5,4 – RZ 6,7

rot 0,75 Ltr.
A 13,0 – S 5,3 – RZ 6,5



**Die Qualität beginnt in unseren Weinberg
denn sie sind unser größter Schatz ...**



Weinbau verlangt Sorgfalt, Pflege und liebevolle Arbeit bei Wind und Wetter, um die sich mein Vater auch heute noch kümmert. Die Qualität der Weine, sowie das Potenzial ihrer späteren Entfaltung hängen von der Wahl der Lage und der sorgfältigen Rebenpflanzung ab.

Die für den Weinbau besonders günstigen Voraussetzungen werden im Norden durch die Abschirmung des rheinhessischen Plateau- und Hügellandes, die Gebirgszüge Hunsrück und Taunus, sowie nach Süden durch seine Öffnung in das weite und warme oberrhein Hessische Tiefland geschaffen.

Um unsere Weine klar in der Frucht und mit klassischen Akzenten auszubauen, ist es unser Ziel, Natur mit traditionell überliefertem Weinwissen und schonender Arbeitsweise sowie moderner Kellertechnologie in vollen Einklang zu bringen.

Jeder einzelne Arbeitsschritt, wie die Rebenpflege und Traubenernte im Weinberg, der Ausbau der Weine im Keller als auch die eigene Abfülltechnologie in Flaschen unterliegt unserer ständig qualitätsverbessernden Kontrolle.



Weingut Lutz
Inhaber Stefan Lutz
Brückesgasse 40

vertreten durch:



Weinhandel Schimmel

Am Fliethbach 17
06901 Kemberg OT Reuden
Telefon: 034921 / 28362
Telefax: 034921 / 28431
Mobil: 0172 / 5320837
Mail: info@weinhandel-schimmel.de
Steuer-Nr. 115/268/02308

