

Märchen und Wein



2018 Hensel & Gretel weiss

19.50
statt 21.00

Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder

Die HENSEL & GRETEL Parzellen befinden sich zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand auf kiesig steinigem Untergrund. Das Lesegut der einzelnen Partien wurde reif, gesund und differenziert voneinander geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 4-8 Stunden, schonend und unter geringem Druck gepresst. Ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung in Stahltanks und in mehrjährigen Holzfässern.

12,5 % vol. Alkohol; 6,3 g/l Restzucker; 6,3 g/l Säure

2017 Hensel & Gretel rot

19.50
statt 21.00

Rotwein-Cuvée

Die HENSEL & GRETEL Parzellen befinden sich zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand auf kiesig steinigem Untergrund. Das Lesegut der einzelnen Partien wurde reif, gesund und differenziert voneinander geerntet. Anschließend traditionelle Maischevergoren, mit einer folgenden Standzeit von 10 Tagen, schonend und unter geringem Druck gepresst. Ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) Lagerung im Stahltank und in mehrjährigen Holzfässern aus französischer Eiche.

13,0 % vol. Alkohol; 6,2 g/l Restzucker; 4,9 g/l Säure

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

2018 Witch Hunter Sauvignon Blanc

25.00
statt 26.50

Sauvignon Blanc

Die WITCH HUNTER Serie stellt die qualitative Spitze des HENSEL & GRETEL Projektes da und wird nur in kleinen Chargen und diese in unregelmäßigen Abständen aufgelegt.

Die WITCH HUNTER Sauvignon Blanc Parzellen befinden sich in der Dürkheimer und Friedelsheimer Feldmark.

Das Lesegut der einzelnen Partien wurde reif, gesund und differenziert voneinander geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 5 Stunden, schonend und unter geringem Druck gepresst, anschließend kontrollierte Vergärung in kleinen Stahltanks und mehrjährigen Tonneaux-Fässern (500 Liter).

12,5 % vol. Alkohol; 5,1 g/l Restzucker; 6,6 g/l Säure

2014 Witch Hunter Pinot Noir

25.00
statt 26.50

Spätburgunder

Die WITCH HUNTER Serie stellt die qualitative Spitze des HENSEL & GRETEL Projektes da und wird nur in kleinen Chargen und diese in unregelmäßigen Abständen aufgelegt.

Das Lesegut der einzelnen „Pinot Parzellen“ wurde händisch und differenziert voneinander geerntet. Nach einer klassischen Maischegärung folgte eine weitere Standzeit von 14 Tagen. Schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) Lagerung in neuen und mehrjährigen Holzfässern.

14,0 % vol. Alkohol; 5,8 g/l Restzucker; 5,9 g/l Säure