

Petry
&
Frieß

WEINKARTE 2018/1

Unsere Rebsorten im Überblick

Kerner

Diese Züchtung entstand 1929 durch die Kreuzung von rotem Trollinger und weißem Riesling. Der Kerner ist meist fruchtig mit mittlerem Säuregehalt. Die prägnanten Aromen sind Birne, Orange, Aprikose und Eisbonbon. Er wird sehr gerne als Schoppenwein getrunken und bei leichten, dezenten Speisen bevorzugt.

Müller-Thurgau

Der Müller-Thurgau, auch als Rivaner bezeichnet, ist eine fruchtbetonte Sorte. Es handelt sich um eine Kreuzung der Rebsorten Riesling und Madeleine Royale. Die Aromen reichen von grünem Apfel, zur Zitrone, schwarze Johannisbeere und Muskatnuss. Bevorzugt wird er bei aromatischen, aber auch würzig herzhaften Speisen.

Riesling

Der Riesling gilt als eine der edelsten Weißweinsorten. Typische Aromen sind Pfirsich, Apfel, Grapefruit oder Honig. Er enthält meist eine rassig, pikante Säure. Der Riesling passt gut zu leichten Speisen oder Fisch, aber auch zu fruchtigen Desserts.

Silvaner

Der Silvaner gilt als eine Kreuzung aus Traminer und „österreichisch Weiß“ (alte Weißweinsorte aus Österreich). Die Aromen gehen von Stachelbeere über Birne, bis hin zu Artischocke und Minze. Die Weine sind meist unaufdringlich, spiegeln aber sehr gut den Boden des Weinberges wieder. Sie harmonieren ebenfalls sehr gut mit leichten Speisen.

Scheurebe

Das betonte Bukett der Scheurebe erinnert an schwarze Johannisbeere. Scheurebeweine sind ideale Begleiter zu einer aromatisch, würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert.

Weißer Burgunder

Der weiße Burgunder zeichnet sich durch eine frische Säure und feine Frucht aus. Er eignet sich ideal als Menüwein zu vielen Gerichten. Die prägnanten Aromen sind Ananas, Aprikose, aber auch Nuss. Entstanden ist diese Sorte als Abwandlung des Grauen Burgunders.

Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, auch als Ruländer bezeichnet, zeigt einen fülligen, aber dezenten Geschmack und einen angenehmen frischen Duft. Zugeordnet werden ihm Duftaromen wie Ananas, Aprikose, Zitrone, Vanille und Butter. Auch er passt zu vielen verschiedenen Gerichten.

Chardonnay

Der Chardonnay ist eine der bekanntesten Rebsorten der Welt. Typisch für diese Rebsorte sind Aromen wie Melone, exotische Früchte, Stachelbeere, Walnüsse oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Leichte und junge Weine passen gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Kräftige Weine passen zu Gebratenem oder herzhaftem Käse.

Huxelrebe

Die Huxelrebe zählt zu den „neueren“ Rebsorten und ist fast ausschließlich in Deutschland zu Hause. Ihr exotisch, fruchtiges Aroma erinnert an Mango und Maracuja. Als Dessertwein oder zu Käse ist sie hervorragend geeignet.



Bacchus

Bacchus ist eine Kreuzung von Silvaner und Riesling mit Müller-Thurgau. Die Weine werden aromatisch und fruchtig, häufig mit wenig Säure. Die Aromen dieser Rebsorte erinnern an Muskat und schwarze Johannisbeere. Zu asiatischen Gerichten wird dieser Wein gerne gereicht.

Dornfelder

Der Dornfelder ist eine recht junge, jedoch auch die zweitwichtigste Rebsorte in Rheinhessen. Jung ausgebaut bietet er Aromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Im Holzfass gereift stehen hauptsächlich die Gerbstoffe und die Struktur im Vordergrund. Er passt in der kühleren Jahreszeit ideal zu Braten, Wild und Käse.

Regent

Der Regent liefert farbintensive und kräftige, fast südländische Weine mit einem deutlichen Tanningerüst (Gerbstoffe). Die Aromen erinnern an Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Die Weine passen sehr gut zur Vesperplatte, jedoch auch zu intensiv schmeckenden Fleischgerichten oder Wild.

Saint Laurent

Der St. Laurent zählt zur Pinot-Familie. In den fruchtigen Weinen lassen sich Aromen von Holunderbeeren oder Wildkirschen erkennen. Sie passen je nach Fruchtigkeit und Dichte sowohl zu leichteren, als auch zu kräftigeren Gerichten bis hin zu Wild und reifem Käse.

Spätburgunder

Der Spätburgunder zählt ebenfalls zu den Burgundersorten und wird hauptsächlich trocken ausgebaut. Er trägt ein fruchtiges Aroma und einen leicht süßlichen Duft. Im Holzfass gereift entwickelt er intensive Fruchtaromen nach roten Beeren, aber auch feine Röstaromen die an Vanille, Schokolade und Mokka erinnern. Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild und Geflügel, aber auch zu verschiedenen Käsesorten.

Cabernet Mitos

Der Cabernet Mitos ist eine in Deutschland neu gezüchtete Sorte, eine Kreuzung aus den Sorten Blaufränkisch und Teinturier du Cher. Die Weine weisen eine starke bläuliche-rote Färbung und hohe Gerbstoffinhalte auf. Die Aromen erinnern an schwarze Johannisbeere und Waldbeere. Im Holzfass gereift entwickelt er ein zusätzliches feines Vanillearoma. Beim Essen passt er hervorragend zu Lamm, Wild, Rindfleisch und kräftigem Käse.

Portugieser

Der Portugieser ist eine alte, rote Rebsorte. Die Weine zeichnen sich durch eine milde Säure aber kräftigen Körper aus. Seine Aromen erinnern an Johannisbeeren, Erdbeeren und manchmal auch an grünen Pfeffer. Er ist ein idealer Essensbegleiter zu leichten Gerichten.



TROCKENE WEISSWEINE

10	2016	Kerner trocken <i>QbA – fruchtiges, reifes Aroma</i>	1,0 l 3,90 € Alk. 12,0 % vol.	13	2016	Rivaner trocken <i>QbA – spritzige Eleganz, leicht und fruchtig</i>	0,75 l 4,10 € Alk. 11,5 % vol. – 1 l = 5,47 €
11	2017	Müller-Thurgau trocken <i>QbA – harmonisch, unkomplizierter Tropfen</i>	1,0 l 3,90 € Alk. 11,5 % vol.	14	2014	Scheurebe trocken <i>QbA – Duft von schwarzer Johannisbeere, alte Reben</i>	0,75 l 4,40 € Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 5,87 €
12	2016	Riesling trocken Weinolsheimer Kehr <i>QbA – feiner Duft, pikante Fruchtsäure</i>	1,0 l 3,90 € Alk. 12,0 % vol.	15	2017	Weißer Burgunder trocken <i>QbA – saftiger Schmelz, körperreich</i>	0,75 l 4,50 € Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 6,00 €
				16	2016	Grauer Burgunder trocken <i>QbA – voll und fruchtig</i>	0,75 l 4,70 € Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 6,27 €



TROCKENE WEISSWEINE

- 17 2015 **Riesling Kabinett trocken** 0,75 l 4,30 €
vom Letten Boden Alk. 11,5 % vol. – 1 l = 5,73 €
feine Struktur, rassige Säure
- 18 2014 **Riesling Spätlese trocken – Sonderangebot** 0,75 l 3,00 €
Mölsheimer Domblick Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 4,00 €
vom steinigen Lehm/Löss Boden
mineralisch, feine Frucht, fruchtig zart
- 19 2016 **Chardonnay trocken** 0,75 l 5,10 €
QbA – *dicht und komplex* Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 6,80 €



Gönnen Sie sich eine Auszeit – genießen Sie die Gemütlichkeit in unserem Weingut.



HALBTROCKENE & FEINHERBE WEISSWEINE

- | | | | |
|----|------|--|--|
| 20 | 2017 | Kerner feinherb
<i>QbA – fruchtig, schöne
eingebundene Restsüße</i> | 0,75 l 4,20 €
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 5,60 € |
| 21 | 2017 | Riesling feinherb
<i>QbA – feine Fruchtaromen,
mineralisch</i> | 0,75 l 4,30 €
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 5,73 € |
| 23 | 2017 | Cuvée „A“ feinherb
<i>QbA – Weißwein-Cuvée aus
Kerner und Riesling, herrlich
fruchtbetonter Wein</i> | 0,75 l 4,60 €
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 6,13 € |



LIEBLICHE, FRUCHT- & EDELSÜSSE WEISSWEINE

Liebliche Weißweine

24 2017 **Müller-Thurgau & Bacchus** 1,0 l 3,90 €
*QbA – angenehm trinkfreudig,
leichte Zitrusfrucht* Alk. 11,5 % vol.

Frucht- und edelsüße Weißweine

25 2017 **Morio-Muskat** 1,0 l 4,10 €
feines Muskataroma Alk. 10,0 % vol.

26 2017 **Kerner Spätlese** 0,75 l 4,80 €
reifes Beerensaroma, tolle Frucht Alk. 10,0 % vol. – 1 l = 6,40 €

28 2015 **Huxelrebe Auslese** 0,5 l 6,20 €
Uelversheimer Schloss Alk. 8,0 % vol. – 1 l = 12,40 €
*hohe Beerensaromatik und Fülle,
schöner Dessertwein*

30 2007 **Dornfelder Eiswein** 0,375 l 9,80 €
Weinolsheimer Hohberg Alk. 9,0 % vol. – 1 l = 26,13 €
*das besondere Geschmackserlebnis,
tolles Süße-Säure-Spiel*



TROCKENE ROTWEINE

50	2017	Dornfelder trocken <i>QbA – kräftig, gehaltvoll</i>	0,75 l	4,50 €	Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 6,00 €	54	2016	Cabernet Mito trocken <i>QbA – kompakt und körperreich</i>	0,75 l	5,20 €	Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 6,93 €
51	2013	Regent trocken <i>QbA – körperreich, gehaltvoll</i>	0,75 l	4,20 €	Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 5,60 €	55	2016	Dornfelder trocken im Holzfass gereift <i>QbA – kräftige Röstaromen, schöne Struktur</i>	0,75 l	5,90 €	Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 7,87 €
52	2014	Saint Laurent trocken	0,75 l	4,80 €		56	2016	Spätburgunder trocken im Holzfass gereift <i>QbA – harmonisch, mit feiner Holzstruktur</i>	0,75 l	5,90 €	Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 7,87 €
	2017	<i>QbA – feines Bordeauxbukett</i>			Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 6,40 €						
53	2016	Spätburgunder trocken <i>QbA – ausdrucksvoll, feine Struktur</i>	0,75 l	4,90 €	Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 6,53 €						



HALBTROCKENE & LIEBLICHE ROTWEINE, WEISSHERBST & CO.

Halbtrockene Rotweine

58 2017 **Dornfelder halbtrocken** 0,75 l 4,50 €
QbA – feinfruchtig und weich Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 6,00 €

Liebliche Rotweine

59 2017 **Dornfelder lieblich** 0,75 l 4,50 €
QbA – saftig, rund Alk. 10,5 % vol. – 1 l = 6,00 €

60 2016 **Portugieser mild** 0,75 l 4,20 €
QbA – samtiges Kirscharoma Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 5,60 €

Weißherbst, Blanc de Noir & Co.

80 2014 **Portugieser Weißherbst** 0,75 l 3,60 €
QbA – Erdbeeraromen laden zum Genießen ein Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 4,80 €

81 2014 **Spätburgunder Blanc de Noir trocken** 0,75 l 4,20 €
QbA – der Weißherbst aus der Spätburgundertraube Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 5,60 €

82 2017 **Dornfelder Rosé** 0,75 l 4,40 €
QbA – frisch, fruchtiger Sommerwein Alk. 11,5 % vol. – 1 l = 5,87 €

83 2016 **Dornfelder Rosé trocken** 0,75 l 4,30 €
QbA – erfrischend, fruchtig Alk. 11,5 % vol. – 1 l = 5,73 €



WINZERSEKT, SECCO, TRAUBENSAFT, BRÄNDE

Rhein Hessische Winzersekte

90	Riesling trocken	0,75 l	7,50 € 1 l = 10,00 €
91	Silvaner trocken	0,75 l	6,90 € 1 l = 9,20 €
92	Morio Muskat halbtrocken	0,75 l	6,80 € 1 l = 9,07 €
93	Scheurebe halbtrocken	0,75 l	6,90 € 1 l = 9,20 €
94	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,75 l	7,80 € 1 l = 10,40 €

Alle Sekte sind in traditioneller Flaschengärung hergestellt

Secco

95	Secco (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure) <i>fruchtig, prickelnd</i>	0,75 l	5,90 € Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 7,87 €
----	---	--------	---

Traubensaft

4613	Weißer Traubensaft	0,75 l	2,50 € 1 l = 3,33 €
4713	Roter Traubensaft	0,75 l	2,50 € 1 l = 3,33 €

Schnäpse, Liköre

Verschiedene Sorten aus Weinhefe gebrannt.
Preise/Sorten auf Anfrage.





Gemütlich eingerichtete Zimmer erwarten Sie.

URLAUB BEIM RHEINHESSENWINZER

„Wo guter Wein zu Hause ist“

Liebe Weinfreunde!

Erleben Sie mit Ihren Freunden, Verwandten und Bekannten ein paar gemütliche Stunden auf unserem Hof. Wir bieten Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten bis zu 6 Personen an. Um unsere Umgebung und die Arbeit im Weinberg etwas besser kennenzulernen, können Sie außerdem gerne Weinproben und Weinbergsrundfahrten mit uns vereinbaren. Während Ihres Aufenthaltes haben Sie die Möglichkeit aus unserem Sortiment an Qualitätsweinen zu probieren. Dazu passend bieten wir Ihnen regionale Gerichte oder kleinen Häppchen zur Weinprobe an. Bei Interesse lassen wir Ihnen gerne eine Preisliste für unser Weinwochenende zukommen. Sprechen oder schreiben Sie uns an! Unsere Weine werden alle für Sie im eigenen Weingut erzeugt, gelagert und reifen in unserem Keller.

„Wein ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Kulturgut, welches richtig genossen, zu einem großen Erlebnis wird.“

*Ihre Winzerfamilie
Petry & Frieß*

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Preise: Die Preise in unserer aktuellen Liste verstehen sich als Bruttopreise, also inkl. 19 % MwSt. Die Rechnungen sind ohne Abzug von Skonto innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum zahlbar. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: Volksbank Worms-Wonnegau eG
IBAN: DE44 5509 1200 0056 3022 20; BIC: GENODE61AZY

Unsere Lieferung: Lieferungen bis zu 48 Flaschen werden mit dem Paketdienst versendet. Hier beträgt der Kostenanteil für Versandkarton und Porto
für 6, 12 und 18 Flaschen 6,00 €
für 24, 36 und 48 Flaschen 12,00 €

Ab 60 Flaschen ist die Lieferung für Sie kostenfrei (frei Haus) und erfolgt per Spedition. Transportbeschädigungen sind bitte direkt bei Auslieferung auf den Begleitpapieren zu vermerken und müssen vom Spediteur bestätigt und gegengezeichnet werden.

Sonstiges: Wir stellen Ihnen gerne Probepakete, für Ihre eigene Weinprobe zu Hause, nach Ihren Wünschen zusammen.

Auch bei Weinpräsenten helfen wir Ihnen gerne weiter.

Mit Erscheinen einer neuen Weinkarte verlieren alle früheren Weinkarten ihre Gültigkeit.

Weinsteinausfällungen sind naturbedingt und kein Grund zur Beanstandung.

Wir bitten Sie zukünftig das Leergut zu entsorgen, da wir auf Neuglas umgestellt haben.

Möchten Sie uns zu einer kleinen Weinprobe oder Weinabholung auf dem Hof besuchen, melden Sie sich bitte telefonisch an unter 06249/1398. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Unsere Weine sind Deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite (außer Traubensaft).



Weingut Petry & Frieß
Gaustraße 14 · 55278 Weinolsheim
Telefon 06249-1398 · Fax 06249-670726
www.weingut-petry-friess.de
eMail: info@weingut-petry-friess.de

G Ä S T E Z I M M E R
R H E I N H E S S E N

