

Petry  
&  
Frieß

WEINKARTE 2019/2

## 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	2018	<b>Kerner trocken</b> <i>QbA – fruchtiges, reifes Aroma</i>	1,0 l Alk. 13,0 % vol.	13	2018	<b>Rivaner trocken</b> <i>QbA – spritzige Eleganz, leicht und fruchtig</i>	0,75 l Alk. 12,0 % vol.
11	2018	<b>Müller-Thurgau trocken</b> <i>QbA – harmonisch, unkomplizierter Tropfen</i>	1,0 l Alk. 12,0 % vol.	15	2018	<b>Weißer Burgunder trocken</b> <i>QbA – saftiger Schmelz, körperreich</i>	0,75 l Alk. 12,0 % vol.
12	2018	<b>Riesling trocken</b> Weinolsheimer Kehr <i>QbA – feiner Duft, pikante Fruchtsäure</i>	1,0 l Alk. 12,0 % vol.	16	2018	<b>Grauer Burgunder trocken</b> <i>QbA – voll und fruchtig</i>	0,75 l Alk. 13,5 % vol.



## TROCKENE WEISSWEINE

- 17 2018 **Riesling Kabinett trocken** 0,75 l  
*feine Struktur, rassige Säure* Alk. 12,5 % vol.
- 19 2017 **Chardonnay trocken** 0,75 l  
*QbA – dicht und komplex* Alk. 13,0 % vol.



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



## HALBTROCKENE & FEINHERBE WEISSWEINE

- |    |      |  |   |
|----|------|--|---|
| 20 | 2017 | <b>Kerner feinherb</b><br><i>QbA – fruchtig, schöne eingebundene Restsüße</i>                                  | 0,75 l<br>Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 5,60 € |
| 21 | 2018 | <b>Riesling feinherb</b><br><i>QbA – feine Fruchtaromen, mineralisch</i>                                       | 0,75 l<br>Alk. 12,5 % vol.                |
| 23 | 2017 | <b>Cuvée „A“ feinherb</b><br><i>QbA – Weißwein-Cuvée aus Kerner und Riesling, herrlich fruchtbetonter Wein</i> | 0,75 l<br>Alk. 11,0 % vol.                |
| 22 | 2018 | <b>Silvaner halbtrocken</b><br><i>QbA – reif, mit feiner Apfelfrucht und einem Hauch Weinbergspfirsich</i>     | 1,0 l<br>Alk. 11,0 % vol.                 |



## LIEBLICHE, FRUCHT- & EDELSÜSSE WEISSWEINE

### Liebliche Weißweine

24 2018 **Müller-Thurgau & Bacchus** 1,0 l  
*QbA – angenehm trinkfreudig,  
leichte Zitrusfrucht* Alk. 11,0 % vol.

### Frucht- und edelsüße Weißweine

25 2018 **Morio-Muskat** 1,0 l  
*feines Muskataroma* Alk. 11,0 % vol.

27 2018 **Bacchus Spätlese** 0,75 l  
*schön fruchtig; leicht,  
kräftige Süße* Alk. 9,0 % vol.

31 2018 **Huxelrebe Spätlese** 0,75 l  
*duftet nach reifer Ananas und  
Mango; langer Nachhall* Alk. 12,5 % vol.

28 2015 **Huxelrebe Auslese** 0,5 l  
*hohe Beerenaromatik und Fülle,  
schöner Dessertwein* Alk. 8,0 % vol.

32 2018 **Huxelrebe Auslese** 0,5 l  
*intensive Aromen, exotische  
Früchte* Alk. 9,0 % vol.





## TROCKENE ROTWEINE

50	2018	<b>Dornfelder trocken</b> <i>QbA – kräftig, gehaltvoll</i>	0,75 l Alk. 13,0 % vol.	54	2018	<b>Cabernet Mitos trocken</b> <i>QbA – kompakt und körperreich</i>	0,75 l Alk. 13,0 % vol.
51	2018	<b>Regent trocken</b> <i>QbA – körperreich, gehaltvoll</i>	0,75 l Alk. 13,5 % vol.	55	2018	<b>Dornfelder trocken</b> im Holzfass gereift – bald wieder erhältlich	0,75 l Alk. 13,0 % vol.
52	2017	<b>Saint Laurent trocken</b> <i>QbA – feines Bordeauxbukett</i>	0,75 l Alk. 13,5 % vol.	56	2016	<b>Spätburgunder trocken</b> im Holzfass gereift <i>QbA – harmonisch, mit feiner Holzstruktur</i>	0,75 l Alk. 13,0 % vol.
	2018	<b>Saint Laurent trocken</b> <i>QbA – feines Bordeauxbukett</i>	0,75 l Alk. 13,0 % vol.				
53	2017	<b>Spätburgunder trocken</b> <i>QbA – ausdrucksvoll, feine Struktur</i>	0,75 l Alk. 13,5 % vol.				
	2018	<b>Spätburgunder trocken</b> <i>QbA – ausdrucksvoll, feine Struktur</i>	0,75 l Alk. 13,5 % vol.				





## HALBTROCKENE & LIEBLICHE ROTWEINE, WEISSHERBST & CO.

### Halbtrockene Rotweine

- 58 2018 **Dornfelder halbtrocken** 0,75 l  
*QbA – feinfruchtig und weich* Alk. 13,0 % vol.
- 61 2017 **Rotwein Cuvée feinherb** 0,75 l  
*QbA – Cuvée aus Dornfelder & Spätburgunder* Alk. 12,0 % vol.
- 62 2018 **Spätburgunder halbtrocken** 0,75 l  
*QbA – körperreich, gehaltvoll mit feiner Struktur* Alk. 12,0 % vol.

### Liebliche Rotweine

- 59 2018 **Dornfelder lieblich** 0,75 l  
*QbA – saftig, rund* Alk. 11,0 % vol.
- 60 2018 **Portugieser mild** 0,75 l  
*QbA – samtiges Kirscharoma* Alk. 12,0 % vol.

### Weißherbst, Blanc de Noir & Co.

- 80 2017 **Portugieser Weißherbst** 1,0 l  
*QbA – Erdbeeraromen laden zum Genießen ein* Alk. 12,0 % vol.
- 82 2018 **Dornfelder Rosé** 0,75 l  
*QbA – frisch, fruchtiger Sommerwein* Alk. 12,0 % vol.
- 83 2017 **Dornfelder Rosé trocken** 0,75 l  
*QbA – erfrischend, fruchtig* Alk. 11,5 % vol.



## WINZERSEKT, SECCO, TRAUBENSAFT, BRÄNDE

### Rhein Hessische Winzersekte

90	<b>Riesling trocken</b>	0,75 l
91	<b>Silvaner trocken</b>	0,75 l
92	<b>Morio Muskat halbtrocken</b>	0,75 l
93	<b>Scheurebe halbtrocken</b>	0,75 l
94	<b>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b>	0,75 l

Alle Sekte sind in traditioneller Flaschengärung hergestellt

### Secco

95	<b>Secco</b> (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure) <i>fruchtig, prickelnd</i>	0,75 l Alk. 12,5 % vol.
----	---	----------------------------

### Traubensaft

4613	<b>Weißer Traubensaft</b>	0,75 l
4713	<b>Roter Traubensaft</b>	0,75 l

### Schnäpse, Liköre

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  
Bitte bei Überweisungen die Rechnungsnummer nicht vergessen!

Unsere Lieferung: Lieferungen bis zu 48 Flaschen werden mit dem Paketdienst versendet.  
Hier beträgt der Kostenanteil für Versandkarton und Porto  
bis zu 18 Flaschen 6,00 €  
bis zu 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](http://www.weingut-petry-friess.de)  
eMail: [info@weingut-petry-friess.de](mailto: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

