

Petry
& Frieß

WEINKARTE 2025

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.

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer gehört zu den hochwertigsten und ältesten Weinsorten der Welt. Aus der Rebsorte entstehen edle und schwere Weißweine, die durch ihr unvergleichliches Aroma sowohl Kenner als auch Gelegenheitsgenießer zu begeistern wissen. Der Name Gewürztraminer bezieht sich sowohl auf die intensiven Aromen und die Würze des Weines als auch vermutlich auf den Ort Tramin in Südtirol, wo nachgewiesenermaßen bereits im 15. Jahrhundert Traminer-Wein hergestellt wurde. Im Vergleich zur Rebsorte Traminer, deren Beeren kräftig-grün sind, besitzt der Gewürztraminer jedoch als eine Mutation des Traminers rötlich gefärbte Beeren.

Sauvignon Blanc

Die Rebsorte Sauvignon Blanc wird bei Deutschlands Winzern und Weinfreunden immer beliebter. International ist sie hinter dem Chardonnay schon länger die wichtigste Rebsorte. Sie ergibt frische, frucht- und säurebetonte Weine mit oftmals mineralischen Anklängen. Kaum ein Wein ist ein so universaler Essensbegleiter. In der Nase nimmt man Stachelbeere und grüne Aromen wahr. Die Weine schmecken sehr häufig angenehm frisch, jedoch mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch „grünen“ Noten (frisch gemähtes Gras), und einem unnachahmlichen Mineralton mit einer unterstützenden Säurestruktur.

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.

Morio-Muskat

Rebsorte Morio-Muskat ist vermutlich eine Kreuzung aus den beiden weißen Trauben Silvaner und Muskateller. Sie wird sowohl zur Herstellung halbtrockener bis lieblicher Weißweine als auch hochwertiger Sektspezialitäten verwendet. Die Weine aus Morio-Muskat bestechen durch ihre charakteristische Muskatnote. Sie begeistern durch ihr frisches Aroma.

Goldmuskateller

Der Goldmuskateller ist eine aromatische Weißweinsorte, die vor allem für ihre fruchtigen und blumigen Aromen bekannt ist. Er gehört zur Familie der Muskateller und zeichnet sich durch einen intensiven Duft nach Muskatnuss, Zitrusfrüchten und floralen Noten aus.

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.

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.

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.

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.

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.

Merlot

Er zeichnet sich durch seine weichen Tannine und eine fruchtige Aromatik aus, die oft Noten von dunklen Beeren wie Kirschen, Pflaumen und Brombeeren umfasst. Im Geschmack ist Merlot in der Regel vollmundig und rund, was ihn zu einem sehr zugänglichen Wein macht. Die moderate Säure und die sanften Tannine machen ihn zu einer hervorragenden Wahl für Weinliebhaber, die einen geschmeidigen Rotwein bevorzugen.

Lemberger

Lemberger, auch bekannt als Blaufränkisch. Dieser Wein zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und ein intensives Aroma aus, das oft Noten von dunklen Beeren wie Kirschen, Heidelbeeren und Pflaumen umfasst. Darüber hinaus können auch würzige und pfeffrige Nuancen sowie Anklänge von Kräutern und Erde wahrgenommen werden.

TROCKENE WEISSWEINE

- | | | | | |
|----|------|---|---------------------------------|--------|
| 15 | 2023 | Weißer Burgunder trocken | 0,75 l | 6,50 € |
| | 2024 | <i>QbA – saftiger Schmelz, körperreich</i> | Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 8,67 € | |
| 16 | 2024 | Grauer Burgunder trocken | 0,75 l | 6,50 € |
| | | <i>QbA – voll und fruchtig</i> | Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 8,67 € | |
| 17 | 2023 | Riesling trocken | 0,75 l | 6,30 € |
| | | <i>QbA – gelbe Fruchtaromen, gepaart mit Citrus, schöne Mineralik</i> | Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 8,40 € | |
| 19 | 2024 | Chardonnay trocken | 0,75 l | 6,50 € |
| | | <i>QbA – dicht und komplex</i> | Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 8,67 € | |
| 30 | 2024 | Sauvignon Blanc trocken | 0,75 l | 6,90 € |
| | | <i>QbA – tolles Aroma von grüner Paprika, fruchbetonte Säure</i> | Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 9,20 € | |



Blick auf den Petersberg



WEISSWEINE UND WEISSHERBST IN DER LITERFLASCHE

10	2024	Kerner trocken <i>QbA – fruchtiges, reifes Aroma</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 12,5 % vol.	24	2023	Müller-Thurgau & Bacchus lieblich <i>QbA – angenehm trinkfreudig, leichte Zitrusfrucht</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 11,0 % vol.
11	2023	Müller-Thurgau trocken <i>QbA – harmonisch, unkomplizierter Tropfen</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 12,0 % vol.	25	2023	Morio-Muskat lieblich <i>QbA – angenehme Muskatnote, Duft von Holunderblüte</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 11,0 % vol.
12	2023	Riesling trocken	1,0 l	5,40 €	Alk. 12,0 % vol.	80	2023	Portugieser Weißherbst lieblich <i>QbA – Erdbeeraromen laden zum Genießen ein</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 11,0 % vol.
	2024	<i>QbA – feiner Duft, pikante Fruchtsäure</i>									
22	2023	Silvaner halbtrocken <i>QbA – reif, mit feiner Apfelfrucht und einem Hauch Weinbergspfrirsich</i>	1,0 l	5,40 €	Alk. 11,0 % vol.						



HALBTROCKENE & FEINHERBE WEISSWEINE

- 20 2024 **Kerner feinherb** 0,75 l 5,60 €
QbA – fruchtig, schöne eingebundene Restsüße
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 7,47 €
- 21 2023 **Riesling feinherb** 0,75 l 5,60 €
2024 *QbA – feine Fruchtaromen, mineralisch*
Alk. 12,5 % vol. – 1 l = 7,47 €
- 23 2023 **Cuvée A feinherb** 0,75 l 5,60 €
QbA – feine Aromatik mit dezentem Süße-Säure-Spiel
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 7,47 €
- 27 2022 **Scheurebe halbtrocken** 0,75 l 5,60 €
QbA – Aromen von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, gepaart mit einer knackigen Säure.
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 7,47 €

- 34 2024 **Goldmuskateller feinherb** 0,75 l 6,80 €
QbA – tolle ausgeprägte Fruchtaromatik, angenehme Fruchtsüße
Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 9,07 €



LIEBLICHE WEISSWEINE

- 26 2024 **Kerner Spätlese** 0,75 l 6,80 €
reifes Beerensaroma, tolle Frucht Alk. 10,0 % vol. – 1 l = 9,07 €
- 31 2023 **Huxelrebe Spätlese** 0,75 l 6,80 €
2024 *duftet nach reifer Ananas und Mango; langer Nachhall* Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 9,07 €
- 33 2023 **Gewürztraminer Spätlese** 0,75 l 6,80 €
Bouquet aus konzentrierten Früchten, fruchtbetont mit leicht rosigem Aroma Alk. 10,0 % vol. – 1 l = 9,07 €



TROCKENE ROTWEINE

- | | | | | | | | | | |
|----|------|---|---------------------------------|--------|----|------|---|----------------------------------|--------|
| 50 | 2022 | Dornfelder trocken | 0,75 l | 5,40 € | 54 | 2024 | Cabernet Mito trocken | 0,75 l | 6,20 € |
| | 2024 | <i>QbA – kräftig, gehaltvoll</i> | Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 7,20 € | | | | <i>QbA – kompakt und körperreich – was Besonderes</i> | Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 8,27 € | |
| 51 | 2022 | Regent trocken | 0,75 l | 5,50 € | 55 | 2022 | Dornfelder trocken | 0,75 l | 6,50 € |
| | | <i>QbA – körperreich, gehaltvoll</i> | Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 7,33 € | | | | im Holzfass gereift | Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 8,67 € | |
| 52 | 2021 | Saint Laurent trocken | 0,75 l | 5,50 € | | | <i>QbA – kräftige Röstaromen, schöne Struktur</i> | | |
| | | <i>QbA – feines Bordeauxbukett</i> | Alk. 13,0 % vol. – 1 l = 7,33 € | | | | | | |
| 53 | 2020 | Spätburgunder trocken | 0,75 l | 5,60 € | 57 | 2022 | DUNKELROT | 0,5 l | 6,90 € |
| | | <i>QbA – ausdrucksvoll, feine Struktur</i> | Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 7,47 € | | | | <i>QbA. Das dunkle kräftige Rot macht dem Namen alle Ehre. Düfte von roten Beeren, Cassis und etwas Vanille sind perfekt aufeinander abgestimmt. Die 6-monatige Lagerung im Holzfass geben dem Wein im Geschmack eine ungewöhnlich hohe Dichte mit großer Fülle und Harmonie.</i> | Alk. 13,5 % vol. – 1 l = 13,80 € | |
| 64 | 2024 | Blauer Lemberger trocken | 0,75 l | 6,20 € | | | | | |
| | | <i>QbA – ein Rotwein mit langem Nachhall der mit weichen Tanninen von viel Potenzial zeugt. Ein Wein mit weichem Biss und Struktur. Er besticht durch seine schöne blaurote Farbe und seinen kräftigen, aromatischen und eleganten Geschmack. Intensive Aromen von dunkle Süßkirschen, Brombeeren und schwarze Johannisbeere.</i> | Alk. 14,0 % vol. – 1 l = 8,27 € | | | | | | |



HALBTROCKENE & LIEBLICHE ROTWEINE, WEISSHERBST & CO.

Halbtrockene & feinherbe Rotweine

- 58 2023 **Dornfelder halbtrocken** 0,75 l 5,40 €
QbA – feinfruchtig und weich Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,20 €
- 62 2024 **Spätburgunder halbtrocken** 0,75 l 5,60 €
QbA – körperreich, gehaltvoll mit feiner Struktur Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,47 €

Liebliche Rotweine

- 59 2023 **Dornfelder lieblich** 0,75 l 5,40 €
QbA – saftig, rund Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 7,20 €
- 60 2023 **Blauer Portugieser** 0,75 l 5,30 €
2024 *QbA – samtiges Kirscharoma* Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,07 €

Weißherbst, Blanc de Noir & Co.

- 82 2023 **Dornfelder Rosé lieblich** 0,75 l 5,40 €
QbA – frisch, fruchtiger Sommerwein Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,20 €
- 83 2023 **Dornfelder Rosé trocken** 0,75 l 5,40 €
QbA – erfrischend, fruchtig Alk. 11,5 % vol. – 1 l = 7,20 €
- 81 2023 **Spätburgunder Blanc de Noir** 0,75 l 5,70 €
QbA – Weißwein aus der Spätburgunder-Traube, fruchtig, kräftiger Charakter Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,60 €
- 84 2024 **Merlot Rosé trocken** 0,75 l 5,90 €
QbA – schöne Rosé Farbe, fruchtig würziges Aroma abgestimmte Säure und angenehmer Fruchtsüße für ein harmonisches Geschmackserlebnis schönem rosafarbenen Schimmer. Alk. 12,0 % vol. – 1 l = 7,87 €



WINZERSEKT, SECCO, TRAUBENSAFT, BRÄNDE

Rhein Hessische Winzersekte

90	Riesling trocken	0,75 l	8,50 € 1 l = 11,33 €
92	Morio Muskat halbtrocken	0,75 l	8,50 € 1 l = 11,33 €
94	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,75 l	8,50 € 1 l = 11,33 €

Alle Sekte sind in traditioneller Flaschengärung hergestellt

SECCO (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)

95	Secco AUSZEIT weiß trocken <i>fruchtig, prickelnd</i>	0,75 l	6,40 € Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 8,53 €
95	Secco AUSZEIT rosé trocken <i>fruchtig, prickelnd</i>	0,75 l	6,40 € Alk. 11,0 % vol. – 1 l = 8,53 €

Traubensaft

4613	Weißer Traubensaft	0,75 l	3,20 € 1 l = 4,27 €
4713	Roter Traubensaft	0,75 l	3,20 € 1 l = 4,27 €

Glühwein

4982	Glühwein weiß	1,0 l	5,80 €
4882	Glühwein rot	1,0 l	5,80 €

Schnäpse, Liköre – Preise/Sorten auf Anfrage.





Gemütlich eingerichtete Zimmer erwarten Sie.

URLAUB BEIM RHEINHESSENWINZER

„Wo guter Wein zu Hause ist“

*Liebe Weinfreunde,
möchten Sie mehr über unsere Weine, die Arbeit im Weinberg und unsere Umgebung erfahren, so haben Sie die Möglichkeit, dies während eines Aufenthaltes bei uns zu erleben. Entdecken Sie Neues bei einem Spaziergang oder einer Fahrt mit dem Traktor und Wagen durch die Weinberge.*

Verbringen Sie mit Ihren Freunden gesellige Stunden in gemütlicher Atmosphäre auf unserem Hof. Wir bieten Ihnen Weinproben, begleitet von regionalen Gerichten oder kleinen Häppchen an. Und sollten Sie danach noch eine Übernachtung wünschen, so stehen Ihnen unsere gemütlich eingerichteten Zimmer für bis zu 6 Personen zur Verfügung. 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.“

Haben wir Ihr Interesse für einen Besuch im Herzen von Rheinhessen geweckt? Sprechen oder schreiben Sie uns an. Gerne lassen wir Ihnen ein Angebot für Ihren Aufenthalt zukommen.

Wir freuen uns, Sie auf unserem Hof begrüßen zu können.

Ihre Winzerfamilie 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!

Lieferbedingungen:

Die Lieferung erfolgt in Kartons mit 6 oder 12 Flaschen. Aus Versicherungsgründen werden nur volle Kartons versendet.

Für den Versand innerhalb Deutschlands (ohne Inseln) berechnen wir: 1 – 12 Flaschen = 7,00 €, 13 – 24 Flaschen = 14,00 €, 25 – 36 Flaschen = 21,00 €. Ab 37 Flaschen und unter 300,00 € Warenwert berechnen wir 0,50 €/pro Flasche.

Ab einem Warenwert von 300 Euro ist die Lieferung für Sie kostenfrei (frei Haus) und erfolgt in Originalkartons per Spedition.

Bitte geben Sie bei der Bestellung eine Telefonnummer oder Mailadresse an, um die Lieferungen ohne Probleme zustellen zu können. Die Avisierung des Liefertermines

erfolgt durch die Spedition, für den Paketversand ist eine Sendungsverfolgung möglich.

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 dieser neuen Weinkarte verlieren alle früheren Weinkarten ihre Gültigkeit.

Weinsteinausfällungen sind naturbedingt und kein Grund zur Beanstandung.

Sollte ein Weinjahrgang ausgegangen sein, behalten wir uns vor, Ihnen den folgenden Jahrgang auszuliefern.

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 und Sekte 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

