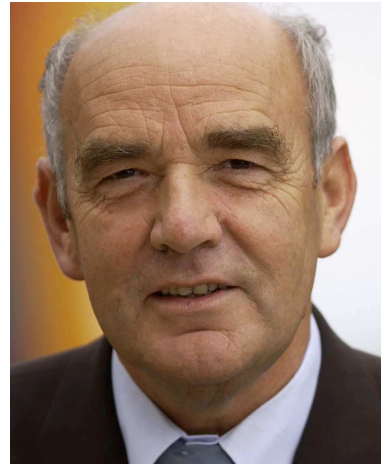


Ausgezeichnet!

Im Weinland Rheinland-Pfalz ist das Sortiment hervorragender Weine und Sekte so groß, dass für viele Weinfreunde eine Orientierung hilfreich ist, um ihren Favoriten herauszufinden. Unter den verschiedenen zu diesem Zweck stattfindenden Wettbewerben und Prämierungen ist die Wein- und Sektprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz weit und breit die größte. Darüber hat sie aufgrund des hohen Sachverstands und der großen Erfahrung der Prüfer sowie der durch eine verdeckte und anonyme Probe gewährleisteten Objektivität hohe Anerkennung. Einmal im Jahr werden aus den mit der Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichneten Erzeugnissen, also den Jahrgangsbesten, unterteilt nach für Anbaugebiet und Jahrgang repräsentativen Kategorien, die Siegerweine und damit die Besten der Besten ermittelt. Sie sind die Sieger in einem Wettbewerb der höchsten Ansprüche und gelten in ihrer Kategorie als Maßstab für beste Qualität.



Die auf den nachfolgenden Seiten dieses Kataloges präsentierten Siegerweine wurden in ihrer jeweiligen Kategorie von einer neutralen Jury, besetzt mit Sachverständigen aus der Weinwirtschaft, der Gastronomie, der Fachpresse, des Handels und dem Kreis der Verbraucher, mit der höchsten Bewertung versehen. Die Siegerweine haben Vorbildfunktion und können in Anwendung modernen Weinmarketings als Leitweine angesehen werden.

Den erfolgreichen Winzern gratuliere ich herzlich. Den Teilnehmern der Präsentation wünsche ich viel Freude beim Genuss der einmaligen Weine.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'N. Schindler'.

Norbert Schindler MdB
Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Anbaugebiet Ahr

Winzergenossenschaft

Mayschoß-Altenahr eG

Ahrrotweinstraße 42

53508 Mayschoß

Tel.: 02643 - 93 60 0

Fax: 02634 - 93 60 93

e-mail: wmayschoss@t-online.de

Internet: www.winzergenossenschaft-mayschoss.de

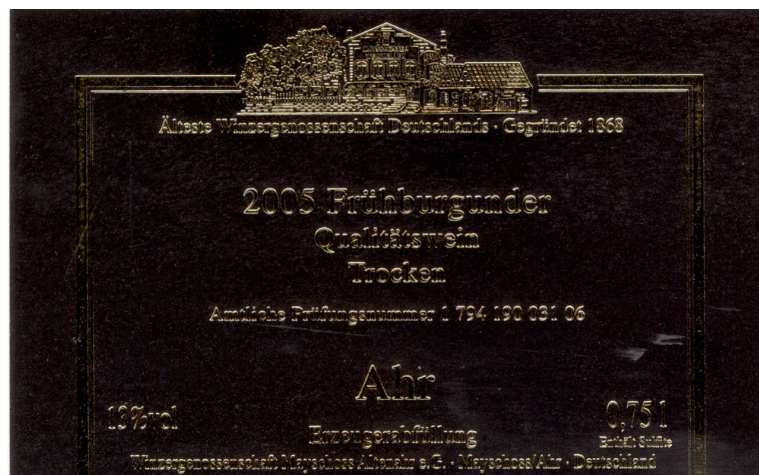
Philosophie:

“Neuem gegenüber stets aufgeschlossen, das Altbewährte nicht aus den Augen verlieren.”

305 Mitgliedsbetriebe mit 112 Hektar Anbaufläche bilden die Genossenschaft, mit Gründungsjahr 1868 die älteste ihrer Art in Deutschland. Der Spätburgunder ist mit 67 ha in den besten Ahrlagen die dominierende Rebsorte. Auf 17 ha verteilen sich andere Rotweinsorten. Aber auch der Riesling hat mit 22 ha einen bemerkenswerten Anteil. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt 900.000 Liter, die Lagerkapazität in Holzfässern 200.000 Liter, in Tanks 1,6 Mio. Liter. Liebe zum Detail bei der Arbeit am Rebstock und beim behutsamen Ausbau werden als unabdingbare Voraussetzungen für die Erzeugung wertvoller Weine erachtet. Die Genossenschaft kann ihren Kunden eine breite Palette an Rot- und Weißweinen der verschiedensten Rebsorten und Geschmacksrichtungen anbieten, darüber hinaus Sekte und Brände sowie viele Geschenkideen rund um den Wein.

Anbaugebiet Ahr**Winzergenossenschaft Mayschoss**

Kategorie: „Frühburgunder und Spätburgunder trocken,
fruchtbetont ohne Barriquenote“

2005 Ahr Frühburgunder QbA trocken

„Kraft und Struktur im Überfluss.“

Die drei Einzellagen der Gemarkung Mayschoss sind Herkunftsort des Frühburgunder. Die Böden bestehen durchweg aus Schieferverwitterung mit unterschiedlichen Lehmantteilen. Bei hoher Temperatur im Traumherbst 2003 gelesen, setzte die Angärung rasch ein und erzeugte eine gute Farb- und Strukturausbeute. Das gesunde Lesegut erbrachte 53 hl/ha. 10 Tage Maischegärung und Ausbau in hohen Holzfässern in zweiter und dritte Belegung schlossen sich an. Abgefüllt wurde Ende Mai 2006. Der Wein zeigt sich mit tiefem Burgunderrot, mit Kraft und Struktur im Überfluss. Die süßliche Fruchtfülle und die weichen Tannine ergänzen sich ideal mit den kaum spürbaren Holzaromen.

13,4 % vol vorh. Alkohol – 3,8 g/l Restzucker – 4,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Ahr

**Weingut Burggarten
Paul-Josef Schäfer
Landskroner Straße 61**

53474 Heppingen

Telefon: 02641 - 21280

Fax: 02641 - 79220

e-mail: burggarten@t-online.de

Internet: www.weingut-burggarten.de

Philosophie:

"Tradition und Innovation."

Am Fuße der sagenumwobenen Landskrone im Ortsteil Heppingen der Kreisstadt Bad Neuenahr-Ahrweiler befindet sich das Weingut Burggarten, das seit nunmehr vier Generationen von der Winzerfamilie Schäfer bewirtschaftet wird. Im ehemaligen Heppinger Winzerverein reifen die Weine wie Spätburgunder oder Dornfelder im historischen Bruchstein-Gewölbekeller fast ausschließlich in Holzfässern. Der Tradition verpflichtet, folgt man hier aber auch den Anforderungen der Zeit. So wurde im Mai 2005 direkt neben dem Weingut ein Winzerhotel mit 14 verschiedenen Themenzimmern und großen Ferienwohnungen eröffnet. Ahrtypisch ist der Rebsortenschwerpunkt beim Spätburgunder, der auf 15 Hektar vor allem im Ahrweiler Ursulinengarten, im Heimersheimer Burggarten und im Neuenahrer Sonnenberg vortrefflich gedeiht.

Anbaugebiet Ahr

Weingut Burggarten

Kategorie: „Frühburgunder und Spätburgunder trocken, barriquebetont“

2005 Neuenahrer Sonnenberg Frühburgunder QbA trocken



„Ein genialer, typischer Frühburgunder.“

Schwer ist der Boden am Sonnenberg. Ein hoher Lehmantel fördert aber eine kontinuierliche Versorgung der Wurzeln mit Wasser und Nährstoffen. Ende August 2005 wurde der Ertrag durch eine sogenannte grüne Lese konsequent reduziert. Folgerichtig erzielte die Ernte am 22. September den gewünschten niedrigen Ertrag von 35 hl/ha. Nach Durchführung des biologischen Säureabbaus wurde der Wein für sieben Monate im Fass von französischer Eiche auf der Feinhefe gelagert. Er präsentiert sich heute mit enorm viel süßer Frucht und einem vollen, an Wildkirsche erinnernden, nachhaltigen Aroma.

14 % vol vorh. Alkohol – 2,6 g/l Restzucker – 4,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 13,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Didinger

Jens Didinger

Rheinuferstr. 13

56340 Osterspai

Tel.: 02627 - 512

Fax: 02627 - 97 12 72

Email: weingutdidinger@web.de

Internet: www.weingut-didinger.de (im Aufbau)

Philosophie:

"Schonende Behandlung in Weinberg und Keller erhält das Qualitätspotenzial der Trauben."

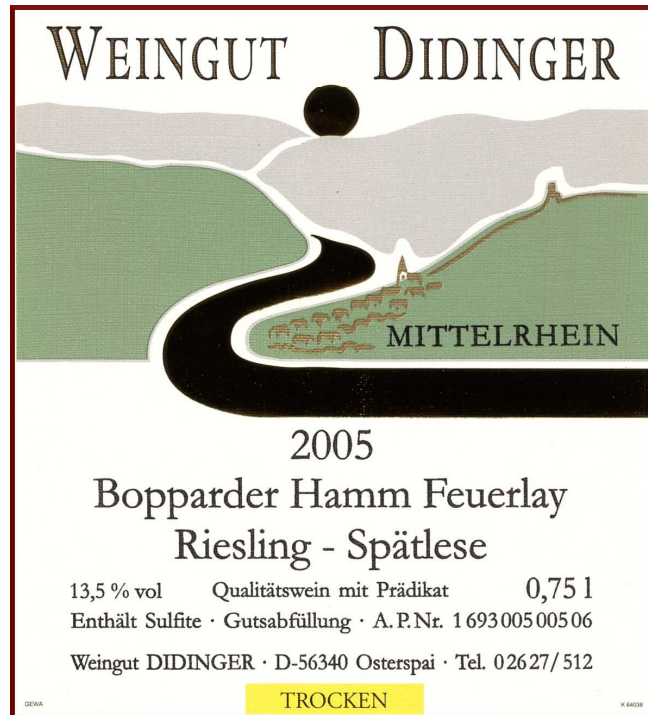
Bis in das Jahr 1620 reichen die Anfänge des Weinanbaues in der Familie Didinger nachweislich zurück. Damals setzten die Winzer noch per Boot zur anderen Rheinseite und ihren dortigen Weinbergen über. Heute bewirtschaftet Jens Didinger rund 3,9 ha bester Reben und als letzter Vollerwerbswinzer in Osterspai Flächen im sonnenverwöhnten Südhang Boparder Hamm. Favorit im Anbau ist mit 80 Prozent der Riesling. Gute Qualitäten bringen aber auch Müller-Thurgau (10 Prozent), Dornfelder (5 Prozent) und Spätburgunder (5 Prozent). Gäste sind im hauseigenen Gutsausschank jederzeit willkommen und werden auf der herrlichen Weinterrasse mit Blick auf den romantischen Rhein und die Rebhänge gerne empfangen und fachkundig beraten.

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Didinger

Kategorie: „Riesling QbA bis Spätlese trocken“

2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese trocken



„Kraftvoll und mineralisch“

Die Schieferverwitterungsböden des Bopparder Hamm Feuerlay verleihen diesem Riesling seine ausgeprägte Mineralität. Späte Lese und kurze Maischestandzeit, aber gekühlte und damit über einen Zeitraum von 12 Wochen ausgedehnte Vergärung im Edelstahltank sowie ein langes Feinhefelager haben die besten Eigenschaften in diesem Wein hervorgebracht. Ein ausgewogenes Verhältnis von feiner Restsüße und kraftvoller Frucht, die Dichte und feine Struktur der Aromen und der mineralische Kern kennzeichnen diesen Wein.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 8,8 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Didinger

Kategorie: „Riesling Qualitätswein bis Spätlese ab halbtrocken bis 25 g/l
Restzucker“

2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese halbtrocken



„Volles Aroma, konzentrierte Frucht.“

Der Riesling wurde sehr spät im Herbst gelesen und die Maische nach kurzer Standzeit gepresst und im Edelstahltank bei dosierter Kühlung über einen Zeitraum von neun Wochen vergoren. Bis zur Füllung schloss sich noch ein langes Feinhefelager an. Die halbtrockene Variation zum Thema Riesling vom Bopparder Hamm Feuerlay verströmt ein volles Aroma konzentrierter Frucht von Pfirsich und Aprikose. Geschmacklich getragen wird die Frucht von einer wohligen Süße.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 15,6 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Weingart

Florian Weingart

Mainzer Straße 32

56322 Spay

Tel.: 02628 - 87 35

Fax: 02628 - 28 35

Email: mail@weingut-weingart.de

Internet: www.weingut-weingart.de

Philosophie:

“Weinkultur pflegen.”

Riesling heißt die Passion des Familienbetriebs. Mit 93 Prozent dominiert der Klassiker den Rebsortenspiegel. Auf 11 Hektar in den Lagen Bopparder Hamm Engelstein, Ohlenberg und Feuerlay sowie Schloss Fürstenberg wächst er auf Schiefer- und Grauwackeverwitterungsböden. Weingart legt bei der Weinbereitung außerordentlich großen Wert auf ein authentisches, nicht technisch oder chemisch beeinflusstes Erzeugnis. Demnach erschöpft sich die Aufgabe des Winzers nicht in der Erzeugung bestmöglicher Weinqualität sondern beinhaltet auch den Respekt und die Pflege der ideellen Werte unserer Weinkultur. So sollten beispielsweise Natürlichkeit und Qualität in der deutschen Naturweintradition die nicht trennbaren Seiten einer Medaille bleiben.

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Weingart

Kategorie: „Riesling Auslese (70-120 g/l Restzucker, max. 120 g/l
Gesamtalkohol)“

2005 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese



„Fülle, Dichte, Frucht.“

Die Besonderheit dieses Weins ist, dass er eine von zwei Leseportionen desselben Weinbergs darstellt. Die erste selektive Lese erbrachte eine Trockenbeerenauslese mit 152°OE, die zweite eine Auslese mit 100°OE. Gewachsen ist dieser Wein auf an dieser Stelle zum Teil recht flachgründigem Schieferverwitterungsboden. Die Ganztraubenpressung wurde überaus schonend durchgeführt und dauerte daher 8 Stunden. Nur der Vormost durchlief eine Aktivkohleschönung. Die anschließende kontrollierte Vergärung erfolgte mit Reinzuchthefer und wurde aktiv gestoppt. Der Riesling zeigt sich als sehr vollständige Auslese in Fülle, aromatischer Dichte, Frucht und Länge.

7,0 % vol vorh. Alkohol – 98,5 g/l Restzucker – 8,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 25,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Kurt Hain

Gernot Hain

Am Domhof 5

54498 Piesport

Tel.: 06507 - 24 42

Fax: 06507 - 68 79

Email: weingut-hain@t-online.de

Internet: www.weingut-hain.de

Philosophie:

“Naturverbundenheit beim Anbau der Reben ist ein Garant für die Qualität unserer Weine.”

Die Anfänge der Weinbautradition im Weingut Hain gehen zurück bis in das 17. Jahrhundert. Heute bewirtschaftet Gernot Hain zusammen mit seiner Frau Susanne rund 6 ha Rebfläche, zumeist in den Spitzenlagen Piesporter Goldtröpfchen, Falkenberg und Domherr. Naturverbundenheit beim Ausbau der Reben, reduzierte Erträge und eine späte, selektive Weinlese sind stets Garant für die hervorragende Qualität. Der Ausbau der Weine im Schieferkeller erfolgt traditionell, schonend und qualitätsbewusst. Feinfruchtigkeit und viel Substanz sind prägende Merkmale der Hain-Weine. Opulente Rieslinge, die noch die Mineralität der Tonschieferböden aufweisen, zeichnen seinen Weinstil aus und bilden mit 85 % den Anbauschwerpunkt. Daneben sind im Sortiment klassisch ausgebaute, trockene Spätburgunder, Weißburgunder und Rivaner sowie Riesling-Sekt aus eigener Herstellung und eichenholzfassgelagerter Tresterbrand.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer**Weingut Hain**

Kategorie: „Riesling trocken“

2005 Piesporter Domherr Riesling Spätlese trocken*„Fruchtig, vollmundig, mineralisch.“*

Am Fuß des Piesporter Domherr ist der Schiefer tiefgründig und mit hohem Skelettanteil durchzogen. Die Rieslingreben, die hier in einer Drahtanlage wachsen, sind 15 Jahre alt. Der Herbst 2005 erlaubte einen sehr späten Lesetermin, bei dem sich eine Selektion aufgrund des hervorragenden Gesamtzustands des Lesejahres als nicht notwendig erwies. Die von Hand vorgenommene Lese erbrachte 60 hl/ha. Die weitere Verarbeitung erfolgte schonend, aber ohne Standzeit. Durch Kühlung wurde die Gärung auf drei Monate ausgedehnt. Im Ergebnis vereinigen sich die vom Boden verliehene mineralische Struktur mit der opulenten Frucht von Aprikose und Pfirsich zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis. Dabei wirkt die prickelnde Fruchtsäure angenehm frisch und anregend.

11,0 % vol vorh. Alkohol – 7,6 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 8,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Leo Fuchs

Bruno Fuchs

Hauptstraße 3

56829 Pommern

Tel.: 02672 - 13 26

Fax: 0 26 72 - 13 36

Email: leo-fuchs@t-online.de

Internet: www.leo-fuchs.de

Philosophie:

"Weine, die Trinkspäß machen."

Seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts betreibt das Weingut Fuchs bereits Erzeugerabfüllung und Selbstvermarktung, für die damalige Zeit ebenso ungewöhnlich wie mutig. Und bis heute findet die auf 6,7 Hektar geerntete Jahresproduktion von rd. 40.000 Flaschen ihre Abnehmer überwiegend im Kreis der seitdem gewachsenen Stammkundschaft. Riesling ist die Hauptrebsorte, aber auch Rivaner und die weißen Burgundersorten finden sich im Sortiment; daneben Sekt in klassischer Flaschengärung und Alter Tresterbrand. Fuchs setzt auf glasklare, helle und zugängliche Weine mit Mineralität und fruchtiger Säure, die Lust auf das zweite Glas machen.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Fuchs

Kategorie: „Riesling (bis 25 g/l Restzucker)“

2005 Pommerner Zeisel Riesling Hochgewächs halbtrocken



„Eine Explosion im Gaumen.“

Über 50 Jahre alte Rebstöcke wurzeln in der 50-prozentigen Steillage im nach Süden hängigen Zeisel. Der Boden aus Verwitterungsschiefer ist tiefgründig und mineralienreich. Eine mehrfach selektive Handlese ließ nur gesundes und vollreifes Lesegut in die weitere Verarbeitung. Die Kaltvergärung im Edelstahltank bei nur 7°C benötigte lange 12 Wochen. Bis März 2006 verblieb der Wein auf der Vollhefe. Fruchtaromen, Säure und Restzucker in Verbindung mit den mineralischen Tönen bilden eine ungeahnte Harmonie

12,5 % vol vorh. Alkohol – 14,1 g/l Restzucker – 8,9 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Fries

Rainer und Anke Fries

Bachstraße 66

56333 Winningen

Tel.: 02606 - 26 86

Fax: 02606 - 20 00 16

Email: info@weingut-fries.de.de

Internet: www.weingut-fries.de

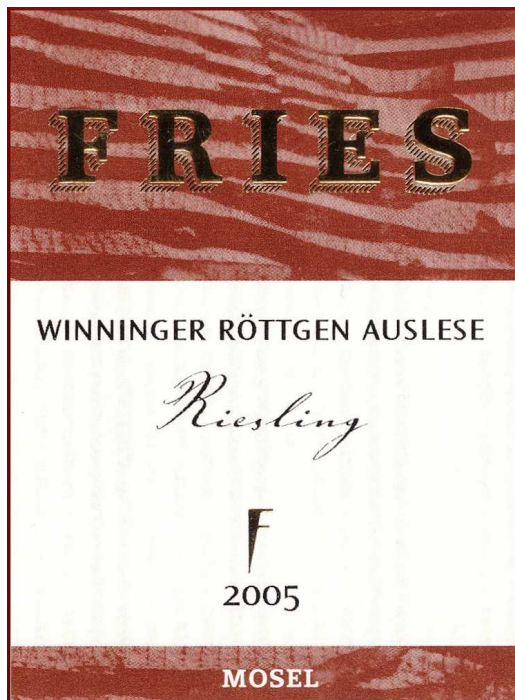
Philosophie:

„In der schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, gesunden Reben und der Intuition des Winzers liegen die Geheimnisse großer authentischer Weine.“

Auf 6,5 ha Weinbergen baut Reiner Fries in den steilsten Lagen des Winninger Röttgen und Uhlen die Spitzenrebsorten Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder an. Das Ergebnis gibt dem Weinbauingenieur Recht, der zusammen mit seiner Frau Anke seit 1993 das elterliche Weingut in der achten Generation führt und kontinuierlich ausgebaut hat. Mit der Abbildung des seltenen Apollo-Falters markiert Reiner Fries die Weine mit dem besonderen Terroir der Terrassenlagen. Auf Klassifikation, wie Spätlese oder Auslese, wird bei den trockenen Weinen bewusst verzichtet, um damit der höheren Bedeutung von Lage und Boden Raum zu geben. Neben Weiß-, Rosé- und Rotweinen werden Sekt, Secco, Traubensaft und Brände angeboten.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer**Weingut Fries**

Kategorie: „Riesling Auslese (70-120 g/l Restzucker, max. 120 g/l
Gesamtalkohol)“

2005 Winner Röttgen Riesling Auslese

„Reif, vollmundig, großartig.“

Handwerklich ehrlich bereiteter Wein, der von vielen primären Fruchtaromen und mineralischen Komponenten des verwitterten Schiefers geprägt ist; voll feiner Nuancen unbeschwerter Jugend und ein wenig eigenwillig wie die Steillagen der Landschaft, aus der er stammt. In Auslesequalität selektiv per Hand gelesen und kühl vergoren präsentiert sich der Wein trotz seiner Jugend schon ausgereift und mit großem Charakter. Die Spannung zwischen wuchtiger Edelsüße und verhaltener Fruchtsäure wird von kräftigen Aromen umspielt.

6,9 % vol vorh. Alkohol – 105,5 g/l Restzucker – 7,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 15,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Hubertus M. Apel

Harald und Hubert Apel

Weinstraße 26

54453 Nittel

Tel.: 06584 - 314

Fax: 0 65 84 - 12 63

Email: info@apel-weingut.de

Internet: www.apel-weingut.de

Philosophie:

“Die Verantwortung und die Freude am Wein prägen unser Leben.”

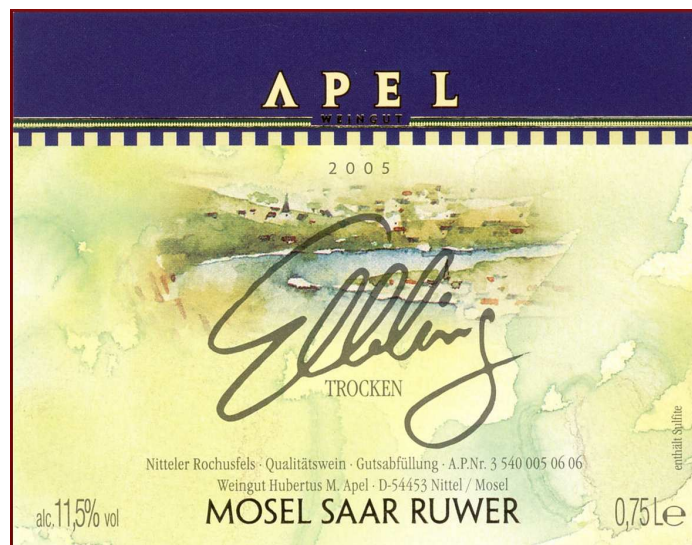
Als Symbiose aus Tradition, Natur, Technik und dem Wissen darum betrachten Harald und Hubert Apel ihre Weine, die sie auf 15,5 Hektar an der südlichen Mosel anbauen. Mit über 40 Prozent Anteil ist der Elbling, der als Deutschlands älteste Rebsorte gilt, führend bei den Apels, gefolgt von den Burgunderreben mit 36 Prozent. Weingut, Vinothek, Weinstube und Gästehaus laden Wein-, Natur- und Wanderfreunde ein. Wo schon lange vor der römischen Besiedlung Weinbau betrieben wurde, wird die Kunst der Weinbereitung seit Generationen im Familienbetrieb Apel gepflegt. Die traditionellen Gutssekte runden das Weinangebot ab.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Apel

Kategorie: „Elbling trocken“

2005 Nitteler Rochusfels Elbling Classic QbA trocken



„Ein faszinierender Elbling.“

Der mineralreiche Muschelkalkboden des Rochusfels ist der ideale Elblingstandort. Im Weinberg mit natürlicher Begrünung in jeder zweiten Reihe wurden die Trauben von Hand gelesen und selektiert. Das Lesegut wurde schnell, aber sehr schonend verarbeitet. Für die gekühlte Vergärung wurde dem Wein 10 Wochen Zeit gelassen. Bei einem Restzuckergehalt von 8 g/l wurde der Prozess abgebrochen. Das Resultat ist ein fruchtiger, belebender Elbling mit feinen Aromen vom Boskop und einem Hauch reifer Quitte. Ein eleganter, harmonischer Wein für alle Gelegenheiten.

12,3 % vol vorh. Alkohol – 8,1 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Wein- und Sektgut Walter Rauen

Stefan Rauen

Im Würzgarten

54340 Detzem

Tel.: 06507 - 32 78

Fax: 06507 - 83 72

Email: info@weingut-rauen.de

Internet: www.weingut-rauen.de (im Aufbau)

Philosophie:

“Bestmögliche Weinqualität, das ist das Ziel, auf das wir das ganze Jahr hinarbeiten.”

Oberhalb von Detzem an der Mosel, mitten in der Lage Würzgarten liegt das Weingut Rauen, das hier sowie im Maximiner Klosterlay und im Thörnicher Ritsch 11,5 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Vom verminderten Rebschnitt, der bedarfsorientierten Düngung und der organischen Düngung mit Stroh und Mist bis zur selektiven Lese und der schonenden Weiterverarbeitung finden alle Erkenntnisse qualitätsorientierten Anbaus und Weinbereitung Anwendung. Das Geheimnis der Bewahrung der feinen Aromastoffe der mit 65 Prozent Anteil Hauptrebsorte Riesling, aber auch der Rivaner- und Burgunderweine sind lange Gärzeiten und reduktiver Ausbau.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer**Wein- und Sektgut Rauen**

Kategorie: „Weiße Burgunder trocken (Auxerrois, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder)“

2005 Mosel-Saar-Ruwer Weisser Burgunder QbA trocken

„Ein Mix aus Aprikose und Pfirsich.“

Die Schieferverwitterung im Boden findet sich in einem feinen mineralischen Nachhall bei diesem trockenen Weißburgunder wieder. Dazu schöne Gäraromen und ein Mix aus Aprikose und Pfirsich mit einer sehr weichen, kaum schmeckbaren Säure. Die Trauben wurden im vollreifen, goldgelben Zustand geerntet und erbrachten ein stattliches Mostgewicht von 92 °OE. Sie wurden schonend abgepresst und im gezügelten Verfahren langsam im Edelstahltank vergoren. Der Wein ist nicht alkohollastig, schmeckt nach mehr und verspricht Genuss ohne Reue.

12,2 % vol vorh. Alkohol – 6,4 g/l Restzucker – 5,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

**Weingut Staffelter Hof
Gerd und Gundi Klein
Robert-Schuman-Str. 208
54536 Kröv**

Tel.: 06541 - 37 08

Fax: 06541 - 39 33

Email: info@staffelter-hof.de

Internet: www.staffelter-hof.de

Philosophie:

*“Wenn der liebe Gott gewollt hätte, dass wir Wasser trinken,
hätte er nicht so viel davon versalzen..”*

Mit der ersten Erwähnung im Jahre 862 gehört der Staffelter Hof zu den ältesten Weingütern Deutschlands. Heute bewirtschaftet die Familie Klein 7 Hektar in den bekannten Kröver Lagen Steffensberg, Letterlay und Paradies sowie dem Drohn-Hofberger. Mit 75 Prozent Anteil ist Riesling die wichtigste Rebsorte. Der Riesling ist die Leidenschaft der Winzer auf dem Staffelter Hof. Daraus erzeugen sie unverwechselbare trockene und fruchtsüße Weine sowie anregende Sekte. Im Sortiment sind darüber hinaus Rotweine und edle Destillate aus der eigenen Brennerei. Für Gäste stehen darüber hinaus Zimmer und Ferienwohnungen bereit.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer**Weingut Staffelter Hof**

Kategorie: „Riesling Beerenauslese (gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer)“

2005 Dhron Hofberger Riesling Beerenauslese

„Die beste Beerenauslese der Hofgeschichte.“

Zu den absoluten Spitzenlagen der Region zählt der Drohn Hofberger. Den Boden bildet leichter Grauschiefer, der die Wärme anzieht und sehr lange speichern kann. In Jahren mit vergleichsweise vielen Sonnenstunden ermöglicht er Höchstleistungen wie diese Beerenauslese. Ein Riesling in Perfektion wurde daraus nach selektiver Lese im Weinberg und nochmaliger Beerenauslese auf dem Hof. Das Ergebnis sorgfältiger Selektion ist eine Kostbarkeit, die als beste Beerenauslese der Hofgeschichte gilt, was bei knapp 1150 Jahren schon etwas heißt.

7,59 % vol vorh. Alkohol – 254,0 g/l Restzucker – 11,4 g/l Gesamtsäure

Preis: 49,00 € (0,375 l)

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

SMW

Saar-Mosel-Winzersekt GmbH

Gilbertstraße 34

54290 Trier

Tel.: 0651 - 975 29 0

Fax: 0651 - 975 29 20

Email: info@smw-trier.de

Internet: www.smw-trier.de

Philosophie:

“Mit Johann Wolfgang von Goethe:

Es ist nicht genug zu wissen, man muss es auch anwenden.

Es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun.”

120 selbstvermarktende Weingüter haben sich zur SMW zusammenschlossen. Den Schwerpunkt der Sektproduktion bildet eindeutig der Rieslingsekt mit einem Anteil von 80 Prozent, gefolgt von der Traditionsrebsorte der Region, dem Elbling mit 10 Prozent sowie weißen und roten Burgundern mit zusammen ebenfalls 10 Prozent. Hergestellt werden sorten- und jahrgangstreue Sekte aus Gutsweinen. Als zweites Standbein hat die SMW GmbH in den letzten Jahren eigene Premiummarken entwickelt: "Dichtertraum" ist der trockene Spitzensekt für besondere Anlässe, "Ce Soir" ist der süffige Sekt zum Feiern und "XO" ist der bei nur 28°Celsius schonend destillierte reine Rieslingbrand-Geheimtipp für den Gaumen der Experten.

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

SMW

Saar-Mosel-Winzersekt GmbH

Kategorie: „Riesling oder Elbling Sekt b. A. extra brut und brut
(gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer)“

2004 Dichtertraum Mosel-Saar-Ruwer Riesling Sekt b.A. brut



„Die herzhaft-frische der feinen Rieslingfrucht“

Der Riesling-Grundwein für den Dichtertraum ist ausschließlich auf Schieferböden und an Steilhängen gewachsen. Verwendung fanden hier nur vollreife Trauben und kerngesundes Lesegut. Bei der Weinbereitung wird auf reduktiven Ausbau und klassische Flaschengärung nach SMW-Methode gesetzt. Die Marke "Dichtertraum" mit Goethes Bild vom Dreiländereck nimmt den Traum des Dichters von einem freien Europa auf.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 9,0 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Schild

Thomas, Maria, Brigitte und Johannes Schild

Klosterstraße 7

55595 Sankt Katharinen

Telefon: 06706 - 447

Fax: 06706 - 62 98

Email: weingut-schild@t-online.de

Internet: www.schild-weingut.de

Philosophie:

"Der Grundstein für einen guten Wein wird im Weinberg gelegt."

Ein Familienbetrieb in der 5. Generation, der 8 Hektar Rebfläche in den sonnigen Lagen des Nahelandes bewirtschaftet. Seit 1980 leitet Thomas Schild das Weingut zusammen mit seiner Frau Maria. Dabei werden sie tatkräftig durch ihre Kinder Brigitte und Johannes unterstützt. Naturnaher Anbau, die intensive Pflege der Reben und eine strenge Ertragsregulierung garantieren uns hochwertiges Lesegut, das spätmöglichst geerntet wird, um einen höchstmöglichen Reifegrad zu erzielen. Der Traubentransport und die Kelterung erfolgen ohne mechanische Strapazen, durch ein eigenentwickeltes und -gefertigtes Erntesystem. Vor der Kelterung werden Stiele und Stengel von den Trauben getrennt, um diese nicht mit zu verarbeiten. Vor der Gärung werden alle Moste von Feststoffen befreit. Dies ist Voraussetzung für eine saubere und reintönige Gärung, die gekühlt erfolgt, um die Fruchtaromen zu erhalten.

Anbaugebiet Nahe

Weingut Schild

Kategorie: „Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein
bis Spätlese trocken“

2005er Roxheimer Berg Weißburgunder Spätlese



„Gelingen!“

Mit 30 Prozent Neigung ist der Roxheimer Berg eine Steillage. Die Hangneigung nach Südwesten fängt viel Sonne ein. Der sandige Lehmboden speichert Feuchtigkeit lange ab, sorgt für eine gute Wasserversorgung und damit für eine relativ frühe physiologische Traubenvollreife. Nach selektiver Handlese erfolgte eine gekühlte Gärung und ein langes Hefelager, das das Abfülldatum bis ins Folgejahr verschob. Der Wein präsentiert sich heute als gehaltvoller, kräftiger Burgunder mit durch biologischen Säureabbau erzielter Harmonie von Aromen, Fruchtsäure und dezenter Restsüße.

12,8 % vol vorh. Alkohol – 6,4 g/l Restzucker – 4,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,70 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut Wolfgang Schneider

Wolfgang und Nils Schneider

Naheweinstraße 35

55452 Guldental

Telefon: 06707 - 324

Fax: 06706 - 72 01

Email: info@weingut-wolfgang-schneider.de

Internet: www.weingut-wolfgang-schneider.de

Philosophie:

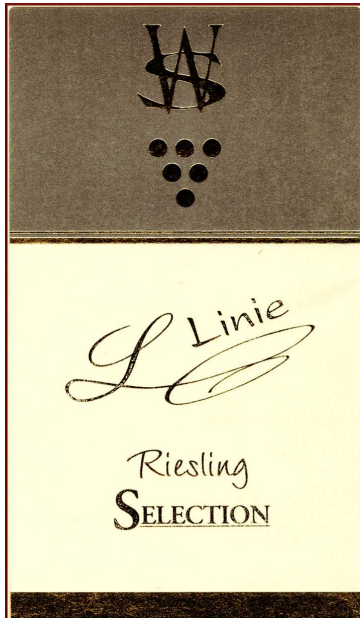
*“Erzeugung harmonisch fruchtiger Weine mit Rasse und Eleganz
aus gesunden, vollreifen Trauben.”*

In der Mitte zwischen Bingen am Rhein und der Kurstadt Bad Kreuznach an der Nahe finden Sie die Weinbaugemeinde Guldental. Hier lebt und arbeitet seit mehreren Generationen Familie Schneider. Das heutige Weingut wurde über mehrere Generationen als landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb mit Weinbau, Ackerbau und Viehzucht bewirtschaftet. Der seit 1993 reine Weinbaubetrieb verfügt über 9,5 Hektar Rebfläche mit Schwerpunkt in den Guldentaler Lagen Hipperich und Sonnenberg. Riesling und die verschiedenen Burgunder sind die Hauptrebsorten. Neben Wein werden Sekte und Edelbrände angeboten.

Anbaugebiet Nahe

Weingut Schneider

Kategorie: „Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken“

2005er Guldentaler Hipperich Riesling Qualitätswein b.A. Selection*„Reife Rieslingfrucht, kräftig und weich.“*

Auf schwerem Boden aus Löss und Lehm stehen die 45 Jahre alten Riesling-Rebstöcke im Guldentaler Hipperich. Die Ernte Mitte Oktober erfolgte streng selektiv und beschränkte sich auf das vollreife und gesunde Lese-gut, wodurch sich der Ertrag auf gerade 30 hl/ha reduzierte. Das Mostge-wicht erreichte allerdings stattliche 96°OE. Nach Maischestandzeit und Pressung verlief die Gärung gezügelt über 21 Tage. Die Zeit bis Februar 2006 verbrachte der Wein auf dem Feinhefelager. Er verströmt kräftig und weich die Aromen einer reifen Rieslingfrucht, die an gelbe und exotische Früchte erinnern.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 6,9 g/l Restzucker – 5,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 12,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Nahe

Weingut

Theo Enk

Weinbergstraße 13

55452 Dorsheim

Telefon: 06721 - 45 470

Fax: 06721 - 47 884

Email: info@weingut-theo-enk.de

Internet: www.weingut-theo-enk.de

Philosophie:

*“Freude und Engagement in Kombination mit fachlichen Kenntnissen
sind Garantien großer Qualitäten.”*

Wo Nahe und Rhein sich näher kommen, in Dorsheim bei Bingen, bewirtschaftet Theo Enk 7,5 Hektar Rebfläche, insbesondere in den Lagen Dorsheimer Goldloch und Laubenheimer Karthäuser. Hier gedeihen Riesling, Grau- und Weißburgunder vorzüglich und bilden folgerichtig auch den Hauptanteil im Enkschen Sortiment. Die Erzeugung bester Qualitäten versteht man hier als Selbstverpflichtung und setzt dafür Erfahrung, Fachwissen und leidenschaftliches Engagement ein. Die Anerkennung renommierter Kritiker und Einrichtungen ist Lohn für konsequentes und kompromissloses Qualitätsstreben.

Anbaugebiet Nahe

Weingut Enk

Kategorie: „Riesling Spätlese lieblich und süß“

2005er Dorsheimer Goldloch Riesling Spätlese edelsüß*„Noten vom weißen Pfirsich.“*

Ein um 25 Prozent geneigter Südhang im Dorsheimer Goldloch ist der Standort eines Rieslingweinbergs, der 2005 die topographischen, geologischen und klimatischen Gegebenheiten optimal nutzen konnte. Eine lockere Laubwand wurde über Wochen von der Sonne durchflutet. So wurden beim späten Termin hochreife, aber gesunde goldgelbe Rieslingtrauben von Hand geerntet. Der geringe Ertrag von 45 hl/ha führte in der Konsequenz zu einem Wein mit hoher Konzentration, üppigem Körper und einer belebenden Spannung zwischen lebendiger Säure und verführerischer Restsüße. Die kräftige Fruchtnote mit starken Aromen vom weißen Pfirsich beeindruckte die Jury entscheidend.

10,0 % vol vorh. Alkohol – 54,2 g/l Restzucker – 6,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

**Weingut
Schönfelder Hof
Gebr. Harald und Bernd Karst
In den Almen 23
67099 Bad Dürkheim**

Telefon: 06322 - 29 40

Fax: 06322 - 67 02 91

Email: info@weingut-schoenfelder-hof.de

Internet: www.weingut-schoenfelder-hof.de

Philosophie:

"Die Faszination unserer Weine ist die Harmonie zwischen feiner Süße, Säure und Extrakten."

Das Weingut liegt am Rande von Bad Dürkheim mitten im Rebenmeer. Schon seit über 200 Jahren wird in der Familie Karst Weinbau betrieben. Im milden Klima der Pfalz reifen Rot- und Weißweine von exzellenter Qualität. Die Anbaufläche misst 25 Hektar. Die Rotweinsorten wie Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder werden nach traditioneller Maischegärung ausgebaut. Bei den Weißweinen dominiert der Riesling. Auch Spezialitäten wie Gewürztraminer, Huxelrebe und Rieslaner sowie St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Dunkelfelder sind im Anbau. Gesundes und vollreifes Lesegut aus umweltgerechtem Anbau ermöglichen fruchtig frische Weißweine sowie blumige und gehaltvolle Rotweine. Daneben werden Brände, Traubengelee, Apfel- und Traubensaft aus eigenem Anbau angeboten.

Anbaugebiet Pfalz**Weingut Schönfelder Hof**

Kategorie: „Spätburgunder Rotwein QbA-Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)“

2005 Dürkheimer Fuchsmantel Spätburgunder Spätlese trocken



„Fein eingebundene Tannine, kräftiger Körper, samtiger Schmelz.“

Überdurchschnittlich viele Sonnenstunden verwöhnen die Terrassenlage im Dürkheimer Fuchsmantel mit seinem lockeren, leicht lehmigen Sandboden. Vor der Lese wurde konsequent ausgedünnt, die Traubenzone entblättert und damit für viel Licht und gute Durchlüftung gesorgt. Die Handlese ausschließlich der gesunden Trauben erbrachte ein Mostgewicht von 102 °OE. Das Lesegut wurde entrappt und auf der Maische vergoren mit einer Maischestandzeit von vier Wochen. Der Spätburgunder ist sehr farintensiv. Seine Tannine sind fein eingebunden. zarte Röstaromen, eine leichte Holznote in der Nase und ein samtiger Schmelz im Abgang runden die Begegnung mit diesem körperreichen Wein vollkommen ab.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 6,4 g/l Restzucker – 4,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Krebs

Harald Krebs

Großkarlbacher Straße 10

67251 Freinsheim

Telefon: 06353 - 31 49

Fax: 06353 - 10 12

Email: info@weingut-krebs.de

Internet: www.weingut-krebs.eu

Philosophie:

"Mit Leidenschaft unsere ganze Kraft dem Wein."

Mit seinen Rebstöcken ist Harald Krebs auf Du und Du. Er lässt sie kaum aus den Augen und spürt intuitiv, was sie brauchen. Der Familienbetrieb bewirtschaftet 13 ha Rebfläche. Die Hauptrebsorten sind Riesling, Gewürztraminer, Rivaner, Kerner, Sauvignon Blanc und Weißer Burgunder. Als Rotweine sind Blauer Spätburgunder, Merlot und Dornfelder im Anbau. Weine und Sekte werden sämtlich im Betrieb ausgebaut. Im Sortiment sind Weine aller Qualitätsstufen vom Qualitätswein bis zur Trockenbeerenauslese und Eiswein. Die Sekte stammen alle aus eigenem Erntegut und werden durch Flaschengärung nach traditionellem Verfahren hergestellt und handgerüttelt. Außerdem erhält der Kunde verschiedene Edel-Brände sowie Säfte aus eigenem Obst. Bei Bedarf stehen Ferienwohnungen zur Verfügung.

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Krebs

Kategorie: „Riesling Kabinett trocken“

2005 Freinsheimer Schwarzes Kreuz Riesling Kabinett trocken



„Feines, harmonisches Spiel zwischen Restzucker und Säure.“

Bald 30 Jahre alt sind die knorrigen Rieslingstöcke im Freinsheimer Schwarzen Kreuz. Mit Humus und Sand durchsetzter Lehmboden gibt ihnen über die Wurzel alles, was sie brauchen. Bei der selektiven Handlese gelangten nur gesunde Trauben zur Weiterverarbeitung. Nach guter Vorklärung wurde der Most bei 18 °C binnen drei Wochen vergoren. Es verblieb ein harmonischer Gehalt von angenehmer Süße und spritziger Säure. Dieser Riesling präsentiert ein Aromentableau von reifen gelben Früchten wie Aprikose und Pfirsich.

10,0 % vol vorh. Alkohol – 7,9 g/l Restzucker – 6,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 3,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut

Peter Graeber

Schanzstraße 21

67480 Edenkoben

Telefon: 06323 - 55 68

Fax: 06323 - 67 27

Email: info@weingut-graeber.de

Internet: www.weingut-graeber.de

Philosophie:

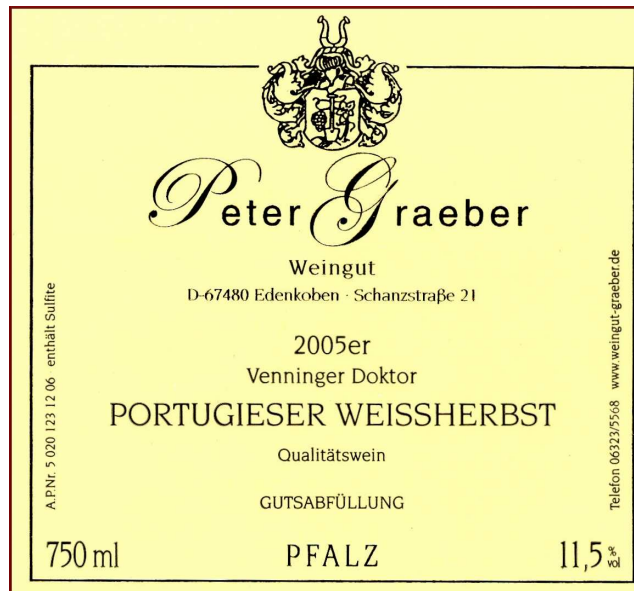
"Wein, Lust und Lebensfreude."

Qualität und Genuss haben bei Graeber 12 Monate Saison. An der Südlichen Weinstraße herrscht ein fast mediterranes Flair. Mandeln, Zitronen, Feigen, Kastanien, Nüsse, Kiwis erfreuen das Herz. Peter Graeber und seinem Team liegt am Herzen, das natürliche Aromapotential der Weinbeeren durch einen schonenden Weinausbau zu erhalten und die Fülle an Frucht später spürbar im Glase zu präsentieren. Auf 14 Hektar werden zu 70 Prozent weiße Rebsorten (Riesling, Weißburgunder, Silvaner, Müller-Thurgau u.a.) und 30 Prozent rote (Spätburgunder, Dornfelder, St. Laurent u.a.) angebaut. Harmonische Teamarbeit, Erfahrungen mehrerer Generationen, schonender Umgang mit Flora und Fauna und die Lust an Lebensfreude und Genuss verbindet das Haus mit seinen Weinen.

Anbaugebiet Pfalz**Weingut Graeber**

Kategorie: „Portugieser Qualitätswein Weißherbst“

2005 Venninger Doktor Portugieser Weissherbst Qualitätswein

*„Spritziger Sommerwein.“*

Die Trauben entstammen einem 20 Jahre alten Weinberg. Nach negativer Selektion wurde ausschließlich kerngesundes Lesegut mit 80 hl/ha und 78°OE eingebracht. Die Gärung im Edelstahltank wurde durch Kühlung auf über drei Wochen verzögert. Das intensive Aroma erinnert in Geruch und Geschmack an frische, noch etwas grüne Erdbeeren. Der Wein ist frisch, spritzig, gehaltvoll und sehr sauber. Er ist der ideale Sommerwein und passt genau ins mediterrane Flair, das die Region Südliche Weinstraße insbesondere während der warmen Jahreszeit ausstrahlt. Die betonte Fruchtnote ist erfrischend und belebend. Der Portugieser zeigt hier, dass das Potenzial dieser roten Rebsorte auch in der Variante Weißherbst erschlossen werden kann.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 5,9 g/l Restzucker – 4,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 3,60 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Winzergenossenschaft

Edenkoben eG

Weinstraße 130

67480 Edenkoben

Telefon: 06323 - 94 190

Fax: 06323 - 94 19 19

Email: wg-edenkoben@t-online.de

Internet: www.wg-edenkoben.de

Philosophie:

"Qualität ohne Kompromisse."

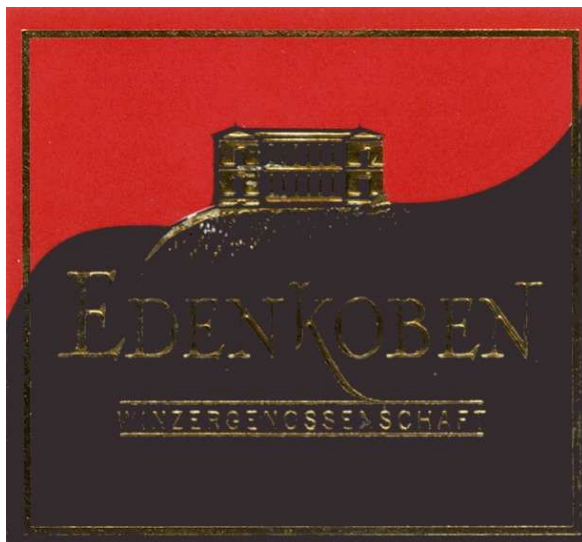
170 Winzerfamilien liefern ihre Traubenernte von rd. 190 Hektar bei der Genossenschaft ab. Sie identifizieren sich voll und ganz mit "ihrer Genossenschaft" und investieren sehr viel Enthusiasmus und Liebe in den Anbau ihrer Weine. Die WG Edenkoben arbeitet wie ein ambitioniert geführtes Weingut mit einer qualifizierten Mannschaft, modernster Kellertechnik und traditionellem Know-how. Die Weine entstammen durchweg ertragsreduziertem Anbau und stellen allesamt individuelle Kreszenzen mit eigenem Charakter dar. Rebsortenschwerpunkte sind Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Dornfelder und Spätburgunder. Winzersekt und Secco ergänzen das Weinsortiment.

Anbaugebiet Pfalz

Winzergenossenschaft Edenkoben eG

Kategorie: „Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken“

2005 Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken



„Kräftige Kirscharomen, ausgewogene Tannine“

Das tief dunkle Rot entspricht dem kräftigen Volumen im Geschmack. Der Wein ist Beleg dafür, dass auch mit moderner Erntetechnik beste Qualitäten erzielbar sind. Das Vollerntelesegut aus dem Einzugsgebiet der Genossenschaft wurde nach Maischekurzhoherhitzung zügig vergoren. Der biologische Säureabbau sorgte für Harmonie und verschaffte den kräftigen Kirscharomen Raum zur Entfaltung. Die ausgewogene Tanninstruktur rundet den überzeugenden Gesamteindruck ab.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 6,5 g/l Restzucker – 4,7 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Nicklis

Frank Nicklis

Weinstraße 11

76835 Gleisweiler

Telefon: 06345 - 1804

Fax: 06345 - 7952

Email: info@weingut-nicklis.de

Internet: www.weingut-nicklis.de

Philosophie:

"Wer Qualität will, muss auf Masse verzichten."

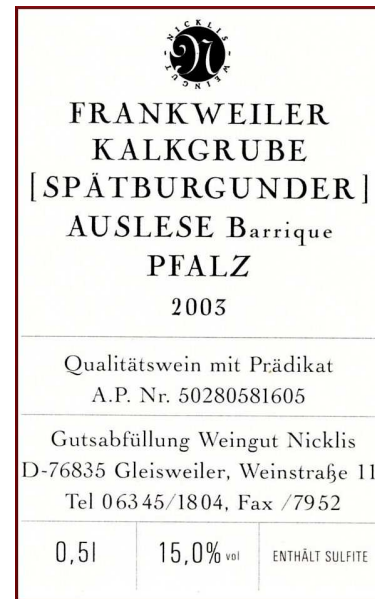
Sanfte Rebhänge beherrschen das Bild der Südpfalz. Dahinter, als Wind- und Wetterabweiser, die lang gestreckten, dunklen Buckel des Pfälzerwaldes. Darüber die südliche Sonne, die ein warmes, fast mediterranes Klima beschert, worin sich sogar Feigen, Kiwis, Zitronen und Palmen wohlfühlen. Gleisweiler, ein typischer Winzerort der Südpfalz, lehnt sich an den Hang des Haardtgebirges. Hier betreibt die Familie Nicklis seit vier Generationen Weinbau. Durch die Lage des Betriebs am Ortsrand ist man näher bei den Weinbergen und hat den Platz, der die Arbeit leichter und die Ergebnisse besser macht. Die Launen der Geologie haben der Region ganz unterschiedliche, ausschließlich gute Böden spendiert und Lagen von bestem Klang: Gleisweiler Hölle heißen sie, Frankweiler Kalkgrube oder Biengarten, in denen Familie Nicklis den jeweils optimalen Standort für ihre Rebsorten aussuchen kann.

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Nicklis

Kategorie: „Rotwein trocken im Barrique gereift“

*2003 Frankweiler Kalkgrube Spätburgunder Auslese trocken,
im Barrique gereift*



„Frucht des Spätburgunders dominiert deutlich über das Holz.“

In der Lage Frankweiler Kalkgrube konnte der Spätburgunder 2003 optimal heranreifen. Der Jahrgang bescherte mit Sonne und heißen Tagen einen ganz besonderen, einmaligen Wein. Das Lesegut war durch die lange trockene Phase so herangereift und konzentriert, dass eine Vorlese nicht nötig war. Geerntet wurde am 30. September mit 110°OE, entrappt und auf der Maische vergoren. Im Edelstahltank ausgebaut, kam er danach für 12 Monate in neue Barriquefässer. Im September 2005 wurde der Wein abgefüllt und konnte ein weiteres Jahr auf der Flasche reifen. Er zeichnet sich aus durch feine Tannine, Fruchtaromen, eine dezente Vanillenote, aber auch durch einen Hauch würziger, rauchiger Komponenten.

15 % vol vorh. Alkohol – 2,2 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 9,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Karl Pfaffmann Erben

Helmut und Markus Pfaffmann

Allmendstraße 1

76883 Walsheim

Telefon: 06341 - 61856

Fax: 06341 - 62609

Email: info@weingut-karl-pfaffmann.de

Internet: www.weingut-karl-pfaffmann.de

Philosophie:

"Die Qualität der Weine hat in unserem Familienbetrieb höchste Priorität."

Vor nahezu 50 Jahren wurde durch den Firmengründer Karl Pfaffmann der erste eigene Flaschenwein abgefüllt. Mittlerweile bewirtschaften die Pfaffmanns in den Gemeinden Walsheim, Knöringen, Gleisweiler und Nußdorf 40 Hektar Rebfläche, auf denen zu 70 Prozent weiße Sorten, schwerpunktmäßig Riesling und Burgunder, aber auch Chardonnay und Silvaner, angepflanzt sind. Die wichtigsten roten Rebsorten sind Spätburgunder und Dornfelder.

Die anfallenden Arbeiten im Weingut sind klar getrennt. So zeichnen für die Vermarktung und Büro die Eheleute Sigrid und Helmut Pfaffmann verantwortlich. Die Verantwortung für den Ausbau der Weine obliegt dem Sohn Markus, der ein Studium zum Diplom-Ingenieur an der Fachhochschule Geisenheim absolvierte. Außerdem beschäftigt der Betrieb drei weitere Fachkräfte und zwei Auszubildende.

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Pfaffmann

Kategorie: „Weißburgunder QbA-Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)“

2005 Pfalz Weissburgunder Spätlese trocken



„Harmonische Fruchtnoten, helle Früchte, volle Saftigkeit mit animierend feingliedriger Säure.“

Gewachsen ist der Wein im Knöringer Hohenrain, wo im Boden dicht unter der Humusdecke eine Kalkschicht liegt, die Burgunderreben beste Standortbedingungen bietet. Nach mehrfacher Vorselektionierung wurde ein später Erntetermin gewählt, um bei niedrigstem Ertrag vollreifes, aber gesundes Lesegut zu erzielen. Schonende Pressung, kontrolliert gekühlte Vergärung und reduktiver Ausbau sowie nur einmaliges Filtrieren waren die Stationen. Die cremige, weiche Nase deutet bereits die Vielschichtigkeit und Tiefe des Weines an. Die eigene natürliche Kohlensäure wirkt sich sehr positiv auf seine Frische und Eleganz aus. Melone, Pfirsich und tropische Früchte bestimmen das Aromenspiel.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 6,3 g/l Restzucker – 5,6 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,90 € (0,75 l)

Anbaugebiet Pfalz

Weingut

Franz Josef Rössler

Inh. Robert Schneider

Maikammerer Straße 12

67487 Sankt Martin

Telefon: 06323 - 50 75

Fax: 06323 - 98 96 93

Email: info@weingutroessler.de

Internet: www.weingutroessler.de

Philosophie:

“Qualität braucht eine überschaubare Größe.”

Das Traditionsweingut blickt auf eine lange Geschichte zurück: Bereits seit 1760 beschäftigte sich die Familie Rössler in St. Martin professionell mit dem An- und Ausbau von Weinen. Der Unternehmensphilosophie getreu wurde in diesen fast 250 Jahren nicht quantitatives Wachstum verfolgt, sondern die ständige Verbesserung der Weinqualität. Mit 6 Hektar Betriebsgröße ist das Weingut überschaubar geblieben. Im Rebsortenspiegel dominieren die Weißen (Riesling, Auxerrois, Weißer und Grauer Burgunder) mit 2 zu 1 gegenüber den Roten (St. Laurent, Dornfelder, Spätburgunder). Besondere Lagen sind der St. Martiner Baron und das Deidesheimer Ölgassel. Die Trauben werden durchweg selektiv von Hand gelesen und konsequent im Edelstahltank (Weißwein) bzw. Holzfass (Rotwein) ausgebaut. Neben Wein werden Sekte und Brände aus eigener Herstellung angeboten.

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Rössler

Kategorie: „Grauburgunder QbA-Spätlese trocken
(nicht im Barrique gereift)“

2005 St. Martiner Baron Grauer Burgunder Spätlese trocken



„Struktur und Harmonie mit glasklaren Aromen.“

Weil Qualität auch überschaubare Menge voraussetzt, wurde der Ertrag im St. Martiner Baron bald nach der Blüte auf die Hälfte verringert. Der tiefgründige, schwere Lettenboden mit seinem hohen Kalkanteil hat den Trauben ihren unverwechselbaren mineralischen Charakter gegeben. Bei konstant 18°C wurden sie kontrolliert vergoren und die gewünschte Restsüße erhalten. In einem Arbeitsgang erfolgte die Filtration mit Hefefilter vom Hefelager. Der Grauburgunder besticht durch seine sortentypische, würzige Art, die an Banane erinnert.

13,9 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

**Weingut Werner
Arndt F. Werner
Mainzer Straße 97
55218 Ingelheim am Rhein**

Telefon: 06132 - 1090

Fax: 06132 - 431335

Email: weingut-a.werner@t-online.de

Internet: www.oekoweingut-werner.de

Philosophie:

"Prämierte Spitzenweine im Einklang mit der Natur."

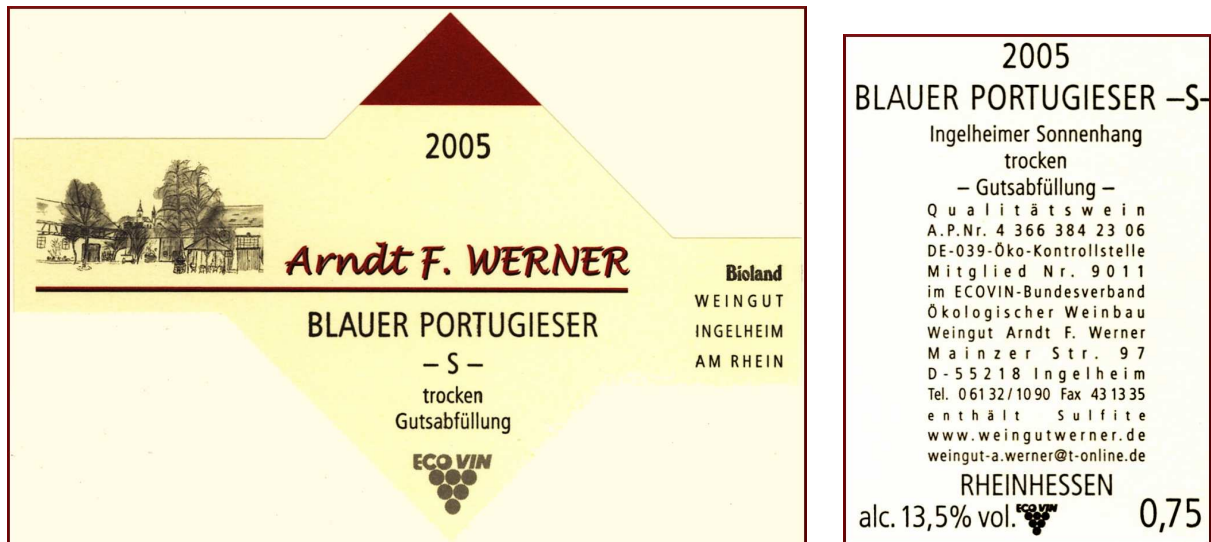
Seit 25 Jahren hat sich Arndt Werner bereits dem ökologischen Weinbau verschrieben. Bioland und ECOVIN kontrollieren die Einhaltung der selbstverordneten strengen Regeln einer an Qualität orientierten und im Einklang mit der Natur arbeitenden Weinerzeugung. Im traditionellen Weingut in der Rotweinstadt Ingelheim am Rhein betreibt die Familie seit vielen Generationen Weinbau an den Hängen zwischen Rheintal und Selztal. Die warmen, kalkhaltigen Sandböden bilden beste Voraussetzung für 65% Rotweinanteil. In alten Gewölben mit moderner Kellertechnik reifen die handgelesenen Rotweine nach geschlossener Maischegärung in Holz- und Barriquefässern. Die Weißweine präsentieren sich durch gezügelte Gärung modern, fruchtig und spritzig. Angeboten werden darüber hinaus Sekt, Secco, Saft und Marc vom Spätburgunder.

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Werner

Kategorie: „Portugieser Rotwein trocken“

2005 Ingelheimer Sonnenhang Blauer Portugieser QbA trocken
Selection Rheinhessen



„Ein Wein von unglaublicher Harmonie.“

Im Duft intensive Süßkirche, Wachholder und ein Hauch von Johannisbeere. Am Gaumen offenbart sich eine dichte Struktur und die feinen Fruchtaromen finden Unterstützung durch rauchige Noten und etwas Zartbitterschokolade. Ein Wein von unglaublicher Harmonie ist den 58 Jahre alten Portugieserreben am Ingelheimer Sonnenhang erwachsen. Der ist hier nach Südwesten geneigt und gibt mit leichtem, kalkigem Lössboden besten Untergrund. Selektiv handgelesen gab man sich mit 45 hl/ha zufrieden. Für die offene Maischegärung wurde dem entrappten Portugieser drei Wochen Zeit gegeben. Ein geringer Restzuckeranteil und eine sehr dezente Säure lassen den Aromen Platz zur vollen Entfaltung.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 3,8 g/l Restzucker – 4,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 10,80 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

**Weingut Michel-Pfannebecker
Gerold u. Heinfried Pfannebecker
Langgasse 19
55234 Flomborn**

Telefon: 06735 - 13 63

Fax: 06735 - 83 65

Email: wgtmi.pfa@t-online.de

Internet: www.michel-pfannebecker.de

Philosophie:

"Viel Freude mit terroirgeprägten Klassikern."

Michel-Pfannebecker bewirtschaftet im rheinhessischen Hügelland 11,8 ha Weinberge (73 Prozent Weißwein, 27 Prozent Rotwein). Weinanbau und Kellerwirtschaft sind absolut qualitätsorientiert und sehr stark auf die klassischen Rebsorten ausgerichtet. Weinlagen: Flomborner Feuerberg und Goldberg, Westhofener Steingrube und Morstein, Gundersheimer Höllenbrand. Bodenart: Leichter bis mittelschwerer Lösslehm, teilweise extrem hoher Kalksteinanteil. Alle Weinberge sind dauerbegrünt. Die Rebsorten sind überwiegend (>75 Prozent) traditionelle - Riesling, Silvaner, Grau-, Spät-, Weißburgunder und Chardonnay, Blauer Portugieser und Müller-Thurgau (Rivaner), Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Herausarbeiten der sortentypischen Qualitätsmerkmale ist oberstes Gebot.

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Michel-Pfannebecker

Kategorie: „Silvaner QbA bis Spätlese trocken“

2005 Flomborner Feuerberg Silvaner QbA trocken



„Typischer, terroirgeprägter Silvaner.“

Ein idealer Silvanerstandort ist die Mittelterrasse des Flomborner Feuerbergs mit seiner leichten Hangneigung nach Süden und seinem kalkdurchzogenen, dauerbegrüntem Boden. Boden, Lage und Rebsortencharakter verbinden sich hier zu dem unverwechselbaren Terroir, das die Siegerwein-Jury schon im Vorjahr in derselben Kategorie überzeugte. Nach reduktivem Ausbau, gezügelter und deshalb langer Gärung und langem Feinhefelager gelangte der Wein erst Mitte April 2006 in die Flasche. Es ist ein typischer, terroirgeprägter Silvaner mit der Mineralität des Kalksteins geworden, mit filigranen Aromen und zartem Schmelz.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 6,0 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 4,30 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

**Weingut Bastianshauser Hof
Sebastian und Ralf Erbedinger
Haus Nr. 18
67595 Bechtheim West**

Telefon: 06244 - 4942

Fax: 0 62 44 - 56 97

Email: info@bastianshauserhof.de

Internet: www.bastianshauserhof.de

Philosophie:

“Unsere Weine sind unsere Leidenschaft, denn Qualität ist kein Zufall.”

Mit einem Anteil von 60 Prozent behaupten die Weißweinsorten vom Bastianshauser Hof, vor allem Riesling, Grauer und Weißer Burgunder, knapp den Vorsprung vor den Rotweinsorten Spätburgunder und Dornfelder mit 40 Prozent. Wichtigste Lage bei 18 Hektar Anbaufläche ist das Bechtheimer Heiligkreuz. Auf ihrem schmucken Anwesen außerhalb der Wonnegaugemeinde Bechtheim laden die Erbedingers in ihre Vinothek, wo der Gast neben dem üppigen Weinsortiment Sekte, Brände und pfiffige Präsentideen rund um den Wein findet. Dabei wird persönliche Beratung im Familienweingut ganz groß geschrieben, und zwar schon seit drei Generationen.

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Bastianshauser Hof

Kategorie: „Weißburgunder und Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken“

2005 Rheinhessen Weißer Burgunder Spätlese trocken



„Extraktreich, vollmundig, ein Burgunder der Extraklasse.“

Die Etikettengestaltung verzichtet zwar auf die Lagebezeichnung, dennoch ist die Herkunft dieses Weißburgunders erwähnenswert. Die Einzellage am Südhang des Bechtheimer Heiligkreuz bietet ein geradezu ideales Terroir. Ertragsreduzierung und Blätterentfernung gingen der Ernte voraus, die in selektiver Handlese vorgenommen wurde. Gesundes und vollreifes Lesegut wurde verarbeitet, wobei schonende Mostbehandlung bei jedem Arbeitsgang Priorität hatte. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert, der Ausbau im Edelstahl. Dem Feinhefelager wurde besonders lange Zeit eingeräumt. Das aufwändige Verfahren und das hohe Mostgewicht von 97°OE brachten eine Fülle feiner Aromen zutage. Der leichte Duft nach Vanille und reifer Birne sorgt für ein feines Bukett und einen abgerundeten, mit einem gewissen Schmelz versehenen Abgang.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 6,5 g/l Restzucker – 4,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,10 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

**Weingut Eckhard und Sohn
Silke und Steve Eckhard
Magaretenhof
55270 Schwabenheim a.d.Selz**

Telefon: 06130 - 13 38

Fax: 06130 - 63 38

Email: eckhard@weingut-margaretenhof.de

Internet: www.weingut-margaretenhof.de

Philosophie:

"Ein Leben für den Wein."

Die intensive Pflege der Weinberge ist im Familienbetrieb Eckhard die Basis dafür, Weine von hoher Güte entstehen zu lassen. Durch den ausgewogenen und gezielten Einsatz von Düngemitteln schützt man die Umwelt vor unnötigen Einflüssen und gewährleistet, dass das Lesegut die natürlichen Nährstoffe des Bodens aufnimmt, die Vorzüge der Lage nutzen kann und gesund ist. In 32 Hektar Rebfläche stecken die Eckhards Arbeit, Vergnügen, Geduld und Leidenschaft. Im Anbau halten sich Rot- und Weißweine mit je 50 Prozent die Waage, darunter die Klassiker Riesling, Silvaner, Portugieser und Spätburgunder, aber auch neue Namen, wie Merlot oder Sauvignon blanc.

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Eckhard

Kategorie: „Huxelrebe Spätlese bis Auslese edelsüß“

2005 Bubenheimer Honigberg Huxelrebe Auslese



„Ein exotischer Fruchtcocktail: Huxelrebe par Excellence.“

Die Huxelrebe stellt hohe Ansprüche an Standort und Winzer. Am Bubenheimer Honigberg wächst sie an einem windgeschützten Osthang auf leichtem Löss-Lehmboden mit guter Wasserversorgung. Im August 2005 wurde die Anlage auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt. Per Hand wurde im Herbst in 15-kg-Einheitsbüten gelesen, worin sie unversehrt auf die Presse gebracht werden konnten. Ganztraubenpresse, Mostvorklärung per Filtration und gekühlte Vergärung im Edelstahltank ließen aus einem Lesegut mit 136° OE einen Wein werden, der sich mit opulenter Süße und animierender Säure als exotischer Fruchtcocktail präsentiert.

9,0 % vol vorh. Alkohol – 156,4 g/l Restzucker – 8,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,50 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

**Weingut Manz
Erich und Eric Manz
Lettengasse 6
55278 Weinolsheim**

Telefon: 062 49 - 79 81

Fax: 062 49 - 80 022

Email: weingut@manz-weinolsheim.de

Internet: www.manz-weinolsheim.de

Philosophie:

“Die Leidenschaft zum Wein. Der konsequente Wille zur Qualität ist unsere Philosophie.”

Der ehemalige Gemischtbetrieb der Familie Manz besteht schon seit dem 18. Jahrhundert. Bereits in den 60er Jahren wurde hier Wein auf Flaschen gefüllt und vermarktet, doch erst in den letzten Jahren wurde ein breiteres Publikum auf die Weine aufmerksam. Der Rebsortenspiegel umfasst beim Weißwein überwiegend Riesling und Burgundersorten, während man bei den Rotweinen auf Spätburgunder und Dornfelder setzt. Ein Teil der 15 ha Anbaufläche verteilt sich auf die Oppenheimer Lagen Kreuz, Sackträger und Herrenberg. Für den Ausbau stellen Erich und Eric Manz an sich selbst höchste Qualitätsanforderungen, die bereits in den Weinbergen beginnen. Modernste Weinbau- und Kellereitechniken sollen helfen, feinfruchtige, sortenreine Weine zu erzielen.

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Manz

Kategorie: „Spätburgunder QbA bis Spätlese trocken“

*2003 Oppenheimer Herrenberg, Spätburgunder QbA trocken,
im Barrique gereift*



„Rauchig, mineralisch, gehaltvoll.“

Der Oppenheimer Herrenberg liegt in einer klimatisch bevorzugten Region. Im Traumjahr 2003 traten die damit verbundenen Vorteile für die sonnenverliebte Vegetation besonders deutlich zutage. Der Herrenberg bildet an dieser Stelle den östlichen, sanft zum Rhein hin abfallenden Rand des rheinhessischen Hügellandes. Der Boden besteht aus kalkreichem, sand- und mergeldurchsetzten Tonen – ideale Bedingungen für Spätburgunder. Selektiv handgelesen, dann Saftabzug und über fünf Wochen gezügelte Maischevergärung, schließlich 18 Monate im Barrique – das gibt den Aromen nach eingekochten roten Beeren einen rauchigen Background. Mineralität spiegelt das Terroir wider. Die Fülle geschmacklicher Nuancen bildet ein opulentes, aber konzertant einheitliches Ganzes.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 0,8 g/l Restzucker – 5,3 g/l Gesamtsäure

Preis: 12,00 € (0,75 l)

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Manz

Kategorie: „Riesling QbA bis Spätlese halbtrocken“

2005 Dienheimer Kreuz Riesling Spätlese halbtrocken



„Super Süße-Säure-Spiel, Aprikot pur.“

Durch seine südöstlich Hanglage ist das Dienheimer Kreuz am westlichen Rand des Oberrheingrabens von morgens bis abends der Sonne zugeeignet. In Verbindung mit dem tonigen Lehmboden und der damit gegebenen guten Wasserversorgung bieten sich hier hervorragende Standortbedingungen, die 2005 besonders gut im Einklang waren. Gelesen wurden ausschließlich die gesunden Trauben, schonend transportiert und direkt abgepresst. Die kontrollierte Gärung vollzog sich über acht Wochen im Edelstahl, wobei eine natürliche Restsüße belassen wurde, die als feine Fructose mit der prickelnden Fruchtsäure ein interessantes Dialogpaar bildet. Die intensive Fruchtnote wird begleitet von ehrlicher Mineralität, die sehr frisch und direkt auftritt und dem Wein einen klaren, feinen Biss verleiht.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 15,2 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,20 € (0,75 l)

Die Siegerweinbetriebe 2006

Die erfolgreichen Betriebe der jeweiligen Kategorie und ihr Siegerwein nach Anbaugebiet auf einen Blick:

Anbaugebiet Ahr

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Ahrrotweinstraße 42, 53508 Mayschoß

In der Kategorie "Frühburgunder und Spätburgunder trocken, fruchtbetont ohne Barriquenote"

2005er Ahr Frühburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Burggarten, Inh. P.J. Schäfer & Söhne, Landskronerstr. 61, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

In der Kategorie "Frühburgunder und Spätburgunder trocken, barriquebetont"

2005er Neuenahrer Sonnenberg Frühburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Jens Didinger, Rheinuferstraße 13, 56340 Osterspai

In der Kategorie "Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken"

2005er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese trocken

In der Kategorie "Riesling (Qualitätswein bis Spätlese) ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker"

2005er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese halbtrocken

Weingut Florian Weingart, Mainzer Str. 32, 56322 Spay

In der Kategorie "Riesling Auslese (70-120 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol)"

2005er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Weingut Kurt Hain, Gernot Hain, Am Domhof 5, 54498 Piesport

In der Kategorie "Riesling trocken"

2005er Piesporter Domherr Riesling Spätlese trocken

Weingut Leo Fuchs, Hauptstr. 3, 56829 Pommern

In der Kategorie "Riesling (bis 25 g/l Restzucker)"

2005er Pommerner Zeisel Riesling Hochgewächs halbtrocken

Weingut Reiner Fries, Bachstr. 66, 56333 Winningen

In der Kategorie "Riesling Auslese (70-120 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol)"

2005er Winninger Röttgen Riesling Auslese

Weingut Hubertus M. Apel, Weinstr. 26, 54453 Nittel

In der Kategorie "Elbling trocken"

2005er Nitteler Rochusfels Elbling Qualitätswein b.A. trocken

Wein- und Sektgut Walter Rauen, Stefan Rauen, Im Würzgarten, 54340 Detzem

In der Kategorie "Weiße Burgunder trocken (Auxerrois, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder)"

2005er Mosel-Saar-Ruwer Weisser Burgunder Qualitätswein b.A. trocken

gebietsübergreifend

Weingut Staffelter Hof, Gerd und Gundi Klein, 54536 Kröv

In der Kategorie "Riesling Beerenauslese (gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer)"

2005er Dhroner Hofberger Riesling Beerenauslese

SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Gilbertstr. 34, 54290 Trier

In der Kategorie "Riesling/Elbling Sekt b. A. extra brut und brut (gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer)"

2004er Mosel-Saar-Ruwer Riesling Sekt b.A. brut

Anbaugebiet Nahe

Weingut Kurt, Thomas und Maria Schild, Klosterstr. 7, 55595 Sankt Katharinen

In der Kategorie "Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken"

2005er Roxheimer Berg Weißburgunder Spätlese

Weingut Wolfgang Schneider GbR, Naheweinstr. 35, 55452 Guldental

In der Kategorie "Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken"

2005er Guldentaler Hipperich Riesling Qualitätswein b.A. Selection

Weingut Theo Enk, Weinbergstr. 13, 55452 Dorsheim

In der Kategorie "Riesling Spätlese lieblich und süß"

2005er Dorsheimer Goldloch Riesling Spätlese süß

Anbaugebiet Pfalz

Weingut Schönfelder Hof, Gebr. Karst, In den Almen 23, 67098 Bad Dürkheim

In der Kategorie "Spätburgunder Rotwein QbA-Spätlese trocken (nicht im Barrique gereift)"

2005er Dürkheimer Fuchsmantel Spätburgunder Spätlese trocken

Weingut Harald Krebs, Großkarlbacher Straße 10, 67251 Freinsheim

In der Kategorie "Riesling Kabinett trocken"

2005er Freinsheimer Schwarzes Kreuz Riesling Kabinett trocken

Weingut Peter Graeber, Schanzstraße 21, 67480 Edenkoben

In der Kategorie "Portugieser Weißherbst"

2005er Venninger Doktor Portugieser Weissherbst Qualitätswein

Winzergenossenschaft Edenkoben eG, Weinstraße 130, 67480 Edenkoben

In der Kategorie "Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken"

2005er Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Nicklis, Weinstraße 11, 76835 Gleisweiler

In der Kategorie "Rotwein trocken im Barrique gereift"

2003er Frankweiler Kalkgrube Spätburgunder Auslese trocken im Barrique gereift

Weingut Karl Pfaffmann Erben, Allmendstraße 1, 76833 Walsheim

In der Kategorie "Weißburgunder QbA-Spätlese trocken (nicht im Barrique gereift)"

2005er Pfalz Weissburgunder Spätlese trocken

Weingut Franz Josef Rössler, Inh. Robert Schneider, 67487 Sankt Martin

In der Kategorie "Grauburgunder QbA-Spätlese trocken (nicht im Barrique gereift)"

2005er St. Martiner Baron Grauer Burgunder Spätlese trocken

Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Arndt F. Werner, Mainzerstr. 97, 55218 Ingelheim am Rhein

In der Kategorie "Portugieser Rotwein trocken"

2005er Ingelheimer Sonnenhang Blauer Portugieser Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Michel-Pfannebecker, Gerold u. Heinfried Pfannebecker, Langgasse 19, 55234 Flornborn

In der Kategorie "Silvaner QbA/Spätlese trocken"

2005er Flornborner Silvaner Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Bastianshauser Hof, Sebastian und Ralf Erbedinger, Haus Nr. 18, 67595 Bechthelm-West

In der Kategorie "Weißburgunder und Grauburgunder QbA/Spätlese trocken"

2005er Rheinhessen Weißer Burgunder Spätlese trocken

Otto Eckhard und Sohn GbR, Silke und Steve Eckhard, Margaretenhof, 55270 Schwabenheim a.d.Selz

In der Kategorie "Huxelrebe Spätlese/Auslese edelsüß"

2005er Bubenheimer Honigberg Huxelrebe Auslese

Weingut Erich Manz, Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim

In der Kategorie "Spätburgunder QbA/Spätlese Rotwein trocken"

2003er Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

In der Kategorie "Riesling QbA bis Spätlese halbtrocken"

2005er Dienheimer Kreuz Riesling Spätlese halbtrocken