



GUTSWEINE

DORNFELDER TROCKEN (IM HOLZFASS GEREIFT)

Ein Dornfelder der anders ist, als alle anderen, aber dennoch wunderbar alltagstauglich. Unserem Dornfelder wurde im Gegensatz zu vielen seiner „Artgenossen“ drei Dinge mehr mit auf den Weg gegeben: Zeit im alten Barrique, kleine Erntemengen und einen durchgegoren trockenen Akzent. Deutliche Kirschnoten und die Geschmeidigkeit eines schwarzen Panthers, kombiniert mit einem Kuss von Holz. Obwohl durchgegoren, trocken, sehr weich und rund im Mund und am Gaumen. Angenehmer, mittelschwerer Rotwein, der auch im Alkoholgehalt nicht überfordert. Rotwein mit vielen Trinkanlässen.

PHILIPPS ROSÉ TROCKEN

Philipp's Rosé ist ein absoluter Sommerklassiker. Gut gekühlt auf der Terrasse, im Garten oder zu Grillgut. Es gibt viele Möglichkeiten, diesen leichten, feinfruchtigen, mit einem intensiven Duft nach Walderdbeere und mit milder Säure ausgestatteten Rosé zu genießen. Diese Cuvée besteht aus 5 verschiedenen Sorten: Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon. Es ist ein reiner Mostabzug von der Rotweinbereitung. Im Französischen wird diese Jahrhunderte alte Methode als „Saigner“, zu deutsch als „bluten lassen“ bezeichnet. Aus dieser Methode entstehen die feinsten und fruchtigsten Rosés der Welt.

PHILIPP'S RIESLING (LITER)

Saftiger Riesling, absoluter Spaßmacher mit lebendiger, aber nicht aggressiver Säure. Finessenreich mit feinen Düften nach Apfel, Pfirsich und Limetten. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Hauch Fruchtsüße. Literwein kann begeistern, das hier ist der beste Beweis.

PHILIPP'S „LEICHTE REBEN“ WEISSWEIN TROCKEN

Diese Weißweincuvée setzt sich aus 70 % Muskateller und 30 % Grünem Silvaner zusammen. Diese beiden Rebsorten sind echte Pfälzer Klassiker und als Naturreben hier schon sehr lange beheimatet. Sie bringen saftige leichtere Weine mit verträglicher Säure. Das Aromenspektrum hat einen ganz eigenen Charakter: Intensive grüne Äpfel, frisch gemähtes Heu, dezente Noten von Anis und ein hoch reifer Stachelbeerduft, untermalt mit dezenter Anklänge von Mango, kennzeichnen diesen herrlichen Sommerwein. Der Wein ist sehr leicht, mit einem Alkoholwert von unter 11 %.



GUTSWEINE

RIESLING TROCKEN „TRADITION“

Saftiger Riesling mit harmonischer Säure. Typ Spaßmacher, den man allzeit unkompliziert, aber mit Anspruch genießen kann. Finessenreich und fein. Mit intensiven Düften nach reifem Apfel, Quitten, Weinbergpflirsich und Aprikose. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße. Die Reben entstammen aus den typischen drei Laumersheimer Terroirs Kalkstein, Löss und Quarzsand.

SPÄTBURGUNDER TRADITION (IM HOLZFASS GE-REIFT)

Dieser Spätburgunder stammt aus verschiedenen Lagen aus Laumersheim und Großkarlbach: Lößlehm mit feinem Kalksteinanteil prägen die Weine. Mittelschwerer Pinot Noir, elegante Aromen erinnernd an reife Walderdbeere, getrocknete Pflaumen, Mandeln, eingelegte Kirschen und spätburgundisch subtile Untertöne wie zerlassene Zartbitterschokolade und Leder. Mittlere Dichte und Struktur, Spätburgundisch elegant mit kraftvollen aber reifen Tanninen im Abgang. Durch Rebsorten-bedingten kleinen „Säurekick“ am Ende gut mit Speisen kombinierbar und lagerfähig.

WEISSER BURGUNDER TROCKEN „TRADITION“

Dieser Weiße Burgunder ist der moderne trockene Weißweintyp, nicht nur für die wärmere Jahreszeit. Lebendig, mit mäßigem Alkoholgehalt passt er zu vielen Gelegenheiten. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent feinen Burgunderfrucht: Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und höchster Eleganz. Die Weinberge stehen in Laumersheimer, Dirmsteiner und Großkarlbacher Lagen.