

# Weinprogramm 2009

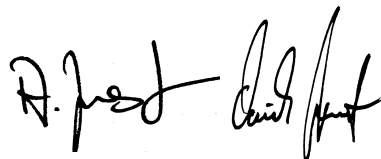
Verehrte Freunde der Weingalerie artarus,

sicher kennen Sie das: Den Wein zu finden, der einem schmeckt und dessen Preis nicht schmerzt, wenn sie den Korken ziehen, ist Glückssache oder harte Arbeit. Wir, von der Weingalerie artarus, haben uns diese Suche zur Aufgabe gemacht. Wir bereisen die Weinbauregionen auf der Suche nach einer kleinen Anzahl von Weinen, die in sich die Vielfalt der deutschen Weine widerspiegeln.

Die Selektion durch uns, ist unser Geschenk an Sie. Wir zeigen nicht hunderte von Weinen, die wir über Großhändler beziehen. Erst wenn wir uns bei einem Wein ganz sicher sind, kaufen wir vor Ort beim Winzer die ganze Ernte. Winzer, deren Betrieb wir seit Jahren gut kennen, bauen die Weine genau nach unseren Vorstellungen aus.

So entsteht in jedem Jahr ein kleines aber vielfältiges Programm ausgesuchter, deutscher Weine, zu deren Entdeckung wir Sie mit dieser Information einladen möchten.

Seit dem Jahr 2005 haben wir auch einen eigenen Weinberg an der Untermosel. Dort ist auf Schieferboden ein eleganter, mineralischer Riesling gewachsen, den wir in unserer Weinremise in Monreal ausgebaut haben. Tolle reife Aromen, gekennzeichnet durch eine halbjährige Lagerung auf der Feinhefe ohne Schwefel, geben dem feinherben Riesling eine einmalige Note. Unser mild fruchtiger Riesling überzeugt durch klare Frucht und feine mineralische Noten.



Andrea und Dirk Justen

**Bevor Sie mit der Weinauswahl beginnen, ein wichtiger Hinweis:**

**Den günstigeren Preis für das 12er-Weingebinde (Kartonpreis) gewähren wir Ihnen auch, wenn Sie aus unserem Sortiment einen Karton mit zwölf Flaschen zusammenstellen.**

Wir empfehlen Ihnen aber, immer mindestens 2 Flaschen eines Weines zu kaufen. Beim Öffnen der ersten Flasche eines neuen Weines, lernen Sie ihn kennen – ein spannender Moment! Die zweite Flasche zu öffnen, ist wie das Wiedersehen mit einem alten Bekannten. Man ist gleich vertraut! Also denken Sie daran, immer mindestens zwei Flaschen von einem Wein zu bestellen. So steigern Sie die Freude am Wein!

## Trockene Weine

### Weißburgunder

2006er  
Eppelsheimer Felsen  
QbA, trocken, Rheinhessen

**Euro 6,40**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 7,40**

Ein frischer, fruchtiger Weißburgunder mit langem Nachklang.  
Ein idealer Begleiter zum Essen

### Riesling

2007er  
Hatzenporter Kirchberg  
QbA, fein herb, Mosel

**Euro 9,70**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 10,70**

### **Unser eigener Terroirwein aus der Schiefersteillage**

Der Riesling ist schon ein besonderer Wein und nicht zu unrecht wird er gerne als König der Weißweine bezeichnet. Weltweit gibt es etwa 35.000 Hektar Anbaufläche, davon entfallen auf Deutschland stolze 25.000. Das ist kein Zufall. Der Riesling passt einfach hier her. Auf den steinigen Schieferböden entwickelt er seine außergewöhnlich Aromen, die von mineralisch bis stoffig reichen. Die besten Lagen weltweit sind an der Untermosel zu finden. Hier, in den Steillagen, findet die Rebe optimale Bedingungen für ihre Entwicklung vor. Die Steine speichern die Wärme und geben diese in der Nacht wieder ab. Außerdem braucht die Traube die Kühle der Nacht um ganz langsam zu reifen. So bildet sich die Säure in den Trauben, die dem Wein sein Rückgrat gibt.

Lange Jahr war es unser Wunsch einen eigenen Weinberg mit Rieslingstöcken zu bewirtschaften und unseren eigenen Wein zu keltern. Jetzt können wir den dritten Jahrgang unseres Weines vom Steilhang in Hatzenport an der Mosel präsentieren. Der 2007er Riesling verbindet auf ideale Weise mineralische Töne des Schieferbodens mit der Spritzigkeit der Rieslingtraube. Der Schieferboden und die 55% Steigung des Weinberges haben ihm sichtlich gut getan, so konnten die Reben den Sommer über viel Sonne und Wärme tanken. 55% Steigung, das heißt viel Handarbeit im Wingert. Wir sind mehrmals im Jahr durch den Wingert gegangen und haben die Reben zurückgeschnitten, denn die konsequente Ertragsreduzierung bei den Reben ist die wichtigste Grundlage für einen guten Wein. Uns ist auch wichtig, dass die Trauben das Jahr über im Wingert und bei der Lese schonend behandelt werden. Keine leichte Aufgabe, wenn die Sonne brennt und die Füße auf dem steilen Schieferboden kaum halt finden. Aber die Arbeit hat sich gelohnt. Da die Reben viel Sonne tanken konnten, ist auch die Riesling typische Säure angenehm in die Aromen eingebunden. Ein feiner Tropfen, auf den wir stolz sind.

## Silvaner

2007er  
Waldböckelheimer Kronenfels  
QbA, trocken, Nahe

**Euro 5,90**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 6,90**

Unser Bratkartoffelwein!

## St.-Laurent-Rotwein

2006er  
Edesheimer Rosengarten  
QbA, trocken, Pfalz

**Euro 7,30**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 8,30**

Ein außergewöhnlicher Wein, der sich durch eine ausdrucksstarke Fruchtnote hervorhebt.

## Regent-Rotwein

2007er  
Eppelsheimer Felsen  
QbA, trocken, Rheinhessen

**Euro 7,30**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 8,30**

Ein würziger, kräftiger Rotwein, dicht und gehaltvoll.

## Spätburgunder-Rotwein

2006er  
Walporzheimer Alte Lay  
QbA, trocken, Ahr

**Euro 11,60**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 12,60**

Der Duft von reifen Pflaumen sowie leicht rauchige Aromen kennzeichnen den Duft dieses Weines.

**Zur Zeit ausverkauft! Der neue Jahrgang wird bis Ende März bei uns eintreffen. Jetzt schon vorbestellen!**

## St.-Laurent-Weißherbst

2007er  
Eppelsheimer Felsen  
QbA, feinherb, Rheinhessen

**Euro 7,30**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 8,30**

### **Der Sankt Laurent Weißherbst, spritzig und fruchtig**

Die Sankt Laurent Rebe stammt vom Spätburgunder ab, auch wenn der Name dies nicht verrät. Der Name ist es auch, der einige Weinfreude vermuten lässt, sie stamme ursprünglich aus Frankreich, was nicht zutrifft. Ursprünglich stammt die Rebe aus Ungarn und Österreich. Seit etwa 60 Jahren hat sie zudem eine zweite Heimat in der Pfalz gefunden. Von hier aus verbreitet sie sich langsam auch über die anderen deutschen Weinbaugebiete. Der Sankt Laurent besticht weniger mit schweren Tannintönen, denn mit sehr angenehmen Fruchtaromen, die an reife Kirschen und Johannisbeeren erinnern. Wir wurden auf unserer Suche nach einem Wein dieser Rebe in Rheinhessen fündig. Neben Großlagen und industriell hergestellten Weinen gibt es in Deutschlands größtem Weinbaugebiet Rheinhessen auch immer wieder kleine Schätze zu heben. Die Lage Eppelsheimer Felsen gehört dazu. Aufgrund der dort in der Regel sehr geringen Niederschläge und der hohen Sonnenscheindauer, ist es eine hervorragende Rotwein-Lage. Hier wachsen in einem außergewöhnlichen Mikroklima feingliedrige Weine, die nicht wuchtig sind sondern eher ein feines Süße- und Säurespiel haben. Wir haben uns für einen Weißherbst entschieden. Feine Fruchtaromen harmonisieren hier sehr elegant mit der spritzigen frische des Weißherbstes. Der Wein präsentiert sich als idealer Essenbegleiter.

## Halbtrockene Weine

### Rivaner

2006er  
Eppelsheimer Felsen  
QbA, feinherb, Rheinhessen

**Euro 6,40**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 7,40**

Leichte Zitrusaromen, kennzeichnen diesen Rivaner.

### Dornfelder-Rotwein

2007er  
Gundersheimer Bergkloster  
QbA, halbtrocken, Rheinhessen

**Euro 6,60**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 7,60**

Fruchtig, kräftig, harmonische Gerbstoffe.

## Schwarzriesling-Rotwein

2006er  
Edesheimer Rosengarten  
QbA, halbtrocken, Pfalz

**Euro 6,80**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 7,80**

Der Duft von reifen roten Früchten zeichnet das Bukett aus.

## Portugieser-Rotwein

2006er  
QbA, halbtrocken, Pfalz

**Euro 6,50**

im 12er Gebinde,  
Einzelflasche

**Euro 6,90**

rund und süffig...

## Milde Weine

### Scheurebe

2005er  
Bissersheimer Goldberg  
Kabinett, mild, Pfalz

**Euro 5,40**

im 12er Gebinde

Ab 30 Flaschen: **Euro 4,90**

Ein idealer Wein für Freunde von leichten, milden Essenbegleitern.

### Kerner

2003er  
Großkarlbacher Burgweg  
Auslese, mild, Pfalz

**Euro 6,40**

im 12er Gebinde,

Ab 30 Flaschen: **Euro 5,90**

Ideal für Liebhaber milder, fruchtiger Weine.

**Portugieser Weißherbst**  
2007er  
Großkarlbacher Osterberg  
QbA, mild, Pfalz

**Euro 6,60**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 7,60**

Einer der meistgekauften Weine in unserem Haus!

**Rotwein Cuvée**  
2006er  
Edesheimer Ordensgut  
QbA, mild, Pfalz

**Euro 6,90**  
im 12er Gebinde,  
Ab 30 Flaschen: **Euro 6,30**

Ein sehr beeriger Wein, der etwas für Genießer milder Weine ist.

## Sekt vom Winzer

**Elbling-Sekt**  
2006er  
Obermosel  
trocken

**Euro 8,60**  
im 12er Gebinde

Tolle Fruchtaromen die an reife Aprikosen erinnern, kennzeichnen das Bukett dieses Sektes, einfach ein Genuss.

## Neu im Programm

**Rosé Sekt – Blanc de Noir**

**Euro 5,90**

**Cuvée Sekt trocken, weiß**

**Euro 5,90**

Zwei fruchtige Sekte mit feinen Aromen zu einem außergewöhnlich günstigen Preis!

## Für Weinliebhaber

### Terroirwein aus der Schiefersteillage

Riesling „Späte Lese“  
2007er  
Hatzenporter Kirchberg  
mild, Mosel

**Euro 8,90**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 9,30**

#### Unser eigener Wein

Späte Lese bedeutet: Wir haben die Reben für diesen Wein 10 Tage später gelesen als die Reben für den feinherbe Riesling aus unserem Programm. 2007 hieß das – 10 Tage mehr Sonne! Die Gärung wurde, bevor der gesamte Zucker zu Alkohol umgewandelt war, sanft beendet! Das Ergebnis: Ein Wein, der in Geschmack und Geruch an gelbe Früchte erinnert. Dazu passt perfekt die betonte Süße!

Frühburgunder-Rotwein  
2005er  
Bissersheimer Steig  
trocken, Pfalz

**Euro 8,90**  
im 12er Karton  
Einzelflasche  
**Euro 9,90**

Der Frühburgunder, in Ruhe im Holzfass gereift

An der Ahr findet der Weinliebhaber die größten zusammenhängenden Flächen Frühburgunder in Deutschland. Die Flächen sind im Vergleich mit seinem nächsten Verwandten, dem Spätburgunder, aber eher als winzig zu bezeichnen. Einigen wenigen Winzern ist es zu verdanken, dass die Rebe in den letzten Jahren nicht ganz verschwunden ist. Ein weiterer Ort, an dem man diese seltene Rebe antrifft, ist die Pfalz. Das Rebenmeer der Pfalz liegt geschützt zwischen dem Pfälzer Wald und dem Odenwald. Hier herrscht das ganz Jahr über ein Klima, das den Weinreben einen idealen Lebensraum bietet. Die Beeren des Frühburgunder sind kleiner als die des Spätburgunders und sie werden auch eher reif. Der Winzer kann in der Regel vier Wochen früher mit der Lese beginnen. Man kann der Frühburgundertraube viel entlocken, vorausgesetzt man findet einen Winzer, der sein Handwerk versteht. Wir sind fündig geworden.

Dieser Frühburgunder ist, wie es sich für so einen Rotwein gehört, von dunkelroter Farbe, kräftig im Geschmack und dennoch elegant in seiner Komposition. Er hat vor seiner Abfüllung neun Monate im großen Holzfass gelagert. Uns war er allerdings bei der Verkostung noch recht kantig.

Aus diesem Grund haben wir ihn noch eineinhalb Jahre in der Flasche reifen lassen, bevor er in den Verkauf ging. In dieser Zeit hat er seine feinen Fruchtaromen ausgebildet, die an Waldbeere, Kirsche und Stachelbeere erinnern. Umrahmt werden die Fruchttöne von würzigen Noten, die an Gewürze wie den Liebstöckel erinnern. Dazu ein dezenter Gerbstoffton, der von einer Eichenholznote begleitet wird.

Ein großer Wein, der noch einige Jahre lagern kann. Damit der Wein im Glas sein ganzes Potenzial zeigt, muss er lange atmen und er hat es gerne warm. Vier Stunden sollten Sie ihm nach dem Öffnen schon geben und 20 Grad Celsius sollte er warm sein. Das warten lohnt sich und Vorfreude ist ja bekanntlich auch die schönste Freude.

Nur am Rande sei erwähnt, dass artarus ihnen auch hier wieder einen außergewöhnlich guten Preis für eine außergewöhnlich gute Flasche Wein machen kann. Viel Spaß beim Genießen!

## Huxelrebe

2003er  
Bissersheimer Steig  
**Beerenauslese**, mild, Pfalz

**Euro 10,90**  
Einzelflasche

Diese Beerenauslese ist ein edelsüßer Wein, der durch den hohen Reifegrad der Trauben sehr gehaltvoll ist.

## Unser eigener Honigwein

### Eifler Honigmet 0,5l

Ein Eigenprodukt, dass  
wir bereits seit Jahren  
mit Liebe herstellen

**Euro 5,90**  
im 12er Gebinde,  
Einzelflasche  
**Euro 6,90**

Erinnert an einen guten Sherry.

**Zur Zeit ausverkauft. Der neue Met reift noch im Fass!**

## Brände

<b>Mosel-Trester</b> Der Klassiker, auf Eiche gelagert	0,35l <b>Euro 10,90</b>
<b>Zwetschgen-Brand</b> aus Omas Obstgarten	0,35l <b>Euro 11,90</b>
<b>Williams-Birne-Brand</b> ein edler, milder Birnen-Brand - man schmeckt deutlich die reifen Birnen	0,35l <b>Euro 14,90</b>
feiner <b>Waldhimbeergeist</b> rund und voll im Geschmack!	0,35l <b>Euro 16,90</b>
<b>Schwarzer-Johannisbeer-Brand</b> Eine echte Rarität, toller Duft und feine Aromen am Gaumen	0,35l <b>Euro 17,90</b>

## Liköre

<b>Weinbergpfirsich-Likör</b> Die kleine Kostbarkeit von der Mosel!	0,50l <b>Euro 13,90</b>
<b>Silvanerlikör</b> Ein hausgemachter Likör aus Silvaner!	0,50l <b>Euro 13,90</b>
<b>Schwarze-Johannisbeere-Likör</b> Voll und beerig im Geschmack!	0,50l <b>Euro 13,90</b>

Verschiedene oben aufgeführte Liköre sind auch in 0,2l Präsentflaschen zum Preis von **Euro 7,90** erhältlich. Bitte fragen Sie gezielt nach!

## Hausgemachte Liköre

Schlehenlikör	0,20l <b>Euro 9,50</b>
Wildkirschlikör	0,20l <b>Euro 9,50</b>
Roter Traubenlikör	0,20l <b>Euro 9,50</b>
Boskopapfellikör	0,20l <b>Euro 9,50</b>

## Neu im Programm

Traubenkernöl - kaltgepresst	0,25l <b>Euro 14,50</b>
	0,10l <b>Euro 7,80</b>

So muss Traubenkernöl schmecken

Fein, leicht, rund mit einem leichten Holzton nach Reben und dezent erdigem Charakter.

Die Kerne von Weintrauben sind die Basis dieses Feinschmeckeröls. Das Traubenkernöl hat eine dunkel, bräunlich, grüne Farbe und enthält reichlich mehrfach ungesättigte Fettsäuren und Vitamin E sowie Procyanidin, welches als Krebschutzmittel gilt. Das Öl eignet sich für die kalte und warme Küche, da es sich geschmacklich dezent im Hintergrund hält passt es hervorragend zu Salaten mit Geflügel, Fisch, Blattsalaten und zu Obstsalaten. Des Weiteren ist das Öl zu Fondue und zum Kurzbraten zu empfehlen, darf aber nicht zu stark erhitzt werden.

Rotwein-Essig aus Spätburgunder	0,20l <b>Euro 10,90</b>
---------------------------------	-------------------------

Ein ganz hervorragender Spätburgunder-Essig mit 6 % Säure. Sehr intensiv in den Aromen. Sie brauchen nur sehr wenig, um Ihre Speisen zu verfeinern.

## Weingelee - aus eigener Herstellung

Rotweingelee, wie kann es anderes sein, hergestellt aus ausgesuchten, deutschen Weinen. Lecker als Brotaufstrich und auf Waffeln

220g Glas **Euro 3,50**

## Brotaufstriche – hausgemacht aus eigenem Obst

Erdbeere, Brombeere, Holunder, Pfirsich	220g Glas <b>Euro 3,50</b>
Holunder-Sekt-Gelee - wirklich etwas Besonderes	220g Glas <b>Euro 3,60</b>

### **Noch einige Informationen für Sie:**

Nicht nur zur Weihnachtszeit sind unsere modern und aufwendig gestalteten Weinpräsentate sehr beliebt.

### **Veranstaltungen:**

Besonders beliebt sind unsere unterhaltsamen und informativen Weinproben in unserem gemütlichen Rittersaal oder Gewölbekeller. Eine der schönsten Arten, unsere Weine kennen zu lernen. Aufgrund der regen Nachfrage bitten wir Sie um rechtzeitige Anmeldung möglichst 4 – 6 Wochen vor dem gewünschten Termin.

### **Versand:**

Natürlich versenden wir unsere Weine auch. Berechnet wird Ihnen der Einzelflaschenpreis zuzüglich der anfallenden Versandkosten. Die Verpackungskosten tragen wir für Sie. Wir versenden per Nachnahme. Die Versandkosten belaufen sich, Bundesweit bis 21 Flaschen auf Euro 8,--

Alle Preise beziehen sich, wenn nicht anders vermerkt, auf 0,75l Flaschen.  
Die gesetzliche Mehrwertsteuer, in der zurzeit gültigen Höhe, ist in allen Preisen enthalten.

-Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten-

Stand März 2009

---

Weingalerie artarus GbR  
Andrea & Dirk Justen  
Bahnhofstraße 56 • 56729 Monreal  
Tel. 02651/901310 • Fax 901320

[www.weingalerie.com](http://www.weingalerie.com)  
[artarus@weingalerie.com](mailto:artarus@weingalerie.com)