



NOU CRÉMANT

Unser Crémant besteht komplett aus Piwis, neuen Sorten, die kaum Pflanzenschutz benötigen und die Zukunft des Bio-Weinbaus darstellen. Dabei produzieren wir komplett selbst und lassen nicht extern verpacken! In unserer Manufaktur wird der Crémant nach der traditionellen Methode, wie in der Champagne hergestellt und wurde von Hand gelesen von den Piwi-Sorten Cabernet Blanc, Johanniter und Sauvignier Gris. Die Flaschengärung und die lange Hefelagerung machen ihn zu einem Kracher! Zum Apéro, festlichen Anlässen oder einfach bei wilder Feierei bis in die Morgenstunden, unser Crémant wird euch bestimmt nicht langweilen. Habt Spaß dabei, lasst die Korken knallen und sorgt mit uns für eine nachhaltige Zukunft im Weinbau.



1 ↕

IN DEN WARENKORB

14,90 €

inkl. 19 % MwSt. zzgl. [Versandkosten](#)



2021 Sauvignier gris Spätlese trocken

Weinberg

- Lage Rheinhessen Bodenheimer Burgweg,
- Boden: Lößlehm, Südost-Hangneigung
- Alter der Reben: 12 Jahre
- Kein chem. Pflanzenschutz seit Pflanzung,
(Ausnahme: 2016 1 x Perobehandlung vor der Blüte,
2021 1 x Perobehandlung nach der Blüte
- Mechanische Unkrautbekämpfung
(Zwischenachsgerät, Motorfadenkopf), keine chem.
Herbizide
- Jährliche Begrünung
- Späte Ernte, keine Botrytis
- Handlese



- Most: 95°Oe, 9,1g/l
- Kühle Gärung 50 Tage im Edelstahltank, Hefe Alba
fria
- Entsäuerung um 1 g/l mit KHC
- Langes Hefelager bis Anfang Mai
- Abfüllung Juli 2022
- Alkohol 102,2 g/l, 7,5 g/l Zucker (Fruchtzucker), 7,1
g/l Säure
- Verschluss: Syncor, mit Eichenholzeinlage
- Weincharakteristik: angestrebter fruchtiger
Burgundertyp, präsente Säure, ausreichende Länge im
Nachgeschmack



- Geologische Grundlage unserer Weinberge sind Keuperverwitterungsböden, also tonige Mergel mit teilweise leichten Sandbeimischungen.
- Geerntet wurden die Johannitertrauben am 18.09.2018 mit 90° Oe. und einem pH von 3,15.
- Nach 8 Std Maischestandzeit gepresst, bewusste Mostoxidation und durch absetzen lassen vorgeklärt.
- Der Most wurde zum spontanen Gärstart in einen Edelstahltank gelegt und dann am 1.10. daraus zwei neue Barriques befüllt.
- Eine Teilmenge weiter im Tank vergoren, welche bei 12 g/l Restzucker stehen blieb.
- Die Gärung in den Barriques verlief zunächst vorbildlich ruhig, wurde dann sehr gemächlich, aber konstant, und dauerte insgesamt 11 Monate.
- Am 9. 12. 2019 erfolgte der 1. Abstich, der Wein kam nochmals in die Fässer und wurde am 1.5.2020 filtriert (Menge 450l) und mit der im Tank vergorenen Variante auf 750l ergänzt.
- Abfülldatum war der 26.5 2020.
- 12,9% vol. Alkohol, 7,1 g/l Restzucker, 5,6 Gesamtsäure, Gesamt SO₂ 81 mg/l, freie SO₂ 20 mg/l, Zuckerfreier Extrakt 17,2 g/l





MUSCARIS AUSLESE

8,90 € inkl. MwSt.

11,87 € / L

zzgl. Versand

Jahrgang: 2021
Rebsorte: Gewürztraminer
Zusatz: Deutscher Prädikatswein
Geschmack: edelsüß

Anbaugebiet: Rheinhessen
Kategorie: Weißweine

Artikelnummer: 0522
Füllmenge: 0,75 Liter
Alkohol: 9% Vol.
Allergenhinweis: enthält Sulfite
Lieferzeit: 3-5 Werktage



Solaris & Muscaris Herbstgold 2020 Holzfaß 17 €

Piwi International Wine Challenge
2022 Top Gold (98 Punkte)

hell bernsteinfarbig, prächtig, rund,
Feuerstein,
langer Abgang, 15% Vol





Weinexpertise

...

Cabernet Cortis trocken

Jahrgang	2016
Klassifikation	... Lagen-/Reservewein ...
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Cabernet Cortis
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken

Traubenlese	Handlese
Gärung	Maischegärung
Ausbau	im Eichenfass gereift
Auszeichnungen	Gold (PIWI-Weinpreis)

Analyse:	
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Säure	5,7 g/l
Süße	1,4 g/l
Allergene	enthält Sulfite



Weingut Gemmrich GbR • Löwensteiner Str. 34 • 71717 Beilstein
Tel. 07062 3514 • Fax 07062 23886 • bg@gemmrich.de • www.gemmrich.de

Weinexpertise

	Cassis, Brombeere, Kirsche, grüne Paprika
	Cassis, Brombeere, Kirsche, grüne Paprika, gut eingebundene Tannine
	perfekt zu kräftigen Gerichten, wie Entenbrust oder Wildragout
	9 - 12 °C

Beschreibung

Cabernet Cortis, ein Cabernet wie man ihn sich wünscht.

Im Glas lässt er aufgrund seiner tiefroten Farbe, und leichten bräunlichen Reflexen eher einen leichten Rotwein vermuten. Umso mehr wird man von der komplexen Aromenvielfalt und der Intensität dieses Rotweins überrascht. Es stechen kräftig dunkle Beerenaromen von Cassis, Kirsche und Holunder hervor. Diese werden von grüner Paprika, Pfeffernoten, dunkler Schokolade und Vanille ergänzt. Durch die lange Lagerung im Holzfass entfaltet der kräftige Rotwein sein volles Potential und bindet die ausgeprägten Gerbstoffe gekonnt ein. Ein gigantischer Rotwein für besondere Stunden.



UNKAPUTT BAR - Der Held unter den Weinen

Piwis sind die wahren Helden unter den Rebsorten und das gilt es in die Welt hinaus zu tragen.

- UNKAPUTT BAR - da die Reben stark gegen Pilzkrankheiten sind
- UNKAPUTT BAR - da wir unsere Kulturlandschaft erhalten können
- UNKAPUTT BAR - da und die Natur am Herzen liegt
- UNKAPUTT BAR - da wir ein Statement setzen möchten

Aus diesem Grund sind knapp 20% unserer Rebfläche mit den sogenannten Piwis bepflanzt. Mit dieser Marke möchten wir dazu aufrufen zu hinterfragen wie wir alle mit unserer Umwelt umgehen und parallel die Bekanntheit von Piwi Rebsorten steigern. Wir möchten mit diesen Weinen begeistern und zeigen, dass Wein trinken nicht altbacken und kompliziert sein muss. Denn UNKAPUTT BAR sind nicht nur leckere Weine, sondern viel mehr ein Lebensgefühl.

