



*Weingut*

**WELLER-LEHNERT**

Weinliste 2017

## Tradition seit Generationen

Bereits seit 8 Generationen bebauen wir Weinberge in Piesport, der Heimat des weltberühmten Piesporter Goldtröpfchens. Dies bedeutet Tradition, die vor allem zu hoher Qualität verpflichtet.

Unser Bestreben liegt darin, traditionelles Wissen, sowie bewährte An- und Ausbaumethoden zu nutzen und bei Bedarf mit neuen Techniken und Ideen zu verbinden – immer mit dem Ziel, qualitativ hochwertige Weine zu erhalten.

Die naturnahe Bewirtschaftung unserer Reben, moderate Erträge, sowie der schonende Ausbau unserer Weine sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

## Liebe Weinfreunde,

kaum etwas verbindet Menschen mehr als die Begeisterung für guten Wein. Wein ist tiefgründig, intensiv, ehrlich und aufregend.

Wein lässt uns feiern, reden, staunen und träumen. Wein gehört zum Leben !

Wir hoffen, dass auch wir Sie für unsere Weine begeistern können und stehen Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Weine mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre  
Familie Matheus



Mitglied der Prädikatswein-Versteigerungs-  
Gesellschaft Mosel-Saar-Ruwer e.V.



Jörg und Petra Matheus mit Frank und Kai

## Weinliste 2017 Inhaltsverzeichnis

<b>ROTWEINE</b>	<b>5</b>
<b>BLANC DE NOIR UND ROSÉ</b>	<b>5</b>
<b>REBSORTENWEINE</b>	<b>7</b>
<b>LITERWEINE UND CLASSIC</b>	<b>8</b>
<b>TROCKENE RIESLINGWEINE</b>	<b>9</b>
<b>FEINHERBE RIESLINGWEINE</b>	<b>11</b>
<b>RIESLINGWEINE MIT NATÜRLICHER SÜSSE</b>	<b>11</b>
<b>RIESLING-RARITÄTEN</b>	<b>12</b>
<b>TRAUBENSAFT</b>	<b>12</b>
<b>SEKT &amp; SECCO</b>	<b>13</b>
<b>EDELBRÄNDE</b>	<b>14</b>
<b>AGB, KONTAKTADRESSE</b>	<b>15</b>



## | Merlot

Merlot zählt zu den meist angebaute Rotweinsorten weltweit. Die recht dunklen Weine erinnern an den Geschmack von Pflaumen und schmecken weich und geschmeidig. Passt besonders gut zu leichteren Gerichten.

## | Cabernet Sauvignon

Zählt zu der bekanntesten Rebsorte der Welt. Die Weine des Cabernet Sauvignon haben großen Charakter. Sie besitzen den typischen Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und haben ein Aroma von grünem Paprika. Die Weine eignen sich besonders zu gebratenem Rind- oder Lammfleisch mit dunklen Saucen.

## | Spätburgunder

Stammutter der Pinot-Familie. Ein Klassiker für gehobene Ansprüche. Die Weine sind vollmundig, samtig und haben ein fruchtiges Aroma. Duft nach roten Früchten und Beeren über Kirsch und Brombeeren bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Begleiter zu Braten, Wild oder auch zur Käseplatte.

## | Dornfelder

Intensive Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder. Tiefdunkle Farbe. Ideal für die kühlere Jahreszeit, im Sommer sogar leicht gekühlt zu genießen. Passt zu kräftigem Braten, Wild oder Käse.

# Rotweine

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Fl.
101	2015	<b>Dornfelder lieblich</b> • samtig mild, feine Frucht <i>RZ: 57,0 g/l, S: 5,1 g/l, Alc. 10,0 % Vol.</i>	0,75	<b>4,50</b> (6,00/ℓ)
104	2016	<b>Dornfelder trocken</b> • intensive Beerenfrucht, harmonisch und gehaltvoll <i>RZ: 3,8 g/l, S: 4,9 g/l, Alc. 12,5 % Vol.</i>	0,75	<b>4,50</b> (6,00/ℓ)
105	2016	<b>Spätburgunder trocken</b> • feinfruchtig, harmonisch, samtig und elegant <i>RZ: 3,7 g/l, S: 4,8 g/l, Alc. 13,0 % Vol.</i>	0,75	<b>6,00</b> (8,00/ℓ)
108	2015	<b>Merlot trocken</b> • ansprechend, zart und weich <i>RZ: 3,6 g/l, S: 4,9 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>6,20</b> (8,27/ℓ)
106	2015	<b>Spätburgunder/Cabernet Sauvignon trocken</b> • im Barrique gereift, rund und gehaltvoll <i>RZ: 4,9 g/l, S: 4,4 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>8,50</b> (11,33/ℓ)
107	2015	<b>Cabernet Sauvignon trocken</b> • im Barrique gereift, gehaltvoll, kräftige Farbe, herrliche Röstaromen <i>RZ: 3,8 g/l, S: 5,3 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>9,00</b> (12,00/ℓ)

# Rosé und Blanc de Noir

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Fl.
202	2016	<b>Blanc de Noir trocken</b> • leichte Lachsfarbe, fruchtiger Sommerwein <i>RZ: 5,1 g/l, S: 5,5 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>5,00</b> (6,67/ℓ)
103	2016	<b>Spätburgunder Rosé trocken</b> • fruchtig herb, erfrischender Sommerwein <i>RZ: 5,9 g/l, S: 5,6 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>5,00</b> (6,67/ℓ)
102	2016	<b>Spätburgunder Rosé feinherb</b> • erfrischend, feinfruchtig, lebendig <i>RZ: 18,1 g/l, S: 5,7 g/l, Alc. 12,5 % Vol.</i>	0,75	<b>5,00</b> (6,67/ℓ)



## | Sauvignon Blanc

Hat in den letzten Jahrzehnten einen Siegeszug in der ganzen Welt angetreten. Mittlerweile wächst er in Deutschland auf über 300 ha. Kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten. Passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder auch zu Pasta mit Sahnesauce.

## | Chardonnay

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Der Duft von Melone, exotischen Früchten, Stachelbeeren und nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch. Es sind stoffige und nachhaltige Weine. Gute Begleiter zu Fisch- und Meeresfrüchten.

## | Weißer Burgunder

Dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder Ananas erinnert. Er besitzt eine angenehme, erfrischende Säure. Vielseitig verwendbarer Menüwein. Gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

## | Grauer Burgunder

Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter, sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst, Ananas und Citrusfrüchte erinnern. Harmoniert gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm und leichten Wildgerichten.



# Rebsortenweine

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
204	2016	<b>Weißer Burgunder trocken</b> • feinfruchtige Aromatik, erfrischender Genuss <i>RZ: 6,8 g/l, S: 5,8 g/l, Alc. 13,0 % Vol.</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
205	2016 2015	<b>Chardonnay trocken</b> • facettenreich, fein ausbalancierte Säure <i>RZ: 6,8 g/l, S: 6,0 g/l, Alc. 13,0 % Vol.</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
206	2016	<b>Sauvignon Blanc trocken</b> • fruchtig, saftig, belebt den Gaumen <i>RZ: 6,2 g/l, S: 5,8 g/l, Alc. 12,5 % Vol.</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
201	2016	<b>Grauer Burgunder trocken</b> • feine Fülle und Frucht, mineralisch <i>RZ: 6,2 g/l, S: 5,2 g/l, Alc. 12,5 % Vol.</i>	0,75	<b>5,80</b> (7,73/ℓ)
209	2014	<b>Quartett</b> • im Barrique gereift, Cuvée aus vier Rebsorten; kräftig, rund, feine Holznote <i>RZ: 9,0 g/l, S: 6,2 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>8,50</b> (11,33/ℓ)



# Classic & Literweine

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
300	2016	<b>Riesling Classic</b> • knackig, fruchtig, idealer Zech- und Sommerwein <i>RZ: 11,3 g/l, S: 7,4 g/l, Alc. 12,0 % Vol.</i>	0,75	<b>4,50</b> (6,00/ℓ)
501	2016	<b>Riesling trocken</b> • rassig, herrlich frischer Tischwein <i>RZ: 6,5 g/l, S: 6,6 g/l, Alc. 13,0 % Vol.</i>	1,0	<b>4,50</b>
502	2016	<b>Riesling feinherb</b> • frisch, fruchtig, idealer Durstlöcher <i>RZ: 17,8 g/l, S: 6,7 g/l, Alc. 12,0 % Vol.</i>	1,0	<b>4,50</b>
503	2016	<b>Riesling lieblich</b> • fruchtig, spritzig, Terrassenwein <i>RZ: 49,5 g/l, S: 7,3 g/l, Alc. 10,0 % Vol.</i>	1,0	<b>4,50</b>
504	2015	<b>Cuvée Rot feinherb</b> Spätburgunder & Dornfelder • ein Rotwein zum Zechen <i>RZ: 18,5 g/l, S: 4,9 g/l, Alc. 12,5 % Vol.</i>	1,0	<b>4,50</b>





## | Riesling

Edelste deutsche Weißweinsorte. Im Duft dominieren Pfirsich und Apfel. Im Mund spürt man eine rassige Säure. Sehr mineralische Weine. Trockene bis feinherbe Weine passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- oder Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit heller Soße und Geflügel. Feinherbe bis liebliche Spätlesen harmonisieren gut zu Frischkäse. Fruchtig, süße Spätlesen und edle Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte, edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind optimale Aperitifs zu festlichen Menüs.



## Trockene Riesling-Weine

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
203	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Kabinett trocken • feine Frucht, zupackend, voller Geschmack <i>RZ: 7,3 g/l, S: 6,9 g/l, Alc. 12,0 % Vol.</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
207	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Spätlese trocken • mineralisch, gehaltvoll, klare Frucht <i>RZ: 7,8 g/l, S: 6,8 g/l, Alc. 13,0 % Vol.</i>	0,75	<b>7,50</b> (10,00/ℓ)
208	2016 2015	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling „LANGE GOLDKAPSEL“ • nachhaltig, mineralisch, kräftiger Körper <i>RZ: 9,0 g/l, S: 7,5 g/l, Alc. 13,5 % Vol.</i>	0,75	<b>11,50</b> (15,33/ℓ)
210	2016 2015	<b>Piesporter Domherr</b> Riesling Großes Gewächs • konzentriert, feine Frucht, großer Wein <i>RZ: 9,7 g/l, S: 5,7 g/l, Alc. 14,0 % Vol.</i>	0,75	<b>15,50</b> (20,66/ℓ)



## Feinherbe Riesling-Weine

Art.-Nr.	Jahr-gang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
301	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Kabinett feinherb • herrlich animierend, ausgewogene Fruchtsüße <i>RZ: 16,1 g/l, S: 7,3 g/l, Alc. 11,5 % Vol</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
304	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Spätlese feinherb • beeindruckender Körper, mineralisch, vielschichtig, ausgewogenes Aroma Fruchtsüße <i>RZ: 25,8 g/l, S: 7,4 g/l, Alc. 11,5 % Vol</i>	0,75	<b>7,50</b> (10,00/ℓ)
305	2016 2015	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling feinherb „LANGE GOLDKAPSEL“ • fruchtbetont, gehaltvoll, stoffiger Riesling <i>RZ: 25,9 g/l, S: 7,9 g/l, Alc. 13,0 % Vol</i>	0,75	<b>11,50</b> (15,33/ℓ)

## Riesling-Weine mit feiner natürlicher Süße

Art.-Nr.	Jahr-gang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
401	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Kabinett • feines Aroma, stoffig, rassig <i>RZ: 48,1 g/l, S: 7,8 g/l, Alc. 10,0 % Vol</i>	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
402	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Spätlese • lebendiger, filigraner Wein mit einem komplexen Spiel von Fruchtaromen <i>RZ: 64,3 g/l, S: 7,7 g/l, Alc. 8,0 % Vol</i>	0,75	<b>7,50</b> (10,00/ℓ)
403	2016	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Auslese ** • sehr komplex, phantastische Mineralität mit perfekter Säurestruktur <i>RZ: 75,4 g/l, S: 7,9 g/l, Alc. 8,5 % Vol</i>	0,75	<b>10,50</b> (14,00/ℓ)
404	2015 2009	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Auslese *** • kraftvoll, reife Frucht <i>RZ: 87,1 g/l, S: 9,1 g/l, Alc. 8,5 % Vol</i>	0,75	<b>14,00</b> (18,67/ℓ)



## Riesling-Raritäten

Art.-Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
601	2009	<b>Piesporter Treppchen</b> Riesling Eiswein • typische Eisweinnase, lebendiger, nachhaltiger Wein, saftig	0,375	<b>23,00</b> (61,33/ℓ)
603	2009	<b>Piesporter Goldtröpfchen</b> Riesling Beerenauslese • nachhaltiger, intensiver Geschmack, gutes Reifepotential	0,375	<b>25,00</b> (66,67/ℓ)

## Traubensaft

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
TSW	<b>Weiß</b> (alkoholfrei)	0,75	<b>2,50</b> (3,33/ℓ)
TSR	<b>Rot</b> (alkoholfrei)	0,75	<b>2,50</b> (3,33/ℓ)

## | Sekt

Unsere Sekt-Spezialitäten werden auch Ihnen prickelndes Vergnügen bereiten. Nur sorgfältig ausgesuchte Trauben werden im traditionellen Flaschengärverfahren zu unseren Spitzensekten verarbeitet.



## Sekt & Secco

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
S1	<b>Secco</b> • das prickelnde Erlebnis für den Sommer	0,75	<b>5,50</b> (7,33/ℓ)
S2	<b>Riesling brut</b> • klassische Flaschengärung, fruchtig, spritzig, weinig	0,75	<b>9,50</b> (12,67/ℓ)
S3	<b>Chardonnay brut</b> • klassische Flaschengärung, feingliedrig mit ansprechender Aromatik	0,75	<b>9,50</b> (12,67/ℓ)
S4	<b>Spätburgunder Rosé trocken</b> • klassische Flaschengärung, fruchtig, spritzig	0,75	<b>9,50</b> (12,67/ℓ)



# Edelbrände

aus eigener Brennerei

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
01	<b>Marc vom Riesling</b> Feinbrand 40% vol.	0,5	<b>8,00</b> (16,00/ℓ)
02	<b>Riesling Weinhefe</b> Feinbrand 40% vol.	0,5	<b>8,50</b> (17,00/ℓ)
03	<b>Obstler</b> 40% vol.	0,5	<b>8,00</b> (16,00/ℓ)
04	<b>Zwetschgen</b> 40% vol.	0,5	<b>9,50</b> (19,00/ℓ)
05	<b>Mirabellen</b> 40% vol.	0,5	<b>11,50</b> (23,00/ℓ)
06	<b>Williams Christ</b> 40% vol.	0,5	<b>11,50</b> (23,00/ℓ)

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/ Ltr.	€/Flasche
07	<b>Roter Weinbergspfirsich</b> 40% vol.	0,5	<b>11,50</b> (23,00/ℓ)
08	<b>Himbeer</b> 40% vol.	0,5	<b>18,50</b> (37,00/ℓ)
09	<b>Roter Weinbergspfrsichlikör</b> 20% vol.	0,5	<b>8,00</b> (16,00/ℓ)
10	<b>Haselnussgeist</b> 40% vol.	0,5	<b>17,50</b> (35,00/ℓ)



## Zahlungs- und Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung, Sektsteuer und Mehrwertsteuer ab Weingut.

Für Selbstholer und eigener Auslieferung verpacken wir in 6er Kartons.

### Versand:

Bei Bestellung ab € 200,00 an eine Adresse senden wir frachtfrei innerhalb Deutschlands. Aufgrund günstiger Konditionen, die wir gerne an unsere Kunden weitergeben, versenden wir alle Pakete mit der Post. Die Versandkosten liegen für 6er, 12er oder 21er Kartons bei € 8,00. Transportschäden sind sofort beim Transportunternehmer zu reklamieren, damit der Verlust ersetzt werden kann.

### Zahlung:

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb 14 Tagen.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zahlungs- und Erfüllungsort ist Piesport. Gerichtsstand ist für beide Teile Bernkastel-Kues.

### Bankkonto:

Sparkasse Mittelmosel Eifel-Mosel-Hunsrück  
Konto Nr. 36277, BLZ 58751230

IBAN: DE07 5875 1230 0000 0362 77

SWIFT-BIC: MALADE51BKS

### Geschenk-Angebote:

Gerne übernehmen wir zu jedem Anlass für Sie die Erledigung Ihrer Geschenk-Aufträge und garantieren – bei rechtzeitiger Disposition – die termingerechte Auslieferung. Auf Wunsch fügen wir einen persönlichen Gruß von Ihnen bei.

### Weinprobe

Gerne geben wir Ihnen Gelegenheit – auch an Wochenenden – zu einer Weinprobe oder Weineinkauf, bitten jedoch um vorherige Terminabsprache.



*Weingut*  
**WELLER-LEHNERT**



St. Michaelstraße 29 · D-54498 Piesport/Mosel  
Fon +49 (0) 6507 2498 · Fax +49 (0) 6507 6766  
Mail [info@weller-lehnert.de](mailto:info@weller-lehnert.de) · [www.weller-lehnert.de](http://www.weller-lehnert.de)



*Weingut*

**WELLER-LEHNERT**

Inhaber: Familie Matheus · St. Michaelstraße 29 · D-54498 Piesport/Mosel  
Fon +49 (0) 6507 2498 · Mail [info@weller-lehnert.de](mailto:info@weller-lehnert.de) · [www.weller-lehnert.de](http://www.weller-lehnert.de)

