

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Deutsche Version: Seite 1-3 · English version: page 4-6

Unsere Weine

Gutswein trocken

Dieser „ehrlliche Rheingauer“ ist geprägt von feinen exotischen Aromen, gepaart mit einer markanten Säure, die präsent aber nicht spitz ist. Ein Essensbegleiter für jeden Tag oder einfach zum Trinken in geselliger Runde.

Gutswein halbtrocken

Dieser Wein wird bestimmt durch die Aromen gelber Früchte. Die Frische verleiht eine pikante Säure und feines Kohlensäurespiel am Gaumen. Ein echter Terrassenwein!

Gutswein mild

Ein Rheingauer Klassiker: gut schmeckbare Süße gepaart mit rassischer Säure, die dem Wein ein filigranes Rückgrat gibt. Dieser „Milde“ passt zu vielen Süßspeisen und ist der Verführer für alle Neuweintrinker. Er wird alle, die liebliche Weine mögen überzeugen.

Alta Villa

Dieses Rieslingcuvée aus den besten Eltviller Lagen ist der optimale Essensbegleiter für viele Fleischgerichte oder zur kräftigen italienischen Küche. Ein durch den Ausbau im traditionellen großen Holzfass sehr trinkreifer Wein mit exzellenten rieslingtypischen Fruchtaromen und würzigen Komponenten. Er wird Sie durch seine Haltbarkeit überzeugen – genießen Sie ihn jetzt oder erst in ein paar Jahren.

„1467“

Saft und Kraft zeichnen diesen feinherben Riesling aus. Das Rückgrat dieses überaus bekömmlichen Weines bilden moderate Restzucker, die von der für den Riesling so wichtigen Fruchtsäure umspielt werden. Ausgebaut zum Teil im großen Holzfass, aber auch im Edelstahl bringt dieser Wein Fülle und feinen Schmelz mit. „Ein Maul voll Wein!“

Riesling Erstes Gewächs

Der beste trockene Riesling unseres „Eltviller Sonnenbergs“ wird jedes Jahr für das Erste Gewächs ausgewählt. Eine langsame Gärung in einem neuen 3000 l Holzfass bringen phantastische Fruchtaromen nach Ananas und Pfirsich mit sich. Untermalt von den vanilligen Tönen des Holzfasses bildet sich eine wahre Aromaexplosion auf der Zunge. Dieser sehr komplexe und alkoholreiche Wein wird jeden Liebhaber hochwertiger geschmacklich trockener Weine überzeugen.

Johannes G.

Der Exot unter den Rieslingen! Am Anfang von Vielen belächelt, findet unser in kleinen Holzfässern (500 l) ausgebaute Riesling immer mehr Anhänger. Dieser Wein aus der bekannten Lage „Eltviller Kalbspflicht“ lebt von den für die Lage typischen erdigen und leicht vegetativen Noten, die durch den Ausbau im Doppelbarrique vielseitiger werden und um schokoladige und nach Vanille duftenden Noten ergänzt werden. Durch eine teilweise malolaktische Gärung wurde die Säure etwas weicher und somit auch für Rieslingfreunde, die sonst Probleme mit der rassischen Säure haben, sehr bekömmlich. Probieren Sie unser Experiment und werden Sie Trendsetter in neuen Rieslingdimensionen!

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Grüner Veltliner

Die Frage war: Welche Rebsorte bildet eine säureärmere Variante zum Riesling und passt in den Rheingau? Die Antwort: Grüner Veltliner! Man glaubt es kaum, aber diese aus unserem Nachbarland Österreich stammende Sorte war früher im Rheingau beheimatet und ist sogar in der Sortenliste zugelassen. Der Grüne Veltliner passt optimal auf die Böden der Eltviller und Kiedricher Lagen.

Rein im Edelstahl ausgebaut präsentiert sich unser „GreeVee“, wie er von unserem amerikanischen Importeur genannt wird, fruchtig und elegant. Optimal als gut gekühlter Sommerwein und zu leichten mediterranen Speisen.

Eltviller Sonnenberg – Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner für Fortgeschrittene! Ein opulenter Wein, dem ein ordentlicher Alkoholgehalt das Gerüst gibt. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und die typische pfeffrige Note bilden „das Fleisch“. Durch den langsamen Ausbau im kleinen Holzfass und damit einhergehender Microoxidation der Gerbstoffe entsteht ein Wein mit großer Komplexität und viel Schmelz. Ein Wein für schöne Abendstunden vor dem Kamin – vielleicht mit Zigarre und Knabbereien.

Sommersturm

Unsere Antwort auf den Prosecco. Ein herrlich fruchtiger Perlwein mit belebender Säure und frischer Kohlensäure. Dieser Sommersturm macht müde Geister munter und bringt Schwung auf ihrer Sommerfête.

Sommerwind

Ein Cuvée aus Riesling und Kerner. Der Riesling bringt Rasse und Aromen exotischer Früchte, der Kerner belebt das Bukett mit floralen Tönen. Dieser Sommerwein spricht fast alle Weintrinker an, denn die Restsüße ist schmeckbar, aber nicht zu hoch und die Säure sehr bekömmlich. Der Griff zur zweiten oder dritten Flasche wird ihnen nicht schwer fallen.

Spätburgunder Weißherbst

Unser weiß gekelterter Spätburgunder besticht durch Erdbeer- und Himbeeraromen. Die niedrige Fruchtsäure und der ganz geringe Restzucker machen den Wein sehr bekömmlich und einfach zu trinken. Sehr gut gekühlt ist er ideal zum Frühschoppen.

Rubeus

Unsere Spätburgunder runden unser Sortiment ab. In unseren besten Lagen wachsen die Burgundertrauben für diesen Wein, der vordergründig die typischen Kirscharomen aufweist und getragen wird von schokoladigen Röstaromen, die der lange Holzfassausbau mit sich bringt. Durch strikte Ertragsreduktion und selektive Lese entsteht ein dichter Spätburgunder mit tief rubinroter Farbe. Es muss nicht immer ein „Franzose“ sein, wo das Gute so nah wächst.

Eltviller Sonnenberg Spätburgunder Erstes Gewächs

Unser Meisterstück! Es gibt nicht viele vergleichbare Spätburgunder in Deutschland, und im Rheingau erhalten nur wenige Spätburgunder die Auszeichnung „Erstes Gewächs“. Ein imposanter Wein mit kräftigem, aber nicht überladendem Alkohol. Hochreife, gesunde Pinottrauben werden in Microfermentern vergoren, schonend gepresst und durch ein sehr langes Barriquelager (24 Monate) veredelt. Das Ergebnis ist ein Wein mit einer großen Aromavielfalt, angefangen von reifen Brombeeren bis hin zu rauchigen und leicht ledrigen Düften, die typisch sind für große Spätburgunder. Dieser Wein sollte dekantiert genossen werden, in ruhiger und geselliger Runde, nach einem guten Abendessen.

K O E G L E R

— RHEINGAU —

Riesling Spätlese

Dieser Wein mit wunderschönem Fruchtzucker ist typisch für den Rheingau. Gekühlt vergoren und rechtzeitig durch Kälte in der Gärung unterbrochen, verbleibt im Wein hauptsächlich Fructose. Diese zeichnet sich durch eine feinere Süße und eine höhere Süßkraft als die Glucose aus, außerdem ist sie für Diabetiker unbedenklicher. Aus hochreifen und kerngesunden Trauben wird dieser Wein gekeltert und Sie zu vielen Desserts, z.B. frische Erdbeeren oder Panna cotta begeistern.

Sonnenberg Spätlese

Unser Einstieg in den Bereich der edelsüßen Weine. Bewusst wurde hier ein Teil der Trauben mit der berühmten Edelfäule (*Botrytis cinerea*) gelesen. Die von dem Pilz befallenen Trauben weisen ein extrem hohes Mostgewicht und einen hohen Säuregehalt sowie einen hohen Gehalt an höherwertigen Alkoholen auf, die dem Wein seinen edlen Charakter verleihen. Trotz der hohen Restsüße wirkt dieser Wein nicht „massiv“, sondern elegant und anregend.

Eltviller Sonnenberg Riesling Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Diese edelsüßen Raritäten sind die Spitze eines außergewöhnlichen Jahrganges 2007. Die edelfaulen Trauben wurden in mühevoller Handarbeit selektiert und in kleinen Gebinden vergoren. Das Resultat sind Weine mit edler Süße und dezenter Botrytisnase. Der Geschmack erinnert an reife Feigen und Honig. Diese Weine sind ideal zu sehr süßen Desserts oder zu kräftigem Käse, z. B. Blauschimmelkäse. Aber auch als Muntermacher am Abend sind sie sehr zu empfehlen, denn sie enthalten eine große Menge Traubenzucker.

Riesling Eiswein

Der wetterabhängige Klassiker präsentiert sich mit einer Frucht nach Mirabelle und reifen Birnen, die von der hohen Säure getragen wird. Im Jahr 2007 ist das Pokerspiel mit dem Wettergott positiv ausgegangen und kurz vor Weihnachten 2007 konnten bei -9° Celsius hart gefrorene Rieslingtrauben mit einem Mostgewicht von 148° Oechsle geerntet werden. Nach der Gärung präsentiert sich ein harmonischer Wein mit sehr viel Lagerungspotential – der macht auch noch unseren Enkeln Spaß!

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Wine Descriptions

Gutswein trocken (Estate Riesling dry)

This 'True Rheingauer' is defined by its fine exotic aromas, paired with a distinctive acidity that doesn't over-dominate. A perfect wine to accompany your everyday meal, or simply to enjoy with a group of friends.

Gutswein halbtrocken (Estate Riesling off-dry)

This wine is defined by its aromas of yellow-fleshed fruit. The freshness of this wine is created by its piquant acidity and a light carbonation on the palate. A wine for the patio!

Gutswein mild (Estate Riesling sweet)

A classic from the Rheingau: a delicious sweetness, paired with a racy acidity that give this wine its fine structure. This 'mild one' is well suited for many sweet dishes, or a good beginning wine for those who are new to the wine world.

“Alta Villa“ Riesling dry

This Riesling from our best fields serves as an optimal wine to accompany many types of meals, including hearty Italian dishes. Through its ageing in traditional large wooden barrels, this wine has a fascinating combination of typical peach and citrus aromas as well as a touch of spice. This wine has potential to age: enjoy this wine now or wait a few years.

“1467“ Riesling off-dry

Juice and power are the main characteristics of this off-dry Riesling. A moderate amount of residual sugar make up the backbone of this agreeable wine, which balances harmoniously with the Riesling's acidity. Aged partially in large wooden barrels, this wine has the richness and fusion that fits the Rheingau saying: "a mouthful of wine."

Riesling Erstes Gewächs (First Growth)

Our top dry Riesling is selected from our "Eltviller Sonnenberg" (Sun Mountain) vineyard. It is a slow fermentation in a 3000 Liter wooden barrel that brings out fantastic aromas of peach and pineapple, underlined by vanilla aromas that all make up for an aroma explosion on the tongue. This complex wine will be one to convince all lovers of dry white wines!

“Johannes G.“ Riesling dry

The exotic one out of the bunch! At first laughed at, this Riesling aged in small wooden barrels (500 Liter) has been gaining more and more fans. The wine which comes from the famous "Eltviller Kalbspflicht" vineyard is defined by its typical earthy and green aromas. It is these subtle aromas which are made more complex with hints of chocolate and vanilla which are the result of its ageing in a 'doppel-barrique'. As a result of the malolactic fermentation in the wooden barrels, this wine has a much softer acidity and is much rounder. Give our "experiment" a try, and become a trend setter in the world of Riesling wines!

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Grüner Veltliner dry

The question was: Which grape varietal has a lower amount of acidity and grows well in the Rheingau? The answer: Grüner Veltliner! Most people don't know that this famous Austrian varietal grew once in the Rheingau. The Grüner Veltliner grows optimally in the vineyards of Eltville and Kiedrich. Fermented in stainless steel, this wine presents itself with clarity and an elegant fruitiness. This wine can be best enjoyed well chilled as a terrace wine or with light Mediterranean dishes.

Grüner Veltliner – Eltviller Sonnenberg dry

The Grüner Veltliner for the connoisseur. An opulent wine from our best vineyard, this wine has a sturdy backbone of alcohol accompanied by aromas of black current and the typical white pepper which make up the meat of this wine. Through a slow ageing in a small wooden barrel, this wine has a smooth tannin structure which provides roundness. A wine for relaxing evening hours in front of the fireplace – perhaps with a cigar.

Sommersturm (Summer Storm)

Our answer to Prosecco. A wonderfully fruity sparkling wine with a lively acidity and refreshing carbonation. This summer storm enlivens tired spirits and will give spunk to any summer party.

Sommerwind (Summer Wind)

A cuvee from Riesling and Kerner. The Riesling gives its liveliness and exotic fruit aromas while the Kerner grape lends its floral bouquet. This summer wine speaks to all wine drinkers, with a slight residual sugar supported by a crisp acidity. It will not be a hard decision to reach for the second or third bottle.

Spätburgunder Weißherbst (Pinot Noir 'blanc de noir')

Our Pinot Noir rosé wine is characterized by its strawberry and raspberry aromas. The naturally low acidity and sugar make this wine very agreeable to drink. Enjoy this wine well chilled!

Spätburgunder (Pinot Noir) “Rubeus“

This Pinot Noir is grown in our best fields, which provide the ultimate environment for developing the typical cherry and chocolate aromas. The roasted aromas in this wine are created by the long barrique ageing this wine goes through. It is through very stringent low harvest yields that we are able to ensure this wine has a deep ruby red color. It doesn't always have come from France in order to get a top quality Pinot.

Eltviller Sonnenberg Spätburgunder Erstes Gewächs (Pinot Noir First Growth)

A Masterpiece! There are not many comparable Pinots in Germany, and it is only a few in the Rheingau region that receive this distinction “Erstes Gewächs”. An imposing wine with power, but not overwhelming with alcohol. Extremely ripe, healthy Pinot grapes are micro-fermented, carefully pressed and ennobled through an ageing period of 24 months in new French barriques. The results are a wine with extensively diverse aromas, initially hinting of ripe blackberries, developing into smokey and leathery aromas – all the making of a great Pinot Noir. This wine should be enjoyed first decanted, at best in a circle of friends after a delicious meal.

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Riesling Spätlese (Late Harvest sweet)

This wine with its delicious residual sugar is typical for the Rheingau. It is mostly a significant amount of fructose that remains after stopping the fermentation early by chilling the wine. Fructose is known for its more refined sweetness and flavor than glucose. Our Spätlese is created from extremely ripe and healthy grapes, and is a favorite that would go well with many desserts... try it with fresh strawberries or panna cotta!

Sonnenberg Spätlese (Late Harvest)

Our entry-level wine in the realm of the noble sweet wines. It is with intention that we harvest part of our grapes for this wine with noble rot (*Botrytis cinerea*). These “noble” grapes are especially precious as they have high levels of both sugar and acidity. Despite the higher level of residual sugar, this wine is not overwhelming with sweetness, but rather it is balanced and elegant.

Eltviller Sonnenberg Riesling Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

These noble sweet rarities are the top wines of the exceptional year of 2007. The grapes with the precious “noble rot” are very carefully selected and fermented in small tanks. The results are wines with a refined sweetness and mild botrytis nose. The taste is reminiscent of ripe figs and honey. The wine is ideal in accompaniment of very sweet desserts or with strong cheeses, e.g. blue cheese. Due to its significant amount of sugar, this would be a wine to liven up one’s spirits for the evening!

Riesling Eiswein (Ice Wine)

This weather-dependent classic presents itself with aromas of mirabelle and ripe pear, which are well balanced by its higher acidity. This year’s gamble with the weather god turned out positive - at -9°C we were able to harvest our hard frozen Riesling grapes shortly before Christmas with 148° Oechsle. After the fermentation, we realized how harmonious this wine is, as well as its very long ageing potential – this wine will be interesting even for our grandchildren!