



Weinpreisliste Juni 2011

Ehedem ein Kloostergut der Abtei Eusserthal



JKI – Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

Sehr geehrte Weinliebhaber,

in gewohnter Weise präsentieren wir Ihnen unsere besonderen Weine aus neuen wie aus traditionellen Rebsorten. Der Jahrgang 2010 hat die Winzer an der Südlichen Weinstraße gefordert: Kühle Witterung während der Blüte reduzierte den Ertrag. Ein kühler und nasser Sommer führte zu hohen Säurewerten und ließ einen schwierigen Jahrgang vermuten. Erst im Herbst trugen viele Sonnenstunden und Wärme zu einer Reduktion der überhohen Säure bei.

Markantes Zeichen des Jahrgangs 2010 ist dennoch eine lebendige Säure, die wie Sie den ausgewiesenen Werten in der Weinliste entnehmen können, etwas höher liegt als im langjährigen Durchschnitt. Mit reifer Säure und deren guten Einbindung präsentieren sich die Weißweine jedoch von erstaunlich harmonischer und fruchtiger Art mit wunderbarer Aromatik.

Unsere Rotweine zeigen sich mit ausbalancierter Säure, harmonisch und dennoch kräftig.

2010er Weine zählen zu den Jahrgängen, die man einfach probieren muss. Sie werden diesen markanten Jahrgang schätzen und genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei Ihrer Entdeckungstour.

Ihr

Leiter des Instituts

Kellermeister

und

Nr.	Jahrgang	Sorte und Lage	Inhalt	Euro
-----	----------	----------------	--------	------

Weißweine

500		Weißwein trocken Deutscher Wein** A: 11,0 S: 8,1 RZ: 3,9	1,0 l	1,90
510		Weißwein halbtrocken Deutscher Wein** A: 11,0 S: 7,4 RZ: 13,3	1,0 l	1,90

Fruchtige Weißweine

121	2010	Calardis F trocken Gf.Ga-52-42 Deutscher Wein A: 11,0 S: 7,7 RZ: 7,4	1,0 l	2,90
660	2010	Riesling Kabinett halbtrocken Siebeldinger Mönchspfad A: 10,5 S: 8,6 RZ: 12,5	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
661	2010	Riesling Spätlese trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 12,0 S: 8,8 RZ: 8,7	0,75 l	5,80 *(7,73/l)
663	2010	Riesling Auslese Siebeldinger Mönchspfad A: 9,5 S: 9,3 RZ: 59,1	0,75 l	8,50 *(11,33/l)
		lieferbar ab September 2011		
200	2009	Felicia Kabinett trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 5,5 RZ: 4,0	0,75 l	4,00 *(5,33/l)
203	2010	Felicia Kabinett trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 6,8 RZ: 5,7	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
202	2010	Felicia Kabinett halbtrocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 6,8 RZ: 11,5	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
140	2010	Chardonnay trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 12,5 S: 7,5 RZ: 2,8	0,75 l	4,20 *(5,60/l)

Weitere Informationen zu den Weinen finden Sie auf der inneren Umschlagseite.

* Euro je Liter gemäß Preisangabenverordnung

** Durch Nachfüllungen können sich geringfügige Änderungen der Analysenwerte ergeben.

Neutrale und blumige Weißweine

161	2010	Villaris trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 6,8 RZ: 5,7	0,75 l	3,80 *(5,07/l)
-----	------	---	--------	-------------------

641	2010	Silvaner trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 7,7 RZ: 6,4	0,75 l	3,20 *(4,27/l)
-----	------	---	--------	-------------------

lieferbar ab
September 2011

740	2009	Optima Auslese Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 7,0 RZ: 90,2	0,5 l	12,00 *(24,00/l)
-----	------	---	-------	---------------------

Weißweine mit Muskatnoten

240	2010	Calardis M halbtrocken Gf.Ga-48-12 Deutscher Wein A: 10,5 S: 7,4 RZ: 13,1	1,0 l	3,20
-----	------	--	-------	------

lieferbar ab
September 2011

262	2010	Calardis M trocken Gf.Ga-47-42 Deutscher Wein A: 12,5 S: 6,2 RZ: 5,8	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
-----	------	---	--------	-------------------

220	2010	Phoenix halbtrocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 7,3 RZ: 12,0	1,0 l	3,20
-----	------	---	-------	------

lieferbar ab
September 2011

703	2010	Morio Muskat Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 10,5 S: 8,0 RZ: 17,4	1,0 l	3,30
-----	------	--	-------	------

681		Bacchus trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 6,8 RZ: 7,0	1,0 l	3,30
-----	--	--	-------	------

lieferbar ab
September 2011

Rosé

464	2010	Calardis Rosé Gf.84-58-988 Spätlese Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 8,6 RZ: 19,4	0,75 l	4,80 *(6,40/l)
-----	------	--	--------	-------------------

Nr.	Jahrgang	Sorte und Lage	Inhalt	Euro
-----	----------	----------------	--------	------

Rotweine

800		Rotwein trocken Deutscher Wein** A: 11,5 S: 4,9 RZ: 5,6	1,0 l	2,60
860	2007	Spätburgunder trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 13,0 S: 4,4 RZ: 1,3	0,75 l	4,50 *(6,00/l)
		lieferbar ab September 2011		
402	2009	Regent trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 12,5 S: 3,6 RZ: 5,7	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
406	2009	Regent trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 12,5 S: 4,2 RZ: 5,2	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
		lieferbar ab September 2011		
401	2007	Regent halbtrocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 12,0 S: 4,1 RZ: 12,2 Regent-Preis in Silber 2010	0,75 l	4,00 *(5,33/l)
403	2009	Regent halbtrocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 12,5 S: 3,8 RZ: 12,9	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
405	2008	Regent halbtrocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 12,0 S: 4,1 RZ: 11,9	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
		lieferbar ab September 2011		
420	2009	Reberger Spätlese trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 13,0 S: 4,9 RZ: 2,9	0,75 l	5,20 *(6,93/l)
880	2009	Domina trocken Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Im Sonnenschein A: 12,5 S: 4,4 RZ: 5,4	0,75 l	4,50 *(6,00/l)
		lieferbar ab September 2011		

Weine aus Ökologischem Anbau

761	2009	Weißburgunder²⁾ Spätlese trocken Siebeldinger Mönchspfad im Barrique gereift A: 13,5 S: 6,1 RZ: 1,2 Kammerpreismünze in Gold 2010	0,75 l	9,50 *(12,67/l)
763	2010	Weißburgunder trocken²⁾ Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 7,9 RZ: 5,8	0,75 l	3,80 *(5,07/l)

²⁾ Wein aus Trauben aus ökologischer Produktion DE-022-Öko-Kontrollstelle

Nr.	Jahrgang	Sorte und Lage	Inhalt	Euro
-----	----------	----------------	--------	------

Weine aus Ökologischem Anbau

862	2010	Spätburgunder trocken²⁾ Blanc de Noir Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 8,0 RZ: 5,5	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
-----	------	---	--------	-------------------

865	2009	Spätburgunder²⁾ Spätlese trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 12,5 S: 5,4 RZ: 4,7	0,75 l	5,20 *(6,93/l)
-----	------	---	--------	-------------------

404	2008	Regent trocken²⁾ Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 12,5 S: 4,8 RZ: 4,5	0,75 l	4,50 *(6,00/l)
-----	------	--	--------	-------------------

lieferbar ab
September 2011

440	2009	Calandro trocken²⁾ Deutscher Qualitätswein Pfalz Siebeldinger Mönchspfad A: 12,0 S: 4,8 RZ: 5,9	0,75 l	4,50 *(6,00/l)
-----	------	--	--------	-------------------

Sekt

900		Trifels Reichskrone Klassische Flaschengärung brut	0,75 l	5,80 *(7,73/l)
-----	--	---	--------	-------------------

901		Trifels Reichskrone Klassische Flaschengärung, trocken	0,75 l	5,80 *(7,73/l)
-----	--	---	--------	-------------------

910		Trifels Reichskrone Regent Rosé Klassische Flaschengärung Qualitätssekt b. A., trocken	0,75 l	6,30 *(8,40/l)
-----	--	---	--------	-------------------

Traubensaft

950		Pfälzer Traubensaft, weiß	0,975 l	1,90 *(1,95/l)
-----	--	---------------------------	---------	-------------------

Weinprobe

Für Ihre persönliche Weinprobe schlagen wir Ihnen folgende Weine vor:

121	2010	Calardis F	Deutscher Wein	1,0 l	2,90
203	2010	Felicia	Kabinett	0,75 l	4,20
262	2010	Calardis M	Deutscher Wein	0,75 l	4,20
402	2009	Regent	QbA	0,75 l	4,20
420	2009	Reberger	Spätlese	0,75 l	5,20
440	2009	Calandro	QbA	0,75 l	4,50

Gesamtpreis: 25,20

NUR NOCH GERINGE MENGEN VORHANDEN

Nr.	Jahrgang	Sorte und Lage	Inhalt	Euro
-----	----------	----------------	--------	------

Fruchtiger Weißwein

120	2009	Calardis F trocken Gf.Ga-52-42 Deutscher Wein A: 11,5 S: 7,7 RZ: 6,6	1,0 l	2,90
-----	------	---	-------	------

Neutraler Weißwein

640	2009	Silvaner Kabinett trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,0 S: 7,3 RZ: 5,0	0,75 l	3,80 *(5,07/l)
-----	------	---	--------	-------------------

Weißweine mit Muskatnoten

242	2009	Calardis M halbtrocken Gf.Ga-48-12 Deutscher Wein A: 11,0 S: 6,8 RZ: 12,2	1,0 l	2,90
-----	------	--	-------	------

261	2008	Calardis M Gf.Ga-47-42 Auslesecharakter Deutscher Tafelwein, Rhein A: 10,0 S: 8,8 RZ: 93,4	0,5 l	7,80 *(15,60/l)
-----	------	--	-------	--------------------

223	2009	Phoenix QbA halbtrocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 6,0 RZ: 12,0	1,0 l	3,20
-----	------	--	-------	------

702	2009	Morio Muskat QbA trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 6,4 RZ: 5,5	1,0 l	3,30
-----	------	--	-------	------

Rotwein

Cuvée *ludowici*

890	2003	<i>ludowici noir trocken</i> eine Komposition erlesener Jahrgangsweine A: 14,0 S: 3,9 RZ: 2,4	0,5 l	6,20 *(12,40/l)
-----	------	---	-------	--------------------

Weine aus Ökologischem Anbau

760	2009	Weißburgunder²⁾ Spätlese trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 13,0 S: 6,1 RZ: 2,0 Kammerpreismünze in Bronze 2010	0,75 l	4,80 *(6,40/l)
-----	------	--	--------	-------------------

863	2008	Spätburgunder²⁾ Blanc de Noir Kabinett trocken Siebeldinger Mönchspfad A: 11,5 S: 7,2 RZ: 3,6	0,75 l	4,20 *(5,60/l)
-----	------	---	--------	-------------------

²⁾ Wein aus Trauben aus ökologischer Produktion DE-022-Öko-Kontrollstelle

Geschenkkartons

Für besondere Anlässe wird sehr häufig von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, in 2er oder 3er Geschenkkartons verpackte Weine zu beziehen oder zu versenden. Wir nehmen eine Zusammenstellung nach Ihren Wünschen vor und versenden die Weine in Ihrem Auftrag an die von Ihnen gewünschte Adresse. Der Aufpreis wird je nach Geschenkkarton berechnet.

Kristalle im Wein

Gelegentlich kann es nach der Flaschenfüllung zu kristallinen Ablagerungen im Wein kommen. Hierbei handelt es sich um Salze der Weinsäure, der Kenner spricht von Weinstein. Dies ist das Ergebnis eines natürlichen Reifeprozesses und zeugt von einem hohen Mineralstoffgehalt des Weines.

Weininhaltsstoffe

A = durch Vergärung von Zucker des Traubenmostes entstandener Alkohol (vorhandener Alkohol) in vol %.

S = Säuregehalt des Weines in g/l, hauptsächlich bestehend aus den im Traubenmost vorhandenen Säuren (Äpfelsäure, Weinsäure) und der Milchsäure (aus dem biologischen Säureabbau).

RZ = Restzucker des Weines in g/l. Der im Wein vorhandene Restzucker kann aus nicht vollständig vergorenem Zucker des Traubenmostes und / oder durch Zusatz von Süßreserve (unvergorener Trauben-saft) stammen.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Die Angebote sind freibleibend, Irrtümer bleiben vorbehalten. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein und Alternativen bzgl. Qualität und Preisniveau zur Verfügung stehen, so behalten wir uns eine Ersatzlieferung vor.
2. Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Ausstattung.
3. Verpackung für Postversand (1er, 3er, 6er 12er, 15er und 18er Kartons) wird gesondert in Rechnung gestellt.
4. Der Versand per Post und Spedition erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers.
5. Mängelrügen können nur innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware anerkannt werden.
6. Bei Abnahme größerer Mengen werden folgende Rabatte gewährt:

ab 100 Flaschen	5 % Rabatt
ab 300 Flaschen	10 % Rabatt

Ab einem Warenwert von 52,00 € wird bei Bezahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum 2 % Skonto gewährt. Zahlungsfrist ist 30 Tage nach Rechnungsdatum. Wird die Zahlungsfrist von 30 Tagen überschritten, werden Verzugszinsen gemäß § 288 BGB berechnet.
7. Bis zur Bezahlung des Rechnungsbetrages bleibt die gelieferte Ware Eigentum des Julius Kühn-Institut (JKI), Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, 76833 Siebeldingen.
8. Gerichtsstand ist für beide Teile Landau in der Pfalz.
9. Bankverbindung:
Bundeskasse Halle
Konto-Nr. 860 01040
BLZ: (860 000 00) bei der Bundesbank Leipzig
mit der Angabe der Kunden-Referenznummer.
10. Mit Erscheinen dieser Liste verliert die vorherige ihre Gültigkeit.

Einige wichtige Kenndaten der Weine pilzwiderstandsfähiger Rebsorten bzw. Zuchtstämme

Calandro: Mediterraner Weintyp, gehaltvoll und stoffig. Der hohe Tanningehalt erfordert eine längere Reifephase und eignet sich daher sehr gut für einen Barriqueausbau. Im Wein spürt man ein Aromengemisch aus Beerenfrüchten und rauchigen Noten.

Felicia: Das Bukett ist geprägt von blumigen Aromen, die in manchen Jahren mit einem dezenten, angenehmen Muskatton kombiniert sind. Ein bekömmlicher Wein mit harmonischer Säure; reift oft zu Spät- und Auslesequalität.

Gf.84-58-988: Farbintensiver, körperreicher Wein mit hohen Extraktwerten, guter Tanninstruktur mit harmonischem Zucker-Säureverhältnis. Seine Frucht erinnert im Jungwein an Waldbeeren.

Gf.Ga-47-42: Ein Zuchtstamm, dessen Weine sich sehr gut präsentieren. Sie sind lebendig in der Säure und weisen einen angenehmen, filigranen Muskatton auf, der zuweilen an Traminer oder Muskateller erinnert.

Gf.Ga-48-12: Eine Bukettsorte, deren Weine sich sehr harmonisch präsentieren und in dieser Hinsicht die Rebsorte Phoenix übertrifft. Geschmacklich nimmt sie eine Mittelstellung zwischen Scheurebe und Gewürztraminer ein. Bestechend ist die Harmonie von Frucht und Säure.

Gf.Ga-52-42: Die Weine ähneln denen des Rieslings, sind fruchtig, mit markanter und reifer Säure. Sie sind frisch, lebendig und von kräftiger Art.

Phoenix*: An Bacchus oder Scheurebe erinnernder Wein, deutlich bukettiert. Ein vollmundiger Wein, der durch eine reife und frische Säure ausgeglichen und fruchtig ist. Für Liebhaber geschmacksbetonter Weine sehr zu empfehlen.

Reberger: Die Weine sind kräftig und nachhaltig mit gut eingebundenen Tanninen und feinen Fruchtaromen. Sie erinnern vom Typ vielfach an Lemberger, sind jedoch in der Regel farbintensiver.

Regent*: Sie ist die erste pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte, die wegen ihrer Weinqualität schon in wenigen Jahren große Beliebtheit erfahren hat. Der **Wein** von tiefdunkler Farbe ähnelt den „klassischen“ Rotweinen Frankreichs, Italiens oder Spaniens. Von würzigem Geschmack, vollmundig und einer angenehmen, harmonischen Säure reift der Wein in der Flasche zu beachtenswerter Vollkommenheit.

Villaris: Die Weine erinnern vielfach an weiße Burgunderweine mit mild ansprechender Säure; die frühe Reife liefert selbständige Weine.

*Diese Rebsorten haben Sortenschutz und sind in die Sortenliste eingetragen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

In unserem gemütlichen Weinprobierraum können Sie unsere Weine verkosten.

Institutsbesichtigung mit Weinprobe

Für Besuchergruppen besteht die Möglichkeit, das Institut zu besichtigen. Eine Voranmeldung ist notwendig. Ein Unkostenbeitrag für die Weinprobe – sofern erwünscht – wird erhoben.

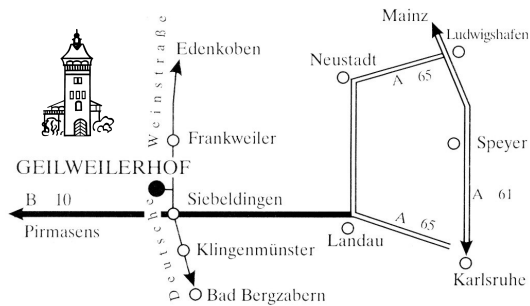
Tag der offenen Tür

am 3. Sonntag im September von 10.00 – 17.30 Uhr.
Am gleichen Tag veranstaltet der Verkehrsverein Siebeldingen seine alljährliche Kulinarische Weinbergswanderung.

Öffnungszeiten des Weinverkaufs

Mo. – Do. 9.00 Uhr – 12.00 Uhr, 13.00 Uhr – 16.00 Uhr
Fr. 9.00 Uhr – 12.00 Uhr und nach Vereinbarung
geschlossen vom 24.12. bis 31.12. 2011

Und so finden Sie uns



Weinverkauf: Tel. (06345) 41-188, Fax: (06345) 41-171
Internet: <http://www.jki.bund.de>
E-mail: weinverkauf@jki.bund.de



INSTITUT FÜR REBENZÜCHTUNG
GEILWEILERHOF
76833 Siebeldingen/Weinstraße