

BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER

Die Bischöflichen Weingüter Trier gehen auf den Zusammenschluss von drei bedeutenden, jahrhundertealten Weingütern im Jahr 1966 zurück: das Weingut des Bischöflichen Konvikts Trier, das Weingut des Bischöflichen Priesterseminars Trier und das Weingut der Hohen Domkirche Trier.



Die Zahlen der Anbaufläche sprechen für sich: 130 Hektar, verteilt auf 160 Parzellen, werden bewirtschaftet. Zu den fast 20 Einzellagen im Besitz der Bischöflichen Weingüter zählen berühmte Namen wie Scharzhofberg, Ayler Kupp, Kanzemer Altenberg, Kaseler Nies'chen, Trittenheimer Apotheke, Piesporter Goldtröpfchen und Graacher Himmelreich, welche sich alle durch Vielfalt und Klasse auszeichnen. Die Bischöflichen Weingüter Trier gehören in jeder Gemarkung zu den Top-Erzeugern. Stets mit dem Fokus auf kleinteiliges und detailgetreues Arbeiten, um den Charakter jeder einzelnen der Parzellen möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen. Der Ausbau der Weine erfolgt lagenweise, in Edelstahl tanks und traditionellen Fuderfässern (1.000 Liter) mitten in Trier in den bis in die Römerzeit zurückreichenden weitläufigen Kellergewölben.

2011 PINOT BLANC TROCKEN – MEISTERSTÜCK

Glasklar – auch noch nach einer Dekade! Schon damals, im Jahr 2011, als die Weißburgunder-Trauben gelesen wurden, wusste unser Kellermeister Johannes Becker „Dieser Wein hat bombastisches Potenzial“. Nun haben wir den Beweis mit diesem einmaligen Pinot Blanc Meisterstück! Schon auf den ersten Blick findet sich im Glas eine helle, brillante Farbe mit Silberreflexen wieder. Selbst für Kenner eine absolute Überraschung. Die Nase unwahrscheinlich jung und frisch. Ein SAAR-Wein, der seine Jugendlichkeit bewahrt hat und dennoch einen Facettenreichtum beinhaltet, der von den Jahren im Keller berichtet. Ein florales Bouquet von Mandelblüten strömt Ihnen entgegen und verbindet sich mit weißen Früchten und weißem Pfeffer. Am Gaumen strahlt er eine außergewöhnliche Ruhe aus und bringt die Erfahrung des Alters mit ins Glas. Leicht nussige Aromen verbinden sich mit getrockneten Früchten und hinterlassen eine ausbalancierte Fülle am Gaumen, von der Sie noch lange zehren werden. Prädestiniert für die kühle Jahreszeit, eignet sich dieses extraktreiche Meisterstück als Essensbegleiter. Am besten eine Stunde vor Genuss öffnen und atmen lassen oder in einer Karaffe servieren.

DOM RIESLING SEKT BRUT



Die Versektung ist eine Kunst für sich, die die Bischöflichen Weingüter seit vielen Jahrzehnten perfektionieren. Entscheidend dabei: Alle Sekte werden im Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt. Und weil wir den Sekt lange auf der Hefe reifen lassen, hat er nicht nur eine besonders feine Perlage, sondern auch verführerische, zartfruchtige Hefenoten. Im Glas präsentiert er sich prickelnd-frisch mit intensiven Aromen nach weißem Pfirsich und Frühjahrsblüten. Auf der Zunge entfaltet sich ein wunderbarer Schmelz mit feiner Champagnernote und ausgeprägter Rieslingstruktur.

2020 KASELER RIESLING KABINETT TROCKEN



Kein Weinort an Mosel, Saar oder Ruwer ist wie der andere. Es sind trockene Ortsrieslinge, die den Charakter der Orte – vom Boden bis zum Mikroklima – nuanciert zum Ausdruck bringen. Dieser RUWER-Kabinett aus dem Weinort Kasel verspürt reife Früchte im Bouquet. Gelber Pfirsich und schwarze Johannisbeere vereinen sich mit mineralisch-steinigen Aromen. Eine prägnante, salzige Mineralik findet sich auch am Gaumen wieder und wird umgeben von einer zarten Samtigkeit. Dieser Schmelz endet in einem extraktreichen Abgang und ist langlebig am Gaumen präsent.



2016 FRÜHBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Wer vom König Riesling spricht, darf die Rotweinsorten nicht vergessen. Der Frühburgunder ist eine Rarität, die Lust auf mehr macht – als komplexe, vielschichtige Rebsorte, die immer mehr Nuancen offenbart, je intensiver man sich mit ihr beschäftigt. Denn wie der Riesling reagiert der Frühburgunder mit Feingefühl und Finesse auf das Terroir, auf dem er wächst. Dieser Frühburgunder von der RUWER hat eine großartige Dichte, die animiert. Geprägt von violetten Veilchen-Noten, roten Kirschen und Pfeffer, ist dieser Rotwein eine Klasse für sich. Die kleinbeerigen Trauben hinterlassen

eine lückenlose Konzentration am Gaumen, was diesen Wein vollmundig und gleichzeitig würzig macht. Die Aromenkombination von Kirsche mit Bitterschokolade endet in einem Nachhall an würzigen Tabaknoten.



2020 SCHARZHOFBERGER RIESLING KABINETT

Dort, wo die Schieferhänge immer steiler werden, gedeihen die Trauben für unsere Lagenweine. In diesen legendären Einzellagen kommt man mit Maschinen nicht weit. Entsprechend hart ist die Arbeit im Weinberg. Jede der vollreifen Trauben wird handgelesen. Genauso viel Sorgfalt verwenden wir auf deren schonende Weiterverarbeitung. Der Lohn der Mühen sind langlebige Rieslinge, die die Komplexität großer



2020 TRITTENHEIMER RIESLING KABINETT FEINHERB

Die Bezeichnung Kabinett ist keine Erfindung der Neuzeit. Im Rheingau soll es um das Jahr 1500 ein spezielles „Cabinet“ für besondere Weine gegeben haben. Heute sind Kabinettweine Prädikatsweine der gehobenen Genussklasse. Ein klassischer Kabinett-Wein ist schlank mit fruchtexpressiver Eleganz und Charakter. Auch mit natürlichem Restzucker ausgestattete, feinherbe Kabinett-Weine schmecken nicht immer süß. Denn die packende Säure, der leichte Alkoholgehalt und die mineralische Prägung balancieren sie aus.

Der Jahrgang 2020 verleiht diesem erstklassigen Riesling-Kabinett von der MOSEL einen eleganten Ausdruck durch das einmalige Spiel von floralen Flieder-Noten und weißer Birne mit dezent kräutrigen Pfeffer-Noten. Am Gaumen dringt die filigrane Mineralik mit Einflüssen von Minze durch und bringt diesen Wein leichtfüßig zum Tänzeln.

Einzellagen facettenreich zum Vorschein bringen. In der Primärphase zurückhaltend, entfaltet sich der Duft dieses SAAR-Weines, je länger er atmet. Wunderschöne Fruchtaromen von Pfirsich und fein-kräutrigen Noten, die typisch für diese international berühmte Lage sind, machen sich im Bouquet bemerkbar. Am Gaumen wird der Kontrast spürbar: Intensive Fruchtaromen verbinden sich in einem finessreichen Spiel mit feiner Säure. Ein SAAR-Kabinett mit großem Reifepotenzial.

UNSER PAULINUS WEIHNACHTS-PAKET S1420

Bestellen Sie unsere besten Weine im Genusspaket und genießen Sie die schönste Zeit des Jahres.

FÜR NUR 72,00 €

16.00 € PRO LITER

Bestellhotline +49 (0)651 14576-0
shop.bischoeflicheweingueter.de
info@bischoeflicheweingueter.de

© Foto: Menkel