



WEINGUT

Weegmüller

2019 SILVANER TROCKEN

BODEN

sandiger Lehm bis mergeliger Ton

WEIN

Ein unkomplizierter Sommerwein. Unser Silvaner spiegelt perfekt das Terroir wieder und verbindet die erdigen Töne mit zarten fruchtigen Aromen von weißen Blüten und frischem Gras. Er hat eine milde, bekömmliche Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

ideal zur leichten sommerlichen Küche, hellem Fleisch und ganz besonders zu Spargel!

| | |
|-----------------|-----------------|
| Alkohol | 12,0% vol. |
| Restzucker | 6,8 g/l |
| Gesamtsäure | 6,7 g/l |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Lagerfähigkeit | bis Ende 2024 |
| Artikel-Nummer | F1910D |
| Mengenangabe | 0,75 l |
| Sonstige Angabe | enthält Sulfite |



WEINGUT

Weegmüller

2019 WEISSER BURGUNDER TROCKEN

BODEN

sandiger Lehm bis mergeliger Ton

WEIN

Die Trauben wurden von Hand gelesen und bei kontrollierter Gärung im Holzfass und Edelstahltank ausgebaut. Der Geruch erinnert an weißen Pfirsich und Blüten, sowie grüne Bananen. Der Wein präsentiert sich im Geschmack mit einer feinen, frischen Frucht und harmonischen Säure. Leichte Zitrusnoten im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Vielseitiger Begleiter zur sommerlichen, leichten Küche, zu Pasta, Geflügel, Fisch & Krustentieren oder nur solo zum Genießen auf der Terrasse.

| | |
|-----------------|---------------|
| Alkohol | 11,5 % vol. |
| Restzucker | 6,0 g/l |
| Gesamtsäure | 7,8 g/l |
| Trinktemperatur | 7 - 8°C |
| Lagerfähigkeit | bis Ende 2025 |
| Artikel-Nummer | F1942D |
| Mengenangabe | 0,75l |

www.weegmueller.de



WEINGUT

Weegmüller

2019 BLANC DE NOIRS TROCKEN

BODEN

sandiger Lehm bis Lehm, am Gebirgsrand Buntsandstein

WEIN

Die von Hand selektiv gelesenen Spätburgundertrauben wurden temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Der Wein zeigt sich mit einer jugendlichen Frucht im Bukett und einem feinen Duft nach roten Früchten. Lebhaftigkeit und Klarheit, gepaart mit einer feinen Würze zeichnen diesen Wein besonders aus. Ein wunderschön, unkomplizierter reintoniger Blanc de Noirs.

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Blanc de Noirs passt gut zur leichten sommerlichen Küche, Pasta und Krustentieren.

| | |
|-----------------|-----------------|
| Alkohol | 12,5 % vol. |
| Restzucker | 6,8 g/l |
| Gesamtsäure | 6,5 g/l |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Lagerfähigkeit | bis Ende 2024 |
| Artikel-Nummer | F1933D |
| Mengenangabe | 0,75 l |
| Sonstige Angabe | enthält Sulfite |



WEINGUT

Weegmüller

2019 DER ELEGANTE RIESLING TROCKEN

LAGE

Die Lage Mandelring befindet sich zu einem Drittel auf Haardter Boden und rund zwei Dritteln auf Neustadter Grund. Bei Namen, die mit Mandel gebildet werden, ist keine zweifelsfreie Deutung möglich. Es gibt hier mehrere Interpretationen: Der Name bezieht sich auf einen oder mehrere Mandelbäume oder es ist ein Formname für etwas Ringförmiges. Als dritte Deutungsmöglichkeit kommt eine Herleitung von dem altdeutschen Wort „mandar“, für Kiefer, in Frage. Die Mandelberge sind wohl als kieferbestandene Berghänge zu deuten.

BODEN

sandiger Lehm bis Ton

WEIN

Ein fruchtiger Riesling, der im Duft an frische Früchte mit grüner Note erinnert. Ein feines Süße-Säure-Spiel mit lang anhaltender Frische.

SPEISEEMPFEHLUNG

passend zur kräftigen Pfälzer Küche, ideal auch zu allen Geflügelgerichten

| | |
|-----------------|-----------------|
| Alkohol | 12,0 % vol. |
| Restzucker | 7,8 g/l |
| Gesamtsäure | 7,7 g/l |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Lagerfähigkeit | bis Ende 2023 |
| Artikel-Nummer | F1916D |
| Mengenangabe | 0,75 l |
| Sonstige Angabe | enthält Sulfite |

WEINGUT

Weegmüller



2018 HERRENLETTEN ALTE REBEN GRAUER BURGUNDER

LAGE

Die Lage befindet sich zu 100 % auf Haardter Boden und gilt als die beste Lage in der Haardter Gemarkung. Zuerst Letten, später in Herrenletten umbenannt.

BODEN

Lehm und sandiger Lehm bis mergeliger Ton, im Herzstück sind viele kleine Kalksteine, welche die Mineralität hervorbringen.

WEIN

Ein kräftiger Burgundertyp mit einer klaren Frucht, viel Schmelz und frischen Duft nach Nüsse und reifen Birnen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein harmoniert gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Ideal auch zur Herbstküche mit frischen Pilzen.

| | |
|-----------------|-----------------|
| Alkohol | 14,0 % vol. |
| Restzucker | 5,7 g/l |
| Gesamtsäure | 6,5 g/l |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Lagerfähigkeit | bis Ende 2027 |
| Artikel-Nummer | F1817S |
| Mengenangabe | 0,75 l |
| Sonstige Angabe | enthält Sulfite |