

Wein & Kultur
pass

MUSSBACHER SPITZEN

im Herrenhof, Neustadt-Mußbach
6. und 7. März 2010

Samstag von 14 bis 21 Uhr
Sonntag von 11 bis 20 Uhr

12 Winzerbetriebe und Jungwinzer
präsentieren ihre Weine und Sekte
Tageskarte: 13,- EUR, 2-Tageskarte: 20,- EUR

www.mussbacherspitzen.de



Sehr verehrte Gäste,

*bereits zum achtzehnten Mal findet unsere Wein-
präsentation im historischen Herrenhof statt.*

*Das herrliche Ambiente der Anlage ist ideal dazu
geeignet, das Zusammenwirken von Wein,
Kultur und Kunst darzustellen und zu erleben.
12 Winzerbetriebe und die Mußbacher Jung-
winzer präsentieren ausgesuchte Kreszenzen,
die durch eine Blindverkostung selektiert wurden.*

*Zu den weiteren „Spitzen“ rund um das
Geschehen gehören kulinarische Köstlichkeiten
sowie Kunst und Malerei.*

Zum Wohl. Die Pfalz.



Staatsweingut mit Johannitergut
Breitenweg 71
67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
Telefon: 06321/671319
Telefax: 06321/671222
staatsweingut-neustadt@dlr.rlp.de
www.staatsweingut-johannitergut.de



Das Staatsweingut mit Johannitergut hat seine Ursprünge im Herrenhof des Klosters Weißenburg, das schon vor 800 Jahren gegründet wurde. – Hier findet auch die Veranstaltung „Mußbacher Spitzen“ statt. – Er war mit reichem Landbesitz über 500 Jahre Eigentum des Johanniter/Malteserordens und wurde 1970 vom Land Rheinland-Pfalz erworben und mit dem Staatsweingut des DLR Rheinland-Pfalz vereinigt.

Die Lage „Mußbacher Johannitergarten“ im Herrenhof ist im Alleinbesitz des Johannitergutes. Spezialitäten des Betriebes sind sortentypische Weine von Riesling, Silvaner, Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer sowie Rotweine von Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Regent und Cabernet Cubin. Als Besonderheit wird der seltene Gelbe Muskateller gepflegt und als Referenz an den Kurfürsten Johann Casimir (Erlass von 1584) der Gänsfüßer kultiviert.

Die Geschäftszeiten entnehmen Sie bitte unserer jeweils gültigen Preisliste oder auf Anfrage unter o.a. Telefonnummer.

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2007er	Mußbacher Kurfürst Gänsfüßer trocken <i>Im Holzfass gereift Silberne Kammerpreismünze</i>	13,0	5,5	2,9
2.	2009er	Haardter Herrenletten Muskateller QbA trocken	12,0	7,0	8,5
3.	2009er	Mußbacher Glockenzehnt Sauvignon blanc trocken	13,0	6,6	4,9
4.	2009er	Mußbacher Eselshaut Spätburgunder blanc de noir trocken	12,0	6,7	9,0
5.	2008er	Haardter Herrenletten Riesling Spätlese trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	13,0	7,3	5,9
6.	2009er	Mußbacher Eselshaut Grüner Silvaner Kabinett feinherb	12,0	5,0	10,0
7.	2009er	Mußbacher Glockenzehnt Gold Muskateller	9,5	7,3	38,0
8.	2009er	Haardter Herrenletten Rieslaner Spätlese	8,5	8,5	98,7



Weingut Buchert
 Zum Ordenswald 34
 67435 Neustadt-Mußbach
 Telefon: 06321/69553
 Telefax: 06321/670788
 info@bumu.de
 www.bumu.de

V

erführt von Wein...

Auch in diesem Jahr freuen wir uns darauf, Sie an unserem Stand begrüßen zu dürfen. Schalten Sie ab und lassen Sie sich von unseren Spitzen-Weinen verführen.

Als besonderes Highlight stellen wir Ihnen an diesem Wochenende unseren Schwarzriesling Blanc de Noir vor. Seinen weichen Charakter sowie sein feines Vanillearoma, welches er beim Ausbau im Barrique erlangt hat, zeichnen ihn besonders aus.

Alkoholfrei und trotzdem spitze? Mit unserem Traubenperlchen, unserem spritzigen Traubensaftgetränk, bieten wir eine alkoholfreie Alternative zu Sekt und Secco. Lassen Sie sich von der perlenden Fruchtigkeit überraschen.

Viel Spaß beim Probieren!

Ihre Familie Buchert

			Alk. % Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2009er	Mußbacher Eselshaut Riesling Kabinett	12,0	7,4	11,6
2.	2009er	Mußbacher Spiegel Weißburgunder	12,0	6,3	14,4
3.	2009er	Mußbacher Eselshaut Gewürztraminer Spätlese	11,5	4,7	38,7
4.	2009er	Mußbacher Bischofsweg Schwarzriesling Blanc de Noir trocken <i>Im Barriquefass gereift</i>	13,5	4,4	2,0
5.	2007er	Mußbacher Kurfürst Merlot trocken	13,5	4,7	1,4
6.	2007er	Cuvée EB <i>Aus Dunkelfelder und Merlot</i>	13,5	4,5	0,5
7.		Rosé Secco	10,0	6,5	20,0
8.		Traubenperlchen <i>Kohlensäurehaltiges Traubensaftgetränk</i>	0,0		

Weingut Härle-Kerth
 Breitenweg 10
 67435 Neustadt-Mußbach
 Telefon: 06321/6305
 Telefax: 06321/670827
 haerle-kerth@t-online.de



Unsere Philosophie ...

Winzer zu sein bedeutet, sich mit dem nötigen Feingefühl auf das Wesentliche zu konzentrieren, ohne sich zu verzetteln. Die „Kunst des Weinmachens“ besteht darin, aus den vielfältigen Gegebenheiten auf engstem Raum aus Terroir, Rebe und witterungsbedingten Jahrgangseigenheiten ein Gesamtwerk zu formen. Die jährlich neue Herausforderung, dem Wein ein eigenständiges Profil zu verleihen, und ihn dann – gleich dem gelungenen Werk des Künstlers – im Glas genießen zu können, bringt Freude und Zufriedenheit.

Unser Credo ...

= Qualität, Typizität, Stilistik =

Unser gemeinsames Weinerlebnis ...

Wo können Sie dies besser als bei unserer Weinpräsentation im Mußbacher Herrenhof oder danach in aller Ruhe bei einem Besuch in unserem Weingut.

In diesem Jahr stellen wir Ihnen neben Prickelndem und den Debütanten des Jahrgangs 2009 unsere Weißen Pinots, unseren „Newcomer“ Blaufränkisch sowie Rote Cuvées als Duo oder Trio vor.

Gönnen Sie sich Zeit für eine inspirierende Reise durch unsere Weinvielfalt!

Ihre Familie Härle-Kerth

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2009er	Blaufränkisch trocken ... animierende Frucht-pikanz	12,5	5,6	4,5
2.	2009er	„Trilogie in Rot“ trocken ... gegensätzliche Vereinigung voller Faszination	12,5	5,1	5,0
3.	2007er	„Cuvée HK“ - Barrique ... Struktur und Dichte	13,0	4,9	2,2
4.	2009er	Riesling Kabinett trocken ... pure Riesling-Leidenschaft	11,5	7,7	6,0
5.	2009er	Grauburgunder Spätlese trocken ... nach frischen Nüssen und Honigmelone	12,0	6,0	5,8
6.	2009er	„Pas de Deux“ Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder ... ein Wein, der Emotionen verkörpert	12,0	6,6	6,8
7.	2009er	Weißburgunder Kabinett feinherb ... klassische, pfälzische Stilistik ... schmeckt nach Sonne	12,0	5,9	15,7
8.	2008er	Riesling - Sekt trocken ... Esprit und Elegance	11,5	8,3	22,0



Winzergenossenschaft Weinbiet eG
An der Eselshaut 57
67435 Neustadt-Mussbach/Wstr.
Telefon: 06321/67970
Telefax: 06321/60179
weinbiet.winzer@t-online.de
www.wg-weinbiet.de

*Qualität bedeutet für uns
stets besser zu werden:
Die Maßstäbe sind das Erreichte,
die öffentliche Anerkennung,
die Meinung unserer Kunden.*

Nur fünf Worte beschreiben unser gesamtes Konzept:
Qualität hat einen Namen – Weinbiet.

Doch was die Traubenproduktion betrifft sind es sogar 100 Namen. Es sind unsere Winzer, die Jahr um Jahr die besten Trauben produzieren und die Weinberge nachhaltig kultivieren. Sie sind die Spezialisten mit dem Gespür für das Potential von Weinbergen und Rebsorten.

Was sie zu Höchstleistungen motiviert ist, dass die Weine immer häufiger zu den besten Weinen Deutschlands gezählt werden. So landeten wir 2009 beim **Leistungsvergleich Deutscher Winzergenossenschaften auf dem 2. Platz bundesweit** (Preis-Leistungs-Verhältnis). Und als Vorreiter in Sachen qualitätsorientierter Produktion belohnen wir den Einsatz unserer Winzer am Rebstock.

Im Weinausbau gilt es, die hohe Traubenqualität zu erhalten. Dies gelingt durch eine innovationsorientierte Produktion mit viel Fingerspitzengefühl für alle Weine. Den gesamten Prozess vom Rebstock bis zu Ihnen halten wir transparent. Tausende Kunden erleben das alljährlich zur Federweißenzeit von Anfang September bis Ende Oktober. Unser „**Fest beim Neuen Wein**“ hat täglich von 10:00 bis 21:00 Uhr geöffnet. Außer Sonntags finden täglich um 16.00 Uhr Kellerführungen statt. Seien auch Sie dabei!

Und über das Jahr bietet Ihnen die Vinothek alle Weine zur Probe und zum Einkauf. Ein reichhaltiges Angebot an Accessoires rund um den Wein rundet unser vielfältiges Angebot ab. Von Montag bis Freitag sind wir durchgehend von 7.30 bis 18.30 Uhr und Samstags von 9.00 bis 16.00 Uhr für Sie da.

Besuchen Sie auch unsere **Hausgaststätte „Winzerstube“**. Neben hervorragenden Speisen können Sie auch dort unsere Weine genießen.

Und seien Sie versichert, dass wir stets bemüht sind noch bessere Weine zu erzeugen.

Ihre Winzergenossenschaft Weinbiet

2. Platz Preis-Leistungs-Verhältnis bundesweit

3. Platz Pfälzer Winzergenossenschaften

(Weinwirtschaft, Ausgabe Juli 2009)

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2008er	Gimmeldinger Meerspinne Dornfelder Rotwein QbA trocken <i>Goldene Kammerpreismünze</i> <i>Offizieller Wein der Berlinale 2010</i>	13,0	4,7	5,5
2.	2007er	Gimmeldinger Meerspinne Cabernet Cubin Rotwein QbA trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	13,5	5,5	6,1
3.	2008er	Merlot Rotwein QbA trocken <i>Im Barrique gereift</i>	13,5	4,8	1,9
4.	2008er	Edition Philipp Baßler Gimmeldinger Meerspinne Merlot Rotwein QbA trocken	13,0	4,0	3,0
5.	2009er	Edition Philipp Baßler Gimmeldinger Meerspinne Chardonnay QbA trocken	14,0	6,0	5,0
6.	2008er	Edition Philipp Baßler Mußbacher Eselshaut Riesling QbA trocken <i>Goldene Medaille Mundus vini</i>	12,0	7,3	9,0
7.	2009er	Mußbacher Eselshaut Rivaner QbA trocken <i>1. Rendezvous</i> <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	12,0	6,0	6,7
8.	2009er	Mußbacher Eselshaut Weißburgunder QbA trocken	12,5	5,8	7,2
9.	2009er	Gimmeldinger Meerspinne Sauvignon blanc QbA trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	12,5	6,3	5,2
10.	2008er	Haardter Bürgergarten Riesling Kabinett trocken <i>aus Großer-Gewächs-Lage</i> <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	11,0	7,2	6,8
11.	2008er	Mußbacher Eselshaut Riesling Kabinett trocken <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	11,0	7,2	3,7
12.	2009er	Gimmeldinger Meerspinne Grauburgunder Spätlese trocken	14,0	6,0	6,0
13.	2007er	Mußbacher Eselshaut Gewürztraminer Spätlese <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	11,5	5,6	44,7
14.	2009er	Gimmeldinger Meerspinne Solaris Beerenauslese	9,5	6,0	180,0
15.	2009er	Rivaner Secco trocken	11,5	5,2	16,7
16.	2008er	Mußbacher Eselshaut Weißburgunder Sekt brut <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	12,5	5,1	10,1



Bioland-Weingut Schwarztrauber
 Lauterbachstraße 20
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/9685-61
 Telefax: 06321/9685-62
 weingut@schwarztrauber.com
 www.schwarztrauber.com

Genuss pur

Die Rotweine, unser Steckenpferd, dominieren bei den diesjährigen „Mußbacher Spitzen“ unser Angebot. Rotweine stehen für das „Prinzip der Langsamkeit“, denn sie profitieren enorm durch eine lange Reifephase im Faß.

Schauen, riechen und schmecken Sie selbst, genießen Sie mit allen Sinnen. Wir sind gespannt von Ihren Geschmackserlebnissen zu erfahren.

In den Sommermonaten gibt es drei Veranstaltungen im Weingut. Am 5. Juni 2010 stellen wir den neuen Weinjahrgang 2009 vor. Dazu möchten wir Sie recht herzlich einladen.

Es ist uns eine Freude, Sie durch unsere „Wingerte“ zu führen, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Weingut.

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2009er	Regent Rotwein feinherb	12,5	5,0	8,2
2.	2008er	Dornfelder Rotwein trocken	12,5	4,8	6,7
3.	2008er	Saint Laurent Rotwein trocken Edition Papillon	13,0	5,5	3,5
4.	2007er	Masterpiece Rotwein trocken Edition Papillon <i>aus dem kleinen Eichenfass</i> <i>Großes Gold internationaler Biowein-Preis 2010</i>	13,5	5,2	0,9
5.	2008er	Weißburgunder trocken	11,5	7,2	6,5
6.	2008er	Riesling trocken Edition Papillon	11,5	8,3	4,2
7.	2007er	Riesling-Sekt extra trocken	12,5	7,2	13,1
8.	2008er	Pinot Noir & Saint Laurent Sekt trocken	13,5	4,6	22,9

Weingut Weik
 Lutwitzstraße 10
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/66838
 Telefax: 06321/60941
 mail@weingut-weik.de
 www.weingut-weik.de



Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr unsere Linie hochwertiger Weine unter der Bezeichnung „Löwenherz“ vorstellen zu können. Unter dieser Bezeichnung vereinen wir die besonderen Weine des Jahrgangs. Dies sind ein Riesling, ein Chardonnay, ein Sauvignon blanc und ein im Champagnerverfahren bereiteter Sekt, die unseren Vorstellungen von außergewöhnlicher Qualität und Individualität entsprechen.

Ein Beleg dafür, dass Qualität für uns keine Worthülse ist, ist die Verleihung von 5 Staatsehrenpreisen und 2 Ehrenpreisen für die besondere Qualität unserer Weine im Rahmen der Weinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland – Pfalz in den vergangenen Jahren.

Ihre
 Bernd & Joan Weik

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2009er	Riesling Kabinett trocken Königsbacher Idig	12,5	6,6	6,4
2.	2009er	Riesling trocken Löwenherz	13,0	6,4	6,3
3.	2009er	Spätburgunder Blanc de Noir Kabinett trocken Mußbacher Eselshaut	12,0	6,4	4,5
4.	2009er	Grauer Burgunder Kabinett trocken Mußbacher Eselshaut	13,0	6,0	4,8
5.	2009er	Sauvignon blanc QbA trocken	12,5	6,4	4,8
6.	2009er	Sauvignon blanc trocken Löwenherz	12,5	6,4	6,9
7.	2007er	Sankt Laurent QbA trocken Haardter Bürgergarten	13,5	4,8	1,3
8.	2007er	Spätburgunder Spätlese QbA trocken Gimmeldinger Biengarten	13,0	4,7	0,9



Weingut Hellmer
 Meckenheimer Straße 1
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/66027
 Telefax: 06321/60191
 info@weingut-hellmer.de

Qualität wird im Weinberg gemacht, im Keller kann man diese nur erhalten.“ Im Weingut Hellmer reifen die traditionellen Weißweinsorten Riesling, Müller-Thurgau, Grau- und Weißburgunder, außerdem Chardonnay.

Neben der Scheurebe gibt es bei uns auch die Bukettsorten Morio-Muskat und Gewürztraminer.

Mit 2,5 ha Anbaufläche gehört der „Saint Laurent“ zu unseren Spezialitäten bei den Rotweinen. Merlot, Spätburgunder und Cabernet Cubin runden unser Rotweingangebot ab. Der Rotweinanteil im Betrieb liegt bei 45 %.

Beim Weinausbau steht die Fruchtigkeit der Weißweine im Vordergrund. Bei den Rotweinen die kräftige, vollmundige Art.

Neu im Sortiment sind unsere „**Black Gold**“ - Weine. Diese sind Premiumweine von herausragendem Charakter und Komplexität. Zu dieser Auszeichnung kommen nur außergewöhnliche Qualitäten mit besonderer Finesse.

Wir laden Sie gerne zu einer ausgedehnten Weinprobe ein, in der Sie unser gesamtes Weinangebot kennenlernen können. Falls Sie Lust haben ein paar Tage in der Pfalz zu verbringen, steht Ihnen unser Gästehaus (4 **** Sterne) mit vier Doppelzimmern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen ein abwechslungsreiches Probiererlebnis und gute informative Gespräche.

Ihre Familie Hellmer

		Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2007er „ Black Gold “ Cuvée No. 1 Rotwein QbA, trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	13,2	5,5	5,5
2.	2006er Mußbacher Glockenzehnt Merlot Rotwein QbA, trocken <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	13,1	5,6	5,4
3.	2009er Gimmeldinger Meerspinne Saint Laurent und Merlot Blanc de Noir Spätlese, trocken	12,2	7,2	8,3
4.	2009er Mußbacher Kurfürst Pinot Grigio Spätlese, trocken	ca. 12,8	6,7	7,0
5.	2009er Ruppertsberger Nußbien Riesling Spätlese, trocken	13,2	7,4	6,4
6.	2009er „ Black Gold “ Riesling Spätlese, trocken	13,6	7,5	5,8
7.	2009er Mußbacher Spiegel Ruländer Auslese	10,9	7,0	83,2
8.	2008er Mußbacher Eselshaut Saint Laurent Rotsekt , trocken <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	11,6	5,2	22,7

Fritz Völcker'sche
Gutsverwaltung
An der Eselshaut 15
67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
Telefon: 06321/66050
Telefax: 06321/66054
weingut-voelcker@t-online.de
www.weingut-voelcker.de



Wir, die Familie Völcker, betreiben seit dem 16. Jahrhundert Weinbau hier in Mußbach. Daher sind Tradition und naturnaher Weinbau für uns selbstverständlich.

Die positive Resonanz und der stetig wachsende Kreis derer, die sich für unsere Weine interessieren, erfüllt uns mit Freude.

Eine kleine Auswahl dieser intensiven sowie individuellen Arbeit in unseren Weinbergen stellen wir Ihnen heute vor.

In diesem Sinne begrüßen wir Sie auch gerne zu einer Probe in unserem Gut und stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung.

Ihre Familie Völcker

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2008er	Weissburgunder Kabinett trocken	11,5	7,1	7,7
2.	2008er	Chardonnay Qualitätswein trocken	12,5	1,6	7,0
3.	2009er	Riesling trocken - GIMMELDINGER BIENGARTEN -	12,0	8,4	7,8
4.	2009er	Muskat-Ottonel SPÄTLESE	10,0	6,5	45,5
5.	2007er	Cuvee N° 03 Im Barrique gereift - trocken	14,0	5,2	0,2
6.	2007er	Cabernet Sauvignon Im Barrique gereift - trocken	14,0	5,2	0,1



Altes Weingut Steigermann
 Lauterbachstraße 33
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/68896
 Telefax: 06321/968096
 steigermann@web.de
 www.weingut-steigermann.de

Moderne Tradition

Wir - das Alte Weingut Steigermann - versuchen bei unseren Weinen das überlieferte Weinwissen mit fortschrittlicher Technik zu kombinieren, um den Weingenuss zu erhöhen und zur weiteren Schonung der Umwelt beizutragen.

Eckpunkte unseres Betriebes:

Anbau von alten bekannten Rebsorten sowie von neuen resistenten Rebsorten; Strukturgebender Weinausbau im Holzfass, fruchtbetonter Ausbau im Edelstahltank; innovative Flaschenverschlüsse aus Glas und bewährte Drehverschlüsse.

Testen Sie unser unverwechselbares Angebot von trocken bis edelsüß!

Viel Freunde dabei wünscht Ihnen
 Ihre Familie Steigermann

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2008er	Edition „KAPPA“ Rotwein trocken	14,0	5,0	1,2
2.	2008er	Merlot Rotwein trocken	14,5	5,0	2,4
3.	2009er	Riesling Hochgewächs trocken	12,5	8,0	9,0
4.	2009er	Sauvignon Blanc trocken	12,5	7,5	9,0
5.	2009er	Chardonnay Spätlese trocken	13,5	6,5	6,7
6.	2009er	Weißburgunder Auslese trocken	13,5	7,0	8,5
7.	2009er	Roesler Rosée Auslese trocken	14,0	8,0	8,7
8.	2009er	Secco Rosée trocken	12,0	7,3	20,3

Weingut Schäfer
 Schießmauer 56
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/6447
 Telefax: 06321/68770
 weingutschaefer@t-online.de
 www.weingutschaefer.com



Als Edgar Schäfer 1948 den ersten Wein in Flaschen füllte, gründete er das Familienweingut in seiner heutigen Form; die Weinbautradition in der Familie Schäfer ist allerdings schon einige 100 Jahre älter.

Heute haben wir uns dem umweltschonenden Weinbau verschrieben. Das Ziel ist, auf gesunden Böden gesunde Pflanzen heranzuziehen, die uns gesunde Trauben schenken. Durch den Verzicht auf hohe Erträge vinifizieren wir bekömmliche Weine und Sekte von höchster Qualität.

Im Weingut Schäfer finden mehrmals im Jahr hochkarätige, weinkulturelle Veranstaltungen wie Sensorikseminare, Theateraufführungen und Konzerte statt.

Näheres erfahren Sie im aktuellen Wein- und Genießerkalender oder im Internet unter www.weingutschaefer.com.

Zu einem Besuch mit Weinprobe in unserem Verkostungsraum „Vinarium“ laden wir Sie herzlich ein.

Auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen hier im Herrenhof freuen wir uns sehr.

Ihre Winzerfamilie Schäfer

		Alk.	Säure	Restz.
		%Vol.	g/l	g/l
1.	2008er Spätburgunder Rotwein trocken Mußbacher Eselshaut <i>Goldene Preismünze der LWK</i>	13,0	4,8	3,8
2.	2008er Cabernet Sauvignon - Merlot Rotwein trocken <i>Silberne Preismünze der LWK</i>	13,5	4,7	1,0
3.	2009er Merlot - Blanc de Noir	12,5	6,2	10,5
4.	2009er Riesling Classic	12,0	6,6	10,5
5.	2009er Sauvignon blanc trocken Mußbacher Kurfürst <i>Goldene Preismünze der LWK</i>	12,5	6,8	7,4
6.	2009er Scheurebe Kabinett Mußbacher Glockenzehnt <i>Goldene Preismünze der LWK</i>	10,0	6,2	39,6
7.	2009er RieSecco	11,0	7,1	20,5
8.	2008er Weißer Burgunder Sekt extra trocken Mußbacher Eselshaut <i>Goldene Preismünze der LWK</i>	12,5	5,2	14,7



Weingut Edgar Klohr
 Gästehaus „Klohrer Winzerhof“
 An der Eselshaut 67
 67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
 Telefon: 06321/66439
 Telefax: 06321/600368
 edgar.klohr@weingut-klohr.de
 www.weingut-klohr.de

Wein schenkt Freude und Freunde!

Wir, die „Klohre“ Winzerfamilie kommt diesem gerne nach. Mit unserem Wein Freude schenken und als Freunde dabei bleiben! Diese Freude am Wein beginnt schon im Weinberg über die Flasche in das Weinglas.

In Harmonie mit der Natur arbeiten:

Seit über 20 Jahren sind wir anerkannter „KUW“-Betrieb. Hoher Qualitätsanspruch, schonender Ausbau und Bekömmlichkeit unserer weißen und roten Rebsorten sind für uns selbstverständlich. Vom Superweinjahr 2009 können wir Ihnen fruchtige, hochwertige Spitzenweine präsentieren.

5 Weißweine des 2009er Jahrgangs stehen heute für Sie bereit. Auch unser Sohn Matthias präsentiert seine (unsere) erfolgreichen „ASINUS“ Premium-Weine am Stand der Jungwinzer.

„Klohrer Winzerhof“:

Urlaub-Spaß-Genuss-direktbeim Winzer, das ist „klohr!“ Herzlich willkommen zu einem weinigen Wochenende oder mehr! 6 schöne gemütliche Gästezimmer halten wir für Sie bereit.

Unser Weinprobierraum bietet bis zu 50 Personen Platz für Weinproben und Events verschiedenster Art.

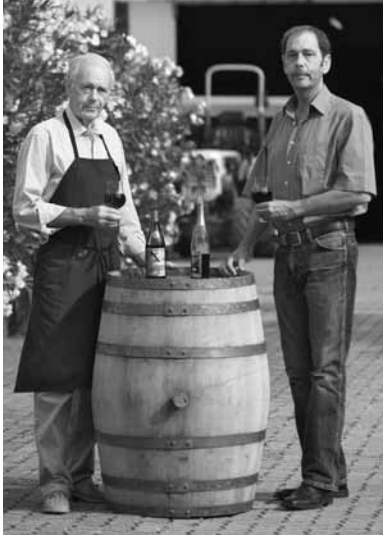
Zu einer „Klohren Weinprobe“ mit unseren Spezialitäten aus Keller und eigener Küche laden wir Sie heute schon ein.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Edgar und Christel Klohr
 mit Matthias und Susanne

			Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2008er	Spätburgunder Rotwein trocken Mußbacher Eselshaut	13,0	4,8	3,8
2.	2007er	St. Laurent Rotwein trocken Gimmeldinger Meerspinne <i>im Barrique gereift</i>	13,0	5,4	4,1
3.	2009er	Riesling Kabinett trocken Gimmeldinger Meerspinne	12,5	6,7	5,1
4.	2009er	Kerner Kabinett trocken Gimmeldinger Meerspinne Alte Reben	12,5	5,8	4,9
5.	2009er	Chardonnay Spätlese trocken Mußbacher Eselshaut	13,0	6,6	6,6
6.	2009er	Silvaner Auslese Mußbacher Eselshaut	12,5	5,3	53,9
7.	2009er	Grauburgunder Beerenauslese Mußbacher Eselshaut	11,0	7,5	120,7
8.	2008er	Chardonnay Sekt brut Gimmeldinger Meerspinne <i>traditionelle Flaschengärung</i>	13,0	5,2	8,5

Weingut Karl Denhardt
Breitenweg 23a
67435 Neustadt-Mußbach/Wstr.
Telefon: 06321/68367
Telefax: 06321/60656



Höchste Qualität im Einklang mit der Natur zu erzeugen und Neues zu ersinnen, ist für uns oberste Verpflichtung.

Wenn man gute Weine erzeugen will, dann ist Zeit nur durch Zeit zu ersetzen, optimale Reife der Trauben, und Warten auf volle Entwicklung der Weine. Dies ist mir als gelernter Wein- und Küfermeister, dem Junior als Weinhandelsküfer möglich.

In den Weinlagen Eselshaut, Gimmeldinger Meerspinne, Mußbacher Kurfürst, Bischofsweg, Deidesheimer Hofstück sind unsere Weinberge. Hier wachsen Riesling, Kerner, Gewürztraminer, Silvaner, Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling und verschiedene Rotwein-Neuzüchtungen.

In unserer Weinprobierstube haben bis zu 25 Personen die Möglichkeit, die Weine zu probieren.

		Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
1.	2004er Mußbacher Eselshaut Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken	12,0	4,8	5,5
2.	2008er Mußbacher Bischofsweg Cabernet Mitos Qualitätswein trocken	13,0	4,1	4,5
3.	2008er Mußbacher Bischofsweg Cabernet Mitos Qualitätswein feinherb	12,5	4,6	9,5
4.	2008er Mußbacher Eselshaut Riesling Spätlese Prädikatswein trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	12,5	7,8	8,2
5.	2009er P f a l z Riesling Classic Qualitätswein	13,5	7,9	11,8
6.	2009er Mußbacher Bischofsweg Lemberger Blanc de Noir Qualitätswein <i>Bronzene Kammerpreismünze</i>	12,0	6,1	13,0
7.	2003er Mußbacher Eselshaut Riesling Beerenauslese Prädikatswein <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	10,5	8,9	168,0
8.	S e c c o rot	11,5	5,0	24,0

Mußbacher Jungwinzer

- Know-how ...
- Selbstbewusstsein ...
- Kreativität ...



Das sind die Eckpunkte unseres Handelns!

Wir – die Jungwinzer aus Mußbach – präsentieren Ihnen dieses Jahr erstmals unsere eigenen Weine.

Im Weinberg und Keller nutzen wir erlerntes Wissen und pflegen die Trauben während sie am Rebstock heranreifen.

Der richtige Lesezeitpunkt, die Traubenverarbeitung und der Weinausbau – nichts wird dem Zufall überlassen.

Der Weinbau wird von uns nicht neu erfunden, nur die Details werden verfeinert. Wir arbeiten mit dem Ziel immer das bestmögliche aus den Trauben herauszuholen und orientieren uns an der hohen Qualität der Mußbacher Weine. Dies soll die Messlatte sein, mit weniger geben wir uns nicht zufrieden. Deshalb setzen wir auf moderne Ideen in Kombination mit Altbewährtem.

Unsere Weine präsentieren sich fruchtig, elegant, vielschichtig, aber auch dicht und komplex.

Sie fragen sich wie das gehen soll?

Dann kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

Ihre Mußbacher Jungwinzer

Ralf Kappner, Stefan Steigelmann, Matthias Klohr, Frank Schäfer

		Alk. %Vol.	Säure g/l	Restz. g/l
Ralf Kappner				
2009er	Weißer Burgunder trocken	12,3	7,2	5,4
2009er	Sauvignon Blanc trocken	12,6	6,8	4,3
2009er	Riesling OLD SCHOOL trocken	12,5	7,4	3,2
Stefan Steigelmann				
2009er	Riesling Spätlese trocken	13,0	7,5	6,9
2008er	Roesler Eiswein	7,5	7,5	248,9
Matthias Klohr				
	„ASINUS“ Rotwein trocken	13,0	4,8	4,8
2009er	„ASINUS“ rosé	12,0	6,8	22,1
2009er	„ASINUS“ Riesling Spätlese trocken	13,0	6,7	5,1
Frank Schäfer				
2009er	Riesling trocken Mußbacher Glockenzehnt	13,0	6,6	2,9
2009er	Weißer Burgunder trocken Mußbacher Eselshaut	13,5	5,8	1,8