

Neu bei VielPfalz: Das „Weinforum“-Paket

Ein ausdrucksstarkes Sextett: Vier Weine aus dem Norden der Pfalz kombiniert mit guten Tropfen aus der Südpfalz und Rheinhessen. Unser Beitrag zum Jubiläum des Donnersberger Weinforums.

„WEINFORUM“-PAKET

6 x 0,75 Liter, Preis pro Paket **81 Euro***

Für Premium-Abonnenten **76 Euro***

IM DOPPELPAK

12 x 0,75 Liter, Preis pro Paket **157 Euro***

Für Premium-Abonnenten **147 Euro***

WEINGUT SCHLOSS JANSON / BOCKENHEIM



2020 Riesling aus dem Burggarten trocken

Ein Riesling aus handverlesenen Trauben einer feinen Einzellage. Ein Hauch von Zitrus und gelbem Pfirsich entfaltet sich in der Nase. Dieser findet sich, in Kombination mit reifen Apfel, auch am Gaumen wieder. Zudem prägt das kalkhaltige Terroir den Wein.

WEINGUT JANSON BERNHARD / HARXHEIM



2016 Zeller Schwarzer Herrgott Silvaner „Orange“

Ein barocker, cremiger und weicher Wein in dunklem Orange zum langsamen Entdecken und Hinschmelzen. Vollreife Trauben der ältesten Rebsorte Deutschlands aus bester Lage mit steinigstem Boden werden spontan auf der Maische im Tonneau vergoren. Der puristische Orange Wine erhält ohne Reinzuchthefen und Schwefelzusatz viel Zeit zum Reifen. Er passt zu Gesmoktem, Geräuchertem und sehr langsamem Geschmortem.

WEINGUT JEAN RAPP / KAPELLEN-DRUSWEILER



2020 Auxerrois trocken

Der Wein präsentiert sich in der Nase mit einem Duft nach Birne und Apfel. Geprägt von etwas Vanille, Apfel und Birne rollt er wunderbar cremig über den Gaumen. Der im Stahl ausgebaute Wein ist ein perfekter Begleiter zu Spargel, Fisch und zu einer leichten Sommerküche.

WEINGUT MILCH / MONSHEIM



2020 Monsheimer Chardonnay trocken

Hochreife, kerngesunde Trauben werden nach einer Maischestandzeit von bis zu 24 Stunden schonend gekeltert. Danach vergärt der Most spontan in älteren Halbstückfässern und Barriques. Heraus kommt ein kräftiger und gehaltvoller Wein. Mit feiner Frucht, harmonischer Säure und dezenter Holznote ist er ein idealer Menü-Begleiter.

WEINGUT BREMER / NIEFERNHEIM



2018 Pinot Noir trocken Gutswein

Dunkles Granatrot im Glas wird begleitet vom Duft feiner Aromen von roten Beeren und dunkler Kirsche. Der fein strukturierte Wein, mit Brombeere im Geschmack, entwickelt eine saftige Frucht mit herrlicher Mineralik. Sorgfältige Handlese kombiniert mit 24-monatigem Ausbau in vormals belegten Barriques bilden dafür die Grundlage. Der Wein empfiehlt sich als Begleiter zu Wild-, Rind- und Schweinefleisch.

WEINGUT RÖMERHOF / ZELL



2020 Satin Noir Zeller Kirchenstück trocken

Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefdunklen Purpurrot. In der Nase entfaltet sich der Duft einer Vielzahl roter Früchte, bevor sich im Gaumen eine Komposition aus Wald und Brombeere zeigt. Zarte Phenole sorgen für einen genussvollen Abgang. Der Wein ist eine samtige Antwort auf den Cabernet Sauvignon.