

Weinbau in Unkel am Rhein



Die malerische Stadt Unkel am Rhein verfügt über eine uralte Weinbautradition: Sie ist schon seit weit über tausend Jahren berühmt für ihre guten Tropfen.

Damals wie heute findet die Rebe hier ideale Bedingungen für Wachstum und Reife.

Zu verdanken ist die hohe Qualität des Unkeler Weines einer ganzen Reihe naturgegebener Vorzüge. Dazu gehören insbesondere

- die einzigartigen Gesteinsformationen des Unterdevon mit ihren dunklen und hitzespeichernden Schieferfelsen

- die mineralstoffreichen und leicht erwärmbaren Verwitterungsböden

- die steilen, hauptsächlich nach Süden und Südwesten ausgerichteten Terrassen- und Hanglagen

...und natürlich das milde, sonnenreiche Klima Unkels und seiner Weinbergsgemarkung, geboren im Rheintal, ringsum geschützt durch die Höhenzüge von Eifel, Westerwald und Siebengebirge.

Unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Wir möchten Ihnen mit unserem Wein viel Freude bereiten. Damit auch das "Drumherum" reibungslos und zur beiderseitigen Zufriedenheit abläuft, bitten wir darum, folgendes zu beachten:

Alle Preise sind Abholpreise incl. 19 % MWSt. Ab einem Warenwert von € 500,- gewähren wir 10% Rabatt. Ein Versand unserer Weine auf Gefahr des Käufers ist in 6er- und 12er-Kartons problemlos möglich (wegen Glasbruchgefahr aber leider keine Teilfüllungen der Verpackungseinheiten!). Bei Versand von weniger als 12 Flaschen werden anteilige Fracht- und Verpackungskosten gesondert berechnet. Bei Auslandsversand gelten stets individuelle Regelungen.

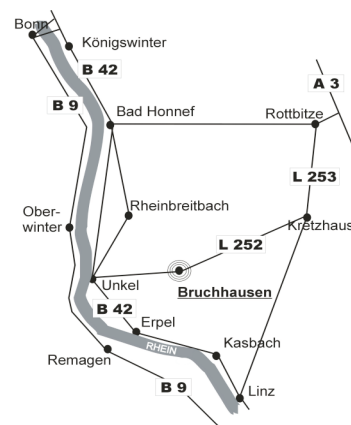
Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Lieferung unser Eigentum.

Erfüllungsort für beide Teile ist Bruchhausen, der Gerichtsstand ist Linz/Rhein.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Listen ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns, wenn Sie uns zum Weinkauf oder einer unverbindlichen Weinprobe besuchen wollen. Damit Sie uns auch antreffen, bitten wir aber stets um vorherige Terminabsprache.

Sie erreichen uns am besten über die A 3 (Köln-Frankfurt), Abfahrt Linz/Bad Honnef oder auf der B 42 von Norden über Bonn bzw. von Süden über Koblenz den Rhein entlang.



Im Ort orientieren Sie sich zur Kirche und folgen der Einbahnstraße um diese herum (Wegweiser: "Provinzial-Bildungszentrum"); die zweite Straße links ist die Grabenstraße.

Weinliste II/2017



Angelika und Jörg Belz
kontrolliert ökologischer Weinbau

Grabenstraße 33
53572 Unkel-Bruchhausen
Telefon: 02224 - 76710
e-mail: belzweinbau@web.de
www.belzweinbau.de

Unsere Weinbauphilosophie



Wir legen Wert auf Qualität: Getreu dem Motto "Klasse statt Masse" halten wir unsere Erträge gering. Im Durchschnitt der Jahre ernten wir nur rund ein Drittel der weingesetzlich erlaubten Höchstmenge.

Wir hegen unsere alten Reben: Fast ein Drittel unserer Weinstöcke sind älter als 40 Jahre, die meisten davon noch in heutzutage selten gewordener "wurzeltreuer" Form. Diese tragen weniger und kleinere, dafür aber viel hochwertigere Trauben als junge Reben.

Wir arbeiten mit der Natur: Unser Weinbau erfolgt unter Verzicht auf synthetische Agrochemikalien ausschließlich in kontrolliert-ökologischer Wirtschaftsweise - uns und der Umwelt zuliebe. Dies wird uns zertifiziert unter der Kontroll-Nr. D-RP-TR-13-2517-AB und ständig überwacht von der deut-

schen QC&I / EU-Öko-Kontrollstelle DE-013.

Wir bewirtschaften vielfach extreme Steillagen: Ein beträchtlicher Teil unserer Weinbergslagen befindet sich auf Rebterrassen und in Steillagen mit Hangneigungen von z.T. über 50 Prozent. Auch wenn man hier nur mühevoll Handarbeit einsetzen kann: Die Qualität der Trauben lohnt es uns!

Wir bevorzugen den schonenden Weinausbau: Behutsamkeit und äußerste Sorgfalt bei Traubenverarbeitung und Weinausbau, unter Einsatz traditioneller Methoden, gepaart mit moderner Technik, gewährleisten den lebendigen Charakter und den Aromareichtum unserer Weine.

Der Weinjahrgang 2016

Wein ist Ausdruck von Natur. Der Weinmacher ist ein Übersetzer der Natur - der Rebsorte, des Bodens, des Klimas, des Jahrgangs. Und jedes Jahr erzählt eine andere Geschichte...

(Alexandre Schmitt)

Anno Domini 2016: Schwierigst. Für Ökoinwinzer teilweise existenzbedrohend. Krankheitsdruck in nie dagewesener Intensität...

Auch die Medien berichteten häufig über diese Situation: Nach weitgehend trockenem Frühjahr sorgte eine ca. sechswöchige Phase mit subtropischer Witterung, d.h. hohen Temperaturen und nahezu täglichen intensiven Niederschlägen, ab Ende Mai für ideale Vermehrungsbedingungen für Schadpilze. Gerade für uns Ökoinwinzer, die wir nur über Pflanzenschutzmittel verfügen, die auf der Blattoberfläche wirken, war es nahezu aussichtslos, der Krankheiten Herr zu werden. Nach dem Ausbringen wurde der schützende Belag im Handumdrehen von den Starkniederschlägen wieder abgewaschen. Genügt es normalerweise, alle 10-14 Tagen zu spritzen, musste es in dieser Zeit alle 4-5 Tage sein. Das bedeutete Mühe und elende Plackerei, gerade in den steilen Terrassenlagen, wo man nur zu Fuß mit dem schweren Motorsprünger auf dem Rücken arbeiten kann. Aber es gab keine Alternative: Wer diesen Aufwand nicht leisten konnte oder wollte, durfte die Ernte bereits frühzeitig weitgehend abschreiben...

Immerhin hatte Petrus ab Juli ein Einsehen: Die anschließende trocken-warme Witterungsphase überdauerte bis hinein in die Lesezeit im Oktober. Nicht nur wurde durch diese Trockenheit die gefürchtete Japanische Kirschessigfliege in ihrer Vermehrung behindert (sie benötigt Feuchtigkeit und Wärme) - auch die Reben erfuhren ideales Reifewetter. Und da wir den erforderlichen immensen Pflanzenschutzaufwand tatsächlich auch erbracht hatten, gab es trotz hoher Verluste eine mengenmäßig zumindest akzeptable Ernte. Allerdings war es dabei wichtig, angesichts rasch fortschreitender Zuckerbildung in den Beeren sorgfältig zu beobachten und den richtigen Zeitpunkt genau abzuspannen, um bei der Lese nicht nur Süße, sondern auch Aromareichtum bei den Trauben zu gewährleisten. Im Endeffekt war die Qualität zu unserer Freude außerordentlich gut: eine kleine, aber feine Ernte! Freuen Sie sich mit uns über sehr harmonische, säuremilde Weine, beim Riesling bis hinein in den Auslesebereich ("In Primis"). Und Rotweinliebhaber dürften nach Abfüllung im September bezüglich unserer Rotweine ihr "blaues Wunder" erleben. Im positiven Sinne natürlich... Wohl bekomm's!!!

Unser aktuelles Weinangebot

(Stand August 2017)

WEISSWEIN

1 Rivaner 'Alte Reben' 2016 0,75 l € 5,90
trocken. (Liter € 7,87)

In der Nase: intensiv. Ätherisch.
Auf der Zunge: gelbe Früchte. Weich.
Cremig. Süffig.

2 Weißer Burgunder 'S' 2016 0,75 l € 11,-
trocken. 'S' wie Sonderklasse... (Liter € 14,67)

In der Nase: Reife Birne. Mirabelle.
Auf der Zunge: Opulent. Wuchtig. Und
dann: Unerwartet feine Fruchtaromen.
Und dann wieder: Kraft. Fülle. Wärme.
Ein Hammerwein!

3 Riesling 'Schieferchen' 2016 0,75 l € 6,90
trocken. (Liter € 9,20)

In der Nase: Apfel. Bergamotte.
Ein Hauch Waldmeister.
Auf der Zunge: Apfel- und Citrusaromen.
Frisch. Verspielt. Mineralisch im Abgang.

4 Riesling 'In Primis' 2016 0,75 l € 9,90
Lieblich. (Liter € 13,20)

In der Nase: Floral. Dezent Honignote.
Im Geschmack: Sanft. Süße-Säure-Spiel.
Birne. Rosinen.

ROTWEIN

5 Pantaleon 2015 0,75 l € 14,90
trocken. Unfiltriert. Karminrot. (Liter € 19,87)

In der Nase: Vanille. Reife rote Früchte.
Auf der Zunge: Schmeichelnde, weiche Fülle.
Fruchtig: Himbeere. Erdbeere.
Nachhaltig. Kräftiges Rückgrat.

(Jahrgang 2016 ohne Ökosiegel.

Weine 1, 3, 5, 6: Deutscher Landwein Rhein

Weine 2, 5: Qualitätswein b.A.)