



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 Unkelers Weines einer ganzen Reihe naturgegebener Vorzüge. Dazu gehören insbesondere

- die einzigartigen Gesteinsformationen des Unterdevon mit ihren dunklen und hitze-speichernden 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.

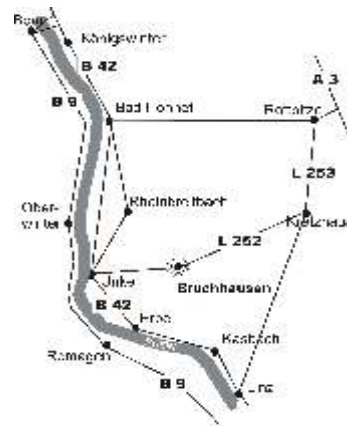
Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Lieferung unser Eigentum.

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

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Listen ihre Gültigkeit.

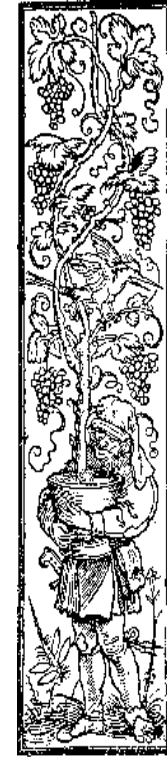
Wir freuen uns, wenn Sie uns zum Weinkauf oder einer unverbindlichen Weinprobe besuchen wollen. Damit Sie uns auch antreffen, bitten wir aber stets um vorherige Terminabsprache.

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 I/2018



**Angelika und Jörg Belz**  
kontrolliert ökologischer Weinbau

Grabenstraße 33  
53572 Unkel-Bruchhausen  
Telefon: 02224 - 76710  
e-mail: [belzweinbau@web.de](mailto:belzweinbau@web.de)  
[www.belzweinbau.de](http://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 "wurzel echter" 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 2017

*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)

Eins war es nicht, das Weinjahr 2017: Langweilig... Ganz im Gegenteil: Man brauchte gute Nerven und viel Zuversicht.

Nach mildem Spätwinter und warmem Frühjahrsbeginn erfolgte der Austrieb rekordverdächtig früh. Gegen Ende April jedoch ließ ein polarer Kaltlufteinbruch zwischen 30 und 50 % des zarten Grüns erbarmungslos erfrieren. Die Reben konnten zwar teilweise "schlafende" Ersatzaugen aktivieren und mit diesen erneut austreiben, aber massive Mengenverluste waren vorgezeichnet\*

Das anschließende trockene Frühjahr machte unseren frisch angepflanzten Jungreben dann auch noch ganz schön zu schaffen...

Die älteren, im Ertrag stehenden Reben mussten im Jahresverlauf wegen der Frostschäden natürlich weniger Trauben ernähren als üblich - die verbliebenen Früchte bekamen daher reichlich Nährstoffe ab und reiften, auch dank eines warmen und mäßig feuchten Sommers, zeitig.

Mitten in die Reifephase hinein kamen im Herbst kräftige Regenfälle auf, die Aufplatzen der Beeren und Fäulnisgefahr befürchten ließen. Da hieß es, aufzupassen, konsequent zu reagieren und mit unseren hochmotivierten und fleißigen Lesehelfern die Träubchen schnell ins Trockene zu bringen.

Und das gelang! Und die Freude war trotz geringer Mengen groß, denn die Reife der Trauben und ihr sensationelles Aromapotenzial ließen und lassen für den Jahrgang 2017 Großes erwarten. \*Wir hoffen, dass Sie angesichts dieser tollen Qualitäten eine moderate Preiserhöhung um 5-10 % akzeptieren, um unsere Mengenverluste zumindest ein wenig auszugleichen.

---

*Bürokratie muss sein: Die in nebenstehender Weinliste enthaltenen Weine Nr. 1, 3, 4, 6 und 7 sind offiziell als "aus Umstellung auf ökologischen Anbau" zu bezeichnen (nach unserer Auffassung aber tatsächlich seit Jahren und Jahrzehnten konsequent "bio"). Ähnliches gilt für die Weine Nr. 2, 5, 8 und 9, die kein Ökosiegel führen dürfen.*

---

## Unser aktuelles Weinangebot

(Stand Mai 2018)

### WEISSWEIN

Nr. 1 Rivaner 2017 "Alte Reben" 0,75 l € 6,50  
trocken. In der Nase duftige Frühlingswiese. (Liter € 8,67)  
Auf der Zunge: reife Apfel- und Birnenaromen.

Nr. 2 Riesling 'Schieferchen' 2016 0,75 l € 6,90  
trockener Landwein. Apfel- und Citrusaromen. (Liter € 9,20)  
Frisch. Verspielt. Mineralisch im Abgang.

Nr. 3 Riesling 'Schieferterrassen' 2017 0,75 l € 9,50  
trocken. In der Nase: Ananas. Apfel. (Liter € 12,67)  
Auf der Zunge: Ananas. Gelbe Stachelbeere.  
Reifer Apfel. Mineralisch-saftig.

Nr. 4 Weißer Burgunder 2017 0,75 l € 9,50  
trocken. In der Nase: Mirabelle. Honig. Heu. (Liter € 12,67)  
Auf der Zunge: Gelbe Früchte. Malz. Mild.  
Ausgewogen. Langes sanfterbes Finish.

Nr. 5 Weißer Burgunder 'S' 2016 0,75 l € 11,--  
trocken. 'S' wie Sonderklasse... Kraft. Fülle. Wärme. (Liter € 14,67)  
Unerwartet feine Fruchtaromen.  
Ein Hammerwein!

Nr. 6 Riesling 'Mannberg' Spätlese 2017 0,75 l € 12,50  
feinherb. Intensiv. Will keine weitere Beschreibung. (Liter € 16,67)  
Tolle Lage, toller Riesling. Punkt.

### ROSÉWEIN

Nr. 7 Rosalie 2017 0,75 l € 7,50  
trocken. Zart lachsfarben. (Liter € 10,--)  
In der Nase: Weinbergspfirsich.  
Auf der Zunge: Unkompliziert. Lebendig.  
Ein Fruchtekorb.

### ROTWEIN

Nr. 8 Noir de Noirs 2016 0,75 l € 13,90  
trocken. Unfiltriert. Schwarzrot. (Liter € 18,53)  
Reminiszenzen an Vanille. Süßholz. Holunder.  
Schwarzkirsche. Brombeere. Leder. Muskulös.

Nr. 9 Pantaleon 2016 0,75 l € 16,90  
trocken. Unfiltriert. Karminrot. (Liter € 22,53)  
Aromen von Vanille. Himbeere. Brombeere.  
Vollmundig. Finessenreich. Weicher Gerbstoff.