



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 Sieben- gebirge.

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.

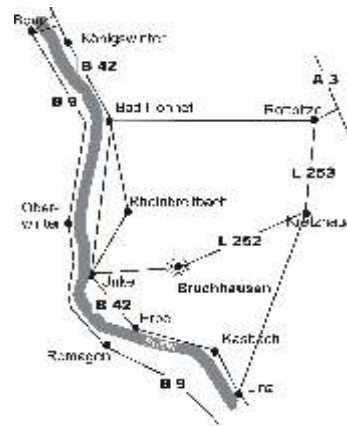
Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Lieferung unser Eigentum.

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/2019



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 "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 2018

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)

Ein Ausnahmejahr! Sonne satt. Trockenheit, aber für die Reben so gerade noch ausreichende Feuchtigkeit in tieferen Bodenschichten. Wo im Weinberg sonst auf ausreichende Durchlüftung und Besonnung geachtet wird, musste nun durch angepasste Gestaltung der Blätterwand und Bespannung mit Netzen für Beschattung der Trauben gesorgt werden. Die Abdeckung des Bodens mit trockenem Pferdemit verringerte Feuchtigkeitsverluste durch Verdunstung. Neugepflanzte Jungreben mussten dennoch gegossen werden, trotzdem schafften es leider viele nicht...

Zur Lesezeit dann: Eine Ernte wie im Bilderbuch. Gesunde, reife Trauben. Tolle Qualität. Üppige Menge. Die wochenlange Hitze brachte es mit sich, dass die herrlichen Früchte eine besonders fragile Aromastruktur entwickelt hatten. Die im Most enthaltene Säure war gering, der Zuckergehalt sehr hoch.

Dieses feine Aroma sollte in vollem Umfang erhalten bleiben. Wir arbeiten ja bekanntlich grundsätzlich sehr schonend beim Weinausbau. Aber hier galt es nun, noch mehr Fingerspitzengefühl zu zeigen, noch behutsamere Kellerarbeit zu leisten. Wir verzichteten daher auf nahezu alle Eingriffe, die sonst zur kellertechnischen Routine gehören. Die ausgegorenen Weine wurden nicht mehr geschönt und auch eine scharfe Endfiltration entfiel.

Und es war der richtige Weg! Unsere 2018er Weine zeichnen sich durch klare, frische, filigrane Aromen aus. Die Säure ist mild, die Alkoholgehalte moderat. Soweit wir uns erinnern können, haben wir noch niemals derartig harmonische Weine produziert...

Ein Hinweis: Durch diesen sanften, aromaschonenden Weg beim Weinausbau kann es beim 2018er Wein auf der Flasche hin und wieder zu einer leichten Schleierbildung oder zur Ausprägung eines feinen Depots kommen. Kein Problem! Es sind dies natürliche Weinbestandteile, die weder Haltbarkeit noch Bekömmlichkeit beeinträchtigen.

Bürokratie muss sein: Die in nebenstehender Weinliste enthaltenen Weine sind offiziell als "aus Umstellung auf ökologischen Anbau" zu bezeichnen (nach unserer Auffassung aber tatsächlich seit Jahren und Jahrzehnten konsequent "bio").

Unser aktuelles Weinangebot

(Stand Mai 2019)

WEISSWEIN

Nr. 1 Rivaner 2018 "Alte Reben" 0,75 l € 6,50
trocken. In der Nase: duftig, leicht harzig
Auf der Zunge: Apfel. Mostbirne. (Liter € 8,67)

Nr. 2 Weißer Burgunder 2018 0,75 l € 9,50
trocken. In der Nase: Birne. Honig. Heu. (Liter € 12,67)
Auf der Zunge: Gelbe Früchte. Malz. Mild. Vollmundig. Langer, sanfter Nachhall.

Nr. 3 Riesling 'Schieferterrassen' 2018 0,75 l € 9,50
trocken. In der Nase: Apfelduft. (Liter € 12,67)
Auf der Zunge: Kiwi. Reifer Apfel. Mineralisch. Filigran und komplex.

Nr. 4 Riesling Sonnenberg 2018 0,75 l € 9,50
feinherb. In der Nase: Aprikose. (Liter € 12,67)
Auf der Zunge: Ananas. Weinbergspfirsich. Feine, sehr ausgewogene Struktur.

Nr. 5 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. 6 Rosalie 2018 0,75 l € 7,50
trocken. Zart roséfarben. In der Nase: fruchtbetont. (Liter € 10,-)
Auf der Zunge: Walderdbeere. Flirrende Aromen.

ROTWEIN

Nr. 8 Noir de Noirs 2017 0,75 l € 13,90
trocken. Unfiltriert. Schwarzrot. (Liter € 18,53)
In der Nase: Gewürze. Vanille. Holunder. Auf der Zunge: Blaubeere, Brombeere, Süßholz. Leder. Stattlich und nachhaltig.

Nr. 9 Pantaleon 2017 0,75 l € 16,90
trocken. Unfiltriert. Karminrot. (Liter € 22,53)
In der Nase: Süßkirsche, Weißer Pfeffer. Im Geschmack: Süßkirsche. Himbeere. Preiselbeere. Pikanter Gerbstoff. Vielschichtig. Elegant. Vollmundig.

Bitte beachten: Durch unseren besonders sanften, aromaschonenden Weinausbau entstehen manchmal zarte Schleier oder Kristalle in der Flasche: Das ist kein Nachteil, sondern Genusssteigerndes Qualitätsmerkmal!