

## 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 naturgebener 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. gesetzl. 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.

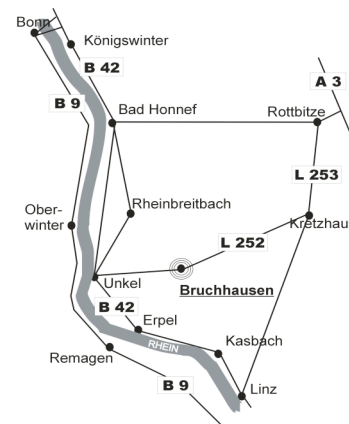
Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Lieferung unser Eigentum.

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/2020



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 2019

**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)

Nach dem trocken-heißen Vorjahr fielen Winter und Frühjahr 2019 am Mittelrhein zunächst ganz normal aus. Ab Mai lag jedoch ein Hoch nach dem anderen über Deutschland. Es wurde trocken und es wurde heiß. Sehr heiß sogar. Junge Reben litten bald unter der Dürre; die älteren konnten mit ihren tiefreichenden Wurzeln zunächst noch genügend Feuchtigkeit im Boden erschließen. Im Verlauf des Julis aber begannen in den Steil- und Terrassenlagen Weinblätter zu vergilben: Die Reben stellten ihren Stoffwechsel auf Sparflamme und verringerten ihre Blattfläche. Denn über die Blätter verdunsteten die Pflanzen aus dem Boden gezogenes Wasser und wo keine Blätter, da auch keine Verdunstungsverluste.

Und dann kamen der 28. und 29. Juli mit harter Sonne und Temperaturen wie in Afrika. Die Strahlung und die sengende Hitze verbrannten die durch den Blattfall vielfach freihängenden Träubchen. Wir hatten massive Verluste durch diesen Sonnenbrand; die kleinen Beeren mutierten zu steinharten braunen Körnern und zwar immer auf der sonnenzugewandten Seite der Rebzeilen – die Rückseite war meistens weniger betroffen. Beim bereits dunkel gefärbten Frühburgunder verzeichneten wir nahezu Totalverlust. Die anderen Rebsorten erbrachten Mindermengen von 20 bis 40 Prozent.

Im August drehte sich die Wetterlage und die händierend herbeigesehnten Regenfälle sorgten doch noch für eine sehr gute Traubenreife. Die Mostgewichte waren hoch, dazu gab es harmonische Säurewerte und ein ausgewogenes Aromapotenzial: hervorragendes Ausgangsmaterial für ausgezeichnete Tröpfchen.

Die 2019er Weine sind den 2018ern im Charakter sehr ähnlich: Sie schmecken ebenfalls mildfruchtig, haben aber eine Spur mehr Säure und wirken daher etwas frischer: richtige Spaßweine - aber solche mit Tiefgang! Nur sind die verfügbaren Mengen von diesem Spaß leider nicht sehr üppig...

## Unser aktuelles Weinangebot

(Stand Juni 2020)

### WEISSWEIN

**Nr. 1 Rivaner 'Alte Reben'** 2019 0,75 l € 6,50  
trocken. In der Nase: zart duftig. (Liter € 8,67)  
Auf der Zunge: Mirabellenaroma. Schlank. Harmonisch. Trinkig.

**Nr. 2 Weißer Burgunder** 2019 0,75 l € 10,--  
trocken. In der Nase: Blumenwiesenduft. Limone. (Liter € 13,33)  
Auf der Zunge: Gelbe Früchte. Malzbonbon. Herbes Rückgrat. Feinheit und Kraft zugleich.

**Nr. 3 Riesling 'Schieferterrassen'** 2019 0,75 l € 10,--  
trocken. In der Nase: Wie Riesling vom Schiefer... (Liter € 13,33)  
Auf der Zunge: Eleganz. Fruchtreife. Herrlich balancierte Säure. Subtil und nachhaltig.

**Nr. 5 Riesling 'In Primis'** Auslese 2019 0,5 l € 15,--  
edelsüß. In der Nase: Floral. Dezent Honignote. (Liter € 30,--)  
Auf der Zunge: Sanft. Langanhaltendes Süße-Säure-Spiel. Birne. Rosinen.

### ROSÉWEIN

**Nr. 6 Rosalie** 2019 0,75 l € 8,--  
trocken. Zart roséfarben. In der Nase: Fruchtbetont. (Liter € 10,67)  
Auf der Zunge: Walderdbeere. Flirrende Aromen.

### ROTWEIN

**Nr. 8 Noir de Noirs** 2018 0,75 l € 15,50  
trocken. Unfiltriert. Schwarzrot. (Liter € 20,67)  
In der Nase: Gewürze. Vanille. Holunder.  
Auf der Zunge: würzige Kraft. Brombeere. Backpflaume. Leder. Süßherbes Tannin. Großes Reifepotenzial.

**Nr. 9 Pantaleon** 2018 0,75 l € 15,50  
trocken. Unfiltriert. Kirschtrot. (Liter € 20,67)  
In der Nase: Süßkirsche. Himbeere.  
Auf der Zunge: rote Früchte. Sanfter, eleganter Trinkfluss. Lange Präsenz.

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