

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 Unkelers 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, geborgen 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:

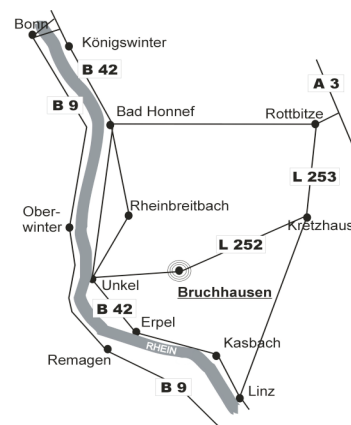
Alle Preise sind Abholpreise incl. gesetzl. MWSt. Ab einem Warenwert von € 500,- gewähren wir 10% Rabatt. Ein Versand unserer Weine auf Gefahr des Käufers ist in 6er- und 12er-Kartons problemlos möglich (wegen Glasbruchgefahr aber leider keine Teilfüllungen der Verpackungseinheiten!). Unabhängig von der Paketgröße berechnen wir bei Versand anteilige Fracht- und Verpackungskosten in Höhe von 5,-€ pro Paket. Ab einem Warenwert (ohne MWSt.) von 300 € übernehmen wir die Versandkosten komplett (Lieferung frei Haus). 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 Parteien 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/2021



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 deutschen 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 2020

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 2020: das dritte Trockenjahr in Folge. Im Anschluss an einen noch nassen Februar begann danach die Wasserknappheit dank hoher Temperaturen und ausbleibender Niederschläge schon zeitig im Frühjahr. Dennoch trieben die Reben freudig aus – und zwar früh, sehr früh sogar. Umso bitterer erlebten wir angesichts dessen dann die berühmterühmten Eisheligen, die mit ungewöhnlich frostigen Temperaturen vielen dieser jungen Triebe den Kältetod bescherten. Betroffen waren besonders die Hangfußlagen, das Reich von Rivaner und Frühburgunder. In dieser Ungunstphase wurde der Grundstein dafür gelegt, dass wir mangels Menge heuer leider auf den Ausbau eines eigenständigen Rivaners verzichten mussten.

Die weiteren Monate waren einerseits durch Niederschlagsarmut und andererseits durch hohe Temperaturen gekennzeichnet. Dabei blieb die teils sengende Hitze des Vorjahres zum Glück aus. Auf den Parzellen mit tiefgründigen Böden mit reicheren Bodenwassergehalten entwickelte sich ein schnelles Reben-Wachstum. Anders in unseren exponierten, flachgründigen Spitzenlagen, etwa im Felshang des Mannbergs: Die Trockenheit führte dort zu verlangsamtem Wachstum; Triebe und Trauben gerieten kümmerlicher. Bei allem hatte die Trockenheit aber auch ihr Gutes: Die Schaderreger, die in der Regel von Feuchtigkeit profitieren, fanden ihrerseits ungünstige Bedingungen und blieben erfolglos.

Die Ernte im Herbst war angesichts der vollkommen gesunden, aromatischen Trauben trotz einiger Witterungsunbilden eine große Freude. Dem Riesling im Mannberg, dessen Terrassen sonst Gunstlagen mit frühzeitig einsetzender Reife sind, gönnten wir eine um mehrere Wochen verlängerte Entwicklungszeit. Und unser durchaus riskantes Kalkül ging auf und wurde belohnt mit zwar kleinen und schütterten Trauben, die aber eine besonders große Geschmacksfülle aufwiesen. Ein Klasse-Stoff!

Die BelzWeine des Jahrgangs 2020 lassen somit mengenmäßig (mal wieder) zu wünschen übrig. Hinsichtlich ihrer Aromenfülle aber bleiben keine Wünsche offen: sie sind saftig, harmonisch und „trinkig“. Echte Freudenspenden...

Unser aktuelles Weinangebot

(Stand Juni 2021)

WEISSWEIN

Nr. 1 Weißer Burgunder 2020 0,75 l € 10,--
trocken. In der Nase: Heublumenduft. (Liter € 13,33)
Auf der Zunge: Zupackende Aromatik. Kraftvoll. Weiße Johannisbeere. Gelbe Früchte. Nachhaltig.

Nr. 2 Riesling 'vom Rheinschiefer' 2020 0,75 l € 10,--
trocken. In der Nase: frisch-fruchtig-rieslingtypisch (Liter € 13,33)
Auf der Zunge: elegante, weiche Aromenfülle (Apfel, Aprikose). Langer, süffig-verspielter Abgang.

Nr. 3 Riesling 'Mannberg' Spätlese 2020 0,75 l € 15,--
feinherb. In der Nase: Honig. Apfel. Ein Hauch (Liter € 20,--)
Zitrus.
Auf der Zunge: animierende Fruchtigkeit. Weinbergspfirsich. Maracuja. Blutorange. Feine Säure, gut balanciert von zarter Süße. Ein eleganter Bilderbuchriesling.

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

ROSÉWEIN

Nr. 6 Rosalie 2020 0,75 l € 8,--
trocken. Wunderschöne Apricotfarbe. (Liter € 10,67)
In der Nase: Hagebutte. Erdbeere. Dezent.
Auf der Zunge: fruchtbetont. Vollmundig. Lebendige, filigrane Säure. Ein Sommerwein und Grillbegleiter par excellence.

ROTWEIN

Nr. 8 Noir de Noirs 2019 0,75 l € 15,50
trocken. Unfiltriert. Sattes Karminrot. (Liter € 20,67)
In der Nase: Amarenakirsche und würzige Holznoten.
Auf der Zunge: Schwarzkirsche, Tabak, Pfeffer, getragen von massivem, reifem Tannin. Noch etwas jugendlich-ungeschliffen. Langes Entwicklungspotenzial.