

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

BASISWEIN

RIESLING

Unser Basiswein, ideal für laue Sommerabende

NUMMER	29
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Basiswein
GEBINDE	1000 ml
MOSTGEWICHT	86° Oechsle
ALKOHOL	11,5 % vol.
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	5,6 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

BASISWEIN

ROSÉ

Unser Basiswein ROSÉ, ideal für kühle Sommerabende

NUMMER	15
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Dornfelder, Portugieser
KATEGORIE	Basiswein
GEBINDE	1000 ml
MOSTGEWICHT	82° Oechsle
ALKOHOL	11,0 % vol.
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	5,1 g/l





— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

CUVÉE ROSÉ

Diese Cuvée entsteht aus dem Saftabzug „franz.: Saigner“ bei der Rotweinbereitung. Die Rotweine werden durch das Reduzieren des Saftanteils dichter und farbintensiver. Durch die kurze Kontaktzeit des abgezogenen Saftes mit der Maische, entsteht ein lachsfarbener Rosé, der eine facettenreiche Aromatik zeigt. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Spätburgunder und St. Laurent

NUMMER	17
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Spätburgunder & St. Laurent
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	93 Oechsle
ALKOHOL	12,5 % vol.
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	4,5 g/l



— WEINGUT —
ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

RIESLING

Die Trauben für den Gutsriesling stammen aus den kieshaltigen und sandigen Weinbergen in Gerolsheim. Die leichte Bodenstruktur bringt Rieslinge hervor, die schon in der Jugend sehr präsent sind. In der Nase Aromen von Quitte und grünem Apfel. Gradlinige rassige Stilistik mit einer feinen Säure.

NUMMER	32
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	88° Oechsle
ALKOHOL	11,5 % vol.
SÄURE	6,9 g/l
RESTZUCKER	5,2 g/l

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

GRAUBURGUNDER

Ein eleganter Grauburgunder, der auf Löss gewachsen ist. Seine Herkunft sind verschiedene Parzellen aus Dirmstein. In der Nase feine Aromen nach reifen Äpfeln und karamellisierten Nüssen. Im Mund gelbe Früchte und zarter Schmelz. Gut eingebundene frische Säure.

NUMMER	27
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Grauburgunder
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	98° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	7,7 g/l





— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

WEISSBURGUNDER

Die Reben, aus denen dieser Wein stammt, sind über 25 Jahre alt und stehen auf reinem Löss in Dirmsteiner Weinbergen. Daraus entkeimt ein femininer Weißburgunder, getragen von gelben Früchten und feinen Mandelaromen.

NUMMER	28
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Weißburgunder
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	98° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	5,2 g/l



— WEINGUT —
ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

GELBER MUSKATELLER

Konzentrierte Aromatik, dabei feinnervig und filigran. Diese sind die Schlagworte, die diesen Wein wohl am besten Charakterisieren. Neben den Rebsorten typischen Muskatnoten zeigt er frische Aromen von Limette und Litschi. Im Geschmack wird er getragen von einer lebendigen Säure.

NUMMER	41
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Gelber Muskateller
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	94° Oechsle
ALKOHOL	12,5 % vol.
SÄURE	6,4 g/l
RESTZUCKER	6,9 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

BLANC DE NOIRS

Dieser Wein ist ausschließlich aus Spätburgundertrauben gekeltert. Durch eine schonende Handlese und schnelle Verarbeitung gelangen nur wenig Farbpigmente aus der Beerenschale in den Most. Es entsteht ein „weißer Wein“ aus roten Trauben. Die Aromatik ist angenehm fruchtig mit Noten von Honigmelone und Naturjoghurt.

NUMMER	30
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Spätburgunder
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	92° Oechsle
ALKOHOL	12,5 % vol.
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	6,9 g/l

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

LES TENTES

Dieses Cuvée besteht aus einer Assemblage von St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder und Dunkelfelder. Das Aroma von Kirschen und dunklen Früchten erinnert eher an einen Rotwein aus südlicheren Gefilden. Im Geschmack schmeichelt er mit einer weichen Fülle, viel Frucht und einer charmanten Würzigkeit.

NUMMER	13
JAHRGANG	2016
REBSORTE	St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder & Dunkelfelder
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	86° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	0,3 g/l





WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

CABERNET SAUVIGNON

Cassis und rote Paprika prägen den Charakter dieses Weines.
Im Mund verleiht ihm die Cabernet typische Tanninstruktur ein festes
Gerüst, die ihm ein langes Lagerpotential mitbringt.

NUMMER	20
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Cabernet Sauvignon
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	90° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

SAINT LAURENT

Seit Mitte des 19. Jh. in Deutschland beheimatet und 100 Jahre später fast ausgestorben, setzt der St. Laurent seit der letzten Jahrtausendwende wieder zu einem neuen Höhenflug an. Mit ca. 700 ha Rebfläche in Deutschland bleibt er allerdings eine Nischenrebsorte. In unseren klimatischen Gefilden fühlt er sich besonders wohl. In der Nase zeigt er Brombeeren und Kräuterwürze. Am Gaumen ist er vollmundig und zeigt Spannung.

NUMMER	21
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Saint Laurent
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	82° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

SPÄTBURGUNDER

In der Nase zeigt er beerige Aromen, die von einem würzigen Duft unterlegt sind. Mineralische Noten am Gaumen sind gepaart mit zarten Tanninen. Ein eleganter Spätburgunder, der nicht müde macht. Seine Herkunft sind Parzellen aus Laumersheim und Großkarlbach.

NUMMER	22
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Spätburgunder
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	97° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

GUTSWEIN

MERLOT

Intensive Aromen von Schattenmorellen, würzigen Kräutern und Waldbeeren bestimmen den Duft dieses Merlots. Trotz aller Intensität zeigt er keine süßliche Überreife wie Merlots aus heißen Regionen der neuen Welt, sondern erinnert eher an das Bordelais. Im Gaumen ist er neben seiner Konzentration straff und kompakt mit einem eleganten Abgang.

NUMMER	23
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Merlot
KATEGORIE	Gutswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	98° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Kalkstein

RIESLING

Die Trauben aus der Vorlese unserer Großen und Ersten Lagen in Laumersheim bilden die Basis für diesen Wein.

Er zeigt unverkennbar, auf welchem Boden er gewachsen ist.

Die Kalksteinmineralität verbindet Fruchtaromen von Grünem Apfel und Aprikose. Im Gaumen zeigt er würzige Noten mit einem griffigen Abgang.

NUMMER	46
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	96° Oechsle
ALKOHOL	13,0 % vol.
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Kalkstein

WEISSBURGUNDER

Feine Birnenaromen, Briochnoten und ein Hauch geröstete Haselnüsse in der Nase. Im Mund ist er fest und kompakt, hat viel Kraft und ein gutes Rückgrat. Dabei ist er saftig und mineralisch mit einem eleganten Abgang. Die Trauben stammen aus Laumersheimer Weinbergen, die vom Kalkmergel geprägt sind.

NUMMER	35
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Weißburgunder
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	99° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	4,3 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Kalkstein

GRAUBURGUNDER

Duft nach Walnüssen, getrockneten Äpfeln und Honigmelone.
Am Gaumen ist er trotz aller Kraft und Saftigkeit kompakt mit einem mineralischen Schliff. Der Kalkstein in den Laumersheimer Weinbergen hält diesen Grauburgunder präzise in Form.

NUMMER	31
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Grauburgunder
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	101° Oechsle
ALKOHOL	14,0 % vol.
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	3,6 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Kalkstein

CHARDONNAY

In der Nase intensiver Duft nach Quitte, Honigmelonen und süßlich rauchigen Noten. Lebendige und saftige Frucht im Mund. Im Abgang enorme Kraft und feine Mineralität, die an Kalksteine erinnert. Ein Chardonnay mit Charakter, ganz ohne Holzaromen.

NUMMER	34
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Chardonnay
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	100° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,9 g/l
RESTZUCKER	4,3 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Laumersheimer

SAUVIGNON BLANC

Verführerische Aromen von Stachelbeere, Zitronengras und tropischen Früchten. Über den Fruchtaromen liegt ein Hauch von Feuerstein.

Dadurch wird er nicht zu überladen, sondern bleibt interessant und animierend. Im Mund ist er saftig mit mineralischem Tiefgang und einer vibrierenden Säure.

NUMMER	36
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Sauvignon Blanc
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	90° Oechsle
ALKOHOL	12,5 % vol.
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	4,0 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
LAUMERSHEIM

Kalkstein

SPÄTBURGUNDER

In der Nase zeigt er einen klaren Duft von Kirschen, gepaart mit würzigen Noten. Er ist definitiv ein eleganter und feiner Pinot, der seine Laumersheimer Herkunft und deren Kalkböden mit seiner feinsaftigen Art widerspiegelt.

NUMMER	49
JAHRGANG	2015
REBSORTE	Spätburgunder
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	97° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5 g/l
RESTZUCKER	0,7 g/l



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

ORTSWEIN
DIRMSTEIN

Mariengrotte
GEWÜRZTRAMINER

Die Nase offenbart ein elegantes Aroma nach weißen Blüten, Physalis und Limettenzesten. Am Gaumen ist er trotz aller Konzentration leichtfüßig und elegant. Ein Gewürztraminer, der anders ist als man ihn oft kennt.

NUMMER	38
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Gewürztraminer
KATEGORIE	Ortswein
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	86° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	6,4 g/l
RESTZUCKER	4,4 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
ERSTE LAGE

Kapellenberg

RIESLING

Der Quarzsand, auf dem die Reben stehen, verleiht diesem Riesling eine sehr feine, fast zerbrechlich anmutende, Struktur. Da diese Filigranität sehr leicht durch Restsüße im Wein überlagert werden kann, bauen wir Diesen fast durchgegoren aus. Der Riesling vom Kapellenberg ist ein guter Einsteiger in die Lagenweine, da er trotz seines Lagencharakters charmant zu trinken ist.

NUMMER	39
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Lagenwein Erste Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	97° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	7,5 g/l
RESTZUCKER	4,3 g/l

Lage Kapellenberg

Einzigste Lage in Laumersheim, die nicht auf Kalk und Lösslehm aufgebaut ist. Der Kapellenberg ist eine prähistorische Sandbank. Der Rhein und die Urstromtäler lagerten hier über Jahrtausende Sand und Kies an. In dieser Lage mit ihrem kreideweißen, feinen Sand stehen ausschließlich Rieslinge. Die Weine sind in höchstem Maß elegant, feinfruchtig und leichter als die Rieslinge vom Kalkstein. Der Name Kapellenberg ist zurückzuführen auf die Heilig-Kreuz-Kapelle, die zur Erinnerung an das im Dreißigjährigen Krieg zerstörte Dorf Berghaselbach errichtet wurde.



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
ERSTE LAGE

Goldberg

RIESLING

Kräftig und saftig im Mund mit Noten von Honigmelone und Steinobst in der Nase sind typische Attribute für diesen Riesling. Der Weinberg befindet sich im unteren Teil des Goldberges, ein Richtung Südwesten abfallender Hange. Die intensive Sonneneinstrahlung und der dunkle Boden, der sich durch Diese stark aufwärmt, sorgen für eine kraftvolle Riesling Stilistik. Der für den Goldberg typische Kalkboden verleiht den Weinen die nötige Struktur, die diese Kraft geschmacklich abpuffert.

NUMMER	33
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Lagenwein Erste Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	90° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	4,3 g/l
RESTZUCKER	7,5 g/l

Lage Goldberg

Der Bissersheimer Goldberg ist ein lang gezogener, nach Südwesten abfallender, Hang. Die Kalksteinverwitterungsböden haben meist eine Auflage von Schwarzerde mit Kalksteingries. Darunter steht massiv der plattenförmige Kalkstein an. Die Rieslinge aus dem Goldberg sind tendenziell von üppiger und gehaltvoller Natur mit einer eher sanften Säure. In der Jugend sind sie meist noch recht verhalten, gewinnen sie mit zunehmender Reife an Ausdrucksstärke und Charakter. Das beeindruckende Lagerpotential dieser Weine ist ein Aushängeschild des Goldbergs..

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
ERSTE LAGE

Burgweg
SPÄTBURGUNDER

Der Spätburgunder aus dem Burgweg ist ein Pinot von eher fülliger Natur. Durch die Südhangneigung erreichen die Trauben einen hohen Reifegrad. Daneben bringt der Lössboden sehr klar und ohne Schnörkel die Rebsorte zum Ausdruck.

NUMMER	52
JAHRGANG	2016
REBSORTE	Spätburgunder
KATEGORIE	Lagenwein Erste Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	85° Oechsle
ALKOHOL	13,0 % vol.
SÄURE	6,3 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l



Lage Burgweg

Die Lage wurde im Jahr 1495 zum ersten Mal als „uff den Burgweg“ erwähnt. Der leicht ansteigende Südhang beginnt in Großkarlbach über dem Eckbachtal und reicht bis nach Laumersheim, wo er an den Kirschgarten angrenzt. Die Bodenart wechselt sehr häufig. Auf engstem Raum ist die Struktur geprägt von Kies über Ton bis zu tertiärem Kalksteinverwitterungsboden. Unsere Weinberge befinden sich im Burgweg ausschließlich auf Löss, dem sogenannten Staub der Eiszeit. Er besteht aus einer kalkreichen Ablagerung des Windes. Lössböden sind sehr fruchtbar und haben eine gute Wasserspeicherkapazität. Dadurch können sich die Reben besonders gut entwickeln. Die Weine sind, durch ihre Saftigkeit und einer eher sanften Säure, in der Jugend schon sehr zugänglich. Bei niedrigen Erträgen sind es außerdem absolute Langstreckenläufer.

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

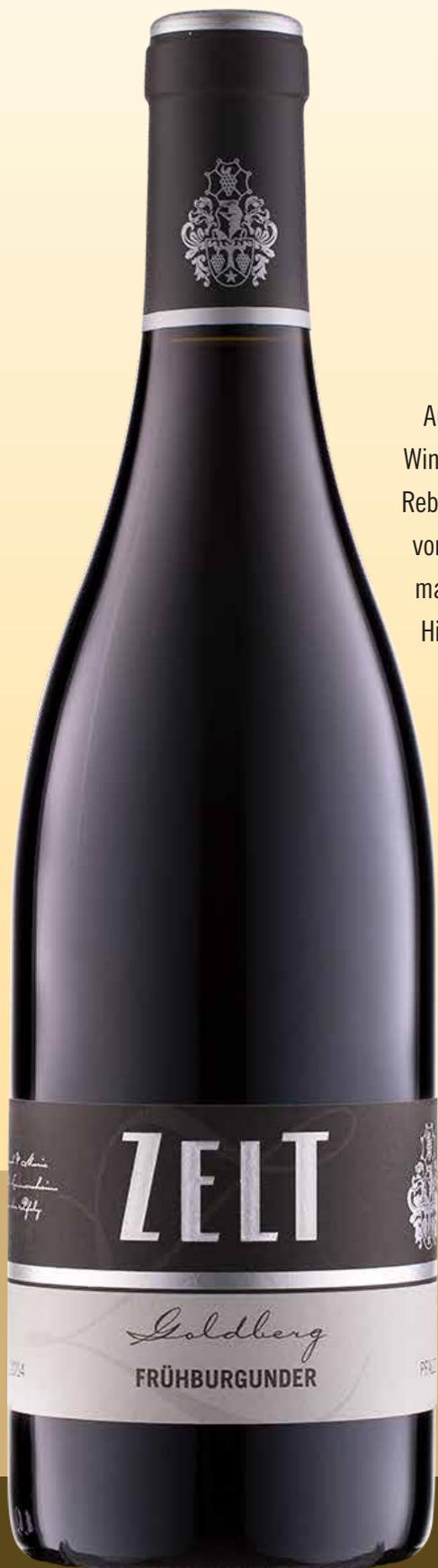
LAGENWEIN
ERSTE LAGE

Goldberg

FRÜHBURGUNDER

Auf dem höchsten Punkt des Goldbergs befindet sich dieser Weinberg. Durch die Windoffenheit und das dadurch resultierende kühlere Kleinklima, entwickeln sich die Reben hier langsamer. Somit können wir die Reifeentwicklung, die etwa zwei Wochen vor dem Spätburgunder liegt, etwas ausgleichen. Die Reben stehen direkt im Kalkmassiv, da durch die dauernden Winde der Oberboden beständig abgetragen wird. Hier entstehen Frühburgunder, die die klassische Samtigkeit der Rebsorte zeigen, aber auch eine kühle Frische besitzen.

NUMMER	54
JAHRGANG	2016
REBSORTE	Frühburgunder
KATEGORIE	Lagenwein Erste Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	92° Oechsle
ALKOHOL	13,0 % vol.
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	0,6 g/l



Lage Goldberg

Der Bissersheimer Goldberg ist ein lang gezogener, nach Südwesten abfallender, Hang. Die Kalksteinverwitterungsböden haben meist eine Auflage von Schwarzerde mit Kalksteingries. Darunter steht massiv der plattenförmige Kalkstein an. Die Rieslinge aus dem Goldberg sind tendenziell von üppiger und gehaltvoller Natur mit einer eher sanften Säure. In der Jugend sind sie meist noch recht verhalten, gewinnen sie mit zunehmender Reife an Ausdrucksstärke und Charakter. Das beeindruckende Lagerpotential dieser Weine ist ein Aushängeschild des Goldbergs..



WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
GROSSE LAGE

Steinbuckel

RIESLING

Die Besonderheiten des Laumersheimer Steinbuckels sind zum einen, dass er mit seiner Lage von 150 m über NN einer unserer höchst gelegenen Weinberge ist und zum anderen, dass er mit seinen Dolomitsteinbruchstücken eine besondere Art des Kalksteins beinhaltet.

Diese Kombination ergibt straffe Rieslinge mit einem hohen Maß an Mineralität.

Die Aromen in der Nase sind sehr komplex mit einer kühlen Würze.

NUMMER	40
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Lagenwein Große Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	95° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	7,7 g/l
RESTZUCKER	0,9 g/l

Lage Steinbuckel

Laut Johann Philipp Bronner, einem Weinfachmann aus dem 18. Jh., eine der exponiertesten Weinlagen im Leininger Land. Besonders auffällig sind die markanten Bodenstrukturen. Die tonig lehmigen

Böden bestehen aus einem Gemenge von Mergeln und Dolomitsteinbruchstücken in dicht gelagertem Ton. Der „Steinbuckel“ ist der 150 m hohe Südhang eines Talkessels. Etwas kühlere Winde aus dem nicht weit entfernten Leininger Tal lassen die Trauben langsamer reifen. Dadurch sind die Weine auch von eher kühlerem und eleganterem Charakter geprägt.

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
GROSSE LAGE

Kirschgarten

RIESLING

Beim Kirschgarten kann man eigentlich auch von der Laumersheimer Paradelage sprechen, weil Sie unsere älteste und berühmteste Weinberglage ist. Der Boden ist geprägt von klassischem Kalkmergel wie er auch in den besten Lagen des Burgunds zu finden ist. Unsere beste Parzelle befindet sich im Kernstück des Kirschgartens. Dort gibt es kaum humifizierten Boden, so dass der Kalksteinfels unmittelbar unter der Oberfläche ansteht. Die Reben stehen somit direkt im Fels und wachsen dementsprechend schwach. Dadurch ist der Ertrag der Reben sehr gering. Da die Wurzeln direkten Kontakt zum Kalkstein haben, wird dementsprechend viel von den Mineralstoffen in die Trauben transportiert. Der Riesling aus dem Kirschgarten strotzt nur so von Struktur, so dass der Kalk auf der Zunge regelrecht schmeckbar ist. Die Weine sind absolute Langstreckenläufer.

NUMMER	37
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Lagenwein Große Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	94° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	7,9 g/l
RESTZUCKER	0,8 g/l

Lage Kirschgarten

Es handelt sich um die älteste und berühmteste Weinberglage in Laumersheim. Ein Abzweig des weltbekannten Klosters zu Lorsch, genannt „Zum Kirschgarten“, hatte hier in Laumersheim Weinbergsbesitz. Eine Besonderheit des Kirschgartens ist sein außergewöhnlich warmes Kleinklima. Es kommt zustande, weil kalte Westwinde durch die westlich vorgelagerte Höhe des Ohlenberges abgehalten werden. Der Boden ist geprägt von unterschiedlich hoch aufgewehtem eiszeitlichen Löss auf massivem Kalksteinfelsen. Unsere besten Parzellen befinden sich in einem Bereich an dem der Fels bis an die Oberfläche anliegt. Die Reben sind durch den mageren und kargen Boden weniger wüchsig und der Ertrag dementsprechend gering. Die Weine aus dem Kirschgarten sind von stoffiger und markanter Textur. Der Kalkboden verleiht ihnen außerdem eine kreative Mineralität. Der Kirschgarten bietet somit die optimalen Grundlagen für spannende Rieslinge und große Burgunder.



WEINGUT MARIO ZELT · Binsenstraße 2 · 67229 Laumersheim

Telefon: 06238 3281 · Telefax: 06238 1233 · www.weingutzelt.de · info@weingutzelt.de

— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
GROSSE LAGE

Kirschgarten

CHARDONNAY

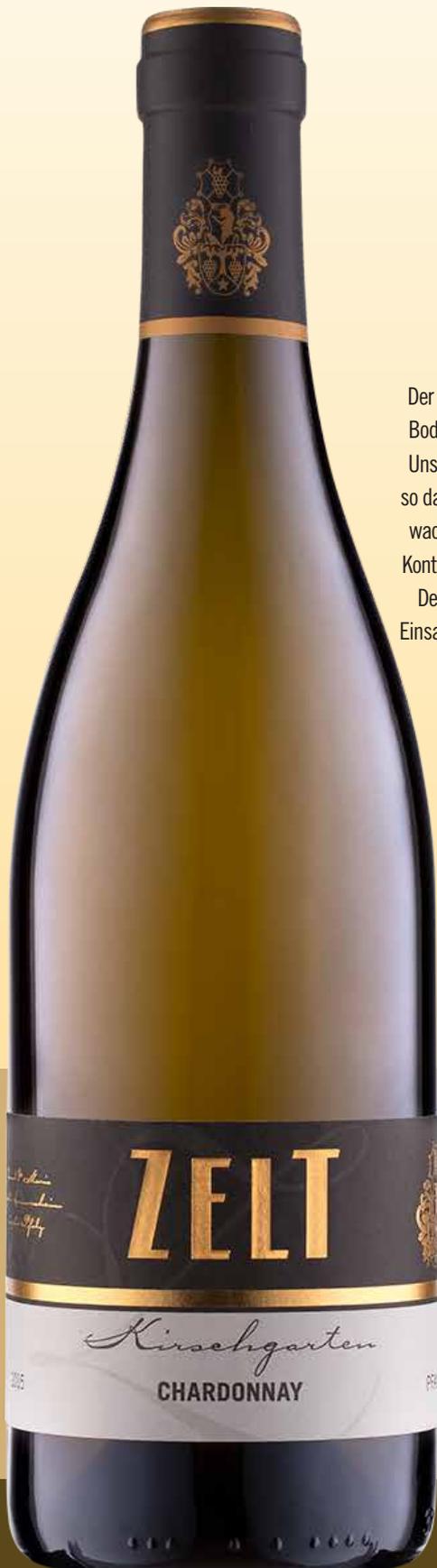
Der Standort des Laumersheimer Kirschgarten passt zum Chardonnay quasi wie die Faust aufs Auge, da der Boden vom klassischen Kalkmergel geprägt ist wie er auch in den besten Lagen des Burgunds zu finden ist. Unsere beste Parzelle befindet sich im Kernstück des Kirschgartens. Dort gibt es kaum humifizierten Boden, so dass der Kalksteinfels unmittelbar unter der Oberfläche ansteht. Die Reben stehen somit direkt im Fels und wachsen dementsprechend schwach. Dadurch ist der Ertrag der Reben sehr gering. Da die Wurzeln direkten Kontakt zum Kalkstein haben, wird dementsprechend viel von den Mineralstoffen in die Trauben transportiert.

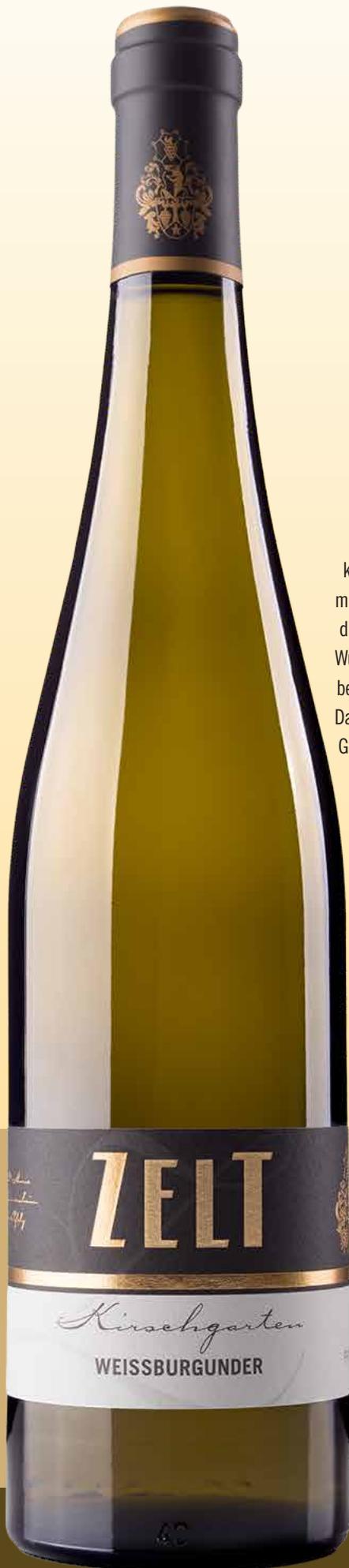
Der Chardonnay wird ganz klassisch in teils neuen und teils gebrauchten Barriques ausgebaut. Durch den Einsatz von Fässern mit einer sehr schwachen Toastung sind so gut wie keine Röstnoten erkennbar. Im Vordergrund stehen Kühle und frische Aromen gepaart mit einer komplexen und kalkigen Struktur.

NUMMER	43
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Chardonnay
KATEGORIE	Lagenwein Große Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	93° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	6,7 g/l
RESTZUCKER	0,7 g/l

Lage Kirschgarten

Es handelt sich um die älteste und berühmteste Weinbergslage in Laumersheim. Ein Abzweig des weltbekannten Klosters zu Lorsch, genannt „Zum Kirschgarten“, hatte hier in Laumersheim Weinbergsbesitz. Eine Besonderheit des Kirschgartens ist sein außergewöhnlich warmes Kleinklima. Es kommt zustande, weil kalte Westwinde durch die westlich vorgelagerte Höhe des Ohlenberges abgehalten werden. Der Boden ist geprägt von unterschiedlich hoch aufgewehtem eiszeitlichen Löss auf massivem Kalksteinfelsen. Unsere besten Parzellen befinden sich in einem Bereich an dem der Fels bis an die Oberfläche anliegt. Die Reben sind durch den mageren und kargen Boden weniger wüchsig und der Ertrag dementsprechend gering. Die Weine aus dem Kirschgarten sind von stoffiger und markanter Textur. Der Kalkboden verleiht ihnen außerdem eine kreidige Mineralität. Der Kirschgarten bietet somit die optimalen Grundlagen für spannende Rieslinge und große Burgunder.





WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
GROSSE LAGE

Kirschgarten

WEISSBURGUNDER

Dieser Weißburgunder steht im Kernstück des Laumersheimer Kirschgartens. Der Boden ist geprägt von klassischem Kalkmergel wie er auch in den besten Lagen des Burgunds zu finden ist. Dort gibt es kaum humifizierte Böden, so dass der Kalksteinfels unmittelbar unter der Oberfläche ansteht. Die Reben stehen somit direkt im Fels und wachsen dementsprechend schwach. Dadurch ist der Ertrag der Reben sehr gering. Da die Wurzeln direkten Kontakt zum Kalkstein haben, wird dementsprechend viel von den Mineralstoffen in die Trauben transportiert. Der Weißburgunder aus dem Kirschgarten wird in gebrauchten Tonneaus (500 l) angebaut. Dabei soll der Holzeinsatz die fragile Frucht des Weißburgunders nicht beeinflussen. Vielmehr sollen die jungen Gärungsaromen in den Hintergrund treten, damit neuer Raum entsteht in dem sich der Charakter des Terroirs ausdrücken kann. Ein spannungsgeladener Weißburgunder mit einer kraftvollen Struktur.

NUMMER	44
JAHRGANG	2017
REBSORTE	Weißburgunder
KATEGORIE	Lagenwein Große Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	97° Oechsle
ALKOHOL	14,0 % vol.
SÄURE	6,7 g/l
RESTZUCKER	0,9 g/l

Lage Kirschgarten

Es handelt sich um die älteste und berühmteste Weinberglage in Laumersheim. Ein Abzweig des weltbekannten Klosters zu Lorsch, genannt „Zum Kirschgarten“, hatte hier in Laumersheim Weinbergsbesitz. Eine Besonderheit des Kirschgartens ist sein außergewöhnlich warmes Kleinklima. Es kommt zustande, weil kalte Westwinde durch die westlich vorgelagerte Höhe des Ohlenberges abgehalten werden. Der Boden ist geprägt von unterschiedlich hoch aufgewehtem eiszeitlichen Löss auf massivem Kalksteinfelsen. Unsere besten Parzellen befinden sich in einem Bereich an dem der Fels bis an die Oberfläche anliegt. Die Reben sind durch den mageren und kargen Boden weniger wüchsig und der Ertrag dementsprechend gering. Die Weine aus dem Kirschgarten sind von stoffiger und markanter Textur. Der Kalkboden verleiht ihnen außerdem eine kreative Mineralität. Der Kirschgarten bietet somit die optimalen Grundlagen für spannende Rieslinge und große Burgunder.

WEINGUT MARIO ZELT · Binsenstraße 2 · 67229 Laumersheim

Telefon: 06238 3281 · Telefax: 06238 1233 · www.weingutzelt.de · info@weingutzelt.de

WEINGUT

ZELT

LAUMERSHEIM

LAGENWEIN
GROSSE LAGE

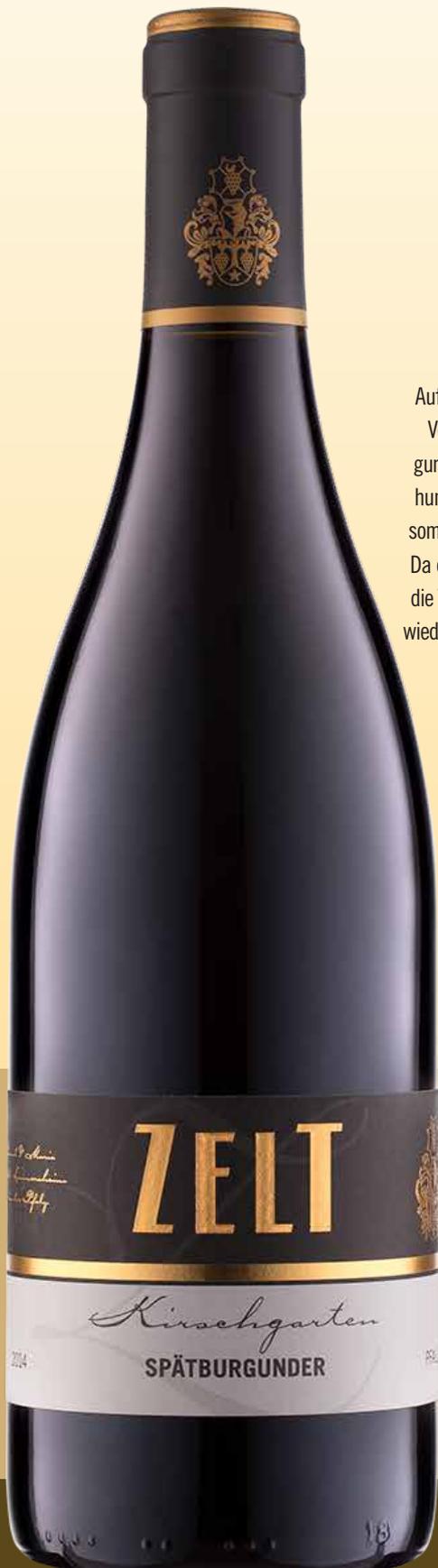
Kirschgarten
SPÄTBURGUNDER

Auf Kalk können große Spätburgunder entstehen. Da bietet der Laumersheimer Kirschgarten die optimalen Voraussetzungen. Er ist geprägt vom klassischen Kalkmergel wie er auch in den besten Lagen des Burgunds zu finden ist. Unsere beste Parzelle befindet sich im Kernstück des Kirschgartens. Dort gibt es kaum humifizierten Boden, so dass der Kalksteinfels unmittelbar unter der Oberfläche ansteht. Die Reben stehen somit direkt im Fels und wachsen dementsprechend schwach. Dadurch ist der Ertrag der Reben sehr gering. Da die Wurzeln direkten Kontakt zum Kalkstein haben, wird dementsprechend viel von den Mineralstoffen in die Trauben transportiert. Der Spätburgunder aus dem Kirschgarten spiegelt den Boden in seiner kargen Art wieder. Daneben besitzt er enorme Kraft, die in der zupackenden Säure ihren Gegenspieler findet. Somit bleibt er spannend und lebendig. Es ist außerdem ein Pinot mit enormen Entwicklungspotential.

NUMMER	53
JAHRGANG	2016
REBSORTE	Spätburgunder
KATEGORIE	Lagenwein Große Lage
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	91° Oechsle
ALKOHOL	13,0 % vol.
SÄURE	6,3 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l

Lage Kirschgarten

Es handelt sich um die älteste und berühmteste Weinbergslage in Laumersheim. Ein Abzweig des weltbekannten Klosters zu Lorsch, genannt „Zum Kirschgarten“, hatte hier in Laumersheim Weinbergsbesitz. Eine Besonderheit des Kirschgartens ist sein außergewöhnlich warmes Kleinklima. Es kommt zustande, weil kalte Westwinde durch die westlich vorgelagerte Höhe des Ohlenberges abgehalten werden. Der Boden ist geprägt von unterschiedlich hoch aufgewehtem eiszeitlichen Löss auf massivem Kalksteinfelsen. Unsere besten Parzellen befinden sich in einem Bereich an dem der Fels bis an die Oberfläche anliegt. Die Reben sind durch den mageren und kargen Boden weniger wüchsig und der Ertrag dementsprechend gering. Die Weine aus dem Kirschgarten sind von stoffiger und markanter Textur. Der Kalkboden verleiht ihnen außerdem eine kreative Mineralität. Der Kirschgarten bietet somit die optimalen Grundlagen für spannende Rieslinge und große Burgunder.



WEINGUT MARIO ZELT · Binsenstraße 2 · 67229 Laumersheim

Telefon: 06238 3281 · Telefax: 06238 1233 · www.weingutzelt.de · info@weingutzelt.de



WEINGUT

ZELT

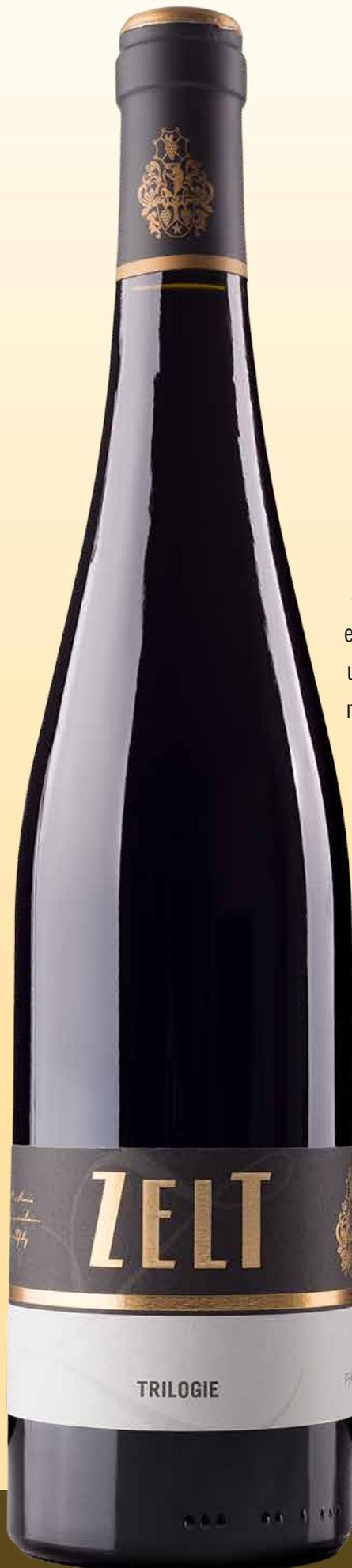
LAUMERSHEIM

SEKT & CO.

RIESLING BRUT

Klassische Flaschengärung

NUMMER	01
JAHRGANG	2014
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Sekt & Co.
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	82° Oechsle
ALKOHOL	12,0 % vol.
SÄURE	7,8 g/l
RESTZUCKER	6,0 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

SEKT & CO.

TRILOGIE

Die Trilogie ist ein klassisches Bordeaux Cuvée, dass aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot besteht. Die Idee dabei war allerdings nicht eine Bordeaux-Copie zu kreieren, sondern eine eigene Stilistik zu entwickeln, die von unserem Terroir geprägt ist. Komplex und facettenreich zeigt sich die Nase mit Aromen von Cassis, Zedernholz und roter Paprika. Im Gaumen dann saftig und konzentriert. Danach feste Tannine und ein kühler Abgang

NUMMER	55
JAHRGANG	2016
REBSORTE	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Merlot
KATEGORIE	Sekt & Co.
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	92° Oechsle
ALKOHOL	13,0 % vol.
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l



— WEINGUT —

ZELT

LAUMERSHEIM

SEKT & CO.
EDELRESERVE

Goldberg

RIESLING

Von jedem Jahrgang halten wir ca. 500 Fl. zurück um sie einige Jahre später noch einmal in den Verkauf zu bringen. Wir möchten damit zeigen wie lagerfähig trockene Rieslinge sein können und wie sie sich mit der Reife verändern. Unser Ziel ist es, immer mehr Menschen davon zu überzeugen, sich für Reife Rieslinge zu begeistern.

NUMMER	33
JAHRGANG	2010
REBSORTE	Riesling
KATEGORIE	Sekt & Co.
GEBINDE	750 ml
MOSTGEWICHT	104° Oechsle
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	9,7 g/l
RESTZUCKER	5,8 g/l

Lage Goldberg

Der Bissersheimer Goldberg ist ein lang gezogener, nach Südwesten abfallender, Hang. Die Kalksteinverwitterungsböden haben meist eine Auflage von Schwarzerde mit Kalksteingries. Darunter steht massiv der plattenförmige Kalkstein an. Die Rieslinge aus dem Goldberg sind tendenziell von üppiger und gehaltvoller Natur mit einer eher sanften Säure. In der Jugend sind sie meist noch recht verhalten, gewinnen sie mit zunehmender Reife an Ausdrucksstärke und Charakter. Das beeindruckende Lagerpotential dieser Weine ist ein Aushängeschild des Goldbergs..