



MOHR GÜTING

bio?
logisch!

WEINLISTE 1/2018
Neustadt a. d. Weinstraße Duttweiler
PFALZ

ECOVIN



ÖKO?

Wenn wir es nicht schaffen, die Natur zu bewahren, werden wir nichts gewinnen, aber viel verlieren! Deshalb haben wir uns die Natur zum Freund gemacht und setzen konsequent auf ökologischen Weinbau. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, dass durch Aufbau, Förderung und Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit die stabile und gesunde Ernährung der Rebe direkt aus dem Bodenprofil gesichert werden muss. Dazu ist eine Begrünung mit zahlreichen Pflanzenarten im ökologischen Weinbau unabdingbar. Sie verhindert Erosion, verbessert die Durchwurzelung und bietet Nützlingen Lebensraum. Leguminosen wie Wicken oder verschiedene Kleearten stellen, ganz nebenbei, der Rebe noch kostenlos Stickstoff aus der Luft zur Verfügung. Die Rebe wächst ausgeglichener und wird widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Diese Vielfalt in unseren Weinbergen prägt nicht zuletzt auch den Wein auf vielfältige Art und Weise. Aus dem harmonischen Zusammenspiel zwischen Boden, Rebe und Vinifikation entsteht ein besonderer Weingenuss mit viel Energie und Lebenskraft!



Unter dem Stichwort „Nachhaltig leben auf pfälzisch!“ haben wir uns 2017 dem branchenübergreifenden Netzwerk „Partner des Biosphärenreservates Pfälzerwald-Nordvogesen“ angeschlossen.

LOGISCH!


Wir sind seit 2008 zertifizierter Bio-Betrieb und wirtschaften nach den EU-Richtlinien für ökologischen Weinbau. Vereinfacht ausgedrückt heißt das: Keine wachstumstreibenden mineralischen Stickstoffdünger, keine chemisch-synthetischen Fungizide, keine Insektizide und keinerlei Herbizide sowie kein Einsatz von genveränderten Produkten jeglicher Art.

Seit der Ernte 2012 gibt es auch für die Weinverarbeitung im Keller eine einheitlich geregelte EU-Öko-Verordnung. Das heißt wiederum: Eine beschränkte Auswahl an Weinbehandlungsmitteln und Verfahren sowie reduzierte Grenzwerte für den Sulfitgehalt im Wein.

Eine Bio-Kontrollstelle überwacht die Einhaltung der strengen Regelungen und vergibt jedes Jahr aufs Neue die Zertifizierung des Betriebes.

Unsere Weine sind mit dem EU-Bio-Siegel und der Nummer der Kontrollstelle auf dem Etikett wie folgt gekennzeichnet:



Außerdem gehören wir dem größten deutschen Verband für ökologischen Weinbau ECOVIN an und führen deshalb zusätzlich das Logo:  im Etikett.

Unsere Weine sind natürlich vegan!

Alle Edelbrände und unser Wein-Aperitif sind „konventionell“ etikettiert.



LITER-WEINE

Unsere Liter-Weine bilden die Basis unseres Sortiments und sind selbstverständlich aus unseren eigenen Trauben hergestellt. Hier gehört die Maschinenlese durchaus zum Prinzip. Nicht zuletzt, um schlagkräftig und zeitgerecht die Ernte einbringen zu können. Sie versprechen einen unkomplizierten Trinkgenuss – auch ohne besonderen Anlass.

TRAUBENSAFT

Unser Traubensaft wird als 100%iger Fruchtsaft erntefrisch abgefüllt. Wir haben uns für den Saft aus roten Trauben entschieden, weil hier zusätzlich Phenole und Antozyane (rote Farbstoffe) aus der Schale positiv wirken. Als Schorle ein idealer Durstlöcher für den alkoholfreien Genuss. Natürlich ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe.

WEISSWEINE 1,0 L

1.7 **2016 Riesling trocken** 5,00

*RZ 3,8 g/l · Sr 7,5 g/l · Alc. 11,5% vol.
Herzhafter Zechwein.*

1.1 **2016 Weißburgunder & Rivaner** 5,00

*RZ 5,3 g/l · Sr 6,5 g/l · Alc. 12,0% vol.
Harmonisch milde Säure. Ein echter Alleskönner.*

ROSÉWEINE

0.3 **2016 Roséwein trocken** 4,80

*RZ 5,2 g/l · Sr 6,4g/l · Alc. 11,5% vol.
Herzhafter, frischer Sommerwein - leicht und spritzig.*

ROTWEINE

0.1 **2016 Rotwein trocken** 5,00

*RZ 5,7 g/l · Sr 5,0 g/l · Alc. 12,5% vol.
Ein unkomplizierter Rotwein mit aromatisch,
frischem Bukett. Schmeckt auch gekühlt.*

TRAUBENSAFT

9.3 **Traubensaft rot** 0,97l 3,50

Ein idealer Durstlöcher. ltr. 3,61





GUTSWEINE

Bei unseren Gutsweinen stehen die Rebsorte und der Jahrgang im Vordergrund. Dabei stammen die Trauben einer Rebsorte meist aus mehreren Weinbergen verschiedener Lagen. Bei diesen Weinbergen wird die Stockbelastung bereits gezielt reduziert.

Im Edelstahltank ausgebaut, sind diese Weine so individuell und charakterstark, dass jeder einzelne eine Persönlichkeit aufweist. Dies zeigt sich durch einen geschmacklich eigenständigen Charakter, den der Fingerabdruck auf dem Etikett symbolisiert. Sie schmecken frisch, fruchtbetont und ausgewogen.

GUTSWEINE WEISS

0,75 L

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 2.1 | 2016 Weißburgunder trocken
<i>RZ 4,5 g/l · Sr 6,6 g/l · Alc. 12,5% vol.</i>
<i>Zart, schmelzig, Frühlingsgefühl. Passt gut zu feinem Gemüse und Sushi.</i>
EcoWinner | 5,80
litr. 7,73 |
| 2.2 | 2016 Weißburgunder feinherb
<i>RZ 22,2 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 11,5% vol.</i>
<i>Ein lebendiger Weißburgunder mit harmonischer Fruchtsüße.</i> | 5,80
litr. 7,73 |
| 2.8 | 2017 Grauburgunder trocken
<i>RZ 5,1 g/l · Sr 6,5 g/l · Alc. 13% vol.</i>
<i>Auch bekannt als Pinot Grigio ist er ein idealer Essensbegleiter.</i> | 6,00
litr. 8,00 |
| 2.5 | 2016 Cabernet blanc trocken
<i>RZ 6,3 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 12,0% vol.</i>
<i>Frischer, sommerlicher Geschmack nach Stachelbeere und exotischen Früchten.</i>
Gold internationaler Piwi-Weinpreis | 6,00
litr. 8,00 |
| 2.9 | 2016/17 Cabernet blanc feinfuchtig
<i>RZ 28,0 g/l · Sr 6,5 g/l · Alc. 10,5% vol. (2016)</i>
<i>RZ 39,0 g/l · Sr 6,9 g/l · Alc. 10,5% vol. (2017)</i>
<i>Duft nach Holunderblüte mit einer deutlich spürbaren Fruchtsüße.</i> | 6,00
litr. 8,00 |



GUTSWEINE ROSÉ 0,75 L

0.2 **2016/17 Cabernet Dorsa Roséwein trocken** 5,80
Ltr. 7,73

RZ 3,3 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 12,0% vol. (2016)
RZ 3,5 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 12,0% vol. (2017)
Herzhaft trocken, kräftige Farbe, südländisches Temperament. Als Begleiter der mediterranen Küche ein echter Alleskönner.

0.5 **2016/17 Spätburgunder Roséwein feinherb** 5,80
Ltr. 7,73

RZ 24,0 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 11,0% vol. (2016)
RZ 22,0 g/l · Sr 6,9 g/l · Alc. 11,5% vol. (2017)
Feiner Duft nach Erdbeeren und Kirsche.
Ein Wein zum „Süffeln“.



GUTSWEINE ROT 0,75 L

0.9 **2016 Dornfelder & Spätburgunder Rotwein feinherb** 6,00
Ltr. 8,00

RZ 21,0 g/l · Sr 5,4 g/l · Alc. 11,5% vol.
Geprägt von der zarten Beerenfrucht des Dornfelders, gepaart mit dem noch jugendlichen Charakter des Spätburgunders. Durch eine harmonische Süße abgerundet.

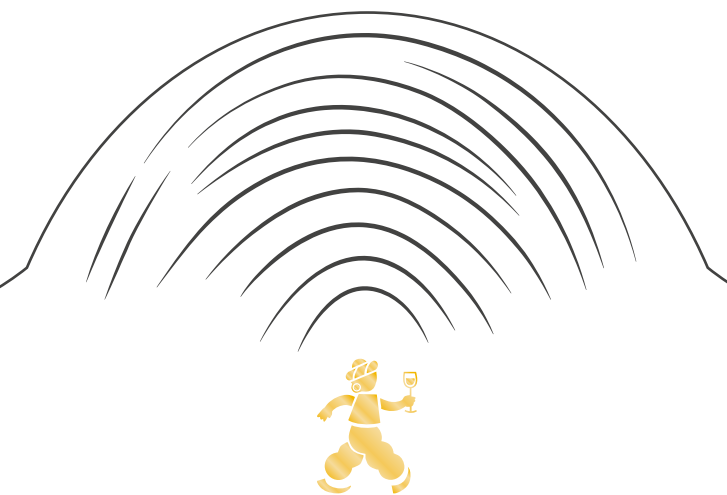
0.4 **2017 Cabernet Dorsa Rotwein trocken** 6,00
Ltr. 8,00

RZ 2,4 g/l · Sr 4,9 g/l · Alc. 12,5% vol.
Die Cuvée liegt in der Rebe selbst. Leicht würzig im Geschmack, gepaart mit feinen Kirscharomen.

0.8 **2016 Spätburgunder Rotwein trocken** 6,00
Ltr. 8,00

RZ 4,7 g/l · Sr 5,0 g/l · Alc. 13,0% vol.
Typisch und charaktervoll. Feiner Duft nach Erdbeeren und Waldfrüchten.





LAGENWEINE

Die Trauben unserer Lagenweine reifen in unseren besten und ältesten Weinbergen. Bei geringer Stockbelastung und viel Handarbeit über das Jahr reifen die Beeren wie einzelne Perlen heran. Die Erträge werden gezielt reduziert und die Trauben selektiv von Hand geerntet. Die Weine entwickeln sich langsamer und haben eine gute Lebensdauer. Eine ausdrucksstarke Symbiose zwischen Boden, Rebe und Vinifikation mit viel Energie und Lebenskraft.



Im Reigen der Lagen der pfälzischen Weinberge an der nord-westlichen Abbruchkante der oberrheinischen Tiefebene liegt unsere Gemarkung auf einem von West nach Ost ziehenden Höhenrücken. Der hier anzutreffende tiefgründige, kalkhaltige Löß entstand aus verwehten Verwitterungsprodukten der Gesteine der Eiszeit.

Zusammen mit einem artenreichen Humusgehalt aus unserer biologisch-organischen Wirtschaftsweise entsteht ein besonders fruchtbarer Boden, der beste Voraussetzungen für Burgundersorten bietet. Die Rieslinge sind durch ihren mineralischen und säurepikanten Charakter geprägt.

Der Zuckergehalt des Mostes, die Zusammensetzung der Mineralstoffe und Säuren stehen in einem besonderen Gleichgewicht – vergleichbar einem Menschen im Sternzeichen Waage geboren.



LAGENWEINE WEISS

0,75 L

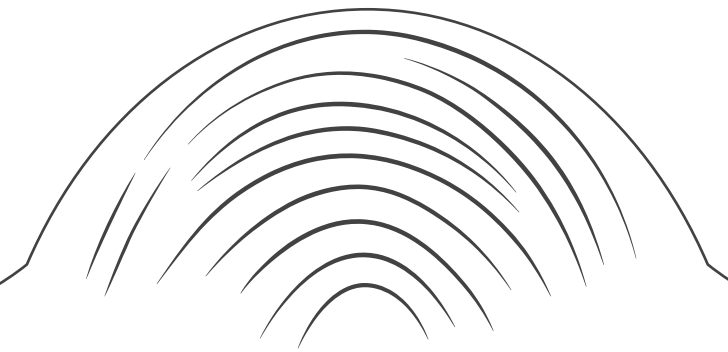
- 2.7 **Lachener Kroatenpfad 2016 Riesling trocken** 7,00
 RZ 7,3 g/l · Sr 8,1 g/l · Alc. 12,0% vol. Ltr. 9,33
Facettenreiches Fruchtspiel, ergänzt durch eine filigrane, mineralische Säure.
- 2.3 **Kirrweiler Mandelberg 2015 Riesling feinherb** 6,50
 RZ 16,3 g/l · Sr 7,8 g/l · Alc. 11,0% vol. Ltr. 8,67
*Ausgewogener und körperreicher Riesling mit einem feinen Süße-Säure-Spiel.
 So lange der Vorrat reicht!*
- 3.6 **Kirrweiler Römerweg 2016 Gewürztraminer trocken** 8,00
 RZ 6,0 g/l · Sr 5,8 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67
Zarter Rosenduft untermalt von feiner Würze. Ein Traum für Liebhaber trockener Traminer.
- 3.1 **Duttweiler Kalkberg 2016 Weißburgunder trocken** 8,00
 RZ 3,8 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67
*Zarter, lang anhaltender Beerengeschmack. Ein geeigneter Begleiter zu Krustentieren, Fischgerichten und hellem Fleisch.
 EcoWinner.*
- 3.7 **Kirrweiler Mandelberg 2016 Chardonnay trocken** 8,00
 RZ 2,7 g/l · Sr 6,3 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67
Fruchtig und cremig zugleich, gepaart mit feinen Holzaromen. Vom Holzfass geküsst.
- 3.8 **Kirrweiler Mandelberg 2015 Chardonnay Five O-O trocken** 9,80
 RZ 2,7 g/l · Sr 6,3 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 13,07
Im 500-Liter-Eichenholzfass gereift. Ein komplexes Geruchs- und Geschmackserlebnis, das alle Sinne anspricht. Passt zu Gebratenem genauso wie zum Curry.

LAGENWEINE ROT

0,75 L

- 0.11 **Duttweiler Mandelberg 2016 Spätburgunder Rotwein trocken** 9,80
 Ltr. 13,07
 RZ __ g/l · Sr __ g/l · Alc. 13,5% vol.
*Reifelagerung im Eichenholzfass. Feiner Duft nach Erdbeeren und Waldfrüchten mit einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur.
 Ab Mai 2018 erhältlich.*
- 0.12 **Duttweiler Mandelberg 2012 Cabernet Cubin Rotwein trocken** 9,80
 Ltr. 13,07
 RZ 3,2 g/l · Sr 5,3 g/l · Alc. 13,5% vol.
*Im Barriquefass gereift. Farbkräftig und tanninbetont, Duft nach reifen Beeren mit würzigen Aromen. Ein Rotwein mit internationalem Format. Passt zu kräftig gebratenem Fleisch, intensiven Käsesorten oder zu dunkler Schokolade.
 Silber Medaille internationaler Bioweinpreis*





SEKT

Die Trauben für unsere Sekte werden mit besonderer Sorgfalt von Hand gelesen. Dabei entspricht der Anspruch an die Qualität dem der Lagenweine. Die Verseltung übernimmt eine kleine Sektmanufaktur in Niederkirchen nach der sogenannten „Méthode champenoise“.

„FRANSECCO“

Dies steht für unser spritzig, leichtes Sommergetränk. Im Gegensatz zum Sekt wird hier die Kohlensäure nicht während der zweiten Gärung gebildet, sondern einfach dazu dosiert. So entsteht sein frischer, sommerlich leichter Charakter.



SEKT 0,75 L

7.1 **2015 Riesling trocken Sekt** 9,00

Alc. 13,0% vol.

Ltr. 12,00

Klassische Rieslingfrucht. Spritzig mineralische Säure. Die dezente Restsüße lässt ihn zu jedem Anlass glänzen.

7.3 **2015 Chardonnay brut Sekt** 9,00

Alc. 13,0% vol.

Ltr. 12,00

Feines Mousseux. Nussige Aromen, elegante Cremigkeit. Seine angenehme Säure und dezente Restsüße verleihen ihm vollendete Harmonie.

Goldene Kammerpreismünze.

„FRANSECCO“ 0,75 L

7.5 **„Fransecco“ weiß trocken** 6,00

Alc. 11,5% vol.

Ltr. 8,00

Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Exotischer Duft, saftig und spritzig zugleich. Der Stoff, aus dem die Träume sind.

7.6 **„Fransecco“ rosé feinherb** 6,00

Alc. 11,0% vol.

Ltr. 8,00

Deutscher Perlwein rosé mit zugesetzter Kohlensäure.

Mit etwas mehr Restsüße in Verbindung mit einem zarten Roséduft. So kommt das Urlaubsfeeling direkt ins Glas.





WEIN-APERITIF

„Stein-Alt“ – im Jahre 1806 wurde ein besonderer Sandstein zum Torpfosten für unseren jetzigen Betrieb. Heute ziert er unseren Verkaufsraum. Sein 200-jähriges Jubiläum war Anlass für uns, eine perfekte Komposition zusammenzustellen, die nicht nur „Sherry Liebhaber“ verblüfft. Dabei handelt es sich um eine Cuvée aus älteren Weißweinen, die zudem über 3-4 Jahre im Barriquefass lagern und auf einen Alkoholgehalt von 17,5 % Vol. „aufgespritzt“ wird. Als Aperitif – ein gelungener Auftakt für jedes Essen.

HOCHPROZENTIGES

Bei Weißweintrester kommt es dabei ganz besonders auf eine schnelle, saubere und konsequente Weiterverarbeitung an. Eine kleine Destilleterie bei uns im Ort brennt daraus, durch das großzügige Abtrennen der Brennfraktionen, unsere feinen Brände. Man könnte sagen: „Dabei entsteht die Kunst der Weinbereitung in konzentrierter Form“.

WEIN-APERITIF

6.5	„Stein-Alt“ extra trocken 17,5% Vol.	9,80 0,75l Ltr. 13,07
	<i>Eine gelungene Komposition für Sherry-Liebhaber.</i>	

HOCHPROZENTIGES

8.1	Schätzelbrand 38% Vol.	12,00 0,7l Ltr. 17,14
	<i>Ein mildes, klares Cuvée.</i>	
8.6	Marc vom Riesling 42% Vol.	12,00 0,5l Ltr. 24,00
	<i>Tresterbrand mit feinem Riesling-Charakter.</i>	
8.4	Marc vom Cabernet Cubin 42% Vol.	12,00 0,5l Ltr. 24,00
	<i>Tresterbrand der besonderen Art.</i>	
8.5	Marc vom Gewürztraminer 45% Vol.	13,00 0,5l Ltr. 26,00
	<i>Geprägt von seinem zarten Traminerbukett.</i>	
8.7	Marc vom Spätburgunder 45% Vol.	13,00 0,5l Ltr. 26,00
	<i>Im kleinen Eichenholzfass gelagert.</i>	



VERKAUF UND LIEFERUNG

Was ist im Preis inbegriffen?

Die Preise verstehen sich incl. gesetzl. MwSt., Sektsteuer, Glas und Verpackung und gelten bei einer Mindestabnahme von 200 € Warenwert frei Haus, innerhalb Deutschlands. Bei kleineren Mengen berechnen wir zusätzlich einen Frachzuschlag von 7,50 € pro Sendung. Und so kommen Sie an unseren Wein:

Wir liefern selbst:

Wir kommen in der Regel dreimal jährlich: Eine Auslieferungsfahrt im Frühjahr, eine im Spätsommer und eine vor Weihnachten; bei folgenden Touren: Hamburg, Köln/Bonn und München.

Mit dem Paketdienst oder per Spedition:

Im übrigen Deutschland und außerhalb der Liefertouren senden wir Ihnen den Wein innerhalb Deutschlands zu den oben genannten Preiskonditionen mit dem Paketdienst DHL. Die Verpackungseinheiten hier umfassen 6, 12, 15 und 18 Flaschen und richten sich nach der kleinstmöglichen Anzahl an Einzelpaketen je Bestellung. Größere Mengen versenden wir auch mit der Spedition.

Abholung ab Hof:

Bei Abholung im Weingut gewähren wir ab 100 € Warenwert eine Abholvergütung von 0,20 €/Fl.; zusätzlich ab 200 € Warenwert 5% Rabatt.

Öffnungszeiten:

Apr.- Okt.: Mo bis Fr 9-18 Uhr

Nov.- Mrz.: Mo bis Fr 9-17 Uhr

Ganzjährig: Sa 9 bis 16 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Was passiert mit dem Leergut?

Bei Anlieferung durch uns oder bei Abholung im Weingut nehmen wir das Leergut unserer eigenen Flaschen zurück (sowohl 0,75 l als auch 1,0 l Flaschen). Es wird wieder verwendet.

Aktuelle Jahrgänge entnehmen Sie bitte unserer Webseite!

Bei allen Produkten handelt es sich um deutsche Qualitätsweine. Diese enthalten Sulfite.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Zahlungsbedingungen

Mängelrügen können nur innerhalb 8 Tagen nach Erhalt des Weines anerkannt werden.

Die gelieferten Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Rechnungsbetrag ist sofort zahlbar, ohne Abzug.

Jugendschutz

Nach § 9 JuSchG ist es uns untersagt Brantwein, brantweinhaltinge Getränke und Lebensmittel an Kinder und Jugendliche abzugeben. Darüber hinaus ist auch untersagt, andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abzugeben. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß

§ 312e Abs. 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Weingut Mohr-Gutting GdBR, Dudostr. 44-46, 67435 Neustadt

Widerrufsfolgen und unsere kompletten Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter www.mohr-gutting.de einsehen oder bei uns unter Tel.: 06327 97520 anfordern.





MOHR-GUTTING

TERMINE 2018

WeinFrühling München

23. - 25. März 2018 auf der Praterinsel München

KölnWein

7. - 8. April 2018 im Kölner Gürzenich

Wein am Dom - das Weinforum der Pfalz

7. - 8. April 2018 in Speyer

Fass uff de Gass

14. April 2018 auf der Duttweiler Weinmeile

Probiertage

5. - 6. Mai 2018 im Weingut

Kölner Weinwoche

16. - 27. Mai 2018 auf dem Heumarkt

Duttweiler Weinblüten

2. Juni 2018 auf dem Dorfplatz

Machen Sie mit Freunden, Bekannten, Verwandten oder Kollegen eine Weinprobe in unserem gemütlichen und ansprechenden Verkaufsraum. Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Termine und nähere Informationen unter
www.mohr-gutting.de

Dudostraße 44 - 46 · 67435 Neustadt/Weinstraße
Telefon: 06327 - 97520 · mail@mohr-gutting.de

www.mohr-gutting.de