



Preisliste Flaschenweine

Für Privatkunden- 2021

Weingut Prof. Wartenberg, Weinberge 75, 06618 Naumburg Tel. 016092744299;
e-mail: weingut.steinmeister@gmail.com;
www.weingut-steinmeister.de
Die Preise sind gültig ab 15.02.2020

WEISSWEINE: Erstklassige Lagenweine aus der Steillage

Müller-Thurgau Spät. tr. 2020 11,00 €

13,0% Alk., 5,7 g/l Sre., 7,7 g/l RZ, 20,1 g/l Ext
99 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk,
Roßbacher Steinmeister, Pflanzjahr 1953/ 1989
Ungewöhnlich intensiver, stoffiger Weißwein
mit feinen Aromen von Mango, Maracuja und
ein Hauch von Aprikose; leichte Anklänge von
Butter und Muskat.

Silvaner Kabinett tr. 2020 11,00€ „Alte Reben“

12,5 % Alk., 5,3 g/l Sre., 3,0 g/l Rz,
90°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere
Terrassen im Freyburger Schweigenberg,
Pflanzjahr 1927/28, ein ausdrucksstarker Wein
mit Aromen von noch nicht voll reifen
Erdbeeren, roter Stachelbeere, Johannisbeere, im
Hintergrund Holunderblüten..

Gutedel DQW tr. 2020 9,50€

12,0 % Alk., 4,7 g/l Sre., 0,1 g/l RZ, 22,7 g/l Ext.
77°Ö bei Lese, Muschelkalk, mittlere Terrassen im
Berg, Naumburger Steinmeister, Pflanzjahr 1953,
frischer Sommerwein mit den Aromen nach Apfel,
Melone und Zitrus.

Chardonnay Spätlese tr. 2020 11,00€

13,5 % Alk., 5,6 g/l Sre., 1,0 g/l Rz, 23,9 g/l Ext.
96°Ö bei Lese, Muschelkalk, mittlere Terrassen im
Berg, Naumburger Steinmeister, Pflanzjahr 1995,
frischer Sommerwein mit erdigen und an frische
Kräuter erinnernde Aromen, unreifer Apfel, Kiwi,
Paprika. Mineralisch, erfrischend.

Weißburgunder Spät. tr. 2020 11,00€

% Alk., g/l Sre., g/l Rz,
98 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere
Terrassen im Berg, Steillage
Roßbacher Steinmeister, Pflanzjahr 1994/ 1995
Harmonisch fruchtiger Wein mit frischer Säure,
intensive Aromen nach Ananas, überreifer Birne,
Mango, sowie ein leichter Anflug grüner Wallnüsse.

Grauburgunder Spät. tr. 2020 16,00€

13,5 % Alk., 4,9 g/l Sre., 0,5 g/l RZ, 22,4 g/l Ext.
96 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere
Terrassen im Berg, Steillage
Freyburger Schweigenberge, Pflanzjahr 2010/2017
Harmonisch fruchtiger Wein, intensive Aromen nach
Karamell, Butter, überreifer Birne, Mango,

Riesling Spätlese fh 2020 11,00€

12,5% Alk., 6,6g/l Sre, 13,1 g/l Rz.,
94°Ö bei Lese, Sand- Muschelkalkboden,
oberste Terrasse im Weinberg Naumburger
Steinmeister, Pflanzjahr 2004, frisch fruchtiger
Wein. Aromen nach Limone, Zitrone, Pfirsich,
Aprikose.

Gewürztraminer Spät. fh. 2020 19,00€

14,0 % Alk., 4,6 g/l Sre., 20,4 g/l Rz,
110 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere Terrassen
im Berg, Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 2009
Ausgeprägtes vielschichtiges Aromaprofil von Lychee,
Rose, Bitterorange, Kräutern und Honig. Er eignet
sich zu langjähriger Lagerung

Rosé DQW tr. 2020 11,00€

12,2% Alk., 5,9 g/l Sre., 1,9 g/l RZ,
85°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, Cuvé
Ein idealer frisch fruchtiger leicht würziger
trockener Sommerwein, perfekt gekühlt (8-10°C)
zu trinken; mit Aromen frischer Erdbeeren und
Himbeeren, nur leichte Tannin Note.

Unsere PiWi's:

Johanniter Spätlese tr. 2020 11,00€

14,5 % Alk., 5,8 g/l Sre., 0,2 g/l RZ, 21,3 g/l Ext.
104°Ö bei Lese, Muschelkalk, mittlere Terrassen
im Berg, Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr
2007, frischer Sommerwein mit den Aromen eines
in der Sonne duftenden Obstkorb: Ananas,
Apfel, rote Grapefruit, weiße Johannisbeere,
Aprikose und harmonische Zitrus Note.

Souvignier gris tr. 2020 16,00€

14,5 % Alk., 6,1g/l Sre., 4,8 g/l Rz, 24,6 g/l
Extrakt
106 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere
Terrassen im Berg, Freyburger Schweigenberg,
unter dem Toskanischen Türmchen, Pflanzjahr
1985, ein kräftiger charaktervoller Wein mit
Aromen südlicher Früchte, Pomeranze, Mango,
rote Grapefruit, später Johannisbeere,
harmonisch und sofort überzeugend.

Solaris Auslese tr. 2020 11,00€

12,5 % Alk., 6,7g/l Sre., 8,5 g/l Rz, 22,3 g/l
Extrakt [0,5l Flasche]
96 °Ö bei Lese, reiner Muschelkalk,
Terrassenlage „Adlergestell“ – die steilste
Terrasse im Steinmeister, wie ein Hohlspiegel
geformt, sonnendurchflutet. Pflanzjahr 2011.
Intensiver gefälliger fruchtbetonter Wein,
Aromen nach Birnenkompott, Ananas, reifer
Banane, ein Hauch von Minze. Überreife

tropische Früchte, im Abgang würzig, Mandel und Marzipan Aromen.

Muscaris Auslese lieb. 2020 14,50 €
14,5 % Alk., 5,6 g/l Sre., 44,3 g/l RZ, 24,9 g/l Extrakt [0,5l Flasche]

121°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, Pflanzjahr 2011. Terrassenlage „Adlergestell“ – die steilste Terrasse im Steinmeister, wie ein Hohlspiegel geformt. Ein bezaubernd fruchtiger Dessert-Wein, intensives Bouquet von Rose, Muskat, Honig, frischem warmen Weißbrot und überreifem Apfel.

Edition 2020 – das besondere Jahr

„Grauer Mönch“ tr. 2020 11,00€
Deutscher Wein
14,0 % Alk., 5,0 g/l Sre, 0,1 g/l RZ, 23,5 g/l Ext., 92°Ö bei Lese

„ZarT RosA“ tr. 2020 11,00€
Deutscher Wein, 13,5 % Alk., 6,5 g/l Sre, 0,1 g/l RZ, 21,9 g/l Ext., aus Spätburgunder Trauben gekeltert. 93°Ö bei Lese, zart orange Farbe, Beeren und Pfirsich Aromen. Angenehm weich, kaum Gerbstoffe spürbar.

WEISSWEINE: Erstklassige Lagenweine aus der Steillage

Riesling Spätlese fh 2017 11,00€
Silber-Medaille bei Landesweinprämierung
12,0% Alk., 7,6 g/l Sre, 12,7 g/l RZ, 22,5 g/l Ext., 92°Ö bei Lese

Riesling Spätlese fh 2018 11,00€
Silber-Medaille bei Landesweinprämierung
12,0% Alk., 6,7g/l Sre, 14,0 g/l RZ,, 92°Ö bei Lese, Sand- Muschelkalkboden, oberste Terrasse im Weinberg Naumberger Steinmeister, Pflanzjahr 2004, frisch fruchtiger Wein. Aromen nach Limone, Pfirsich, Aprikose.

Riesling Kabinett tr. 2018 11,00€
Silber-Medaille bei Landesweinprämierung

11,5% Alk., 5,9 g/l Sre, 1,9 g/l RZ,, 84°Ö bei Lese, harter grauer Muschelkalkboden, oberste Terrasse im Weinberg Freyburger Schweigenberge, Pflanzjahr 1988, frisch fruchtiger Wein. Aromen nach Limone, Zitrone, Grapefruit.

Riesling Kabinett tr. 2019 11,00€
Silber-Medaille bei Landesweinprämierung

11,5% Alk., 6,8g/l Sre, 2,0 g/l RZ,, 84°Ö bei Lese, Sand- Muschelkalkboden, oberste Terrasse im Weinberg, Pflanzjahr 2004, frisch fruchtiger Wein. Aromen nach Limone, Zitrone, Pfirsich, Aprikose.

Silvaner Kabinett tr. 2018 9,50€
„Alte Reben“

Bronze-Medaille bei Landesweinprämierung
12,0 % Alk., 5,5 g/l Sre., 1,0 g/l RZ, 87°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere Terrassen im Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 1927/28, Aromen von noch nicht voll reifen Erdbeeren, Johannisbeere und zarte florale Anklänge von Veilchenduft.

Silvaner Kabinett tr. 2019 11,00€
„Alte Reben“

12,0 % Alk., 6,0 g/l Sre., 1,5 g/l RZ, 89°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, mittlere Terrassen im Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 1927/28, Trauben von über 90 Jahre alten Reben wurden für diesen Wein verwendet; ein seltener ausdrucksstarker Wein mit Aromen von noch nicht voll reifen Erdbeeren, roter Stachelbeere, Johannisbeere, im Hintergrund Holunderblüten.

ROTWEINE: Herausragende Lagenweine aus der Steillage

Portugieser DQW, tr., 2019 10,50€

12,5% Alk.; 5,6 g/l Sre; 0,7 g/l RZ, 23,9 g/l Ext., 73°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 1985; ein fruchtbetonter Rotwein mit wenig Tanninen und Aromen von Johannisbeere, Erdbeere und zart grünem Pfeffer, leuchtende rubinrote Farbe.

Spätburgunder DQW

Eichenholzfass tr. 2019 16,00 €

13,0 % Alk., 5,3 g/l Sre., 1,4 g/l RZ, 87°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 2008
Leicht süßlicher typischer Burgunderduft, aromatisch fruchtig, Erdbeere, Süßkirsche, Johannisbeere sowie Anklänge von Vanille und Zimt. Vollmundiger Wein mit Nuancen von Mandel.

Regent DQW, tr., 2019 14,50 €

Im Eichenholzfass gelagert
13,3% Alk., 5,2 g/l Sre., 1,8 g/l RZ, 25,5g/l Extr. 91°Ö bei Lese, reiner Muschelkalk, Freyburger Schweigenberg, Pflanzjahr 2004/ 2005
Tiefroter, kräftiger gerbstoffbetonter Rotwein. Aromen dunkler Waldbeeren, Schwarzkirsche, Schokolade

direkt zum Shop gelangen!

<http://weingut-steinmeister.de/shop/>
Die Preise beziehen sich, wenn nicht anders gekennzeichnet, auf Flaschen von 0,75l, Die korrespondierenden theoretischen Liter-Preise finden Sie auf unserer Internetseite. **Preise inc.** der gesetzlich vorgeschriebenen MWS.

Wein enthält Sulfite; Wir beliefern nur Kunden die volljährig sind, mit Ihrer Bestellung bekräftigen Sie, dass Sie das 18. Lebensjahr erreicht haben.