

Online Weinprobe 5 - Piccolo

1

2

3

Die Videos finden Sie
unter
www.online-weinprobe.com



Bastian Krone Hausmarke Nr. 106t

Duft: Birne, Quitte,
Karamell
Geschmack: runde spritzige
Art, perfekte Süße und
zugleich milde Art
Restsüße: 24 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten,
Empfängen, Feierlichkeiten,
gemütliches Beisammensein,
Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

PICCOLO:
Nr. 166tp - 18,00 € / 1,0 L
€ 3,90 / 0,2 L Fl.

13,0% vol - 11,20 € / 1,0 L
€ 8,90 / 0,75 L Fl.



2018 Grauer Burgunder trocken Nr. 18711 Kaiserstühler

Duft: fruchtig, frische Mango,
reifer Apfel, junge Honigmelone
Geschmack: wenig Kohlensäure,
deshalb sehr rund und mild,
dennoch erfrischend elegant
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
im Winter & Sommer,
Terrassenwein, Essensbegleiter
für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

Nr. 18-711 - 14,40 € / 1,0 L
€ 3,60 / 0,25 L Fl.



TAGE wie DIESER Cuvée Noir trocken Nr. 259t - Kork

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Reife rote Paprika,
Heidelbeere, Süßkirsche, dezente
Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger
Körper, samtige, den Gaumen
auskleidende Tannine
Restsüße: 1 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle
Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

12,5% vol - 13,20 € / 1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

Nr. 211 - 19,60 € / 1,0 L
€ 4,90 / 0,25 L Fl.

Online Weinprobe 5 - Piccolo

4

Die Videos finden Sie
unter
www.online-weinprobe.com

5

Viel Spaß!

Pionierarbeit im Jahr 2001 im Dienste des Herrn!
>Bericht von Andreas Neymeyer<
**Aktuell der einzige Badische Qualitätslikörwein.
Deutscher Messwein statt Importware.
Zum 150. Jahrgang 2018
(Vintage No. 150) ein Wein für die Ewigkeit!**



TAGE wie DIESER Cuvée Noir feinherb Nr. 392 - Glas“kork“

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere, Heidelbeere,
Stückirsche, dezente
Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger
Körper, samtige, den Gaumen
auskleidende Tannine,
schmeichlerische dezente Süße
Restsüße: 12 - 15 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Universalwein für
Feierlichkeiten, Essensbegleiter
für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

12,0% vol - 13,20 € / 1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

Nr. 311 - 19,60 € / 1,0 L
€ 4,90 / 0,25 L Fl.



2018 Vintage No. 150 Nr. 18-150

Duft: Rose, Lichy, etwas süßer Sherry
Geschmack: erfrischend,
schmeichlerische Süße
mit leicht herbem Charakter,
ausgesprochen weich,
angenehm wärmend

Restsüße: 47 g/l
Säureindruck:
extrem niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein,
Terrassenwein, Aperitif,
Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

15,5% vol - 33,33 € / 1,0 L
€ 25,00 / 0,75 L Fl.

Nr. 155 - 36,00 € / 1,0 L
€ 9,00 / 0,25 L Fl.

Am 11. Januar 2011 öffneten wir vor laufender Kamera einen im März 1945 künstlich erstellten Treppensockel im hintersten Eck unseres Weinkellers. Mein Opa Franz Neymeyer hatte seine Mitarbeiter angewiesen dort 1000 Flaschen Likörwein vor der anrückenden französischen Armee zu verstecken. Über 800 Flaschen waren schon ausgelaufen. Aber selbst Flaschen, die fast ausgelaufen waren, haben uns begeistert. Likörwein: Ein Wein für die Ewigkeit. 2001 entschied ich mich eigenen Likörwein zu machen. In der Tradition meiner Familie als erster vereidigter Messweinfabrikant seit 1891 gehörte Likörwein für die heilige Messe immer zum Bestandteil unseres Sortiments.

Beim Likörwein wird die Gärung durch Zugabe von Weinbrand gestoppt. Die Süße und der Alkohol machen den Wein unglaublich haltbar. Der Alkoholgehalt unseres Likörweins liegt an der unteren Grenze für Likörweine von 15%vol. Die Süße ist deutlich schmeckbar, aber nicht zu dominant. So entsteht ein ausgezeichnet trinkbarer Süßwein.

Als sich abzeichnete, dass unser Jubiläumsjahr 2018 ein herausragendes Weinjahr wird, haben wir beschlossen dieses Jubiläum mit einem besonderen Wein festzuhalten. Unser **VINTAGE No. 150**. Ein Likörwein, den Sie sicherlich auch in 74 Jahren, wie unseren Weinfund, noch gut genießen können. Seien Sie dabei und gehören Sie zu denjenigen, die Ihren Weinkeller mit dieser limitierten Edition bereichern.