



Neu

bei VinConsult

Deutscher Wein wird immer besser und mithin auch bei Weinfreunden immer beliebter. VinConsult hat für Sie einen Winzer entdeckt, bei dem Qualität und Preis stimmen; sein Weingut liegt in Rheinhessen, nahe dem bekannten Weinort Nierstein. Es handelt sich um das

Weingut Gehring, (Inhaber: Theo und Diana Gehring)

Außerhalb 17, 55283 Nierstein, Tel 06133-5470, Fax 927489

Lt. **WEIN Gourmet (2005)** zählt das Weingut Gehring zu den besten 750 Weingütern in Deutschland.

Zum Anfang stellen wir 5 Weine vor, dabei auch ein Mal Literware. Uns geht es hier nicht um abgehobene Spitzenweine. Vielmehr möchten wir zunächst mit dem Wein für alle Tage zeigen, dass der Winzer sein Handwerk versteht.

Sehen Sie selbst und machen Sie die Probe:

Code: 71705R

2004

Niersteiner Bildstock

Spätburgunder trocken

Qualitätswein b. A.

Ein Premium – Wein aus klassischer Lage.

Allgemein:

Alle Premium - Rotweine werden über mehrere Ertragsregulierende Maßnahmen zu Spitzen-Rotweinen geführt. Klimadefizite zu süd-ländischen Topgewächsen werden dadurch kompensiert.

Beschreibung:

Frucht und langes verweilen am Gaumen. Wiedererkennbare Sortenausprägung sind die Stärken. Dieser Rotwein reift mehrere Monate im Holzfass.

Das Bukett vermittelt die Frucht von dunklen Beeren (Brombeere, Cassis etc.). Am Gaumen zeigt sich dieser Wein vollmundig, mit weichem, warmem Tannin. Er ist beerig trocken. Auch im Abgang spürt man angenehme Fülle.

Empfehlung:

Dieser Rotwein passt gut als Begleiter von dunklen Festtagsbraten (Rind, Lamm, Wild) und ferner zum Enten- oder Gänsebraten. Zur Zigarre oder Schokolade entfaltet dieser Pinot – Noir sein volles Bukett.

Serviertemperatur:

16° bis 18° C

Preis: Euro 7,80 (0,75 Liter) Literpreis: 10,40 €



Code: 70806W

2005

Niersteiner

Riesling trocken

Qualitätswein b. A. - 1,0 Liter

Allgemein:

Hervorragend bekömmlicher und runder Schoppenwein für alle Tage.

Beschreibung:

Das Bukett ist frisch und typisch. Auf Gaumen und Zunge zeigt er sich leicht prickelnd und knackig. Bei fülliger Frucht und harmonischer Säure ist er trocken und zugleich vollmundig. Auch der Abgang ist noch stark fruchtig nachklingend.

Empfehlung:

Dieser Weißwein ist ein knackig frischer Essensbegleiter zu kalten und warmen Speisen (Fisch, Scampi, Geflügel, Schweinebraten und kalten Platten)

Serviertemperatur:

8° bis 10° C

Preis: Euro 4,60 (1,0 Liter)

AUSGETRUNKEN

>>Derzeit Nicht lieferbar<<



Code: 71003W

2005

Niersteiner

„Gecco“

Gehring's Perlwein

Qualitätswein b. A. – 0,75 Liter

.

Allgemein:

Süffiger Perlwein – der Prosecco stand Pate

-.

Beschreibung:

Das Bukett ist frisch und fruchtig. Gecco prickelt im Gaumen und auf der Zunge. Dies ist dem natürlichen leichten Mousseux zu verdanken. -Ein Kordelverschluss sichert den Korken.

Empfehlung:

Dieser Perlwein ist gut zu kühlen und - nicht nur im Sommer - als erfrischender Aperitif geeignet. Essensbegleiter zu kalten Speisen (Austern, Räucherlachs, Scampi) und zur Dessertbegleitung.

Serviertemperatur:

6° bis 8° C

Preis: Euro 5,80 (0,75 Liter) Literpreis: 7,74 €



Code: 70906W

2006

Niersteiner

Weisser Burgunder

trocken

Qualitätswein b. A. - 1,0 Liter

Allgemein:

Hervorragend bekömmlicher und runder Schoppenwein für alle Tage. Moderner Aufreissertyp nach internationalem Geschmacksstil.

Beschreibung:

Das Bukett ist frisch, mit typischem Apfelakzent. Auf dem Gaumen zeigt er angenehme Fülle und aromatische Frucht. Auch der Abgang ist fruchtig und recht rund.

Empfehlung:

Dieser Weißwein ist ein guter Essensbegleiter zu kalten und warmen würzigen Speisen (Blattsalat mit Austenpilzen, Scampi, mediterranen Geflügelrezepten etc)

Serviertemperatur:

8° bis 10° C

Preis: Euro 5,00 (1,0 Liter)



Code: 70306R

2005

Niersteiner

Dornfelder trocken

Qualitätswein b. A. – 0,75 Liter

Allgemein:

Ansprechender und beliebter Rotwein.
Leicht und unkompliziert als Schoppen und
alltäglicher Essensbegleiter.

Beschreibung:

Das Bukett ist brombeerartig, dicht und
kräftig. Der Wein ist tiefdunkel, harmonisch
saftig. Der Abgang ist fruchtig mit leichtem
Bitter-Akzent.

Empfehlung:

Dieser Rotwein ist ein guter Essensbegleiter
zu Wild und Pasteten

Serviertemperatur:

8° bis 10° C

Preis: Euro 5,50 (0,75 Liter) Literpreis: 7,33 €

