

WEINGUT



HOLGER
DÜTSCH
BADEN-BADEN

UNSER WEINANGEBOT
Frühjahr/Sommer 2022

DAS WEINGUT DÜTSCH

Die Freude am Wein als Lohn des täglichen Lebens hat uns im Jahr 2004 dazu bewegt im Rebland von Baden-Baden unser kleines Familien-Weingut zu gründen. Hier in Neuweier hegen und pflegen wir auf einer Fläche von vier Hektar unsere Rebstöcke, die tief in den mineralhaltigen Urgesteinsböden verwurzelt sind. Bei allen Arbeiten im Weinberg, vom Rebschnitt bis zur selektiven Handlese, legen wir selbst Hand an, denn nur so können wir den Charakter unserer Weinberge durch eine individuelle Pflege am besten herausarbeiten.

Was dabei herauskommt sind Originale, die zurecht unseren Namen tragen und in der Jugend gerne auch mal Ecken und Kanten zeigen. Mit etwas Geduld entwickeln sie sich zu charaktervollen Unikaten mit gutem Reifepotential.



DIE FUNDGRUBE

Hier finden Sie Weine, die jetzt eine schöne Trinkreife erreicht haben, aber nur noch in begrenzter Stückzahl verfügbar sind.

2019 **Silvaner** **7,00 €**
(Literpreis 9,33 €) trocken
Bodenständig und einfach gut!

2019 **Riesling** **7,50 €**
(Literpreis 10,00 €) trocken
Lebhaft und ausgewogen

2018 Neuweierer **Riesling** **9,00 €**
(Literpreis 12,00 €)
Aromatisch mit sehr dezenter Fruchtsüße und guter Fülle

2019 Neuweierer **Riesling Mineral** **9,50 €**
(Literpreis 12,67 €) trocken
Riesling pur, herzhaft trocken und anregend

2019 Neuweierer **Riesling Urgestein** **10,50 €**
(Literpreis 14,00 €) trocken
Facettenreich und schön gereift

2019 Baden-Badener **Sauvignon Blanc** **9,50 €**
(Literpreis 12,67 €) trocken
Intensive, „grüne“ Sauvignon-Aromen, von Buchs bis Stachelbeere ist alles dabei

2018 Mauerberg **Riesling Spätlese** **11,50 €**
(Literpreis 15,33 €)
Klare Frucht, viel Spiel und herrlich gereift. So macht Riesling Spaß!

WEINVERKAUF

bei uns im Weingut am

Dienstag	15.00 - 18.00 Uhr
Donnerstag	15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	15.00 - 18.00 Uhr
Samstag	10.00 - 13.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Versandkosten im Inland

8,00 € je Auftrag und Lieferadresse

Ab 150,00 € Auftragswert liefern wir versandkostenfrei

Gerichtsstand Baden-Baden

Preisliste gültig ab 26. März 2022

Alle hier genannten Weinpreise sind inkl. 19% MwSt.

TERMINE, AKTUELLES UND UNSEREN SHOP FINDEN SIE HIER:

<https://weingut-duetsch.de>



Weingut Holger Dütsch

St.-Michael-Straße 39
76534 Baden-Baden-Neuweier

Telefon: 07223 95 97 39

Telefax: 07223 28 18 82 3

Mobiltelefon: 0174 33 13 53 8

Email: info@weingut-duetsch.de

www.weingut-duetsch.de

 Weingut Holger Dütsch

DER SEKT

Die Versektung unserer eigenen, hochwertigen Grundweine erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Nach der langen Reife auf der Champagnerhefe wird jede Flasche von Hand abgerüttelt. Ein edler Aperitif und Begleiter feierlicher Anlässe.

2017 **Riesling Brut** **14,50 €**

(Literpreis 19,34 €)
Traditionelle Flaschengärung, mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift

2018 **Rosé Brut** **13,50 €**

(Literpreis 18,00 €)
Traditionelle Flaschengärung mit feiner Mousseux und zarter Frucht

DIE GUTSWEINE - DAS FUNDAMENT

Sie werden nach demselben Grundprinzip wie alle unsere Weine erzeugt. Auch hier werden nur absolut gesunde Trauben aus eigenem, naturnahem Anbau verarbeitet. Allerdings liegen die Erträge höher als bei den Orts- und Lagenweinen und die Ernte erfolgt meist etwas früher. Unsere Gutsweine sind unkomplizierte Essensbegleiter für den täglichen Bedarf.

2020 **Silvaner** **7,50 €**

(Literpreis 10,00 €) trocken
Bodenständig und ehrlich, herzhafter Essensbegleiter

2020 **Kerner** **8,50 €**

(Literpreis 11,33 €) trocken
Charmeur mit floralem Duft

2020 **Riesling** **8,50 €**

(Literpreis 11,33 €) trocken
Trinkfreudiger Riesling mit schöner Fruchtnote

2020 **Rosé** **8,50 €**

(Literpreis 11,33 €) trocken
Feinduftiger Rosé für die leichte Küche

DIE ORTSWEINE - DER MITTELBAU

Sie wachsen nur auf den hochwertigen, traditionellen Weinlagen der Gemarkung Neuweiler und Steinbach. Der Ertrag für diese Weine wird reduziert und die Trauben müssen bei der Ernte, die selektiv von Hand erfolgt, eine höhere Reife haben. Sie sind die ideale Wahl, nicht nur für den fortgeschrittenen Weinfreund.

2020 Neuweiler **Riesling Mineral** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken
Markanter Riesling mit frischer Zitrusnote und schöner Mineralität

2021 Neuweiler **Riesling Urgestein** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken **(ab Mitte April 2022)**
Jung und ungestüm zeigt er das Potential unserer Urgesteinsböden

2018 Neuweiler **Silvaner Tradition** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken
Kraftvoll mit schöner Kernobstnote, langanhaltend

2020 Baden-Badener **Sauvignon Blanc** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken
Intensiv und nachhaltig mit ausgeprägter, exotischer Frucht

2021 Baden-Badener **Sauvignon Blanc** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken **(ab Mitte April 2022)**
Feinnervig mit viel Biss. Aromen von Brennessel, Holunderblüte und Grapefruit

2019 Neuweiler **Chardonnay** **10,50 €**

(Literpreis 14,00 €) trocken
Ausgewogener Chardonnay mit klarem Sortentyp

DIE LAGENWEINE - DIE SPITZE

Die Trauben für diese Weine kommen nur aus unseren besten Weinbergen und sind das Ergebnis einer strengen Selektion. Die Ernte erfolgt in mehreren Durchgängen erst, wenn die optimale Reife erreicht ist. Im Keller bekommen die Weine viel Zeit für eine positive Entwicklung und werden erst 10 bis 20 Monate nach der Ernte auf Flaschen gezogen. Auch der anspruchsvolle Weingenießer wird hier sicher fündig.

2020 Stich den Buben **Silvaner** **13,50 €**

(Literpreis 18,00 €) trocken
Schöne Kräuterwürze, reife Birnen und viel Schmelz durch die lange Reife im Halbstückfass

2018 Mauerberg **Riesling Tradition** **13,50 €**

(Literpreis 18,00 €) trocken
Herrliche, beginnende Riesling-Reife mit schöner Struktur aus dem traditionellen Fass

2020 Mauerberg **Riesling SpontanGut** **14,50 €**

(Literpreis 19,34 €)
Spontanvergorener Riesling mit faszinierender Pfirsich- und Aprikosennote

2020 Mauerberg **Riesling Finesse** **15,50 €**

(Literpreis 20,67 €) trocken
Ausdrucksstark mit viel Spannung und großer Aromenfülle

2020 Mauerberg **Chardonnay** **14,50 €**

(Literpreis 19,34 €) trocken **(ab Mitte April 2022)**
Im traditionellen Holzfass gereifter Chardonnay mit feiner Struktur und einem seidigen Abgang

2018 Altenberg **Spätburgunder** **14,50 €**

(Literpreis 19,34 €) trocken
Der Elegante unter den Rotweinen. Lebhaft mit schöner Kirschnote. In kleinem Eichenholzfass gereift.

2018 Stich den Buben **Blafränkisch** **14,50 €**

(Literpreis 19,34 €) trocken
Markant-würzig mit Noten von dunklen Beerenfrüchten. In kleinem Eichenholzfass gereift.

SIGNATUR - DIE HANDSCHRIFT

Mit **Signatur** bezeichnen wir eine kleine Auswahl von besonders hochwertigen Weinen, in denen sich die individuelle Handschrift und die Experimentierfreudigkeit des Kellermeisters in besonderem Maße zeigen. Der Ertrag für die Signaturweine wird stark reduziert und die handgelesenen Trauben behutsam gekeltert. Nach einer langen Reife in meist neuen, kleinen Eichenholzfässern haben die Weine viel Potential für eine lange, positive Entwicklung.

2019 Signatur **Chardonnay** **18,50 €**

(Literpreis 24,67 €) trocken
Handselektion aus unseren besten Chardonnay Reben. Vergoren und gereift im neuen französischen Barrique. Aromen reifer Melonen, gerösteter Walnüsse und getoasteter Brotrinde.

2018 Signatur **Spätburgunder** **22,50 €**

(Literpreis 30,00 €) trocken
Klassisch ausgebauter Pinot-Typ mit seidigen Tanninen. Reife Kirsche, feine Gewürznote und ein Hauch von Kaffee und Vanille. 22 Monate im französischen Barrique gereift und unfiltriert gefüllt

WEINBRAND

Aus feinsten Weinen aus unserem Keller wurde dieser Weinbrand nach alter Destillierkunst zweimal gebrannt. Nach einer mehrjährigen Reife im kleinen Eichenholz-Fass und einem Finish im Chardonnay-Fass wurde er ohne Färbung und Süßung auf Flaschen gezogen. Er probiert sich wunderbar weich und aromatisch mit einer schönen Vanille-note im Duft.

Alk. 40 % vol., 0,35 l **18,50 €** (Literpreis 52,86 €)

MAGNUMFLASCHEN

Eine kleine Auswahl unserer hochwertigsten Weine bieten wir auch in der 1,5 Liter Magnumflasche an. Fragen Sie uns einfach danach.