

DIE FUNDGRUBE

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

2022 **Silvaner** **8,50 €**
(Literpreis 11,33 €) trocken
unser sortentypischer Allrounder

2022 Neuweierer **Riesling Mineral** **11,00 €**
(Literpreis 14,67 €) trocken
der Purist für bekennende Riesling-Freunde

2021 Baden-Badener **Sauvignon Blanc** **10,00 €**
(Literpreis 13,33 €) trocken
Aromen von Holunderblüte und Brennessel

2021 Mauerberg **Riesling Finesse** **15,00 €**
(Literpreis 20,00 €) trocken
anregender, finessenreicher Riesling mit Schmelz

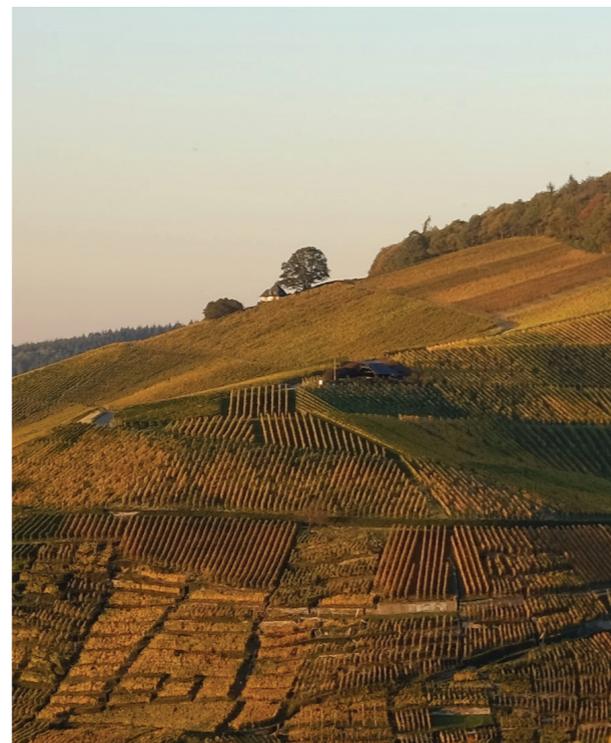
2019 Altenberg **Spätburgunder** **16,00 €**
(Literpreis 21,33 €) trocken
intensiver, klassischer Pinot Noir mit viel Eleganz
und feiner Frucht



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.



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

9,00 € je Auftrag und Lieferadresse

Ab 180,00 € Auftragswert liefern wir versandkostenfrei

Gerichtsstand Baden-Baden

Preisliste gültig ab 22. September 2024

Alle hier genannten Weinpreise sind inkl. 19% MwSt.

TERMINE

25. - 27. Oktober 2024 - Genussmesse fine
Kurhaus Baden-Baden

17. November 2024: Wein und Kulinarik
mit Meike und ihrem Küchenteam am
Tag der offenen Tür im Weingut Holger Dütsch
(Einladung folgt)

**AKTUELLES UND
UNSEREN SHOP
FINDEN SIE HIER:**



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

WEINGUT



HOLGER
DÜTSCH
BADEN-BADEN

UNSER WEINANGEBOT
Herbst und Winter 2024/25

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.

Riesling Brut 15,00 €
(Literpreis 20,00 €)
traditionelle Flaschengärung, brut nature

Rosé Brut 15,00 €
(Literpreis 20,00 €)
traditionelle Flaschengärung, mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift, brut nature

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.

2023 **Silvaner** 9,00 €
(Literpreis 12,00 €) trocken
bodenständig und ehrlich mit leichter Kräuterwürze

2023 **Kerner** 9,00 €
(Literpreis 12,00 €) trocken
feinfruchtig, rund mit milder Säure

2022 **Riesling** 9,00 €
(Literpreis 12,00 €) trocken
anregender Riesling mit schönem Trinkfluss

2022 **Rosé** 9,00 €
(Literpreis 12,00 €) trocken
markanter Rosé als universeller Begleiter der leichten Küche

DIE ORTSWEINE - DER MITTELBAU

Sie wachsen nur auf den hochwertigen, traditionellen Weinlagen der Gemarkung Neuweier 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.

2023 Neuweierer **Riesling Mineral** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) trocken
Granit pur! Viel Biss und schöne Zitrusnote

2022 Neuweierer **Riesling Urgestein** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) trocken
zupackender Riesling, saftig und anregend mit zarter Frucht

2022 Neuweierer **Riesling** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) feinherb
ein wunderschöner, schmeichelnder und trotzdem lebhafter Riesling zum Wiederentdecken!

2022 Baden-Badener **Sauvignon Blanc** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) trocken
Stachelbeere, Johannisbeere, ein klein wenig Paprika und exotische Frucht ergeben eine spannende Komposition, die zum Nachschenken verleitet

2021 Baden-Badener **Silvaner Tradition** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) trocken
terroirgeprägter Silvaner mit dem Schmelz reifer Birnen

2023 Neuweierer **Chardonnay** 11,00 €
(Literpreis 14,67 €) trocken
gradlinig und ausgewogen mit schönem Bouquet

2021 Baden-Badener **Blitz und Donner** 11,50 €
(Literpreis 15,33 €) Rotwein trocken
traditionell ausgebaut, mit kräftiger Farbe, frischer Frucht und sanften Tanninen. Der perfekte Begleiter für die leichte Küche

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.

2022 Stich den Buben **Silvaner** 14,50 €
(Literpreis 19,34 €) trocken
ein vom Aussterben bedrohter, heimischer Klassiker mit Charakter!

2021 Mauerberg **Riesling Fels** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
Terroir geprägter „cool climate“ Riesling der alten Schule

2022 Mauerberg **Riesling Finesse** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
reichhaltige Frucht, lebhaft und jung mit schönem Nachhall

2022 Mauerberg **Riesling SpontanGut** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €)
spontan, jung, lebhaft, intensiv, fruchtig, einfach gut!

2022 Mauerberg **Riesling Tradition** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
Schmelz reifer Aprikosen, kraftvolle Struktur

2022 Mauerberg **Chardonnay** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
charmant und kraftvoll mit feinem Schliff aus dem traditionellen Fass

2020 Altenberg **Spätburgunder** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
reife Kirschfrucht, schöne Würze und viel Reifepotential

2020 Stich den Buben **Blaufränkisch** 16,00 €
(Literpreis 21,33 €) trocken
fließt sanft über die Zunge und entfaltet dabei sein typisches Aroma dunkler Früchte und feiner Würze

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.

2022 Signatur **Sauvignon Blanc** 20,00 €
(Literpreis 26,67 €) trocken
eine spannende Herausforderung mit komplexem Aromenspektrum. Ein perfekter Begleiter in der von Kräutern und Gewürzen geprägten Küche. 14 Monate im kleinen Holzfass gereift

2022 Signatur **Chardonnay** 20,00 €
(Literpreis 26,67 €) trocken
frisch geöffnet zeigt er sich mineralisch zupackend. An der Luft, bereiten seine schönen Noten von Mirabelle und Quitte gepaart mit seinem zarten Schmelz schon jetzt viel Freude und versprechen eine große Zukunft

2020 Signatur **Spätburgunder** 25,00 €
(Literpreis 33,33 €) trocken
enorm extraktreicher, intensiver und gehaltvoller Burgunder mit Kraft und Lagerpotential. Dunkle Herzkirsche, ein Hauch Mokka und feinste französische Eiche sorgen für ein breites, aromatisches Spektrum

2020 Signatur **Cabernet Franc & Merlot** 26,00 €
(Literpreis 34,67 €) trocken
unser Cuveé zeigt sich von seiner Schokoladenseite: Im Duft Noten von Kakao und Tabak, reifer Johannisbeere und einer Spur von Räucherspeck. Samtig mit feiner Tanninstruktur und kraftvoller Länge

WEINBRAND

Aus feinsten Weinen aus unserem Keller wurde dieser Weinbrand nach alter Destillierkunst zweimal gebrannt. Alk. 40 % vol., 0,35 l **20,00 €** (Literpreis 57,14 €)