

GUTSWEINE:

Die STEITZ Gutsweine spiegeln den Charakter der Rebsorten präzise wider. Geprägt vom jeweiligen Wein-Jahrgang und vom vulkanischen Boden bieten unsere Gutsweine ein authentisches Genusserlebnis – mineralisch, elegant und pointiert. Sie sind die Visitenkarten unseres Weinguts!

Blanc de Noir

Zu 100% aus Spätburgunder verbindet dieser Wein gekonnt "roten" Körper mit "weißer" Frische. Strukturierte, herzhaft Pinotfrucht geht in präzise Mineralik über, die den steinigen Hängen Rheinhessens geschuldet ist, auf denen diese Reben wachsen. Cremig am Gaumen, mit feinen Aprikosennoten, akzentuiert von blattgrüner Frische und einem erfrischenden, saftigen Finale.

Ein unglaublich vielseitiger, aufgeschlossener Essensbegleiter, für sämtliche Vorspeisen aus Meer und Seen, wie etwa einen klassischen Shrimpscocktail oder Räucherlachs.

Rheinhessen - Spätburgunder - 100% Vulkangestein - Edelstahl 100%

Weißburgunder

Sternenhelles Gelb leuchtet im Glas. Reife Ananas und Charentais-Melone mit einem Schuss kühler Steine, der den Ursprung der Frucht in dieser bergigen Ecke Rheinhessens zum Ausdruck bringt. Bestimmt von wunderbarer Frische bringt dieser archetypische Weißburgunder lebhaft Apfel- und Melonenaromen ins Gaumenspiel, bietet Körper, Cremigkeit und ein kräutrig-entspanntes Finale.

Vielseitiger Begleiter, der keinen besonderen Anlass braucht, sich über eine Wurstplatte ebenso freut wie über ein Brathuhn.

Rheinhessen - Weißburgunder - 100% Vulkangestein - Edelstahl 100%

Grauburgunder

Ein klassischer Grauburgunder, der weich und leise startet, um sich dann wie ein Sonnenuntergang über Äcker und Felder in die ausdrucksvolle Weite gelber Früchte wie Birnen und Quitten zu ergießen. Voller Entschlossenheit und nicht abzulenken, der Nachhall mineralisch, und alle mögen ihn – wer braucht Pinot Grigio, wenn es solchen Grauburgunder gibt?

Eine wunderschöne Ergänzung zu allerlei Nudeln in sahniger Sauce, aber auch Käse.

Stein-Bockenheim – Grauburgunder - 100% Vulkangestein, Löss - Edelstahl 100%

EINZELLAGENWEIN:

aus unseren allerbesten Weinbergspartellen – extraktreich, wild und eigenständig!

Silvaner ‚Goldenes Horn‘

Die unverkennbar staubige Mineralität der vulkanischen Porphyrböden verleihen diesem Silvaner Tiefe und Struktur. Weiche, einladend reife gelbe Früchte, die dem warmen Jahrgang geschuldet sind, gehen in herzhaft Dillaromen und einen kraftvollen Zitruskern über. Die cremige Vielschichtigkeit braucht Zeit im Glas, um sich am Gaumen zu entwickeln und zu entfalten, doch es ist alles da, in- und miteinander verwoben. Gekochtes Gemüse und vegetarische Küche ganz allgemein. Blüht mit Hilfe von Gewürzen förmlich auf. Aufgrund seiner Intensität ist er aber auch kräftigen Fleischgerichten ein spannender Partner.

Goldenes Horn | Rheinhessen - Silvaner 100% - Porphy - Stückfass 100%

