

GEORG GUSTAV
HUFF



WEINLISTE I/2011

ROTWEINE

- 1.1 2009 **Dornfelder – TROCKEN**
kräftig, vollmundig
-
- 1.12 2008 **Dornfelder – MILD**
2009 voll und geschmeidig
-
- 1.2 2008 **Blauer Portugieser – HALBTROCKEN**
2009 wunderbar geeignet zum
herzhaften heimischen Mittagstisch
-
- 1.3 2009 **Spätburgunder – TROCKEN**
feinfruchtiger Burgunder,
den Sie jeden Tag gerne öffnen
-
- 1.10 2008 **Dornfelder – TROCKEN**
2009 im Holzfass gereift
Rotwein im mediterranen Stil
Silberne Kammerpreismünze
-
- 1.30 2009 **Spätburgunder – TROCKEN**
im Holzfass gereift
komplex mit verspielter Würze
-
- 1.40 2009 **Tres Vites – TROCKEN**
„Drei Reben“ harmonisch vereint
eine Cuvée für den modernen Weinliebhaber
Silberne Kammerpreismünze

WEISSHERBST

- 1.5 2010 **Portugieser – MILD**
ein „Gute-Laune“-Rosé
-
- 1.6 2010 **Spätburgunder – TROCKEN**
aus roten Trauben weiß gekeltert
BLANC DE NOIRS

UNSERE ROTEN PREMIUMWEINE

Die roten Premiumweine – so bezeichnen wir innerbetrieblich die Spitze unserer **trockenen** Rotweine.

Die von Hand geernteten Trauben wurden auf der Maische traditionell in Bütten vergoren. Der Wein lagerte bis zu 18 Monaten in Eichenholzfässern. So reiften ausdrucksstarke und harmonische Weine mit dichtem Körper, gut eingebundenen Tanninen und einem hohen Alterungspotenzial heran.

S 1 2008 **Dornfelder**

allein die Farbe verrät schon den Wein:
schwarz-violett von dunklen Beeren,
dichter Körper, mit großem Potenzial.
Gold DLG

S 2 2009 **Blauer Portugieser**

eleganter, raffinierter Rotwein mit gut
eingebundenen Tanninen und einem
dezenten Vanilleton
Goldene Kammerpreismünze

S 3 2008 **Spätburgunder**

komplexer, ausdrucksstarker Burgunder
voller Harmonie und Langlebigkeit,
sehr fein zu Hase, Reh und Lamm

auch in der Magnum-Flasche

S 4 2009 **Frühburgunder**

Rotweintraum mit schwarzer Cassisnote
Brombeere und Heidelbeere
Goldene Kammerpreismünze

S 13 2008 **Spätburgunder – Alte Reben**

vollreife, ausgelesene Spätburgundertrauben
von alten Rebstöcken wurden traditionell in
Bütten vergoren und 18 Monate in
französischen Eichenholzfässern gelagert



TROCKENE WEISSWEINE

2.3 2009 **Müller-Thurgau** – Literwein

2.4 2010 **Riesling** – Literwein

3.1 2010 **Grüner Silvaner**
ideal zum Fisch bekömmlicher Wein für die leichte Küche

3.5 2010 **Weißer Burgunder**
Kraft und viel Schmelz,
der ideale Speisenbegleiter

3.6 2010 **Grauer Burgunder**
ausdrucksvoll und nachhaltig,
geschmeidig mit dichter Struktur
Silberne Kammerpreismünze

3.7 2010 **Riesling**
NIERSTEINER HIPPING SPÄTLESE
einmaliges Geschmackserlebnis
vom Roten Hang

3.8 2010 **Sauvignon Blanc**
frischer Wein mit eigenwilligen, pikanten
Johannisbeer- und Stachelbeeraromen,
grüner Apfel

3.9 2010 **Chardonnay**
fruchtig frische Aromatik von
Ananas und Limetten



UNSERE WEISSEN PREMIUMWEINE

Die weißen Premiumweine – so bezeichnen wir innerbetrieblich die Spitze unserer **trockenen** Weißweine.

Es handelt sich hierbei um Weine, die sich mit einem starken Charakter individuell präsentieren. Die einzigartigen Strukturen dieser Weine ergeben sich durch die intensive Pflege der Reben und durch die Lagen der Weinberge.

- S 5 2010 Weißburgunder**
NIERSTEINER BILDSTOCK
eleganter Pinot blanc mit feiner Frucht, gut gekühlt zu Fisch, Kalb oder Schwein sowie sommerlichen Salaten und Gemüse
Silberne Kammerpreismünze
-
- S 6 2010 Grauer Burgunder**
NIERSTEINER EBERSBERG
gehaltvoller, extraktreicher Burgunder, der sehr gut mit Meeresfrüchten und gut gewürzten Vorspeisen harmoniert
Silberne Kammerpreismünze
-
- S 7 2009 Riesling**
NIERSTEINER HIPPIG
ein Riesling mit Saft und Kraft, Raffinesse und „Wahnsinns“-Frucht von reifen Weinbergspfirsichen
Goldene Kammerpreismünze
-
- S 8 2010 Riesling**
NIERSTEINER PETTENTHAL
den haben Sie sich verdient
Der rote Tonschiefer mit hohem Mineralgehalt und großem Wärmespeicher gibt diesem Wein eine außerordentliche Dichte und eine große, langanhaltende Kraft
Goldene Kammerpreismünze
-
- S 9 2010 Chardonnay**
NIERSTEINER HIPPIG
intensiver Duft nach Melonen und anderen exotischen Früchten, sehr extraktreich, stoffig und nachhaltig
-
- S 11 2010 Riesling**
NIERSTEINER SCHLOSS SCHWABSBURG
selektive Handlese Mitte Oktober, gelungene Kombination von zarter Leichtigkeit und intensiver Konzentration
Goldene Kammerpreismünze
-
- S 12 2010 Riesling – Alte Reben**
NIERSTEINER HIPPIG
spontane Vergärung im traditionellen Stückfass, komplexer Wein zum Festtagmahl, verspricht langes Lagerungspotenzial
Goldene Kammerpreismünze

HALBTROCKENE WEISSWEINE

2.2 2010 **Silvaner** – Literwein

3.2 2010 **Sommer Cuvée – FEINHERB**

*macht Lust
auf mehr ...*

eine gelungene „Cuvée“ fein aufeinander
abgestimmter Weißweine
überzeugt durch seine frische lebendige Art

3.11 2009 **Kerner**

leicht und unkompliziert

3.12 2010 **Bacchus**

pfiffig und süffig

3.13 2010 **Riesling CLASSIC**

charmanter, filigraner Riesling
nicht ganz so herb

Silberne Kammerpreismünze

3.14 2010 **RIESLING – FEINHERB**

schenkt Ihnen sanften Ausgleich
nach einem anstrengenden Tag



LIEBLICHE WEISSWEINE

2.1 2010 **Müller-Thurgau** - Literwein

4.2 2009 **Müller-Thurgau** - Kabinett
*Opas
Tischwein* sehr bekömmlich durch seine
dezente Säure und Süße

4.7 2010 **Riesling** - Spätlese
saftig und voll im Mund, etwas Ananas, sehr
gelungene Balance zwischen Restsüße und Säure
Silberne Kammerpreismünze

4.10 2010 **Kerner** - Spätlese
quicklebendige Frucht, feine Süße
Goldene Kammerpreismünze

4.11 2010 **Huxelrebe** - Auslese
NIERSTEINER BILDSTOCK
mollige Würze, fruchtiges Traubenaroma

4.12 2010 **Riesling** - Auslese
Steillage NIERSTEINER SCHLOSS SCHWABSBURG
minimaler Ertrag schafft höchste Qualität
Goldene Kammerpreismünze

4.13 2009 **Huxelrebe** - Beerenauslese
*das süße
Geheimnis* NIERSTEINER BILDSTOCK
als Aperitif oder zum Dessert
Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG

4.16 2009 **Riesling** - Beerenauslese
*ein geschmack-
liches Feuerwerk* NIERSTEINER SCHLOSS SCHWABSBURG
kompakte Fruchtfülle, opulente Süße
nur ausgewählte, überreife Trauben
Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG

4.14 2009 **Silvaner** - Eiswein
krönender Abschluss eines
kulinarischen Abends

5.0

Perlwein

HUFF SECCO

frisch, fruchtig, frech

WINZERSEKTE

Unsere Winzersekte werden nur von ausgesuchten Trauben nach der „Methode Champenoise“ hergestellt. Diese traditionelle Flaschengärung und eine lange Lagerzeit auf der feinen Sektbefe geben diesen Sekten ihre Nachhaltigkeit und das feine, lange Mousseus.

- 5.1 **Morio-Muskat** – Halbtrocken
- 5.2 **Spätburgunder Weißherbst** – Halbtrocken
- 5.3 **Riesling** – Trocken
- 5.4 **Dornfelder - Rotsekt** – Trocken
- 5.5 **Riesling** – Brut
- 5.7 **Scheurebe – Piccolo** – Halbtrocken
- 5.8 **Riesling – Piccolo** – Brut
- 5.9 **Dornfelder – Piccolo** – Trocken
- 5.10 **Pirouett – Winzersektcuvée**
mit Pfirsischlikör
- 5.11 **Riesling – Magnum** – Brut
- 5.12 **Spätburgunder Weißherbst**
Magnum – Halbtrocken

TRAUBENSAFT

- 6.1 **Weißer Traubensaft**

EDELBRÄNDE

- 7.3 **Rheinknie-Cream**
- 7.4 **Weinbrand »Rheinknie«**
- 7.6 **Weinbergs-Pfirsischlikör**
- 7.7 **Spätburgunder-Tresterbrand**
- 7.8 **Wein-Essig vom Riesling**