

# Ein fantastisches Weinjahr!

Neef, November 2009.

Ein erster, zarter Hauch des neuen Jahrgangs durchweht die Kellerluft. Welch eine Vielfalt zeichnet jetzt schon den 2009er aus!

Die ersten Aromen brechen geradezu heraus aus den Weinen. Erfrischende Apfelfrucht, Limette im klaren Rieslingmost für Classic (Nr. 2) und Co.

Beim Chardonnay überzeugt die Länge und die Kraft der überreifen Frucht.

Weich und füllig, dicht und verheißungsvoll verströmt der Auslesemost ein einmaliges Aroma nach Rosinen, Karamell, Akazienhonig und edelsten getrockneten Blüten; feinste, frauenbergtypische Beeren- und Mirabellenfrucht sind bereits jetzt, nur Tage nach der Lese, zu spüren!

## 2009er: Er lässt Großes erwarten.

Dank langer Vegetationszeit mit früher Blüte, dank extrem geringer Erträge – Riesling im Schnitt 55hl/ha – weniger als die Hälfte des Erlaubten! – ein absoluter Ausnahmejahrgang. So fielen bei uns 120 Liter weniger Regen als in Bernkastel, ein trockener September sorgte für außergewöhnlich konzentrierte und süße Trauben. Große Temperaturschwankungen, frühe Fröste mit  $-2^{\circ}\text{C}$  im Oktober sorgten für ausgereifte und intensive Aromen. Freuen Sie sich also auf einen - dank der Natur und vor allem Dank der Arbeit des Winzers - außerordentlich guten neuen Jahrgangs 2009!

mehr: [www.amlinger.de/november2009.html](http://www.amlinger.de/november2009.html)



# Traum-Jahrgang 2009

Wenig Regen, viel Sonne, frühe Kälte - eine Kombination der Extreme.

*Schöner Arbeitsplatz Weinberg dank Mosel und Landschaft ist auch der Schaffensprozess Lohn, nicht das Ergebnis, der Wein allein*



AMLINGER & SOHN  
WEINGÜT · NEEF/MOSEL



# Herbstzeit - Weinzeit - Genusszeit

## Lust auf Genuss?

Nicht nur die Aromen des neuen Weines verschönern den Herbst. Die ersten frischen Produkte des Weinbergspfirsichs schmecken, wie Marmelade und Saft. Auch die moseltypischen Walnüsse können Sie probieren, beispielsweise als Likör.

## Aromenspiele

Noch mehr - bis zu 850(!) verschiedene - Aromen finden Sie aber im Wein: Aus der Traube (Primäraromen), der Gärung und dem Ausbau (Sekundäraromen) oder der Flaschenreife (Tertiäraromen). Unvergleichlich das Spiel der Rieslinge mit dem Terroir, die unterschiedlichen roten Charaktere wie Burgunder, Cabernet und Schwarzriesling, die feinen Aromen des Winzersektes handgerüttelt... Und um diese Aromen richtig zur Geltung zu bringen, bieten sich die passenden Begleiter an:

## ...Wein und Essen

Grundsätzlich gibt es heute wenig Tabus zum Thema Wein und Essen. „Rotwein zu dunklem Fleisch - Weißwein zu hellem Fleisch“ geht zwar in die richtige Richtung, aber so eng denkt man nicht mehr. Getrunken wird, was schmeckt. Mehr: [www.amlinger.de/weinundspeisen.html](http://www.amlinger.de/weinundspeisen.html)

## ...Wein und Schokolade

Bis vor wenigen Jahren konnte man sich diese Kombination - Wein und Schokolade - gar nicht oder nur für süßeste Weine vorstellen. Erst seit wenigen Jahren entdeckt man, wie toll auch trockene Weine zu edler Schokolade harmonieren.

Degustation: Wein und Schokolade

- Gute Schokolade - guter Wein
  - je höher der Kakaoanteil, desto trockener der Wein
  - zu edel- oder zartbitteren Schokoladen eher Rotweine
  - je dunkler die Schokolade, desto mehr Tannine
- mehr: [www.amlinger.de/schokolade.html](http://www.amlinger.de/schokolade.html)

## ...Wein und Freunde

„Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch“ - so heißt es in Schweden. Zur Begrüßung, zum Essen, zum Gespräch, zum Feiern, als Geschenk? Hier ist es nun an Ihnen, die passenden Begleiter zu wählen.



# Lust auf Wein?

Wir liefern Genuss!



AMLINGER & SOHN  
WEINGUT · NEEF/MOSEL

