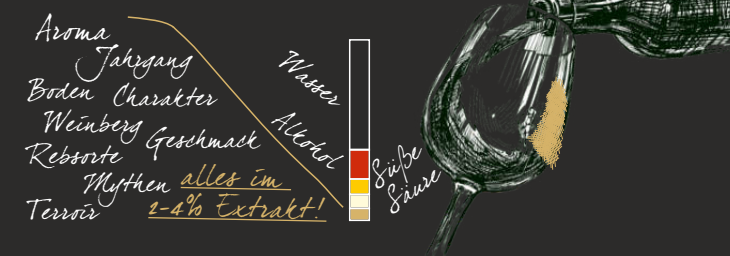


ERFAHRUNG, TRADITION & MODERNE



SCHONENDE REIFE - MODERNSTE TECHNIK - TRADITIONELLE HOLZFÄSSER

Gesunde Trauben, Reinheit und Sorgfalt sind die Eckpfeiler von guten Weinen. In unserem hochmodern eingerichteten Keller zielt alles darauf, die Trauben (und den Most) zu schonen, damit so viel natürliche Qualität wie möglich von der Traube bis in Ihr Glas gelangt. Sämtliche Stahlfässer sind temperaturkontrolliert. Unseren komplett neu gebauten Keller „Auf der Heid“ haben wir auf dem Reißbrett entwickelt, alles exakt geplant, um perfekt und effizient arbeiten zu können und um Ihnen die beste Weinqualität zu geben! Keine alten muffigen Gemäuer: perfektes Arbeiten, perfekte Temperaturen, kurze Wege und höchstmögliche Effizienz und Produktschonung. Die Schwerkraft wird überall genutzt, um den Wein nicht zu belasten. Denn je mehr Belastung, desto weniger bleibt übrig. Und nur, was in der Traube ist, kann auch im Wein sein! Dazu steckt unser Herzblut in mehr als 150 Holzfässern aus Eiche und Akazie. Familie Amlinger heißt: wir haben ca. 400 Jahre Erfahrung, sind wissbegierig und rege, und tun alles, um Amlinger-Weine besser zu machen.



ERFAHRUNG, NEUE IDEEN, LEIDENSCHAFT UND SORGFALT

Dutzende Medaillen für unsere Weine, aber wichtiger: Amlinger-Weine müssen schmecken! Das kommt nicht von selbst - viele Mosaiksteine müssen stimmen, viele Hände das Richtige tun. Auswahl der perfekten Rebe für den Boden, richtiger Anschnitt und Qualitätsarbeiten im Weinberg, Wahl des besten Lesezeitpunktes, je nach Weinberg sorgfältige Handlese und Selektion der besten Trauben, optimale schonende Traubenverarbeitung, Wahl der besten Gärart, Wahl der besten Fässer... Viele Entscheidungen, viel Erfahrung und noch mehr Arbeit. Differenziert, damit sich das volle Potential der Weine entfalten kann. Eigenständige Charaktere sollen sie sein, wie die Amlinger's.

»BESTES FASS« CHRISTIAN:



„»Bestes Fass« - diese Weine reifen in neuen 500l-Holzfässern, erste bis ca. vierte Belegung. Die Fässer kommen größtenteils aus einer der besten Tonnellerien (beißt Küffereien, Fassbesteller) weltweit, der Firma Mercier. Ich habe viele Hersteller ausprobiert, viele Hölzer. Diese sind die Besten! Auch die teuersten Weine der Welt reifen in denselben Fässern, es ist einfach die höchste Kategorie, also die Besten, die man für gutes Geld kaufen kann. Wir ernten für diese Weine die besten Trauben, und schon zur Gärung dürfen Sie ins perfekte Faß, um Substanz, Fülle, Schmelz, Charakter und Eleganz zu entwickeln. Myt'os Holz, Probieren Sie!“

HANDARBEIT FÜR CHARAKTER & TRINKSPASS



AUFWENDIGE UND TEURE HANDLESE FÜR DIE AUSWAHL DER BESTEN TRAUBEN

In unseren steilen Weinbergen lesen wir per Hand. So können direkt im Weinberg nur die Trauben ausgelesen werden, die am Besten für dem Wein sind. Was nicht passt, wird weggeworfen. Denn unterschiedlich ausgereifte Trauben (siehe Bild) mit unterschiedlicher Süße ergeben ganz unterschiedliche Weinstile. Beim Riesling hängen oft ganz verschiedene Trauben und Beeren im selben Weinberg - und teils am selben Tag. Verschiedene Farben, Formen, Süßgrade; von grün bis edelfaul. Erntet und preßt man alle diese verschiedenen Trauben zusammen, entsteht nichts Halbes und nichts Ganzes; es entsteht kein harmonischer, klarer Wein. Deswegen ernten wir diese steilen Weinberge per Hand und trennen die Trauben. Vom Crémant über Kabinett; über vollreife Trauben für trockene und halbtrockene Weine bis hin zur Spätlese, Auslese und Beerenauslese entstehen oft mehrere Weine im selben Weinberg. Durch selektive Handlese können wir so zwei oder drei sehr gut Weine aus einem Weinberg erzeugen statt eines mittleren Weines - und das lohnt die mühevollte Arbeit!



CRÉMANT KABINETT QUALITÄTSWEIN SPÄTLESE AUSLESE BA TBA
Jede Traube wird per Hand sortiert, um exakt trinkfreudige elegante gute Weine zu machen. Alle zusammen? Das wird nix...

SÄUREARME WEINE HANS-PETER:



„Vorurteil: Mosel ist sauer. Aber: Warum ist der Säuregehalt der Weine unterschiedlich? Wein ist ein Naturprodukt - und der Säuregehalt im Wein hängt von verschiedenen Faktoren ab, die man als Winzer teils steuern kann, oder einfach hinnehmen muß. Ganz ohne Säure schmeckt Wein leider nicht :-). Eine gebaltvolle, ausgewogene Menge an Säure mit harmonischem Spiel ist ein wichtiger Bestandteil jeden guten Weines. Aber: wir möchten wenig davon! Und wenn - dann reife, animierende Säure, wie die einer reifen Grapefruit, einer Orange, eines reifen gelben Apfels; eine leichte reife Säure, die Lust macht auf den nächsten Schluck. Daraufhin richten wir alle Arbeiten in den Weinbergen und im Keller aus; das steuern wir mit der Erfahrung von Generationen. Und: wir haben 2023, wir haben Klimaerwärmung - das schmecken Sie in reifen weichen Weinen. Viele Weingüter an der Mosel und gerade wir hier an der warmen Terrassenmosel haben mittlerweile weniger Säure als Weingüter im Rheingau oder auch teils in der Pfalz! Es ist an der Zeit, alte Vorurteile zu begraben. Wir im Weingut Amlinger&Sohn setzen auf säurearme Weine und lesen deswegen spät, setzen Maischestandzeiten ein, pressen sanft und setzen oft auch den biologischen Säureabbau ein. Weil uns auch selber säurearme Weine schmecken!“

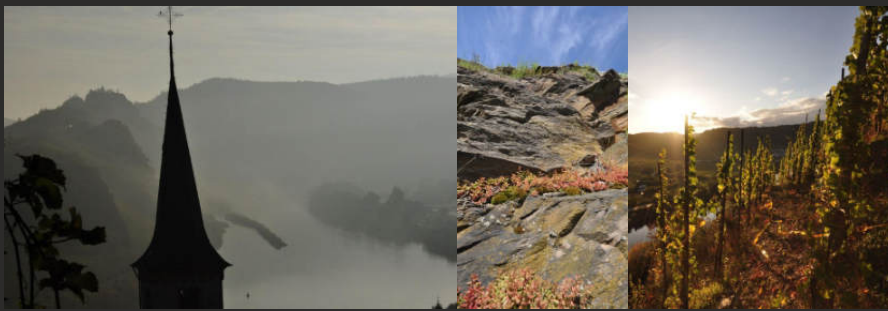


SPÜREN SIE DEN SCHIEFER & DIE MYTHEN?



UNSERE WEINE: FAMILIE & TEAMWORK

Wir, das Weingut Amlinger&Sohn, sind ein traditionsreiches Familienweingut an der Terrassenmosel. Bei uns stehen Vater und Sohn für Einsatz, Erfahrung und beste Weine - aus Tradition von Generationen sind wir gut. Und: wir sind zwei komplett Weinverrückte und Wein-Fanatiker :-). Vielleicht vererbt? Zwei, die sich um Ihren Wein kümmern und sich mit vollem Herzen einbringen. Natürlich hat jeder seinen Geschmack! Auch deswegen finden Sie vielfältige Charaktere bei uns - vom leichten eleganten Kabinett bis zum kraftvollen, wuchtigen Burgunder. Außergewöhnlich ist unsere Auswahl. Wir machen 45 verschiedene Wein-Charaktere - weil es uns schmeckt und wir es können.



DAS ERGEBNIS: CHARAKTERVOLLE WEINE. SCHMECKEN SIE DIE HANDSCHRIFT DER FAMILIE AMLINGER: WEICHE WEINE, INTENSIVE FRUCHT, ELEGANZ & AUCH KRAFT!

Vom eleganten Riesling bis zum dicken Burgunder, vom fruchtigen Secco bis zum schweren Chardonnay - begeisternde Vielfalt. Finden Sie Ihren Lieblingswein!

107x
GOLD UND SILBER
2015-2020



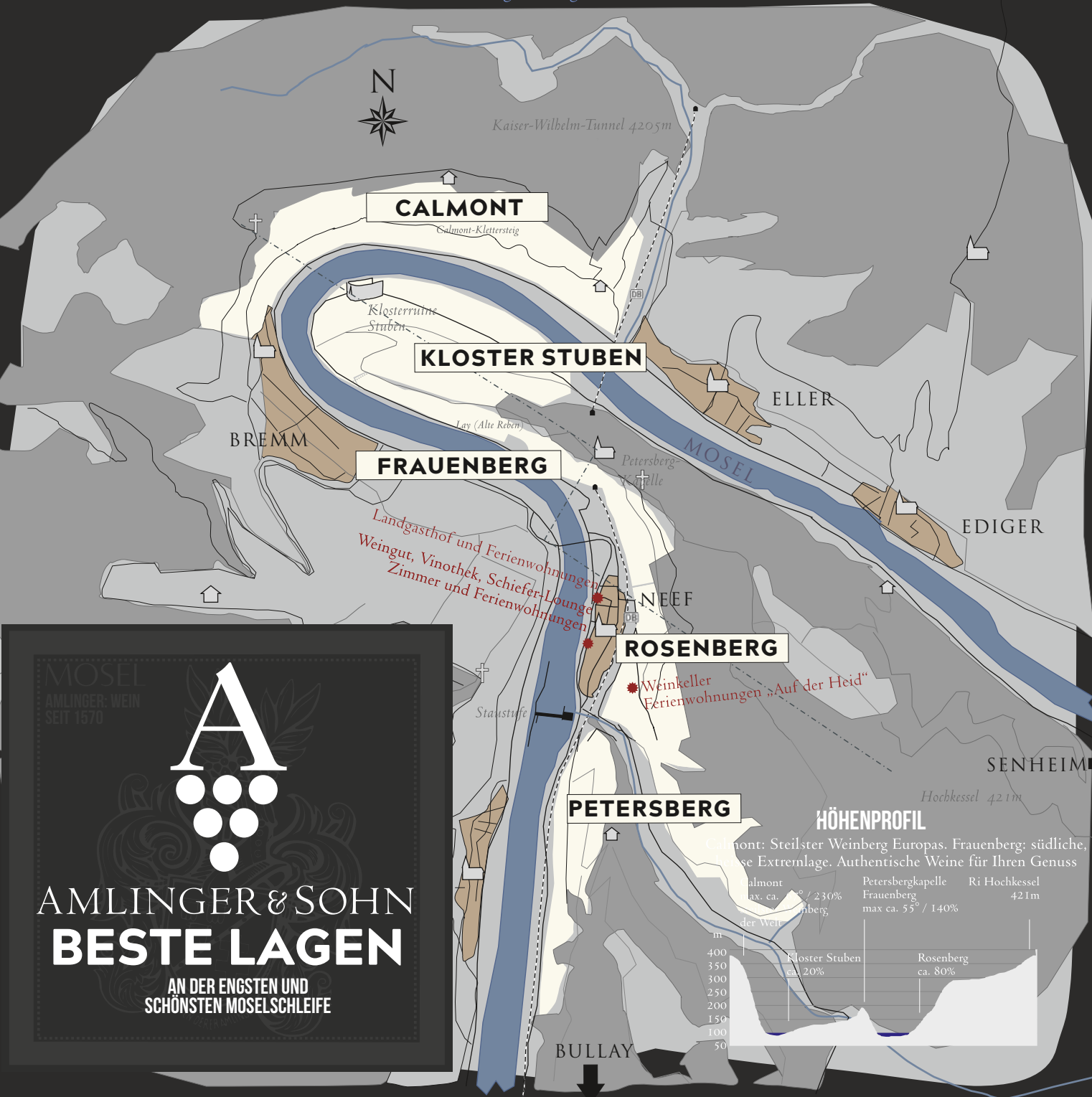
AMLINGER & SOHN
WEIN & LAGEN
EINE REISE ZUR SONNE, SCHIEFER, MYTHISCHEN LAGEN & ZUR FAMILIE AMLINGER FÜR BESTE CHARAKTERVOLLE WEINE

107x
GOLD UND SILBER
2015-2020

AMLINGER & SOHN
WEINGUT - NEEF/MOSEL

Weingut Amlinger&Sohn · Moseluferstraße 17 · 56858 Neef
Tel. 0 65 42 - 29 62 · Fax - 2 19 76 · wein@amlinger.de
www.amlinger.de





BESTE LAGEN → BESTE WEINE

URSPRUNG: DAS URMEER. HIER WUCHS DER SCHIEFER

Vor 400.000.000 Jahren, in einem weit zurückliegenden Kapitel der Erdgeschichte, dem Devon, befand sich im heutigen Moselland ein von räuberischen Panzerfischen wimmelnder Urozean. In diesem bildeten sich kilometerdicke Sedimentschichten. Durch enormen Druck und Hitze wurden diese zu dem Rheinischen Schiefergebirge, damals noch Teil eines die halbe Erde umspannenden Gebirgszuges: Karger und warmer Devonschiefer - Grund und Boden unserer Reben. Er ist der wasserhaltende, mineralische, perfekte Boden für Wein.

SONNE & SCHIEFER FÜR RIESLING UND BURGUNDER

Seit zweitausend Jahren wächst bei uns im klimatisch begünstigten Moseltal der Wein. Seit der Römerzeit! Hier, in den wärmsten Hängen Deutschlands, gedeihen Weine, die alles in sich vereinen: Sonne und Schiefer, die Schönheit der Landschaft und die Sorgfalt des Winzers. Die warmen Südwestwinde, der ausgleichende, die Kälte der Nacht aufzehrende warme Moselfluß, die wärmespeichernden, sonnenglühenden Schiefersteine: sie sorgen in unseren Weinbergen für ein außerordentliches Kleinklima mit warmen Tagen, kühlen, aromagebenden Nächten bis in den November hinein. Ihr Wein wächst umgeben von seltenen, mediterranen Pflanzen und nur hier lebenden seltenen Schmetterlingen, Echsen und Vögeln. Und immer in Sichtweite der Reben ist der ruhig dahinfließende, wärmespendende Fluß.

MOSEL: WEIN-LEGENDE

Rieslinge der Mosel werden international als die besten Weine Deutschlands angesehen - seit Jahrhunderten werden Sie zu den besten Weißweinen der Welt gezählt und zu höchsten Preisen gehandelt. Daneben bieten wir Ihnen dank vielfältiger Böden eine fantastische Auswahl verschiedener fruchtiger und weicher Rebsorten.



CALMONT LEGENDÄRE LAGE - DER STEILSTE

Dunkle Sandsteine des Devon mit weißen quarzitischen Einschlüssen; Rigosol-Regosol aus flachem Lehmschutt auf Grauwacke, zum Teil Schiefer Lage: Süd, Südost, Südwest, extrem Steil. Rebsorten: Riesling

Was für ein dunkler, trotziger Koloß. Mosel maximal, ein Weinberg am Anschlag. Wie ein riesiger Hohlspiegel erstreckt sich der schroffe Schiefer-Felsenhang des Calmonts in Südrichtung. Mit durchschnittlich 56°, ung. 148% und maximal 65°, 215%(!) Steigung ist der Calmont der steilste Weinberg Europas, wenn nicht sogar der Welt! Der Name »Calmont« geht auf die lateinische, möglicherweise auch auf die keltische Sprache zurück: - kal = keltisch: hart - also: Felsenberg - calvus mons = lateinisch: kahler Berg/Fels - calidus mons = lateinisch: heißer Berg. Alle Namen erscheinen, wenn man dem schroffen Fels persönlich gegenübersteht, passend.

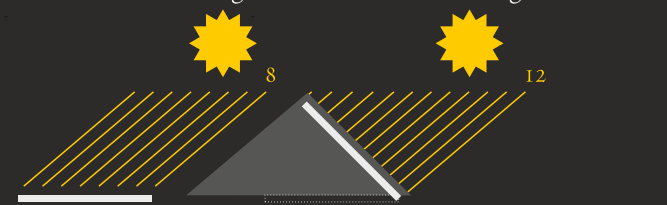
ROSENBERG EIN WEINBERG MIT CHARAKTER

Boden: Graubraune Sandsteine des Devon mit rötlichen Einschlüssen. Am Ort teils Kieslehm, in den Hängen Rigosol-Regosol aus Schuttlehm der Grauwacke und des Devonschiefers. Spätburgunder, Bacchus, Elbling, Riesling

Typisch für Neef, die Weinberge hinter dem Ort. Einige Weinberge sind recht steil, das zusammen mit dem Schiefer bieten Riesling und Spätburgunder gute Voraussetzungen - der Hangfuß ist gut mit Wasser versorgt. Der Name stammt vom mundartlichen / altdeutschen „Roß“, „Rost“ sowie der Verkleinerung „Rosen“, d.h. „Hervorspringende Anhöhe“.

BESTES KLIMA DANK STEILLAGEN SÄUREARME, WEICHE & REIFE WEINE

Top-Mikroklima bei uns an der Terrassenmosel: mehr Sonne auf gleicher Fläche in Steillagen



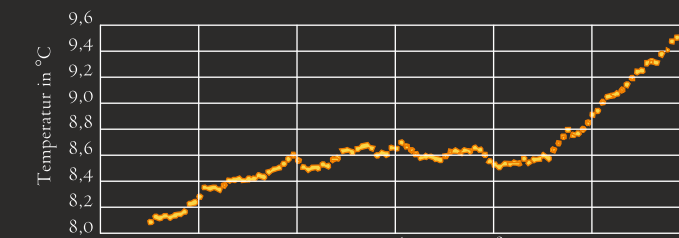
flaches Weinfeld steiler Weinberg + 50% Sonnenstrahlung

DER ÄQUATOREFFEKT IN STEILLAGEN

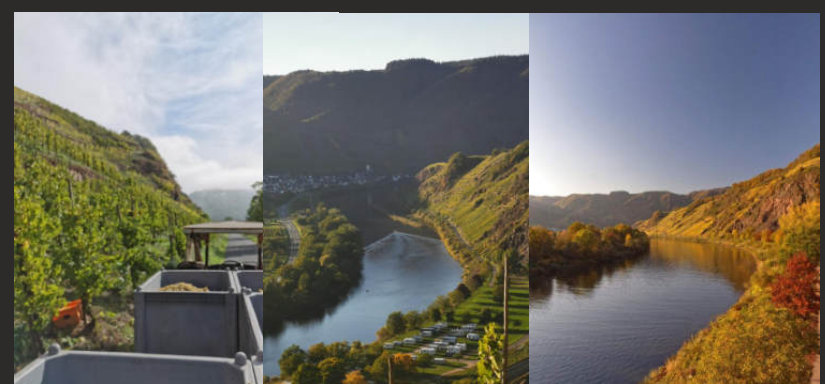
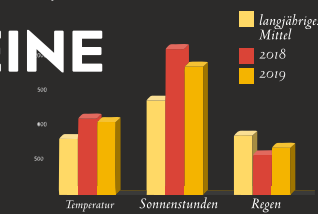
Normalerweise gibt es senkrechte Sonneneinstrahlung nur in Äquatornähe. Durch Rebflächen an Steilhängen wird der schräge Einfallswinkel ausgeglichen und die Sonne scheint im Sommer senkrecht auf die Rebflächen. Dadurch kommt mehr Licht pro Quadratmeter an als in der Ebene. Zusammen mit der Ausrichtung fördert dies die Photosynthese zur Reifung der Trauben.

Durch eine Ausrichtung der Weinberge in süd-westliche Richtung, entsprechend dem Lauf der Sonne, kann so die Einstrahlungsdauer der Sonne optimal genutzt werden. Daneben wird es deutlich wärmer - und in den Schiefer-Steillagen müssen wir im Sommer die Siesta einführen, da ab 12:00 Uhr die Schiefersteine zu heiß zum anfassen werden. Sie konzentrieren die Hitze noch einmal.

MEHR SONNE & WÄRME: BESTE JAHRGÄNGE IN FOLGE



Rheinland-Pfalz 30jährige gleitende Durchschnittstemp. Nie war es so warm wie jetzt - herausragende Jahrgänge für reife, südliche Rotweine und säurearme Weissweine. In Jahren wie 2018, 2019, 2020 und 2022 haben wir mediterranes Klima mit Temperaturen wie früher in Norditalien, und entsprechend reifen Weinen!



FRAUENBERG GROSSE LAGE - REIFE WEINE

Ort: Neef Lage: Süd-, Südwesthang, Steilhang, teils terrassiert. Boden: Grauer Devonschiefer mit braunen Einschlüssen; aus Schiefer des Devon; als Rigosol-Regosol aus Lehmschutt teils über anstehender Grauwacke. Riesling, Spätburgunder

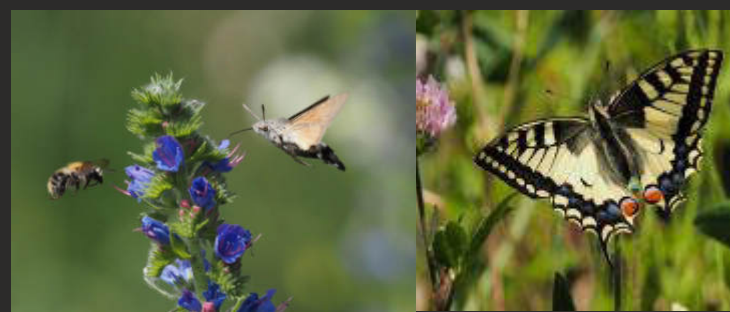
Seit Jahrhunderten zählt der Frauenberg und seine gelbfruchtigen, reifen aber nicht plumpen, sondern eleganten Weine zu den Besten der Mosel. Der Frauenberg ist die beste Rieslinglage Neefs und gehört auch zu den besten Lagen an der Mosel überhaupt. Durch den Schieferboden und auch durch die Schiefer-Mauern wird hier die Sonnenhitze reflektiert, gespeichert und verstärkt, was ihn einem der heißesten Orte Deutschlands macht. Der Name „Frauenberg“ stammt noch aus der Zeit des Kloster Stuben, das in dieser Weinlage viele Weinberge besaß. Die Nonnen immer zur Arbeit in die steilen Weinberge, und deswegen wurde die Lage von den Neefern „Frauenberg“ genannt.

NATUR & ARTENVIELFALT...

...GERADE WEGEN DEM AUFWENDIGEN & SCHWEISSTREIBENDEN HAND-WEINBAU

In unseren steilen Weinbergen blüht das Leben. Erst durch die Pflege und das Freihalten der Landschaft ergeben sich hier in den steilen Mosel-Weinbergen Lebensräume für seltene und wärmeliebende Tiere und Pflanzen. Sie finden hier bei uns genau keine Agrarwüste, sondern das genaue Gegenteil.

Wenn Weinberge brachfallen, wuchert alles zu und insbesondere Dornhecken ersticken Blütenpflanzen und die seltene wärmeliebende Flora und Fauna, die erst durch den Weinbau auf den Schieferfelsen ihren Platz finden. Bei uns finden Sie keine Monokultur - neben und auch in den Weinbergen finden Sie unzählige Ecken, wo sich Tiere und Pflanzen wohlfühlen. In den letzten Jahren kamen neu errichtete Lebenstürme, das Einsähen von Blütenpflanzen neben und in Weinbergen und viele Aktionen wie das Freihalten von Flächen durch die Ortsgemeinde Neef, damit sonnenliebende Blütenpflanzen nicht von Brombeeren überwuchert und abgetötet werden, dazu. www.amlinger.de/natur



KLOSTER STUBEN FRUCHTIGE WEINE

AUS DEM AUENLAND :-)) Lage: Leichte Hanglage gegenüber dem Calmont, direkt am Moselufer Boden: teils sandig, Sedimente der Mosel und teils Kies. Burgunder, Cabernet, Müller, Regent etc. Die Weinlage umfasst die Güter des ehemaligen Augustinerklosters (1137 bis 1788), welches hier direkt gegenüber dem Calmont am Moselufer stand. Inmitten der schönsten und bekanntesten Moselschleife gedeihen hier in einer flachen, klimatisch bevorzugten Hanglage vielfältigste Rebsorten. Die Güte der Lage kann man aber daran messen, das in den besseren Partien sogar Riesling prächtig gedeiht, und das in fast flachem Gelände. Teils wird es wohl die vom natürlichen Amphitheater des steilsten Weinbergs Europas, des Calmonts (heißer Stein) reflektierte Sonnenhitze sein, aber auch die fruchtbaren Flußauen und die im ganzen Jahr hervorragende Wasserversorgung tragen ihren Teil dazu bei. Direkt unter den Weinbergen kann man sich (vielleicht nach getaner Arbeit im Weinberg) an einem schönen Naturstrand in den ruhigen Moselfluten abkühlen, gerade am Wochenende wird dieses kostenlose Angebot der Natur gerne genutzt.



PETERSBERG FETTER BODEN, FETTE WEINE

Lage: West. Boden: Schuttlehm. Spätburgunder, Müller-Thurgau, Chardonnay, Dornfelder, Weißburgunder, Schwarzriesling etc. Die Weinberge „Auf Sauend“ gehören hierzu. In flacher, sonniger Lage (kaum von den anderen Bergen beschattet) auf einem Plateau etwa 50-100m über der Mosel finden frühreifende Sorten gute Voraussetzungen, auch die leicht erwärmbaren, lehmigen und fetteren Böden tragen dazu bei. Von dem eigentlichen Petersberg, auf deren Rücken die Kapelle steht, ist die Lage allerdings ca. 800m entfernt und durch die „Neefer Bach“ getrennt.