

Ökologisches Weingut A. Stutz
Liebigstraße 49

	Alk	Rz	S	0,1 l	Fl. intern	Fl. extern
2010 Trollinger trocken	12,7	2,4	4,7	2,30 €	15,50 €	5,60 €
<p>Dieser Trollinger stammt von älteren Weinbergen mit geringerem Ertrag. Er zeichnet sich durch eine deutlich kräftige Art (sowohl in Farbe und Geschmack) aus, wie man sie von dieser Rebsorte eigentlich nicht erwartet. Die feine Nase mit Waldbeeren im Duft wird durch seine würzige, kräftige Art im Abgang ergänzt. Typisch für Trollinger ist sein Vielseitigkeit: Er harmoniert sowohl zu Linsen & Spätzle, Maultaschen als auch zum Vesper oder zum gemütlichen Schwätzle mit Freunden.</p>						
2010 Weißburgunder trocken	13,0	0,9	5,7	2,70 €	18,50 €	7,90 €
<p>Dieser Wein aus unserer Editions-Serie wurde aus Trauben in Spätlesequalität erzeugt. Ein Drittel des Weines wurde im Holzfass vergoren und anschließend mit dem klaren Wein aus dem Edelstahltank gepaart. Der biologische Säureabbau verleiht dem Wein viel Schmelz. Die milde Säure macht den 2010er Weißburgunder sehr bekömmlich. Beim Essen wird gerne zum Fisch (geräuchert) oder zum Feldsalat getrunken.</p>						
Quittensecco Quittenfruchtwein verperlt	7,5	20,3	7,8	3,00 €	21,00 €	8,90 €
<p>Von heimischen Quittenbäumen aus unseren Streuobstwiesen am Weinbergssrand ernteten wir im 2010 goldene Demeterquitten. Nach der Vergärung wurde der Fruchtwein mit feiner Kohlensäure und dezenter Restsüße abgefüllt. Die hellgoldene ausbalancierte Quittenfrucht ergibt mit einer feinen Süße im Gaumen einen ungewöhnlichen, erfrischenden Aperitif mit moderatem Alkoholgehalt.</p>						
2009 Vino Resisto Tinto trocken im Holzfass gereift	13,0	3,2	5,1	3,10 €	21,00 €	9,10 €
<p>Cuvée alternativer Rebsorten Wein von pilztoleranten Reben, d. h. Wein von Rebsorten die dank Ihrer Resistenzeigenschaft gegen die Mehltäupilze im Weinberg mit weniger oder keinem Pflanzenschutz auskommen werden im Ökoweingut Stutz als Vino Resisto bezeichnet. Das Cuvée Vino Resisto Tinto besteht aus den Rebsorten Prior, Monarch und verschiedenen Cabernet Kreuzungen. Sein Duft erinnert dezent an rote Paprika und weißem Pfeffer. Im Geschmack ist er mediterran und angenehm kräftig mit einer dezenten Holznote. Nicht nur zu Wild und dunklem Fleisch der perfekte Begleiter.</p>						