



Weingut Escher GbR · Neustraße 14 · D-55296 Gau-Bischofsheim
Telefon 0 61 35/40 40 · Telefax 0 61 35/84 84 · Handy 01 70/3 80 04 02
www.weingut-escher.de

Wein-,Sekt- & Spirituosenkarte 2012



Hoffest

13. + 14. Juli 2012

Probiertag 17. Mai 2012

Verkaufszeiten:

Mo.-Fr. 17 bis 19 Uhr, Sa. 8 bis 18 Uhr
Verkauf außerhalb dieser Zeiten
nach telefonischer Anmeldung!

Rotweine, Weißherbst, Rotling

Nr.			0,75 l
1 06-11	2010er	Gau-Bischofsheimer Kellersberg Blauer Portugieser Qualitätswein halbtrocken · Rz 11,3 g/l · Säure 4,0 g/l samtig-weich und herrlich fruchtig <i>Bronzene Kammerpreismünze</i>	3,50 € (4,67 €/l)
2 07-12	2011er	Rotwein Cuvée trocken · Rz 6,9 g/l · Säure 4,1 g/l Duft dunkler Beerenfrüchte, angenehme Struktur, frühe Trinkreife <i>Silberne Kammerpreismünze</i> <i>3 Sterne („selection 2/2012“)</i>	3,75 € (5,00 €/l)
3 14-11	2010er	Gau-Bischofsheimer Herrenberg Dornfelder Qualitätswein trocken · Rz 1,4 g/l · Säure 4,6 g/l charaktervoller Roter, angenehme Tannine <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	4,00 € (5,33 €/l)
4 15-11	2010er	Dornfelder C L A S S I C Qualitätswein Rz 6,3 g/l · Säure 4,2 g/l Die leichtere und fruchtigere Dornfelder-Variante. <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	3,75 € (5,00 €/l)
5 13-11	2009er	Spätburgunder C L A S S I C Qualitätswein Rz 5,5 g/l · Säure 4,7 g/l fruchtige Beerenaromen und reife Tannine	5,50 € (7,33 €/l)
6 18-11	2011er	Gau-Bischofsheimer Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein · trocken ¹⁾ Rz 8,8 g/l · Säure 6,2 g/l spritzig-frische Vorfreude auf den Sommer	3,75 € (5,00 €/l)
7 20-11	2011er	Rotling Qualitätswein · feinherb Rz 18,0 g/l · Säure 5,7 g/l fruchtig-leicht mit angenehmer Restsüße	3,00 € (4,00 €/l)

¹⁾ = die Trauben für diesen Wein wurden ganz/zum Teil zugekauft

Literweine

Nr.			1,0 l
8	2011er	Gau-Bischofsheimer	2,75 €
05-12		Müller-Thurgau Qualitätswein trocken · Rz 6,7 g/l · Säure 5,7 g/l fruchtig-frischer Schoppenwein <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	
9	2011er	Gau-Bischofsheimer	3,25 €
06-12		Silvaner + Riesling Qualitätswein trocken · Rz 4,7 g/l · Säure 6,2 g/l <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	
10	2011er	Gau-Bischofsheimer	2,75 €
16-12		Müller-Thurgau + Silvaner Qualitätswein halbtrocken · Rz 11,1 g/l · Säure 5,7 g/l fruchtiger Schoppenwein	
11	2011er	Gau-Bischofsheimer Kellersberg	3,25 €
19-11		Bacchus Qualitätswein feinherb · Rz 15,6 g/l · Säure 5,9 g/l feiner Duft nach schwarzer Johannisbeere	
12	2011er	Gau-Bischofsheimer	2,75 €
17-11		Silvaner + Müller-Thurgau Qualitätswein · Rz 34,7 g/l · Säure 5,7 g/l ¹⁾ Die restsüße Litervariante.	

trockene Weißweine

			0,75 l
13	2011er	RS – Rheinhessen Silvaner	4,50 €
09-12		Qualitätswein · trocken Rz 5,4 g/l · Säure 5,8 g/l feiner Duft nach Wiesenkräutern	(6,00 €/l)
14	2011er	Gau-Bischofsheimer Pfaffenweg	4,00 €
03-12		Riesling Spätlese Rz 5,9 g/l · Säure 7,1 g/l feine Zitrusnote, spritzige Säure <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(5,33 €/l)
15	2008er	Gau-Bischofsheimer	4,50 €
05-09		Chardonnay Spätlese Rz 8,4 g/l · Säure 6,5 g/l gehaltvoll mit sanfter Vanillenote	(6,00 €/l)

¹⁾ = die Trauben für diesen Wein wurden ganz/zum Teil zugekauft

„...die 4. Generation“

>>> Premium-Edition <<<

2009 wagte mit Petra die „4. Generation“ den Einstieg in den Weinbau im Hause Escher. Gleichzeitig fiel der Startschuss für unsere Premium-Edition, die künftig unser Angebot ergänzt. Hierfür haben wir die Erträge durch moderaten Anschnitt, Entfernen von Doppeltrieben, Entblättern der Traubenzone und Ausdünnen der Trauben rigoros heruntergefahren – etwa auf die Hälfte gegenüber einem durchaus guten Qualitätswein. Die Inhaltsstoffe werden so auf natürliche Weise konzentriert. Die Trauben reifen länger, wodurch höhere Qualitäten möglich sind.

Wo „4. Generation“ drauf steht, ist deshalb „mehr“ drin – mehr Extrakt, mehr Komplexität, mehr Geschmack, aber auch mehr Innovation und mehr Leidenschaft.

Dies alles funktioniert jedoch nur, wenn die Natur mitspielt. Deshalb gibt es die „4. Generation“ nur in besonders guten Jahren. Und natürlich werden wir den „normalen“ Escher-Weinen auch in Zukunft ebenso viel Zuwendung und Liebe schenken, wie gewohnt!

Nr.		0,75 l
P1	2010er Mainzer St. Alban	6,20 €
10-11	Chardonnay Qualitätswein trocken · Rz 4,9 g/l · Säure 5,9 g/l · 55 hl/ha Menüwein mit harmonischer Säure	(8,27 €/l)
P2	2009er Gau-Bischofsheimer Kellersberg	6,90 €
11-10	Grauer Burgunder Spätlese trocken · Rz 6,3 g/l · Säure 5,8 g/l · 45 hl/ha ausgewogenes Zusammenspiel von Süße und Säure	(9,20 €/l)
P3	2009er Gau-Bischofsheimer Glockenberg	6,90 €
10-10	Weißer Burgunder Spätlese feinherb Rz 11,0 g/l · Säure 6,2 g/l · 38 hl/ha filigran, mit feinem Duft nach Birne und Ananas <i>Goldene Kammerpreismünze</i> <i>3 Sterne („selection 3/2010“)</i>	(9,20 €/l)
P4	2009er Gau-Bischofsheimer Herrenberg	6,20 €
20-10	Dornfelder Qualitätswein trocken · Rz 2,4 g/l · Säure 4,4 g/l „...die 4. Generation“ >>> Premium-Edition <<< <i>Bronzene Kammerpreismünze</i>	(8,27 €/l)

halbtrockene und **C L A S S I C** Weißweine

Nr.			0,75 l
16	2011er	Gau-Bischofsheimer	3,25 €
02-12		Rivaner Qualitätswein	(4,33 €/l)
		halbtrocken · Rz 13,1 g/l · Säure 5,3 g/l	
		fruchtig-leichter Sommerwein	
		<i>Goldene Kammerpreismünze</i>	
		<i>3 Sterne („selection 2/2012“)</i>	
17	2011er	Riesling C L A S S I C	3,50 €
08-12		Qualitätswein	(4,67 €/l)
		Rz 11,9 g/l · Säure 6,7 g/l	
		spritzige Zitrusaromen, sommerlicher Genuss	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	
18	2010er	Weißer Burgunder C L A S S I C	4,50 €
09-11		Qualitätswein	(6,00 €/l)
		Rz 9,9 g/l · Säure 7,4 g/l	
		Die spritzig-frische Burgunder-Variante.	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	
19	2010er	Grauer Burgunder C L A S S I C	4,50 €
11-11		Qualitätswein	(6,00 €/l)
		Rz 11,0 g/l · Säure 6,0 g/l	
		filigran-fruchtig, mit feinerherber Restsüße	
		<i>Bronzene Kammerpreismünze</i>	

liebliche Weißweine

Nr.			0,75 l
20	2009er	Gau-Bischofsheimer Kellersberg	4,50 €
14-10		Bacchus Spätlese	(6,00 €/l)
		Rz 48,8 g/l · Säure 5,8 g/l	
		Pfirsich und Maracuja prägen sein Aroma.	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	
21	2009er	Gau-Bischofsheimer Herrenberg	4,50 €
16-10		Silvaner Auslese	(6,00 €/l)
		Rz 50,3 g/l · Säure 6,1 g/l	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	

liebliche Weißweine

Nr.			0,75 l
22	2007er	Gau-Bischofsheimer Pfaffenweg	4,75 €
09-08		Riesling Auslese	(6,33 €/l)
		Rz 59,1 g/l · Säure 6,6 g/l	
		vollmundige Süße	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	0,5 l
23	2009er	Gau-Bischofsheimer Kellersberg	5,50 €
08-10		Grauer Burgunder Auslese	(11,00 €/l)
		Rz 77,5 g/l · Säure 6,2 g/l	
		Anklänge an Stachelbeere und exotische Früchte	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	0,375 l
24	2004er	Gau-Bischofsheimer Herrenberg	11,50 €
15-05		Silvaner Eiswein	(30,67 €/l)
		Rz 128,0 g/l · Säure 9,2 g/l · edelsüßes Erlebnis	

Sekt/Secco (*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)


			0,75 l
25		Escher's Secco*	4,50 €
04-12		Qualitätsperlwein trocken	(6,00 €/l)
		Rz 19,6 g/l · Säure 6,3 g/l · fruchtig-prickelnd	
26		Escher's Secco* rosé	4,50 €
01-12		Qualitätsperlwein trocken	(6,00 €/l)
		Rz 20,5 g/l · Säure 5,5 g/l · aromatisch-prickelnd	
27	2009er	Chardonnay brut	7,80 €
21-10		Rz 9,6 g/l · Säure 6,1 g/l	(10,40 €/l)
		traditionelle Flaschengärung	
		„...die 4. Generation“ >>> Premium-Edition <<<	
		<i>Silberne Kammerpreismünze</i>	
		3 Sterne („selection 4/2011“)	
28	2009er	Riesling extra trocken ²⁾	6,50 €
30-11		traditionelle Flaschengärung	(8,67 €/l)
		frischer sortentypischer Riesling-Sekt	
29		Riesling brut ²⁾	Piccolo 0,2 l 1,70 €
B 12			(8,50 €/l)
30		Scheurebe halbtrocken ²⁾	Piccolo 0,2 l 1,70 €
B 14			(8,50 €/l)

²⁾ = Produkt wurde zugekauft

Besonderheiten

Nr.

„Gau-Bischofsheimer Alter Weinbrand“
hochwertiger Spitzenweinbrand in V.S.O.P.-Qualität
aus eigenen Müller-Thurgau-Weinen hergestellt
im Eichenholzfass gelagert · alc. 38,0 % vol

B01-02	mindestens 10 Jahre gereift	(42,50 €/l)	0,2 l	8,50 €
B01-05	mindestens 8 Jahre gereift	(23,00 €/l)	0,5 l	11,50 €
B01-07	mindestens 8 Jahre gereift	(20,71 €/l)	0,7 l	14,50 €
B02	Rheinknie Cream ²⁾ Sahnelikör aus Weinbrand · alc. 17,0 % vol		0,5 l	8,50 € (17,00 €/l)
B03-035	„Apfelbrand“ · alc. 39,0 % vol	(21,43 €/l)	0,35 l	7,50 €
B03-05		(20,00 €/l)	0,5 l	10,00 €
B04-05	Feiner Hefebrand · alc. 40,0 % vol	(14,00 €/l)	0,5 l	7,00 €
B04-07		(10,71 €/l)	0,7 l	7,50 €
B05	„Sauer Appelfratz“ saurer Apfellikör · alc. 19,0 % vol		0,5 l	8,00 € (16,00 €/l)
B06-02	Apfellikör · alc. 23,0 % vol	(25,00 €/l)	0,2 l	5,00 €
B06-05		(20,00 €/l)	0,5 l	10,00 €
B07	Weintraubenlikör ²⁾ alc. 25,0 % vol		0,5 l	12,00 € (24,00 €/l)
B08-02	Kirschlikör · alc. 25,0 % vol	(30,00 €/l)	0,2 l	6,00 €
B08-05		(24,00 €/l)	0,5 l	12,00 €
B09	Kirschdessertwein edelsüß · alc. 12,0 % vol		0,5 l	3,25 € (6,50 €/l)
B10	Traubengelee mit Traubenstücken · eigene Herstellung		230 g-Glas	2,10 €
B11-10	Traubensaft weiß		0,75 l	1,90 € (2,53 €/l)
B12-11	Traubensaft rot		0,75 l	2,20 € (2,93 €/l)

Wir bieten Ihnen

außerdem eine große Auswahl an Geschenkkartons.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Wir versenden auch in Ihrem Auftrag Präsente

an Freunde oder Kunden.

²⁾ = Produkt wurde zugekauft

Auszeichnungen

2010 + 2011:

„Haus der prämierten Weine“

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

2005 + 2008:

„DLG-Empfohlenes Weingut“

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft



EMPFOLHENES
WEINGUT

Ihr Weg nach Gau-Bischofsheim

Wenn Sie unser Weingut einmal vor Ort erleben wollen, heißen wir Sie bei uns herzlich willkommen.

Sie fahren von Frankfurt aus über das Mönchhof Dreieck und Rüsselsheimer Dreieck auf die A 60 in Richtung Mainz/Bingen/Koblenz/Köln

zur Autobahnausfahrt

Mainz-Hechtsheim.

Stadtauswärts 8 km

weiter in Richtung

Köngernheim/

Harxheim liegt

links der Weinort

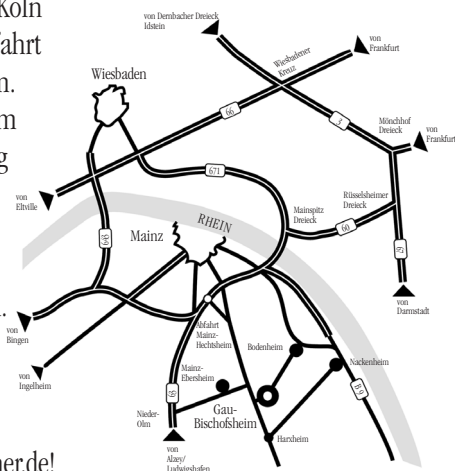
Gau-Bischofsheim.

Besuchen Sie

uns auch im

Internet unter

www.weingut-escher.de!



Lieferungs- / Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich ab Weingut incl. Mehrwertsteuer.

Bei Abnahme von 100 Flaschen liefern wir innerhalb von 50 km direkt frei Haus. Über 50 km Frachtkosten auf Anfrage.

Wir bitten Sie, das Leergut an uns zurückzugeben.

Bei Versand sind die Frachtkosten ab Weingut vom Empfänger zu tragen.

Sie betragen incl. Verpackung 8,50 € je 12er-Karton, bzw. 7,- € je 6er-Karton.

Zahlung netto Kasse bei Erhalt der Rechnung.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Mainz.