

Auszeit Grand Réserve „Mandelpfad“ 2017

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot
Geschmack	trocken
Aroma	Kräutrige Würze, Aromen von dunkler Schokolade und Cassis, reife Sauerkirsche, vollmundig komplex mit einer herben Tanninstruktur.
Speiseempfehlung	Käse, dunklem Fleisch, Lamm und Wild, Ente
Trinktemperatur	20°C-21°C
Ausbau	gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen, Mazeration in offenen Bütten. Malolaktische Fermentation im Barriquefass nach 12 Monaten. 24 Monate Faßreife. Grobe Filtration.
Alkohol	14,5 % vol
Säure	6,4 g/l
Restzucker	0,5 g / L

Auszeit „Mandelpfad“ 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Cuvée Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser
Geschmack	trocken
Aroma	Dörrobst, Kirsch- und Brombeeraromen. Umhüllt von einem Hauch dunkler Schokolade
Speiseempfehlung	Käse, dunklem Fleisch, Lamm und Wild, Ente
Trinktemperatur	18°C-20°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Offene Maischegärung in Bütten, 18 Monate Barriquefassreife, grobe Filtration vor der Abfüllung.
Alkohol	14,0 % vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	2,2 g / L

Cabernet Blanc „Mandelpfad“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Cabernet Blanc
Geschmack	trocken
Aroma	Honigmelone, Birne, Orangenschale, Mango, Litschi
Speiseempfehlung	Salat, Suppe, grünes Gemüse, Lachs, Thunfisch
Trinktemperatur	10°C-12°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 18 Stunden, Gekühlt im Edelstahlfass vergoren und dort 3 Monate auf der Feinhefe gereift. Cabernet Blanc ist eine neu gezüchtete Rebsorte, welche resistent gegen Pilzinfektionen ist.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	7,1 g/l
Restzucker	4,9 g / L

Chardonnay Réserve „Sperberbaum“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Sperberbaum
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Aroma	Harmonische Vanillearomen in der Nase. kräftige Frucht nach gelber Birne, Melone und Mirabelle. Im Mund sehr komplex und
Speiseempfehlung	Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 6 Monate auf der Hefe gereift. Anschließend malolaktische Fermentation.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	3,9 g / L

Literwein Feierabend

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbach
Rebsorte	Riesling & Gewürztraminer
Geschmack	feinherb
Aroma	Eine intensive und herrliche Fruchtnote nach reifen Bananen, Heidelbeere und Birne. Das Aroma wird mit einer dezenten Zitrusnote abgerundet.
Speiseempfehlung	hellem Fleisch, Fisch, Teigwaren, Salate, Gemüse
Trinktemperatur	08°C - 10°C
Ausbau	schonende Verarbeitung, kurze Maischezeit zur Extraktion der Fruchtaromen, im Edelstahlfass gekühlt vergoren. Kurze Feinhefelagerung für 2 Monate.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	7,4 g/l
Restzucker	12,5 g / L

Genusszeit „Mandelpfad“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Chardonnay / Weißburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	reife, gelbe Frucht in der Nase. Anklänge von Mango, Melone und Banane.
Speiseempfehlung	Spargel, Pasta, Kartoffelgerichten, Ziegenkäse, helles Fleisch
Trinktemperatur	10°C-12°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Bei kühler Temperatur gelesen und in kleinen Traubenboxen mehr als 24 Std. mazeriert. Gekühlt im Edelstahlfass vergoren.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	6,8 g/l
Restzucker	6,4 g / L

Gewürztraminer Beerenauslese 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Gewürztraminer
Geschmack	süß
Aroma	Holunderblüte, Litschi, Melone, Honig
Speiseempfehlung	Dessert, Eis, Sahne, Kuchen und gereiftem Käse mit Edelschimmel
Trinktemperatur	08°C-10°C
Ausbau	Handlese und gezielte Beerenselektion. 48 Stunden Maischestandzeit. Ganztraubenpressung über mehrere Stunden. Gekühlte Vergärung über 2 Monate, anschließend Feinhefelagerung für 5 Monate. Schonende Filtration und Abfüllung in 4/2019.
Alkohol	10,0 % vol
Säure	4,5 g/l
Restzucker	105 g / L

Grauburgunder „Kalkmergel“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	Birne, Walnuss, gelber Apfel mit Anklängen von Mango und gelben exotischen
Speiseempfehlung	Der Wein passt gut zu Salat, Antipasti, Teigwaren, Meeresfrüchten, hellem Fleisch & frischem Gemüse.
Trinktemperatur	10°C
Ausbau	selektive Lese, schonende Verarbeitung, Transport in kleinen Traubenboxen, kurze Mazeration der Maische. Kontrollierte Vergärung im Edelstahlfass, Feinhefelagerung für 3 Monate.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	5,9 g / L

Grauburgunder Réserve „Rosenstall“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Rosenstall
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	Im Mund sofort präsent. Der Wein gleitet vollmundig, dicht– mit einer fein abgestimmten Dominanz in den Mund. Die Fruchtaromen breiten sich sofort aus und sind in den voluminösen Körper optimal eingebunden.
Speiseempfehlung	Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 5 Monate auf der Hefe gereift. Anschließend malolaktische Fermentation.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	5,9 g / L

Jederzeit Bio Alkoholfrei Rosé

Rebsorte	Bio Cuvée Pinot Noir, Merlot
Geschmack	Erfrischende und gleichzeitig harmonische Säurestruktur mit einer feinfruchtigen Melonensüße im Abgang. Frisch und lebendig mit feinfruchtigem Nachhall.
Aroma	In der Nase feinduftige Noten von Erdbeere, Himbeere mit einer fruchtigen Prägung durch Heidelbeere
Speiseempfehlung	Salat, Suppe, grünes Gemüse, Lachs, Thunfisch
Trinktemperatur	10°C
Ausbau	Gezielte Traubenselektion im Weinberg. Gekühlte Vergärung im Edelstahlfass. 6 Monate Reife auf der Hefe. Anschließend wurde der Wein Aromaschonend entalkoholisiert und auf dem Bio-Weingut abgefüllt.
Alkohol	< 0,5 % vol
Säure	7,5 g/l
Restzucker	42 g / L

Jederzeit Bio Alkoholfrei

Rebsorte	Bio Cuvée Riesling & Gewürztraminer
Geschmack	Fruchtig, erfrischend mit einem tollen Nachhall
Aroma	Holunderblüte, Mango, Birne, gelber Apfel
Speiseempfehlung	Salat, Suppe, grünes Gemüse, Lachs, Thunfisch
Trinktemperatur	10°C
Ausbau	Gezielte Traubenselektion im Weinberg. Gekühlte Vergärung im Edelstahlfass. 6 Monate Reife auf der Hefe. Anschließend wurde der Wein Aromaschonend entalkoholisiert und auf dem Bio-Weingut abgefüllt.
Alkohol	< 0,5 % vol
Säure	7,1 g/l
Restzucker	42 g / L

Jederzeit Sparkling „alkoholfreier Sekt“

Rebsorte	Bio Cuvée Chardonnay & Weißburgunder
Geschmack	Im Mund moussierend fruchtig mit einer charmanten Säurestruktur. Die Perlage erfrischt und belebt den Gaumen.
Aroma	In der Nase Quitte, Banane und reife Honigmelone.
Speiseempfehlung	Spargel, Salat, Antipasti
Trinktemperatur	10°C
Ausbau	Gezielte Traubenselektion im Weinberg. Gekühlte Vergärung im Edelstahlfass. 6 Monate Reife auf der Hefe. Anschließend wurde der Wein Aromaschonend entalkoholisiert und verperlt.
Alkohol	< 0,5 % vol
Säure	7,5 g/l
Restzucker	45 g / L

„Leichtigkeit“ Blanc de Noir 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Cuvée Merlot, Spätburgunder (Pinot Noir), Portugieser – Ausbau als Blanc de
Geschmack	feinherb
Aroma	wenig Alkohol bei vollem Geschmack. Reife, gelbe Früchte in der Nase, im Mund frisch mit vielen Fruchtaromen und einem leichten Genuß. Harmonischer Abgang mit Leichtigkeit und tollem Trinkspaß.
Speiseempfehlung	Der Wein passt gut zu Salat, Antipasti, Teigwaren, Meeresfrüchten, hellem Fleisch & frischem Gemüse.
Trinktemperatur	07°C
Ausbau	selektive Lese, schonende Pressung, gekühlte Vergärung im Edelstahlfass, 7 Monate Feinhefelager.
Alkohol	9,5 % vol
Säure	7,1 g/l
Restzucker	15,5 g / L

Literwein Rosé

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbach
Rebsorte	Cuvée Portugieser & Dornfelder
Geschmack	feinherb
Aroma	Erdbeere, Kirsche, Waldfrucht– einfacher, aber ansprechender Genuß.
Speiseempfehlung	hellem Fleisch, Fisch, Teigwaren, Salate, Gemüse
Trinktemperatur	08°C - 10°C
Ausbau	schonende Verarbeitung, kurze Maische-standzeit zur Extraktion der Frucht- aromen, im Edelstahlfass gekühlt vergoren. Kurze Feinhefelagerung für 2 Monate.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	6,2 g/l
Restzucker	16 g / L

Literwein Rot

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbach
Rebsorte	Cuvée Portugieser & Dornfelder
Geschmack	feinherb
Aroma	Erdbeere, Kirsche, Waldfrucht, dunkle Schokolade
Speiseempfehlung	Gemüse, Nudeln, Pizza
Trinktemperatur	18°C
Ausbau	Maischegärung für 8 Tage, anschließende Fassreife im Edelstahlfass für 12 Monate.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	5,5 g/l
Restzucker	16 g / L

Literwein Weiß

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbach
Rebsorte	Riesling 80% & Silvaner
Geschmack	trocken
Aroma	Gelber Apfel, Mirabelle, Birne, Zitrone. Erfrischender, unkomplizierter Genuß
Speiseempfehlung	hellem Fleisch, Fisch, Teigwaren, Salate, Gemüse
Trinktemperatur	08°C - 10°C
Ausbau	schonende Verarbeitung, kurze Maische- standzeit zur Extraktion der Fruchtaro- men, im Edelstahlfass gekühlt vergoren. Kurze Feinhefelagerung für 2 Monate.
Alkohol	12,0 % vol
Säure	7,4 g/l
Restzucker	6,5 g / L

Rosé Mädelszeit 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Spätburgunder, Portugieser, Merlot
Geschmack	trocken
Aroma	Waldbeere, Himbeere und reife Erdbeere in der Nase
Speiseempfehlung	Blattsalat, Spargel, Pasta, Kalb
Trinktemperatur	07°C-08°C
Ausbau	gezielte Traubenselektion, 48 Std. Maischestandzeit zur Extraktion der Farbe, gekühlte Vergärung im Edelstahlfass, Feinhefelagerung und frühe Abfüllung zum Erhalt der Frische und Frucht.
Alkohol	12,0 % vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	13,5 g / L

Merlot Rosé „Löblehm“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Merlot
Geschmack	trocken
Aroma	Himbeere, gereifte Erdbeere mit Anklängen von Waldbeeren
Speiseempfehlung	Pasta, Salat, Reisgericht, Huhn, Spargel
Trinktemperatur	08°C-10°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 24 Stunden zur Farbextraktion, Gekühlt im Edelstahlfass vergoren. Ein Rosé mit Tiefe und Länge.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	6,4 g/l
Restzucker	5,5 g / L

Pinot Crémant Brut 2019

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder
Geschmack	Brut
Aroma	Honigmelone, Apfel, Banane, Birne
Speiseempfehlung	Aperitif, Canapés, Serranoschinken, gerne auch zu Hauptgerichten wie Geflügel, Kalbfleisch und Fischgerichten.
Trinktemperatur	08°C- 10°C
Ausbau	Handlese, gezielte Traubenselektion, Ganztraubenpressung, 12 Wochen Gärdauer im Edelstahlfass bei gekühlter Temperatur, 12 Monate Hefelager in der Sektflasche, handgerüttelt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung. Auszeichnung als Bester Burgundersekt Deutschlands.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	6,3 g/l
Restzucker	7,0 g / L

Pinot Noir Réserve 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Pinot Noir (Spätburgunder)
Geschmack	trocken
Aroma	Im Mund sofort präsent, voluminöse Struktur mit viel Kraft in der Mitte und komplexen Aromen auf der Zunge. Komplex im Abgang, mit einem für Pinot typischen herben Abgang.
Speiseempfehlung	Kalb, Rindfleisch, Braten, dunklen Saucen, Grillfleisch
Trinktemperatur	18°C
Ausbau	gezielte Traubenselektion und Vorlese, Vorsortierung durch Beerenselektion, traditionelle Maischegärung in Bütten für 14 Tage, anschließend 7 Tage Nachmazzeration der Maische, Saftentzug von 10% zur Konzentration der Fruchtaromen, anschließend Barriquefassreife für 20 Monate.
Alkohol	14,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	2,5 g / L

Riesling Bienenglück 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Aroma	Gelber Apfel, Weinbergspfirsich, feine Zitrusfrucht, reifer Honig in der Nase.
Speiseempfehlung	Der Wein passt gut zu Salat, hellem Fleisch, Fisch, cremige Suppen
Trinktemperatur	10°C-12°C
Ausbau	selektive Lese, schonende Verarbeitung, Transport in kleinen Traubenboxen, 24 Stunden Mazeration der Maische. Kontrollierte Vergärung im Edelstahlfass, Feinhefelagerung bis März 2020. Aus unseren Bio-Weinbergen in welchen spezielle Bienenweiden-Pflanzen blühen; für glückliche Bienen- Bienenglück.
Alkohol	13,0 % vol
Säure	7,7 g/l
Restzucker	4,9 g / L

Riesling Grande Cuvée Crémant Brut 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Riesling
Geschmack	Brut
Aroma	Gelber Apfel, Quitte, Vanille.
Speiseempfehlung	Aperitif, Käse, Asiatische Speisen, Meeresfrüchte, Grillfleisch
Trinktemperatur	08°C- 10°C
Ausbau	Handlese, gezielte Traubenselektion, 48 Stunden Maischestandzeit, Ganztraubenpressung, Vergärung im Tonneaux Faß (Eichenholzfass). Hefelagerung von 9 Monaten. 14 Monate traditionelle Flaschengärung. Handgerüttelt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung. Grande Cuvée steht für den besten Sekt des Hauses. .
Alkohol	13,0 % vol
Säure	7,1 g/l
Restzucker	5,2 g / L

Riesling „Mandelpfad“ Großes Gewächs 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Aroma	trocken, kraftvoll, mineralisch, Apfel, Pfirsich, Zitrusaromen. Mineralische Frucht mit viel saftiger Fülle, bei aller Kraft auch filigran.
Speiseempfehlung	Fisch, helles Fleisch, Teigwaren, Salat, Gemüse
Trinktemperatur	10°C-12°C
Ausbau	Stark reduzierter Ertrag, Traubenhäufung, gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen über mehr als 24 Stunden, im Edelstahl gekühlt vergoren, Feinhefelagerung von 9 Monaten mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung im Juli 2020.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	7,8 g/l
Restzucker	2,9 g / L

Riesling Réserve „Galgengrund“ 2019

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Galgengrund
Rebsorte	Riesling
Geschmack	trocken
Aroma	trocken, dicht, Mirabelle, Waldhonig, gelbe Birne. Mineralische Mitte mit einem voluminösen, weichen Abgang.
Speiseempfehlung	Fisch, Pesto, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C
Ausbau	Stark reduzierter Ertrag, Traubenhäufung, gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen, im Barriquefass spontan vergoren, Feinhefelagerung von 12 Monaten im Barriquefass mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung.
Alkohol	13,0 % vol
Säure	7,6 g/l
Restzucker	3,2 g / L

Secco Chardonnay 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Aroma	Reife Birne, Mango und Honig in der Nase.
Speiseempfehlung	Canapes, Fisch, Salat, Käse, Huhn, Kalb
Trinktemperatur	10°C-12°C
Ausbau	gezielte Vorselektion, kurze Maische-standzeit, schonende und gekühlte Vergä-rung im Edelstahltank.
Alkohol	12,5 % vol
Säure	6,5 g/l
Restzucker	13,5 g / L

Secco Rosé 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Merlot, Spätburgunder, Cabernet
Geschmack	trocken
Aroma	Dunkle Beerenfrüchte in der Nase, gereifte Himbeerfrucht im Einklang mit den Aromen von frischen Erdbeeren. Erfrischend fruchtig mit einem anhaltenden Nachhall.
Speiseempfehlung	Grillgerichten, Aperitif, Salat, Spargel
Trinktemperatur	08°C-09°C
Ausbau	Gezielte Selektion von roten Bio-Trauben. 48 Stunden Maischestandzeit zur Extraktion von Tanninen und der Farbe. Gekühlt im Edelstahlfass vergoren. 5 Monate Feinhefelagerung.
Alkohol	12,0 % vol
Säure	6,9 g/l
Restzucker	14,9 g / L

Spätburgunder „Alte Reben“ 2019

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	Der Wein präsentiert sich sehr fruchtig, ein Duft nach Waldbeeren und dunklen Früchten, Anklänge von dunkler Schokolade.
Speiseempfehlung	Der Wein passt gut zu Schwein, Kalb, Ente, Wild & Käse.
Trinktemperatur	18°C
Ausbau	Schonende Verarbeitung. Mehrere Tage gekühlte Fermentation auf der Maische. Malolaktische Gärung & Feinhefelagerung für 12 Monate. Ausbau im Edelstahl und Holzfass.
Alkohol	14,0 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	2,5 g / L

Syrah „Kirschbaum“ 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbach Mandelpfad
Rebsorte	Syrah / Shiraz
Geschmack	trocken
Aroma	Kraftvoller Körper, Violett rot mit purpurnen Reflexen, dunkle Fruchtaromen wie gebrannte Mandeln, Karamell, Nougat, Mocca und Tabak. Betonte Gerbstoffstruktur, opulent und füllig. Überzeugt durch den komplexen Körper.
Speiseempfehlung	Rind, Wild, Lamm & Käse
Trinktemperatur	20°C
Ausbau	Stark reduzierter Ertrag im Weinberg, gezielte Traubenselektion, offene Büttengärung über 4 Wochen mit täglicher Remontage, anschließende Verlagerung in französische Barriquefässer. Grobe Filtration und Abfüllung in 5/2020.
Alkohol	14,0 % vol
Säure	5,5 g/l
Restzucker	0,5 g / L

Weißburgunder „Sandlöß“ 2020

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Weißburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	Ananas, Honigmelone und Passionsfrucht in der Nase
Speiseempfehlung	Fisch, Meeresfrüchte, Pasta, sahnige Saucen
Trinktemperatur	09°C
Ausbau	sehr späte und selektive Ernte in kleinen Traubenboxen, 18 Stunden Maischemazeration, schonende Pressung, im Edelstahlfass bei kontrollierter Gärführung gekühlt vergoren. Lange Gärung bis Ende Dezember. Anschließend Feinhefelagerung und frühe Füllung.
Alkohol	13,0 % vol
Säure	6,2 g/l
Restzucker	5,5 g / L