

2025 Göcklinger Kaiserberg Sauvignon Blanc

Manuel Bender, Pfalz / Deutschland



Das Besondere am Wein

Erst seit 25 Jahren ist die Rebsorte Sauvignon Blanc in deutschen Weinbergen zugelassen. In diesem für die Weinwelt kurzen Zeitraum sind die Rebflächen rasant angestiegen. Sauvignon Blancs aus Einzellagen wie dem Göcklinger Kaiserberg sind allerdings weiterhin selten. Manuel Bender hat den Wein exklusiv für Rindchen erzeugt.

Weinbeschreibung

Dieser Sauvignon Blanc geht im Duft in die Vollen und lotet die gesamte Range von gelbem Pfirsich über Stachelbeere bis zu Tomatenblatt aus. Am Gaumen schaltet der Wein freundlicherweise einen Gang zurück und überzeugt mit seiner Zitrusfrucht und seinem harmonischen Wesen.

Unsere Speiseempfehlung

Stark zur Käseplatte, süß-saurer asiatischer Küche und Guacamole

Steckbrief

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Region: Pfalz
Land: Deutschland
Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 6,8 g/L

Säure: 7,0 g/L
Ausbau: Edeltank
Boden: Buntsandstein
Kühlung: 8 °C
Preis: 9,95 € (1L = 13,27 €)
Art.-Nr. 7027440325

2025 Göcklinger Kaiserberg Sauvignon Blanc

Manuel Bender, Pfalz / Deutschland



Manuel Bender

Das Weingut

Das Weingut Bender liegt im Südpfälzer Eschbach – in der Region auch bekannt als „Eselsdorf“. Der Paarhufer auf den Etiketten von Manuel Benders Weinen ist also kein Zufall. Das Weingut erzeugt noch das gesamte Portfolio traditioneller Weine wie Dornfelder, Kerner oder Morio Muskat. Denn Manuel Bender ist das, was jeder guter Winzer sein sollte: bodenständig. Allerdings hat er das Familiengut seit seinem Eintritt auf Qualität getrimmt. Im Weinberg dominieren heute die edlen Burgunderreben, Riesling oder Sauvignon Blanc.



Die Region

In der Pfalz geht alles. Bekannt auch als deutsche Toskana, gedeihen hier alle deutschen Rebsorten und dazu auch Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay oder Grüner Veltliner. Die roten Sandsteinböden in der Rheinebene erbringen üppig-fruchtbetonte Weine für den alltäglichen Genuss. Die Hochlagen am Pfälzer Wald mit seinen Kalkstein-, Vulkan- oder Schieferböden sind den hochklassigen Rieslingen, Burgundern oder Sauvignon Blancs vorbehalten.

2025 »#METIME« Cuvée

Klaus Höfling, Franken / Deutschland



Das Besondere am Wein

Jeder noch so seriöse Winzer hat eine verspielte Seite. Die lebt Klaus Höfling hier aus, in dem er die tropenfruchtig-florale Scheurebe und den nussigen Müller-Thurgau mit trockenem Humor zusammenbringt. Eine zärtlich komponierte Cuvée auf dem Niveau eines Vier-Sterne-Weinguts.

Weinbeschreibung

Zeit für eine kleine Pause: Diese charmante Cuvée vereint eine feine Frucht mit floralen Anklängen und einem Hauch Zitrusfrische. Der Muschelkalkboden sorgt für eine dezente mineralische Note und eine klare Aromatik. Harmonisch, unkompliziert - ein Wein für echte Genussmomente.

Unsere Speiseempfehlung

Fantastisch zu Blattsalaten, leichter Thaiküche und Käseplatte

Steckbrief

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Müller-Thurgau, Scheurebe
Region: Pfalz
Land: Deutschland
Alkohol: 11,0 % vol
Restzucker: 7,0 g/L

Säure: 5,6 g/L
Ausbau: Edeltank
Boden: Muschelkalk
Kühlung: 8 °C
Preis: 9,50 € (1L = 12,67 €)
Art.-Nr. 7017400525

2025 »#METIME« Cuvée

Klaus Höfling, Franken / Deutschland



Klaus Höfling

Das Weingut

Klaus Höfling verfügt über exzellente Muschelkalk-Lagen, allerdings nicht am Main, sondern dem etwas versteckten Nebenfluss Wern. Diesen Wettbewerbsnachteil hat der Eußenheimer durch überragende Qualitäten zwar längst wettgemacht, dennoch sind die Preise für ein Vier-Sterne-Weingut ausgesprochen moderat. Die Paraderebe des Weinguts ist der Silvaner, daneben finden sich aber auch Scheurebe und Müller-Thurgau.



Die Region

Die Weinregion Franken mit Würzburg als Zentrum gliedert sich grob in zwei Gebiete. Die von Muschelkalkböden geprägten Weinberge direkt am Main. Und die vom schwereren Kipskeuper durchzogenen Hänge des Steigerwalds. Die Leitrebe in Franken ist der Silvaner. Fränkische Silvaner genießen internationalen Ruf und die Rebe steht hier in den wertvollen Ersten und Großen Lagen.

2025 »Organic Selection« Grauburgunder Reserve

Weinmanufaktur Frey, Rheinhessen / Deutschland



Das Besondere am Wein

Philipp und Christopher Frey machen Weine, die schnörkellos und direkt auf unser Geschmackszentrum zielen. Der biologische Anbau gibt ihrer Grauburgunder Reserve ein Plus an aromatischer Vielfalt. Die teilweise Reife im Barrique sorgt für Druck und Statur und umhüllt den Wein gleichzeitig mit dem nötigen Schmelz.

Weinbeschreibung

Schon der Duft nach Cantaloupe-Melone, Quitte und reifer Birne zieht die Nase in Bann. Dahinter zeigen sich feine Noten von gerösteten Haselnüssen, hellem Holz und einem Hauch Waldboden. Am Gaumen geradlinig und druckvoll, mit fester Struktur, feinem Schmelz und einem langen, würzigen Finale.

Unsere Speiseempfehlung

Begleitet souverän bei Raclette, Zwiebelkuchen und Tafelspitz

Steckbrief

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Grauburgunder
Region: Rheinhessen
Land: Deutschland
Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 4,7 g/L

Säure: 5,6 g/L
Ausbau: Edeltank, Barrique
Boden: Lösslehm, Kalkstein
Kühlung: 8–11 °C
Preis: 13,50 € (1L = 18,00 €)
Art.-Nr. 7018801425

2025 »Organic Selection« Grauburgunder Reserve

Weinmanufaktur Frey, Rheinhessen / Deutschland



Philipp und Christopher Frey

Das Weingut

Mit Anfang Zwanzig begannen die Brüder Philipp und Christopher Frey, das Familiengut in Ober-Flörsheim komplett umzugestalten. Das neue Kellergebäude verbreitet den Garagenflair eines Startups und ist technisch perfekt ausgestattet. Die Weinberge bepflanzten sie rigoros neu mit den besten, von Natur aus ertragsarmen Burgunder- und Rieslingreben, die verfügbar sind. Heute, rund zehn Jahre später, ist auch die biologische Umstellung vollzogen und das Gut in der rheinhessischen Spitze angelangt.



Die Region

In Rheinhessen wird erst seit der Jahrtausendwende Qualitätsweinbau betrieben. Die weitläufigen Hügel gelten als Land der unbegrenzten Möglichkeiten, in dem ständig neue Talente für Furore sorgen. Die kalkhaltigen Lössböden bieten beste Bedingungen für nahezu alle deutschen und internationalen Rebsorten.