

Weinliste 2008



*Wörners
Schloss*

Weingut - Restaurant - Wellness Hotel

A close-up photograph of a man with short, light-colored hair, wearing a blue and white striped shirt. He is looking down and to the right, holding a glass of wine to his nose and inhaling its aroma. The background is softly blurred, showing what appears to be a wine cellar or a similar setting with warm lighting.

Das Weinjahr 2007

Ein turbulentes Jahr liegt hinter uns. Im Frühjahr konnte es der Vegetation nicht schnell genug gehen. Bei dem rasanten Wachstum der Triebe war Eile im Weinberg geboten. Wird dies ein erneuter Jahrhundertwein? Ein völlig neues Phänomen namens „Sonnenbrand“ überraschte die Winzerschaft. Die Haut der Beeren war so schnell gewachsen, dass sie zu dünn war, um einen ungewöhnlichen Temperatursprung Mitte Juli von über 30 Grad zu verkraften. In unseren Weinbergen waren zum Glück nur wenige Trauben betroffen. Einen Hagelschlag im Spätsommer waren unser Kerner und Silvaner ausgeliefert. Durch verstärkte Laubarbeit reiften die lockerbeerigen Weintrauben gesund und edel heran. Im Herbst schließlich führten ständig wiederkehrende Niederschläge zu frühzeitiger Fäulnis. Befallene Trauben galt es bei der Lese zu verwerfen. So war dieses Weinjahr von unglaublich viel Handarbeit geprägt.

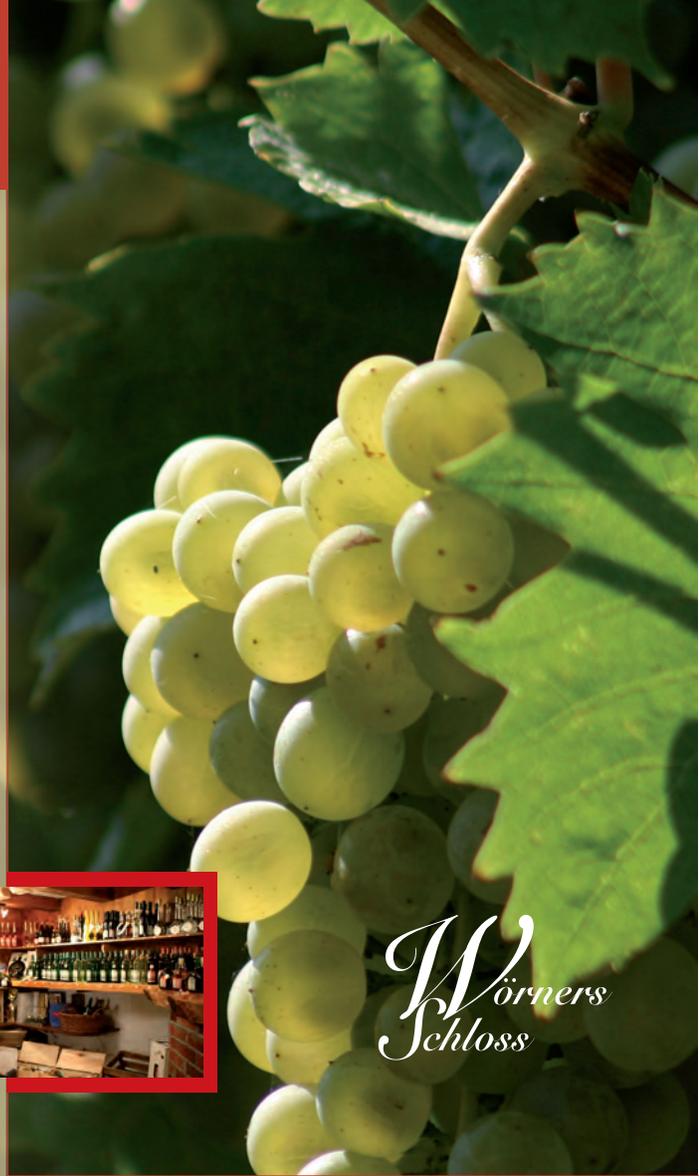
Doch die Mühe wurde reichlich belohnt. Einzigartig fruchtige, extraktreiche Weine mit schmeichelnder Säure werden auch dieses Jahr die internationale Jury begeistern. Dort hat man erkannt, dass nur der Inhalt einer Weinflasche zählt. Eine amtliche Prüfung der Qualität wird nicht erwartet, deshalb halten wir an unserem Ziel fest, Weine höchster Güte als „Tafelwein“ zu deklarieren.

Wir sind stolz darauf, dass wir alle notwendigen Arbeiten zur rechten Zeit erledigen konnten. So werden wir viel Freude an unseren 2007er Weinen haben.

Ihr Harald Wörner
Dipl. Ing. FH Oenologie

Inhalt

- 4 Weinberg
- 5 Weinkeller
- 6 Vino Rosallica
- 7 Sekt - handgerüttelt
- 8 Rot- & Roséweine
- 9 Barrique Weine
- 10 Weißweine trocken
- 11 Weißweine mild
- 12 Bio – Weine
- 13 Essig & Öl / Brände & Liköre
- 14 Präsente Collection
- 15 Versand & Erläuterungen
- 16 Adresse / Anfahrt / Öffnungszeiten



*Würners
Schloss*

Wir lieben es, die Weinberge ganzjährig naturbegrünt zu belassen. Diese „Wiese“ in unseren Weingärten sorgt für ein eigenständiges Kleinklima. Die Rebstöcke sind meist über 20 Jahre alt. Unser ältester Weinberg wurde vor ca. 50 Jahren gepflanzt. Deshalb macht uns ein trockener Sommer nichts aus, denn die Weinstöcke holen sich die Nährstoffe tief aus der Erde. Die Weine überzeugen durch eine außergewöhnlich kompakte Struktur und Aromafülle, bei niedrigen Erträgen.

Wir arbeiten sehr naturnah und selektieren ca. 2 Monate vor der Lese letztmals die Trauben aus. So reifen nur die Besten optimal heran. Eine möglichst lange Traubenreife ist unser Ziel. Wenn im Oktober die ersten kalten Nächte kommen, lagert die Weinbeere besonders viele Frucht-
aromen ein.



Im Keller werden die sanft gepressten Säfte sofort geklärt und anschließend im Gewölbekeller von 1498 in Edelstahltanks bei geregelter Gärtemperatur vergoren. Je kühler die Gärung, desto besser können fruchtige Aromen im Wein gebunden werden, ebenso die natürliche Kohlensäure, welche später die Weine über Jahre hinweg spritzig und lebendig hält. Direkt nach Gärung werden die Jungweine von der trüben Hefe getrennt. Anschließend verweilen diese mehrere Wochen auf ihrer Feinhefe. Dieser traditionelle Ausbauschnitt ist sehr wichtig, so erhält man lagerfähige Weine mit individuellem Charakter.



Vino Rosallica

Weinerlebnis mit Wildrosen

0,35 l = 12,90 € Nr. 1

MUNDUS vini großes Silber



Vino Rosallica ist weder süß noch herb, sondern Harmonie pur.

Die natürlich gewonnen Rosenaromen (aus biologisch angebauten und spagyrisch geernteten Rosen) erleben Sie dezent in der Nase, als auch im Nachhall.

Die Fruchtigkeit des hochwertigen Weines prägt das Spiel auf der Zunge.

Passend als Aperitif, zum Dessert oder einfach pur nach dem Essen.

Weingelee mit Wildrosen

200 g = 5,00 €



Sekt - handgerüttelte traditionelle Flaschengärung



2004 und 2006 wurden wir in Verona international als Deutschlands Bester Sekthersteller ausgezeichnet!

Je längere das Hefelager, desto vollmundiger wird der Sekt. Wir bestätigen hiermit das Prinzip der Winzer aus der Champagne: „Gut Ding will Weile haben“. Nach der Fertigstellung schmeckt unser Sekt am besten, deshalb degogieren wir fast alle 6 Monate neu, so dass Sie immer frischen prickelnden Genuss im Glas (unbedingt mit Moussierpunkt!) haben. Richtig herber Sekt wird „brut“ deklariert.

		Euro / 0,75 l	Nummer
2001	Kerner brut Berliner Wein Trophy - Silber - 1 l = 17,33	13,--	351
2004	Kerner trocken Weinplus.de - sehr gut - 1 l = 16,--	12,--	357
2004	Kerner halbtrocken 1 l = 10,67	8,--	350
2000	Silvaner trocken Berliner Wein Trophy - Silber - 1 l = 17,33	13,--	353
2003	Rotling trocken Berliner Wein Trophy - herausragend - 1 l = 14,67	11,--	354
2004	Rotling brut Weinplus.de - sehr gut - 1 l = 14,67	11,--	355
2004	Domina brut Weinplus.de - sehr gut - 1 l = 19,33	14,50	356

Rot- & Rosé Weine

Rotling & Weißherbst

Ein Viertel unserer Rebfläche ist mit Rotweintrauben bestückt. Von diesen gewinnen wir auch Rotling und Weißherbst.

Für einen Rotling werden rote und weiße Trauben gemeinsam abgepresst. Er ist ein optimaler Begleiter zu Spargel und Salat. Keltert man Rotweintrauben einer Sorte wie Weißweintrauben, so entsteht ein Weißherbst, der König aller Rosés.

		Euro	Nummer
2006	Rotling TW dezente Kirscharomen, feinherb 1 l = 8,67	6,50 0,75 l	203 SV
2006	Rotling TW frisches Himbeerbonbon 1 l = 6,13	4,60 0,75 l	210 SV
2007	Domina Weißherbst Kabinett Erdbeeraromen 1 l = 9,07	6,80 0,75 l	108 SV



Rotweine

Vollmundige Rotweine müssen nicht immer schwer sein. Unser Kabinettwein überzeugt durch Fülle und Leichtigkeit. Bei den anderen „Roten“ wird die vollmundige Gaumenfreude über höheren Alkohol erzielt.

		Euro	Nummer
2005	Spätburgunder Q.b.A. Bronze eleganter Pinot Noir 1 l = 10,67	8,00 0,75 l	*109 KV
2007	Spätburgunder Spätlese vollmundig, weich 1 l = 13,07	9,80 0,75 l	*107 SV
2005	Domina Kabinett TIPP Sauerkirscharomen, dezente Kaffee note	10,90 0,75 l	113 KV-SV
2007	Domina TW erfrischend, feinherb 1 l = 10,67	8,00 0,75 l	211 SV
2006	Domina TW Weinplus.de - sehr gut - kräftig, feinherb, dezent rauchig 1 l = 11,60	8,70 0,75 l	217 SV
2006	Domina TW Berliner Wein Trophy - herausragend - fruchtig, Brombeeraromen 1 l = 11,60	8,70 0,75 l	213 SV
2005	Domina TW mild spritzig, erfrischend süffig 1 l = 8,27	6,20 0,75 l	232 SV



Barrique Weine - Rot & Weiss



Das Holz der kleinen Eichenfässer ist getoastet und verleiht den Weinen wunderbare Aromen und perfekte Tannine (Gerbstoffe). Körperreiche Weine werden zum Hochgenuss.

Weißweine (barrique)

	Euro	Nummer
2003 Kerner Spätlese	18,50	244
im Duft Akazienhonig und feine Minze, später dezente Citrusaromen - körperreiches Tannin 1 l = 24,67	0,75 l	SV
2003 Weißweincuvee Spätlese	18,70	242
Berliner Wein Trophy - herausragend - feiner Duft nach frischen Frühlingkräutern und Vanille gepaart mit fruchtig schmeckenden Kapstachelbeeren - sehr geschmeideliges Tannin sorgt für körperreichen Nachhall 1 l = 24,93	0,75 l	KV

Der Ertrag pro Hektar für diese Grundweine ist ca. 60 % niedriger als üblich. Deshalb sind diese hochwertigen Weine vollmundig und kompakt. Trinktemperatur: Weißwein 12-14 °C, Rotweine 18 - 21 °C.

Rotweine (barrique)

	Euro	Nummer
2002 Domina TW Tipp	25,50	243
wunderbare Sherry-Aromatik Vanillearomen, obstig; feine Würze gepaart mit dezenten Tanninen 1 l = 34,--	0,75 l	KV
2003 Domina Spätlese	27,--	215
MUNDUSvini - sehr gute Qualität - Duft nach Vanille und Sauerkirsch, im Abgang schokoladig mit sehr weichen Gerbstoffen 1 l = 36,--	0,75 l	KV
2003 Domina Spätlese	18,50	216
tiefdunkle Farbe, faszinierendes Aromareichtum (Pflaume, Kirsche, Buttertoast, Vanille...) Ein Wein für die Ewigkeit mit voluminösen, eleganten Tanninen. 1 l = 49,33	0,375 l	KV



W

eißweine - trocken

Leichte, trockene Weißweine

trinken Sie bevorzugt zu leichten Essen: Salate, Platten mit Wurst, Käse, Fisch...

= für Diabetiker empfohlen.

	Euro	Nummer
Ortega Cuvee TW # Tipp vollmundig, fruchtig 1 l = 6,13	4,60 0,75 l	214 KV-SV
Lyrice 2006 Kabinett (Cuveewein) exotisches Fruchtspiel, elegant 1 l = 9,07	6,80 0,75 l	103 KV-SV
2007 Kerner TW # süffiger Klassiker, aromareich 1 l = 4,67	3,50 0,75 l	207 SV
2007 Kerner TW kaltvergoren, prickelnd, fruchtig 1 l = 9,07	6,80 0,75 l	229 SV
2006 Müller-Thurgau TW # typischer Zechwein vom Steigerwald 1 l = 4,67	3,50 0,75 l	*227 SV
2006 Silvaner TW # Weinplus.de - sehr gute Qualität - kaltvergoren, fruchtig, herb 1 l = 6,53 (2007er auf Anfrage)	4,90 0,75 l	*206 SV

Kräftige, trockene Weißweine

genießen Sie am besten pur oder zu gehaltvollen Speisen: Braten, Spargel mit Sauce Hollandaise und zu pikanten Speisen

= für Diabetiker empfohlen.

	Euro	Nummer
2007 Silvaner Kabinett # vollaromatisch, feinwürzig 1 l = 9,07 von 50 Jahre alten Reben	6,80 0,75 l	118 K-SV
2006 Riesling Kabinett # SILBER (2007er auf Anfrage) Steillagenwein vom Escherndorfer Lump rassig, fein mit typischem Säureschwänzle 1 l = 10,27	7,70 0,75 l	*134 KV
2007 Kerner Spätlese exotisch, körperreiche Frucht 1 l = 10,27	7,70 0,75 l	116 SV
2003 Kerner TW MUNDUS vini - sehr gute Qualität - erinnert in der Nase an Trockenobst mit kräftiger Fülle und geringer schmeichelnder Süße 1 l = 18,-- Auch als Empfangsgetränk ein besonderer Genuss!	13,50 0,75 l	225 SV





Leichte, halbtrockene Weißweine

sind bei weitem nicht süß, jedoch für Liebhaber milder, sehr fruchtiger Tropfen zu bevorzugen. Sie munden zu leichten Speisen: Salate, Platten mit Wurst, Käse, Fisch...

		Euro	Nummer
2007 Hausschoppen TW		2,60	200
optimaler Schorle-Wein, süffig	1 l = 3,47	0,75 l	SV
2007 Kerner TW		4,60	226
erfrischend süffig	1 l = 6,13	0,75 l	SV
2006 Silvaner TW Tipp		6,80	205
fruchtig, von 50 Jahre alten Reben	1 l = 9,07	0,75 l	SV
2007 Müller Thurgau Kabinett		5,70	*102
leichter, fruchtbetonter Typ	1 l = 7,60	0,75 l	SV / KV
2007 Bacchus Kabinett		5,70	*129
blumiges Aromareichtum	1 l = 7,60	0,75 l	KV
2007 Bacchus TW		3,50	*219
bukettreich, der liebeliche Klassiker	1 l = 4,67	0,75 l	SV

Kräftige, milde Weißweine

trinken Sie am besten pur oder zu Desserts und Knabberereien.

		Euro	Nummer
2006 Kerner TW		7,70	228
fruchtig, exotisch	1 l = 10,27	0,75 l	SV
2006 Rivaner TW		7,70	*224
MUNDUS vini - sehr gute Qualität - vollaromatischer Steillagenwein	1 l = 10,27	0,75 l	SV
2006 Scheurebe Spätlese SILBER		7,70	*131
(2007er Nachfolger auf Anfrage) Johannisbeeraromen gepaart mit reifer Grapefruit	1 l = 10,27	0,75 l	KV
2006 Bacchus TW		9,70	*212
edelsüß, bukettreich	1 l = 12,93	0,75 l	SV
2003 Silvaner Eiswein GOLD		37,--	*160
reife Frucht, feine Säure	1 l = 104,--	0,375 l	KV

Chardonnay

Der Chardonnay ist die weltweit am meisten angebaute Rebsorte. Warum also nicht auch in unseren fränkischen Weinlagen? Sicher, die Wirtschaftlichkeit dieser widerstandsfähigen Urrebe ist bei unserem Klima in Frage gestellt. Die außergewöhnlich geringe Erntemenge kommt allerdings der Struktur der Weine sehr zu Gute.

	Euro	Nummer
2007 Chardonnay TW	17,90	*11
kräftiger Genusswein mit Aromen von Grapefruit und Zitrone 1 l = 23,87	0,75 l	KV

Helios

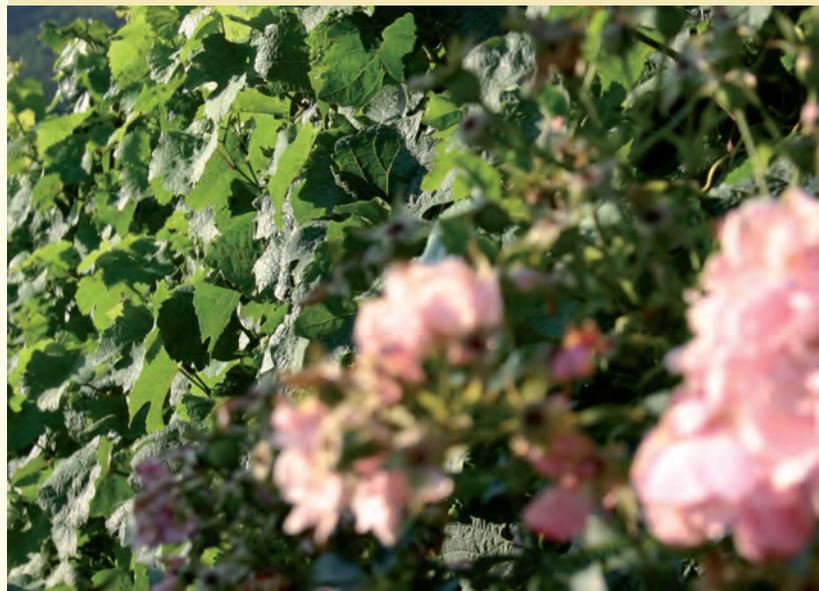
Das so genannte „Sonnenkind“ unter den biologisch angebauten Rebsorten heißt „Helios“. Diese interspezifische Sorte kommt ohne Spritzungen aus und ist im Ökoanbau sehr beliebt. Entstanden ist sie aus der Kreuzung Müller-Thurgau mit der weißen Wildrebe.

2007 Helios TW	9,80	*12
fruchtig, frisch, kräftig 1 l = 13,07	0,75 l	KV

Carbernet Dorsa

Carbernet Dorsa ist ein Kind der Rebsorten Carbernet Sauvignon und Dornfelder. Die roten Trauben sind sehr lockerbeerig und daher optimal für den biologischen Anbau.

	Euro	Nummer
2006 Carbernet Dorsa TW	12,70	*13
dezent pfeffrig, leichte Paprikaaromen sehr samtig im Abgang 1 l = 16,93	0,75 l	KV





Essig

Unsere Essige sind aus unseren Weinen bzw. Säften hergestellt, die auch pur begeistern!

	Euro	Nummer
93er Balsamico dunkel süffig sprühfähig, ideal für die Küche	14,80 0,25 l	370
99er Balsamico dunkel cremig zu Desserts (Obst, Fruchtmousse...), ein Gedicht	22,-- 0,25 l	375
94er Balsamico weiß süffig Aromen einer Trockenbeerenauslese - ein Stamperl nach dem Essen mundet und regt an.	14,80 0,25 l	371
Weinessig pur oder mit Kräutern Kräuterauswahl: Thymian, Rosmarin, Lorbeer Tipp: Als Durstlöscher mit Mineralwasser und Honig genießen!	8,70 0,5 l	372

*ÖL

Traubenkern – Öl für Salate und die ganze Küche, sowie optimal als Massageöl und zur Hautpflege (Badewasser...)	11,-- 0,35 l	*374
Traubenkern – Öl kaltgepreßt für Gourmets aufs Baguette....	14,80 0,2 l	*373

*Brände 40% vol. in 0,5 l

	Euro	Nummer		Euro	Nummer
Trester (Grappa)	13,--	383	Trester barrique	14,--	384
Weinhefe	12,50	381	Weinhefe barrique	13,--	380
Trauben	12,50	382	Zwetschge	11,--	391
Williams Birne	13,--	393	Williams barrique	19,--	396
Apfel	13,--	388	Calvados barrique	19,--	397
Mirabelle	13,50	385	Quitte	13,50	392
Kirsche	14,50	390	Heidelbeere	21,--	395
Schlehe	21,50	387	Vogelbeere	27,--	386
Erdbeere	21,--	395	Obstler	11,--	389

*Liköre 17-20% vol.

Winzerkaffee -Kaffee Sahne & Trester	0,5 l	11,--	360
Trauben-Mandel (weiß)	0,5 l	15,--	361
Walnuß	0,2 l	10,--	366
Spätburgunder Trauben (rot)	0,5 l	11,--	362
Weinbergspfirsich (weiß)	0,5 l	12,--	363
Williams Christ Birne	0,35 l	11,--	365
Zwetschgen	0,2 l	8,--	367

Beispiele für individuelle Präsente in Holzkisten, Kartonagen, Körben...

Mehr Informationen dazu, erhalten Sie auch im Internet.



MEDITERAN



ROSEN - ZAUBER



ROMANTIK



SEKT statt
Champagner



INTERNATIONAL



TRADITIONELL weiß



TRADITIONELL rot



BARRIQUE Wein
& Schokolade



GOURMET



Versand & Erläuterung

Transportschäden

Bitte verständigen Sie uns sofort, wir sorgen umgehend für Ersatz.

Speditionszustellung: Schaden auf dem Frachtbrief bestätigen lassen!

Paketdienstzustellung: Annahme komplett verweigern.

Zahlung

Neukunden nur per Nachnahme oder Vorkasse.
Bankverbindung:

Sparkasse Mainfranken

BLZ 790 500 00

Konto Nr. 313 999

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Mit dieser Liste werden alle früheren ungültig.

VERSAND – einfach & preiswert

Versand - Kosten innerhalb der BRD an eine Adresse
(Ausland bitte anfragen)

Unter 300 Euro Wert:

8,00 Euro

Ab 300 Euro Wert:

Frachtfreie Zustellung

Weine unter 3 Euro & Sonderangebote: zuzüglich 0,30 Euro / Flasche

Die Zustellung erfolgt je nach Bestellmenge per Paketdienst oder Spedition.
Ab 42 Flaschen wird stets per Spedition zugestellt, hier ist eine Terminvereinbarung möglich. Die Lieferung erfolgt schnellst möglich.



Erläuterungen zur Weinliste

MUNDUSvini, Berliner Wein Trophy, Vinality = internat.
prämierte Weine

* = Produkte aus zugekauftem Erntegut

10er Nummern = Bio Weine in Bordeauxflaschen

100er Nummer = Bocksbeutel – 200er Nummer =

Bordeauxflaschen

= von uns für Diabetiker empfohlen

KV = mit Korkverschluß -

SV = mit Schraubverschluss

TW = Deutscher Tafelwein / Main aus fränkischen Trauben hergestellt

Tipp = Unsere Weinempfehlung des Jahrgangs

Weinstein ist positiv und kein Grund zur Beanstandung!

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

Wörners-Schloss

Weingut · Hotel · Restaurant · Galerie
D-97357 Neuses am Sand

Tel.: +49 (0) 93 83 71 79

Fax: +49 (0) 93 83 25 13

Mail: info@woerners-schloss.de

Web: www.woerners-schloss.de



Öffnungszeiten

WEINGUT · SCHLOSSLADEN · GALERIE

Mittwoch – Sonntag

von 10 bis 18 Uhr durchgehend



RESTAURANT

Mittwoch – Samstag ab 17,30 Uhr

Sonntags ab 11.30 Uhr (nachmittags hausgemachte Kuchen)



WELLNESS HOTEL

täglich geöffnet

bei Anreise Montag & Dienstag bitte vorher anmelden

Sie erreichen uns:

7 km - von der A3/Abfahrt Wiesentheid weiter auf der 286

30 km - von der A70/A71 ab Schweinfurt über die B286

35 km - auf der B22 von Würzburg/A7, oder Bamberg A70/A73

Neuses am Sand liegt genau an der Kreuzung von B286 & B22

