

Sehr verehrte Kunden,

das vergangene Jahr war ein Jahr der Extreme: Nach einem strengen, lang andauernden Winter mit vielen Schneetagen stellte sich der Frühling nur zögerlich ein.

Einem verspäteten Austrieb der Reben folgte die Blüte im Juni auch später als üblich. Das kühle, launische Wetter führte zu Verrieselungen, d.h. infolge mangelhafter Befruchtung blieb ein Teil der Beeren klein und kernlos. Hier liegt sicher ein wesentlicher Grund für die deutlich kleinere Erntemenge 2010.

Nach einer Schönwetterphase im Juli folgte ein verregener August und erst der sonnige Oktober konnte wieder ein Lächeln auf unsere Lippen zaubern.

An dieser Stelle gilt unseren Mitarbeitern ganz besonderer Dank. Ob bei eisiger Kälte während des Rebschnitts oder im Regen bei der Laubarbeit: Dieser Jahrgang hat Kraft abverlangt und das nötige Fingerspitzengefühl beim Ausbau der Weine im Keller. Wir haben es der Sorgfalt und dem Können unserer Mitarbeiter zu verdanken, dass wir dieses herausfordernde Jahr zu einem guten Ende geführt haben.

Der Jahrgang 2010 präsentiert sich mit trinkfreudigen, animierenden Weinen mit klarer Struktur. Aufgrund ihrer längeren Lagerzeit im Fass zeigen sich die Weine harmonisch gereift.

Ihnen, liebe Kunden, möchten wir für Ihre Geduld danken. Denn bis zur Füllreife der Weine dauerte es dieses Jahr länger als üblich. Sie haben diese Durststrecke durchgestanden und sind uns treu geblieben.

Vielen Dank!

P. Hein

Hörsteiner Rotweine

Preis je Flasche
inkl. Glas und

		Ltr.	Euro
2010	Spätburgunder Rosé	0,75	6,50
	Qualitätswein – halbtrocken, Bocksbeutel feine, Himbeernote, gefällig, harmonisch Bronzemedaille fränkische Weinprämierung Alkohol 12,5 %vol – Säure 6,6 g/l – Restsüße 11,7g/l		1 Liter = 8,66
2009	Domina	0,75	9,20
	Spätlese, Bocksbeutel ein Korb voller Waldfrüchte, perfekte Harmonie von Süße, Säure und Tanninen Bronzemedaille fränkische Weinprämierung Alkohol 12,0 %vol – Säure 4,3g/l – Restsüße 7,4 g/l		1 Liter = 12,20

Spezialitäten aus unserer Brennerei

Fränkische Destillate, fein gebrannt und gereift.

Sauerkirsche	0,5	29,00
		1 Liter = 58,00
Williams Christ	0,5	20,00
		1 Liter = 40,00
Wildkirsche	0,5	32,00
		1 Liter = 64,00

Festtagsweinberg vom Hofgut Hörstein



Die Weinberge des Hofgut Hörstein liegen im Hörsteiner Reuschberg.

Unter dem Lagenamen Reuschberg verbergen sich frühere Einzellagen wie Langenberg, Schwalbenwinkel, Sechsmorgen, Königsberg und Käfernberg. Für unseren Festtagsweinberg haben wir die Lage Hörsteiner Reuschberg „Flur Königsberg“ ausgesucht.

Auf Glimmer- und Granitschiefer mit Paragneisen und schweren Granitbrocken wächst seit dem Millenniumjahr ein herrlicher Weißburgunder.

Mit der Ernte des 2005er wurde dieser Weißburgunder unser Festtagswein!

So können Sie einen Weinstock aus dieser Lage zu Geburtstag, Hochzeit oder einem besonderen Anlass verschenken.

Sie erhalten

- * eine repräsentative Urkunde nach historischem Vorbild
- * 3 oder 6 Flaschen Weißburgunder im Jahr darauf

Sie können

- * auf der Urkunde einen Namen Ihrer Wahl eintragen lassen
- * Ihren Weinstock bei einem Spaziergang im Hörsteiner Reuschberg besuchen, da die Weinstöcke mit Besitznachweis gekennzeichnet sind.

Preis

Weinstock für 1 Jahr mit 3 Flaschen Wein 39,50 €

Weinstock für 1 Jahr mit 6 Flaschen Wein 62,50 €

Weine in der Literflasche

Alle Weine stammen aus unseren Weinbergen am Hörsteiner Reuschberg

Preis je Flasche
inkl. Glas und
gesetzlicher MwSt.

		Ltr.	Euro
2011	Müller Thurgau Qualitätswein - feinherb Schönes Apfelaroma, harmonische Säure, fruchtig, stoffig Alkohol 13 %vol – Säure 5,5 g/l – Restsüße 8,4 g/l	1,0	5,50
2010	Ortega Qualitätswein – trocken Aroma von Honigmelonen reif, weich Alkohol 12,0 %vol – Säure 6,5 g/l – Restsüße 8,1 g/l	1,0	5,30
2011	Silvaner Qualitätswein – feinherb Alkohol 12,5 %vol – Säure 5,6 g/l – Restsüße 13,7 g/l	1,0	5,90
2008	Spätburgunder trocken würziger Geschmack an Spekulatiusgebäck erinnernd leichter, angenehmer Schoppenwein Alkohol 12,5 %vol – Säure 5,2 g/l – Restsüße 7 g/l	1,0	6,60
2006	Spätburgunder Qualitätswein – feinherb Kirscharoma, mollig, harmonisch Alkohol 12,0 %vol – Säure 4,9 g/l – Restsüße 8,0 g/l	1,0	5,60
2010	Domina Qualitätswein – trocken Aroma von dunklen Beeren, jugendlicher Rotwein Alkohol 12,5 %vol – Säure 4,8 g/l – Restsüße 7,6 g/l	1,0	6,60

Gutsweine Abt Beringer

Unsere Abt Beringer Gutsweine sind Rebsortenweine
-harmonisch komponiert – in der Bordeauxflasche
 Benannt nach Abt Beringer aus der Benediktinerabtei in
 Seligenstadt, der als erster Weinberge in Hörstein erwarb und
 so den Grundstein für den Jahrhunderte währenden klösterlichen
 Weinbau in Hörstein legte.

Preis je Flasche
 inkl. Glas und
 gesetzlicher MwSt

		Ltr.	Euro
2010	Abt Beringer weiß Qualitätswein – trocken 50 % Silvaner, 50% Weißburgunder Aroma von Honigmelone, würziger Geschmack, kernig Alkohol 11,5 %vol – Säure 6,7 g/l – Restsüße 7,6 g/l	0,75	5,50 1 Liter = 7,33
2010	Abt Beringer rosé Qualitätswein – trocken 85% Spätburgunder, 15 % Domina intensives Erdbeeraroma, fruchtig, stoffig Alkohol 11,5 %vol – Säure 6,7 g/l – Restsüße 7,6 g/l Silbermedaille der fränkischen Weinprämierung	0,75	5,50 1 Liter = 7,33
2010	Abt Beringer rot Qualitätswein – trocken, 50% Domina, 50% Dornfelder Aroma von Brombeeren, auch im Geschmack an Waldbeeren erinnernd Alkohol 13,0 %vol – Säure 6,0 g/l – Restsüße 7,8 g/l	0,75	7,70 1 Liter = 10,27

Prickelndes

Secco Perlwein – trocken für die italienischen Momente im Leben	0,75	6,50 1 Liter = 8,66
Secco Rosé Perlwein – trocken frisches Rosérot, beschwingt, abgerundet	0,75	6,90 1 Liter = 9,20
2009er Burgundersekt Blanc de Noir brut weißer Sekt aus den Trauben des Blauen Spätburgunders feinperlig, cremig, elegant Bronzemedaille der fränkischen Weinprämierung	0,75	9,80 1 Liter = 13,06

Hörsteiner Klassik in Bocksbeutel

Geprägt vom Urgestein aus Gneisen und Glimmerschiefer reifen in
 Hörstein mineralische Weine mit fruchtiger Säure.
 Elegant, kraftvoll und trocken oder auch einmal verspielt und fruchtig.

Preis je Flasche
 inkl. Glas und
 gesetzlicher MwSt

2010	Silvaner Qualitätswein, - trocken Feine Birnenaromen, klare Struktur, animierend Alkohol 11,5 %vol – Säure 6,9 g/l – Restsüße 8,9 g/l	0,75	6,90 1 Liter = 9,20
2005	Bacchus Beerenauslese Prädikatswein - edelsüß ausgewogenes Säurespiel, Maracuja, Papaya, grüne Mango, harmonisch und elegant Alkohol 12,0 %vol – Säure 7,3/l – Restsüße 70,5 g/l Goldmedaille der fränkischen Weinprämierung	0,5	15,80 1 Liter = 31,60

Junges Franken in der Bordeauxflasche

2010	Müller Thurgau Qualitätswein – trocken Pfirsich-, Aprikosnbouquet, frisch & fruchtig Alkohol 12,0 %vol – Säure 6,6 g/l – Restsüße 8,4 g/l	0,75	5,30 1 Liter = 7,06
2010	Riesling trocken an Kiwi erinnernd, leicht, anregende fruchtige Säure Alkohol 12,5 %vol – Säure 6,8 g/l – Restsüße 8,2 g/l	0,75	6,50 1 Liter = 8,66
2010	Blanc de Noir Qualitätswein – halbtrocken Bukett von Honig und Pflaumen, leicht, feinfruchtiger Geschmack Alkohol 12,0 %vol – Säure 7,2 g/l – Restsüße 11,3 g/l	0,75	6,90 1 Liter = 9,20
2010	Weißburgunder Qualitätswein – trocken grüner Apfel, pikant, geradlinig Alkohol 11,5 %vol – Säure 6,6 g/l – Restsüße 8,6 g/l	0,75	6,90 1 Liter = 9,20