

Auszeit Grand Réserve „Mandelpfad“ 2018

| | |
|------------------|---|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Cabernet Franc, 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“ 2020

| | |
|------------------|--|
| 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 |

Blanc de Blancs ³ 2022

| | |
|------------------|--|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Weißburgunder / Grauburgunder / Cabernet Blanc |
| Geschmack | trocken |
| Aroma | Mango, Ananas, Holunderblüte, reifer Apfel |
| Speiseempfehlung | Spargel, Salat, Pasta, Grillgerichten, |
| Trinktemperatur | 10°C-12°C |
| Ausbau | selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 12 Stunden. Schonende Ganzbeeren-Pressung und gekühlte Vergärung mit der natürlichen Hefeflora des Weinbergs. 6 Monate Hefelager. |
| Alkohol | 13,0 % vol |
| Säure | 6,6 g/l |
| Restzucker | 7,9 g / L |

Cabernet Blanc „Mandelpfad“ 2021

| | |
|------------------|---|
| 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“ 2021

| | |
|------------------|---|
| 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 gleichzeitig fruchtig filigran. |
| Speiseempfehlung | Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse |
| Trinktemperatur | 12°C-14°C |
| Ausbau | selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 36 Stunden, Holzfassreife auf der Vollhefe. 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“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 |

Grauburgunder „Kalkmergel“ 2022

| | |
|------------------|--|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbach |
| 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. |
| Alkohol | 13,5 % vol |
| Säure | 6,5 g/l |
| Restzucker | 5,9 g / L |

Grauburgunder Réserve „Rosenstall“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 2021

| | |
|------------------|---|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Cuvée Merlot, Spätburgunder (Pinot Noir), Portugieser – Ausbau als Blanc de Noir |
| 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. Feinhefelagerung, hiervon 20% im Barriquefass gereift. |
| Alkohol | 9,0 % 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 |
| | |

Rosé Mädelszeit 2021

| | |
|------------------|--|
| 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“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 2019

| | |
|------------------|--|
| 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 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 für ca. 6 Monate. 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 2019

| | |
|------------------|--|
| 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 18 Monaten mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung im September 2021. |
| Alkohol | 13,5 % vol |
| Säure | 7,8 g/l |
| Restzucker | 2,9 g / L |

Riesling Réserve „Galgengrund“ 2020

| | |
|------------------|--|
| 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 2022

| | |
|------------------|---|
| 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 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 |
| 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“ 2020

| | |
|------------------|--|
| 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 (80%) und Holzfass (20%). |
| Alkohol | 14,0 % vol |
| Säure | 5,8 g/l |
| Restzucker | 2,5 g / L |

Syrah „Kirschbaum“ 2019

| | |
|------------------|---|
| 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 & Abfüllung in 09.2021 |
| Alkohol | 14,0 % vol |
| Säure | 5,5 g/l |
| Restzucker | 0,5 g / L |

Auszeit Grand Réserve „Mandelpfad“ 2018

| | |
|------------------|---|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Cabernet Franc, 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 |

Weißburgunder „Sandlöß“ 2022

| | |
|------------------|--|
| 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. |
| Alkohol | 13,5 % vol |
| Säure | 6,2 g/l |
| Restzucker | 5,5 g / L |

Auszeit „Mandelpfad“ 2020

| | |
|------------------|--|
| 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 |

Blanc de Blancs ³ 2021

| | |
|------------------|--|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Weißburgunder / Chardonnay / Cabernet Blanc |
| Geschmack | trocken |
| Aroma | Mango, Ananas, Holunderblüte, reifer Apfel |
| Speiseempfehlung | Spargel, Salat, Pasta, Grillgerichten, |
| Trinktemperatur | 10°C-12°C |
| Ausbau | selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 12 Stunden. Schonende Ganzbeeren-Pressung und gekühlte Vergärung mit der natürlichen Hefeflora des Weinbergs. 6 Monate Hefelager. |
| Alkohol | 12,5 % vol |
| Säure | 6,6 g/l |
| Restzucker | 7,9 g / L |

Cabernet Blanc „Mandelpfad“ 2021

| | |
|------------------|---|
| 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“ 2021

| | |
|------------------|---|
| 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 gleichzeitig fruchtig filigran. |
| Speiseempfehlung | Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse |
| Trinktemperatur | 12°C-14°C |
| Ausbau | selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischestandzeit von 36 Stunden, Holzfassreife auf der Vollhefe. 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“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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“ 2021

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

Grauburgunder Réserve „Rosenstall“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 2021

| | |
|------------------|---|
| Region | Pfalz / Südliche Weinstraße |
| Lage | Rohrbacher Mandelpfad |
| Rebsorte | Cuvée Merlot, Spätburgunder (Pinot Noir), Portugieser – Ausbau als Blanc de Noir |
| 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. Feinhefelagerung, hiervon 20% im Barriquefass gereift. |
| Alkohol | 9,0 % 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 |
| | |

Rosé Mädelszeit 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 „Löbلةhm“ 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 2019

| | |
|------------------|--|
| 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 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 für ca. 6 Monate. 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 2019

| | |
|------------------|--|
| 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 18 Monaten mit Aufrühren des Hefedepots, grobe Filtration kurz vor der Abfüllung im September 2021. |
| 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 2021

| | |
|------------------|---|
| 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 2021

| | |
|------------------|--|
| 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 |
| 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“ 2020

| | |
|------------------|--|
| 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 (80%) und Holzfass (20%). |
| Alkohol | 14,0 % vol |
| Säure | 5,8 g/l |
| Restzucker | 2,5 g / L |

Syrah „Kirschbaum“ 2019

| | |
|------------------|---|
| 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 & Abfüllung in 09.2021 |
| Alkohol | 14,0 % vol |
| Säure | 5,5 g/l |
| Restzucker | 0,5 g / L |

Weißburgunder „Sandlöß“ 2021

| | |
|------------------|---|
| 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 |