



WEINGUT

GERSTER - WAGNER

PREISLISTE
2018





INHALT

03 AUSZEICHNUNG 2017

04 FAMILIE

06 DAS WEINJAHR 2017

07 NATURNAHER WEINBAU

08 AUS WEINBERG UND KELLER

10 GUTSRIESLING

12 HATTENHEIMER WISSELBRUNNEN

14 SPÄTBURGUNDER

16 RIESLING KABINETT

18 DIE 3.GENERATION

20 SECCO UND WINZERSEKT

21 BIG BOTTLES

22 TRAUBENSAFT

23 VINOHEK AM ENGELMANNSSBERG

24 VERANSTALTUNGEN

26 WEINÜBERSICHT

27 VERKAUFSBEDINGUNGEN

28 ANFAHRT / KONTAKT

STAATSEHRENPREISTRÄGER 2017 KATEGORIE 5HA - 10 HA

» HESSISCHE LANDESWEIN- UND SEKTPRÄMIERUNG «

DIE FAMILIE

Das Weingut wurde 1983 von Petra und Manfred gegründet. Heute wie in den Anfangsjahren konnten sie sich immer auf die Unterstützung der kompletten Familie verlassen. Inzwischen sind neben den Eltern und Geschwistern von Petra und Manfred auch die Kinder und Enkelkinder im Weingut aktiv und helfen immer wenn die Arbeit ruft.

Manfred ist neben seinen repräsentativen Aufgaben für den Außenbetrieb und Keller zuständig.

Petra ist für die Kundenbetreuung in der Vinothek, die Veranstaltungen, sowie die Verwaltung und das Tagesgeschäft zuständig.

Sascha ist im elterlichen Betrieb für den Ausbau der Weine im Keller zuständig und unterstützt Manfred im Aussenbetrieb.

Daniel kümmert sich um Vertrieb und Marketing sowie externe Veranstaltungen.

Julia-Yvonne und **Laura** unterstützen bei den zahlreichen Präsentationen und Veranstaltungen.

Die drei jüngsten der Familie, **Paul**, **Oskar** und **Leo** werden in den kommenden Jahren auch ihre Aufgaben im Weingut finden und sind schon jetzt für die gute Laune zuständig.



DAS WEINJAHR 2017

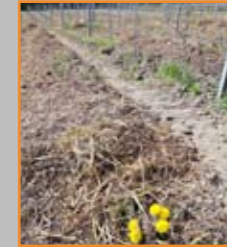
Das Weinjahr 2017 hatte wieder einiges zu bieten. Auf den frühen Austrieb Anfang April folgte kurz darauf der Spätfrost, der uns einige Kopfschmerzen bereitet hat. Die Reben haben dies glücklicherweise relativ gut verkraftet, sodass der Schaden nicht so hoch ausgefallen ist, wie bei den Obstbauern in der Region. Nach einem insgesamt zu nassen Frühjahr folgte von Juni bis Anfang Juli eine kurze Hitzeperiode, mit einer sehr hohen Luftfeuchtigkeit. In der Nacht zum 1. August wurde ein Großteil unserer Weinberge durch ein Unwetter von Hagel stark beschädigt. Durch den Hagel sind die Beeren aufgeplatzt, so stieg die Gefahr der Fäulnis von heute auf morgen extrem an. Aus diesem Grund haben wir dieses Jahr bereits Ende September mit der Lese begonnen, so früh wie nie!



NATURNAHER WEINBAU

Wir als Weingut sind sehr erstrebt nachhaltig mit unserer Natur zu arbeiten. Bei der Produktion unserer Trauben achten wir daher besonders darauf naturschonende Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Erkenntnissen der Ökologie und des Umweltschutzes umzusetzen.

Für die Nährstoffversorgung unserer Böden setzen wir neben einer sinnvollen individuellen Begrünung, zur Düngung auf Stallmist von unseren Ziegen und Schafen sowie uns bekannten Pferden aus der Region. Aus ökologischen Gründen verzichten wir im Pflanzenschutz auf den Einsatz von Insektiziden, stattdessen setzen wir auf biotechnische Verfahren, der Einsatz von Pheromonen ist hierbei eine umweltschonende Maßnahme.





AUS WEINBERG UND KELLER

Auf unserer insgesamt knapp 7,5 ha großen Rebfläche bauen wir 85 % Riesling an, die restlichen 15 % sind mit Spätburgunderreben bepflanzt. Die Bodenstruktur unserer Weinberge ist sehr vielfältig und reicht von sandigen Lösslehmböden bis zu kalk- und kieshaltigen Böden. Unsere Weinberge sind flurbereinigt und nach modernsten Gesichtspunkten angelegt, was eine sehr ökonomische Bewirtschaftung unter Beachtung ökologischer Aspekte gewährleistet.

Umweltschonende Maßnahmen und Nachhaltigkeit sind für uns selbstverständlich, daher arbeiten wir nach den Vorgaben des sogenannten integrierten Weinbaus. Dazu gehören beispielsweise eine moderate Bodenbearbeitung und die Teilbegrünung in jeder zweiten Reihe. Diese Maßnahmen sowie die Düngung mit eigenem Kompost bzw. Stallmist von Pferden, Schafen und Ziegen halten den Boden vital und sorgen für eine optimale Nährstoffversorgung der Reben. Darüber hinaus kontrollieren wir mit regelmäßigen Untersuchungen der Böden deren Nährstoffgehalt.

Die ständige Beobachtung der Natur zeigt uns, welche Maßnahmen für die Weinbergsbearbeitung jeweils notwendig sind. Befallskontrollen der Weinberge helfen bei gezielten Bekämpfungsmaßnahmen. Aus ökologischen Gründen verzichten wir auf Insektizide und setzen stattdessen auf biotechnische Verfahren, wie z. B. den Einsatz von Pheromonen.

Anschnittsbegrenzung beim Rebschnitt, das Ausdünnen nach der Blüte und zeitgerechtes Entblättern in der Traubenzone bilden die Grundlage für die Weinqualität. Nur wer hier konsequent vorgeht und auf Masse verzichtet, kann dauerhaft Qualität ernten.

Die Weinlese wird bei uns, wenn es die Gegebenheiten erlauben von Hand durchgeführt. Während vielerorts mittlerweile der Einsatz von Lesemaschinen selbstverständlich ist, versuchen wir alljährlich im Herbst mit vielen Helfern die Handlese nach alter Tradition durchzuführen. Sollte es aus qualitativer Sicht nicht vermeidbar sein, greifen wir auch auf die Maschinenlese zurück. In diesem Fall sorgen wir vor der eigentlichen Lese mit einer sogenannten Negativselektion dafür, dass nur gesunde Trauben mit der Maschine gelesen werden.

Nach der Lese werden unsere Rieslingweine in modernen, temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren, was zu besonders feinen Fruchtaromen führt. Unsere Spätburgunder verarbeiten wir zu Blanc de Noir, Weissherbst und zu Rotwein. Durch ein besonders schonendes Verfahren bei der Vergärung auf der Maische gelingt es uns, sehr volle und samtige Rotweine zu erzeugen. Für den Ausbau der Spätburgunder stehen traditionelle Eichenholzfässer zur Verfügung.





GUTSRIESLING

Die GutsRieslinge bilden den attraktiven Einstieg in unser Sortiment. Die Reben dieser Riesling Cuvées sind in Hattenheim, Hallgarten und Oestrich beheimatet. In der Literflasche bieten wir für jeden Geschmack das passende, von trocken über halbtrocken bis hin zum fruchtigen Riesling ist alles vertreten. Der Riesling „Highlight“, ein frischer trockener Riesling mit einer feinen Säurestruktur und „Everybody's Darling“ der Riesling Classic ein typischer Rheingau Riesling mit einem kraftvollen Körper und einem harmonischen Süße-Säure-Spiel runden das GutsRiesling Sortiment ab.

01 2016 GUTSRIESLING -TROCKEN-	12,0 %VOL.	1,0L	5,00 € (5,00 € / L)
02 2017 GUTSRIESLING -TROCKEN-	12,0 %VOL.	1,0L	5,30 € (5,30 € / L)
03 2016 GUTSRIESLING -HALBTROCKEN-	11,5 %VOL.	1,0L	5,00 € (5,00 € / L)
04 2017 GUTSRIESLING -HALBTROCKEN-	12,0 %VOL.	1,0L	5,30 € (5,30 € / L)
05 2016 GUTSRIESLING -FRUCHTIG-	10,5 %VOL.	1,0L	5,00 € (5,00 € / L)
06 2017 GUTSRIESLING -FRUCHTIG-	11,0 %VOL.	1,0L	5,30 € (5,30 € / L)
07 2017 „HIGHLIGHT“ RIESLING -TROCKEN-	12,0 %VOL.	0,75L	5,50 € (7,33 € / L)
08 2016 RIESLING CLASSIC	12,5 %VOL.	0,75L	5,50 € (7,33 € / L)
09 2017 RIESLING CLASSIC	12,0 %VOL.	0,75L	5,80 € (7,73 € / L)

HATTENHEIMER WISSELBRUNNEN

Der Wechselbrunnen ist eine der besten Hattenheimer Weinlagen und zählt neben dem Hattenheimer Nussbrunnen und Erbacher Marcobrunn zu den drei weltbekanntesten Brunnenlagen zwischen Erbach und Hattenheim. Aus diesen Lagen stammen einige der bekanntesten und besten Weine des Rheingaus. Der trockene Riesling aus dem Wechselbrunnen ist Jahr für Jahr einer der Höhepunkte unseres Sortiments.

10 2016 HATTENHEIM WISSELBRUNNEN RIESLING -TROCKEN-	13,0 % VOL.	0,75L	9,50 € (12,67 € / L)
11 2017 HATTENHEIM WISSELBRUNNEN RIESLING -TROCKEN-	12,5 % VOL.	0,75L	9,50 € (12,67 € / L)



SPÄTBURGUNDER

Der Spätburgunder ist hinter dem Riesling die zweite typische Rebsorte der Region. Bei uns nimmt der Spätburgunder rund 15% unserer Weinbergfläche ein. Mit dem frischen, fruchtbetonten, trockenen „Edition“ Blanc de Noir, ein weiß gekelterter aus roten Trauben und dem feinfruchtigen Weissherbst haben wir zwei schöne Alternativen, mit weniger Säure, zum Riesling. Diese beiden Spätburgunder sind besonders in der warmen Jahreszeit, gut gekühlt, zu empfehlen. Der traditionell ausgebaute Hattenheimer Engelmansberg Spätburgunder Rotwein liegt rund 24 Monate im Eichenholzfass. Durch diese lange Reife auf der Hefe wird er besonders samtig, vollmundig und bekommt eine tiefe Struktur.

12 2016 „EDITION“ BLANC DE NOIR -TROCKEN-	12,0 %VOL.	0,75L	6,00 € (8,00 € / L)
13 2017 „EDITION“ BLANC DE NOIR -TROCKEN-	12,0 %VOL.	0,75L	6,00 € (8,00 € / L)
14 2017 WEISSHERBST SPÄTBURGUNDER -HALBTROCKEN-	11,0 %VOL.	0,75L	5,80 € (7,73 € / L)
15 2015 HATTENHEIM ENGELMANSBERG SPÄTBURGUNDER ROTWEIN -TROCKEN-	14,0 %VOL.	0,75L	8,00 € (10,67 € / L)



RIESLING KABINETT

Unsere Kabinett Weine wachsen ausschließlich in klassifizierten Hattenheimer Weinlagen. Im trockenen und feinfruchtigen Bereich haben wir uns für das Schützenhaus entschieden. Die tiefenrindigen Lösslehmböden sorgen für extraktreiche, gehaltvolle Weine. Der halbtrockene Kabinett wächst im Hattenheimer Engelmansberg, der leichte Hang ist südlich zur Sonne ausgerichtet und bringt stets einen sehr ausgewogenen, harmonischen Kabinett hervor.

16	2016 HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS RIESLING KABINETT -TROCKEN-	11,5 %VOL.	0,75L	5,50 € (7,33 € / L)
17	2017 HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS RIESLING KABINETT -TROCKEN-	11,5 %VOL.	0,75L	5,80 € (7,73 € / L)
18	2016 HATTENHEIM ENGELMANNBERG RIESLING KABINETT -HALBTROCKEN-	11,0 %VOL.	0,75L	5,50 € (7,33 € / L)
19	2017 HATTENHEIM ENGELMANNBERG RIESLING KABINETT -HALBTROCKEN-	11,0 %VOL.	0,75L	5,80 € (7,73 € / L)
20	2017 HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS RIESLING KABINETT -FRUCHTIG-	11,0 %VOL.	0,75L	5,80 € (7,73 € / L)



DIE 3. GENERATION

RIESLING SPÄTLESE UND AUSLESE

Mit der Edition Paul, einer Riesling Spätlese aus dem Hattenheimer Engelmansberg und der Edition Oskar, der Riesling Auslese aus dem Hattenheimheimer Wisselbrunnen, haben die zwei Großen bereits ihre eigenen außergewöhnlichen Kreationen. Seit August 2017 ist die 3. Generation um ein Mitglied reicher! Für Leo, dem zweitgeborene von Laura und Sascha, werden wir ebenfalls einen außergewöhnlichen Wein kreieren, da in 2017 leider nicht die optimalen Bedingungen hierfür gegeben waren, werden wir es im kommenden Jahr versuchen!

21	2015 „EDITION PAUL“ HATTENHEIM ENGELMANSBERG RIESLING SPÄTLESE	10,5 %VOL.	0,75L	9,50 € (12,67 € / L)
22	2015 „EDITION OSKAR“ HATTENHEIM WISSELBRUNNEN RIESLING AUSLESE	9,0 %VOL.	0,75L	12,50 € (16,67 € / L)



SECCO UND WINZERSEKT

Für unsere Sekte wird ausschließlich Wein aus reifem, gesundem Lesegut verwendet. Diese rebsortenreinen Cuvées stammen aus einem Jahrgang und entwickeln somit ihren eigenen Charakter. Während der klassischen Flaschengärung, die auch „méthode champenoise“ oder Champagnerverfahren genannt wird, reifen unsere Sekte zu einem feinperligen Vergnügen heran.

23	2016 „PRICKELNDER MOMENT“ BLANC DE NOIR SECCO -TROCKEN-	12,0 %VOL.	0,75L	6,00 € (8,00 € / L)
24	2017 „PRICKELNDER MOMENT“ RIESLING SECCO	11,5 %VOL.	0,75L	6,00 € (8,00 € / L)
25	2015 RHEINGAU RIESLING SEKT -BRUT-	12,0 %VOL.	0,75L	9,00 € (12,00 € / L)
26	2015 RHEINGAU RIESLING SEKT -BRUT NATURE-	12,0 %VOL.	0,75L	9,00 € (12,00 € / L)
27	2015 RHEINGAU SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST SEKT -EXTRA BRUT-	12,5 %VOL.	0,75L	9,00 € (12,00 € / L)



BIG BOTTLES

Sie suchen etwas Besonderes?! Eine Großflasche ist immer ein besonderes Highlight zu jeder Gelegenheit. Auf Anfrage fertigen wir Ihnen von jedem unserer Weine neben den Standard Flasche auch die großen Formate in 1,5 Liter und 3,0 Liter Flaschen an.

Preis für Handling und 1,5 Liter Flasche – 15,00 € zuzüglich Weinwert
Preis für Handling und 3,0 Liter Flasche – 30,00 € zuzüglich Weinwert





TRAUBENSAFT

Ab sofort haben wir auch für die kleinen Gäste des Weinguts etwas Leckeres! Unsere Neuheit, ein Traubensaft aus der Rebsorte Scheurebe. Diese fruchtbetonte Rebsorte eignet sich hervorragend für den Traubensaft, sie erinnert an Cassis, Pfirsich und reife Birne. Paul und Oskar schmeckt der Traubensaft, wie man sieht!

28 TRAUBENSAFT (VERTRIEB GERSTER-WAGNER) 0,75L 4,50 € (6,00 € / L)

VINOTHEK AM ENGELMANNBERG

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag nach Vereinbarung

Samstag 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Sonntag 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Unsere Vinothek ist nahezu täglich geöffnet. Am Wochenende haben wir feste Öffnungszeiten, unter der Woche sollten Sie ihren Besuch im Weingut vorab ankündigen, damit Sie nicht vor verschlossenen Türen stehen. In unserer Vinothek mit Blick auf den Hattenheimer Engelmannsberg können Sie unser gesamtes Weinsortiment in idyllischer Weingutsatmosphäre verkosten und genießen. Bei persönlicher Beratung werden Ihnen unsere Philosophie und Leidenschaft für unsere Weine und deren Herkunft näher gebracht.



VERANSTALTUNGEN

14. - 15. APRIL

JAHRGANGSPRÄSENTATION IM WEINGUT

27. APRIL - 06. MAI

SCHLEMMERWOCHE AM ENGELMANNSSBERG

09. MAI - 03. JUNI

SCHLEMMEN AM ENGELMANNSSBERG

26. MAI

LIVEMUSIK AM ENGELMANNSSBERG MIT DOMINICK THOMAS

05. - 11. JUNI

HATTENHEIMER WEINFÄSSER - WEINPROBIERSTAND AM RHEIN

09. JUNI

AFTER-WORK-WEINFÄSSER MIT DJ TOMMY-P

10. - 19. AUGUST

RHEINGAUER WEINWOCHE WIESBADEN

01. SEPTEMBER

WANDER-WEINPROBE

04. - 10. SEPTEMBER

HATTENHEIMER WEINFÄSSER - WEINPROBIERSTAND AM RHEIN

03. OKTOBER

NATUR PUR

17. - 18. NOVEMBER

WEINPROBIERTAGE MIT VORWINTERLICHEM EINKLANG

3. JANUAR 2019

NEUJAHRSEMPFANG 2019

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER WWW.WEINGUT-GERSTER-WAGNER.DE



WEINÜBERSICHT

01-2016	GutsRiesling -trocken-	12,0% Vol. 1,0l	5,00€	12-2016	EDITION Blanc de Noir -trocken-	12,0% vol. 0,75l	6,00€
02-2017	GutsRiesling -trocken-	12,0% Vol. 1,0l	5,30€	13-2017	EDITION Blanc de Noir -trocken-	12,0% vol. 0,75l	6,00€
03-2016	GutsRiesling -halbtrocken-	11,5% Vol. 1,0l	5,00€	14-2017	Weissherbst Spätburgunder-halbtrocken-	11,0% vol. 0,75l	5,80€
04-2017	GutsRiesling -halbtrocken-	12,0% Vol. 1,0l	5,30€	15-2015	Hattenheim Engelmansberg Spätburgunder Rotwein -trocken-	14,0% vol. 0,75l	8,00€
05-2016	GutsRiesling -fruchtig-	11,0% Vol. 1,0l	5,00€	16-2016	Hattenheim Schützenhaus Riesling Kabinett -trocken-	12,0% Vol. 0,75l	5,50€
06-2017	GutsRiesling -fruchtig-	10,5% Vol. 1,0l	5,30€	17-2017	Hattenheim Schützenhaus Riesling Kabinett -trocken-	11,5% Vol. 0,75l	5,80€
07-2017	HIGHLIGHT Riesling -trocken-	12,0% Vol. 0,75l	5,50€	18-2016	Hattenheim Engelmansberg Riesling Kabinett -halbtrocken-	11,5% Vol. 0,75l	5,50€
08-2016	Riesling Classic	12,5% Vol. 0,75l	5,50€	19-2017	Hattenheim Engelmansberg Riesling Kabinett -halbtrocken-	11,0% Vol. 0,75l	5,80€
09-2017	Riesling Classic	12,0% Vol. 0,75l	5,80€	20-2017	Hattenheim Schützenhaus Riesling Kabinett -fruchtig-	11,0% Vol. 0,75l	5,80€
10-2016	Hattenheim Wisselbrunnen Riesling -trocken-	13,0% Vol. 0,75l	9,50€				
11-2017	Hattenheim Wisselbrunnen Riesling -trocken-	12,5% Vol. 0,75l	9,50€				

21-2015	EDITION PAUL Hattenheim Engelmansberg Riesling Spätlese	10,5% Vol. 0,75l	9,50€
22-2015	EDITION OSKAR Hattenheim Wisselbrunnen Riesling Auslese	9,0% Vol. 0,75l	12,50€
23-2016	PRICKELNDER MOMENT Blanc de Noir SECCO -trocken-	12,0% Vol. 0,75l	6,00€
24-2017	PRICKELNDER MOMENT Riesling SECCO	11,5% Vol. 0,75l	6,00€
25-2015	Rheingau Riesling SEKT -brut-	12,0% Vol. 0,75l	9,00€
26-2015	Rheingau Riesling SEKT - brut nature-	12,0% Vol. 0,75l	9,00€
27-2015	Rheingau Spätburgunder Weissherbst SEKT -extra brut-	12,5% Vol. 0,75l	9,00€
28	Traubensaft (Vertrieb: Gerster-Wagner)	0,75l	4,50€

VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Die Preise gelten inkl. gesetzliche MwSt. für Selbstabholer ab Weingut
2. Verpackung für Postversand sowie Geschenkkartons werden in Rechnung gestellt
3. Sämtliche Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum
4. Zahlung rein netto bei Abholung oder Lieferung, Erfüllungsort für beide Teile ist Hattenheim im Rheingau, Amtsgericht Rüdesheim
5. Mit Herausgabe dieses Angebotes verlieren alle vorhergehenden Listen ihre Gültigkeit
6. Weinstein ist ein natürliches Ausscheidungsprodukt und kein Grund zur Beanstandung
7. Leergut nehmen wir nicht zurück

Weingut Gerster-Wagner

Bankverbindung: Rheingauer Volksbank e.G.

IBAN DE42 5109 1500 0025 2830 15



WEINGUT

GERSTER - WAGNER

Boxberger Pfad 3

D-65347 Hattenheim / Rheingau

E-Mail: kontakt@weingut-gerster-wagner.de

Internet: www.weingut-gerster-wagner.de

Tel.: 06723 53 63

Fax: 06723 25 04

