



Weingut W.Persch on viljellyt jo yli 200 vuoden ajan viiniä Loreleyn laaksossa, tänä päivänä 8. sukupolvesta. Tila kattaa 4,5 hehtaaria viinitarhoja ainoastaan jyrkillä rinteillä ja tuottaa vanhoissa puutynnyreissä kypsytettyjä lajikeviinejä. Lajikevalikoimasta noin 80% on Rieslingiä ja muut lajikkeet ovat Pinot Gris, Pinot Blanc, Schönburger ja Pinot Noir. Tilan oma ravintola ”Gutsschänke” tarjoaa alueelle tyypillisiä ruokia ja terassi, jolta on näkymä Schönburg-linnalle, kutsuu viipymään lasillisen äärellä.

Pinot blanc Sekt brut

Hinta € 20.- alv. 25,5%

Kuohuviinin rypäleet kasvavat liuskekivimailla Keski-Reinin laakson jyrkillä rinteillä. Ne korjataan käsin täysin kypsinä syyskuun lopussa. Kuohuviinit valmistetaan perinteisellä pullokäymisellä ja ne kypsyvät sakkujen päällä 18 kuukautta. Pinot Blanc brut voidaan yhdistää hyvin erilaisiin kalaruokiin.

Laatuluokka: Qualitätsschaumwein

Maku: kuiva, brut

Jäännössokeri: 5 g/l

Hapot: 6g/l

Alkoholi: 11,5 %

Schönburger Sekt brut

Hinta € 20.- alv. 25,5%

Schönburger on 3 lajikkeen risteytys vuodelta 1892; Chasselas rose x Muscat de Hambourgin ja Pinot noir. Schönburger-rypälelajike on aromikas. Rypäleen kuori on vaaleanpunainen ja mehu on aina valkoista. Tämä antaa kuohuviinille punakultaisen värin. Kuohuviinin rypäleet kasvavat liuskekivimailla Keski-Reinin jyrkillä rinteillä. Ne korjataan käsin syyskuun alussa tai puolivälissä. Kuohuviinit valmistetaan perinteisellä pullokäymisellä ja ne kypsyvät sakkujen päällä yli 18 kuukautta. Schönburger brut sopii hyvin hedelmäisille jälkiruoille.

Laatuluokka: Qualitätsschaumwein

Maku: kuiva, brut

Jäännössokeri: 8 g/l

Hapot: 6 g/l

Alkoholi: 11,5 %

VALKOVIINIT

2022 Oberweseler Grauburgunder trocken

Hinta € 15,50 alv 25,5%

Oberweseler Grauburgunder on pehmeä, hedelmäinen viini, joka kasvaa liuskekivellä Keski-Reinin jyrkillä rinteillä. Se korjataan käsin lokakuun alussa. Pinot Gris sopii hyvin salaattien, kasvisruokien ja siipikarjan kanssa.

Laatuluokka: Qualitätswein, Ortswein

Maku: kuiva

Jäännössokeri: 3,3 g/l

Hapot: 5,5 g/l

Alkoholi: 12 %

2022 Oberweseler Riesling trocken

Hinta € 15,- alv 25,5%

Riesling kasvaa liuskekivellä Keski-Reinin jyrkillä rinteillä. Tässä Rieslingissä on miellyttävä happojen ja jäännössokerin suhde. Mineraalisuus sitoutuu hyvin matalahkoon alkoholiin. Rypäleet korjataan käsin kullankeltaisina lokakuun alussa. Oberweseler Riesling sopii hyvin kala- ja sianliharuokille.

Laatuluokka: Qualitätswein, Ortswein

Maku: kuiva

Jäännössokeri: 6 g/l

Hapot: 7,5 g/l

Alkoholi: 11 %

2022 Oberweseler Schönburger feinherb

Hinta € 16,- alv 25,5%

Schönburger-rypälelajike on nimetty Oberweselin linnan mukaan. Viiniköynnökset kasvavat liuskekivellä Keski-Reinin jyrkillä rinteillä. Varhain kypsä lajike korjataan käsin syyskuun alussa tai puolivälissä. Schönburger on aromaattinen lajike, jolla on vaaleanpunainen kuori, mutta josta tuotetaan aina valkoviiniä. Oberweseler Schönburger on viini, jossa on ruusuntuoksu ja aromikkuus korostuvat miellyttävällä makeudella. Viini sopii erityisen hyvin mausteisiin, aromaattisiin aasialaisvaikutteisiin ruokiin.

Laatuluokka: Qualitätswein, Ortswein

Maku: puolikuiva, feinherb

Jäännössokeri: 23 g/l

Hapot: 6 g/l

Alkoholi: 10 %

PUNAVIINI

Oberweseler St. Martinsberg Spätburgunder

Hinta € 18,- alv 25,5%

Talon Pinot Noir kasvaa Keski-Reinin laakson jyrkillä rinteillä syvällä liuskekivimaalla, joka sisältää jäämiä Reinin tulvamaasta. Rypäleet valitaan käsin. Täysin kypsät viinirypäleet käyvät mäskin päällä. Ennen viinin pullottamista sitä kypsytetään vuoden ajan suurissa puutynnyreissä. Tämä viini sopii hyvin grillattujen liharuokien ja vahvojen kovien juustojen kanssa tai sellaisenaan kylminä talvipäivinä.

Laatuluokka: Qualitätswein, Lagenwein

Maku: kuiva

Jäännössokeri: 3 g/l

Hapot: 6 g/l

Alkoholi: 13 %