



Weingut Horst Benß

# Neues aus der Pfalz

Weingut & Gästehaus Benß - Bockenheim/ Weinstraße

Herbst 2011

## Auf ein Neues !

*Nach dem doch recht kleinen Weinjahr 2010 waren die Hoffnungen auf den 2011er Jahrgang groß. Das warme Wetter im Frühjahr sorgte für einen raschen Austrieb der Reben und die Weinberge entwickelten sich prächtig. Anfang Mai wurden dann aber einige Weinberge von Spätfrösten heimgesucht. Zum Glück waren hier nur wenige Weinberge von uns betroffen. Das gute Wetter im Sommer ließ die Weinberge gut wachsen. Der einsetzende Regen im August zwang uns bei den frühen Rebsorten wie Müller-Thurgau und Bacchus zu einer frühen Lese Anfang September, was aber wegen des deutlichen Reifevorsprungs gegenüber normalen Jahren kein Problem darstellte. Die*

*Trauben waren reif und die Säure war mild somit stand einer zügigen Lese nichts im Weg. Durch das sehr schöne Wetter im September blieben den späten Sorten noch genug Zeit am Stock zu reifen bis auch Sie Ende September geerntet wurden.*

*Die vergorenen Jungweine des 2011er Jahrgangs lassen großes hoffen. frisch, fruchtig mit milder Säure. Überzeugen Sie sich selbst vom neuen Jahrgang! Die Ersten 2011er Weine finden Sie schon auf unsere neuen Preisliste die wir Ihnen wie immer beigelegt haben.*

Ihre Familie Benß



*Vielen wird es bereits aufgefallen sein: Seit diesem Jahr sind auf allen unseren Weine unsere neuen Etiketten.*

### KLEINES WEINLEXIKON

#### Sulfit, das:

Schwefel im Wein ist nichts Neues. Wein wurde schon vor 2000 Jahren geschwefelt und dies ist unbedingt notwendig, um einen qualitativ hochwertigen Wein zu erzeugen. Der Schwefel verhindert, dass Wein oxidiert und braun wird. Ebenfalls wirkt er entkeimend und schützt vor schädlichen Bakterien und Schimmelpilzen. Dadurch erreicht man, dass der Wein gesund, frisch und lagerfähig bleibt und sich geschmacklich optimal entwickelt. Gänzlich schwefeldfreie Weine gibt es nicht, da als Nebenprodukt der Gärung unter anderem Schwefeldioxid (SO<sup>2</sup>) entsteht. Das Deutsche Weingesetz hat zulässige Höchstwerte der Schwefelzugabe festgelegt. Aber in der Praxis wird dies fast immer deutlich unterschritten. Weine, die nach dem 25.11.2005 abgefüllt wurden, sind gemäß einer EU Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie deklarationspflichtig. Der menschliche Körper ist den Umgang mit Sulfiten gewöhnt, denn er produziert täglich etwa 2500 Milligramm Schwefeldioxid aus Nahrungseiweißen und muss zusätzlich noch das Schwefeldioxid aus der Luft bewältigen. „Endogener Schwefel“ ist demnach erheblich mehr vorhanden als der, der durch den Wein zugeführt wird.

Quelle: Magazin Leo 08.06.06



## Aus dem Sortiment

*Durch die kleine Ernte 2010 sind schon einige 2010er Weine ausgetrunken oder nur noch in begrenzter Anzahl vorhanden. Aus diesem Grund wird dieses Jahr noch eine große Anzahl an 2011er Weinen abgefüllt. Nach einer einjährigen Pause starten wir wieder mit unserem „Ersten“. Als fruchtiger Dornfelder, jung und unkompliziert, macht er Appetit auf den neuen Jahrgang. Hier von wird es wie in den letzten Jahren nur eine begrenzte Menge geben. In diesem Jahr neu, wird es einen „2011er Riesling Spätlese trocken“ geben. Nach dem unsere ältesten Riesling-Weinberge den Spätfrösten im Mai zum Opfer fielen, wird der „Riesling Spätlese trocken“ der Nachfolger der „Alten Reben“ werden. Gewachsen ist dieser Riesling an alten Rebstöcken im Weinberg*

*direkt hinter unserem Weingut. Ein saftiger Riesling der das Baujahr seiner Reben nicht verschweigen muss und wird.*

*Ganz neu in diesem Jahr ist ein „Sauvignon Blanc Kabinett trocken“ Aus den Trauben des kleinen jungen Weinbergs wird es nur sehr wenige Flaschen geben. Sein interessanter Duft nach grüner Paprika und Heu macht ihn außergewöhnlich. Es lohnt sich ihn zu Probieren!*

*Ebenfalls wird der „2008er Spätburgunder Blanc de Noir“ durch den neuen Jahrgang abgelöst. Seine schlanke frische Art ist die Alternative zum kräftigen Rosé.*

*Erntefrisch, direkt nach der Lese, haben wir auch wieder weißen und roten Traubensaft vom neuen Jahrgang abgefüllt. Auch gibt es wieder Riesling und Bacchus als trocken oder mild, beides auch schon vom*

*2011er Jahrgang. Der von vielen vermisste weiße Sommerwein „Solei d ete“ ,die Sonne des Sommers, wird bis zum Sommer auch wieder zurück sein.*

*Doch bis dahin möchten wir für die kommende kalte Jahreszeit unseren „Cuvée Rot“ aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder empfehlen. Seine samtige weiche Art passt zu einem*

*guten kräftigen Essen als auch abends vorm wärmenden Kamin. Seine Lagerung in alten Barrique-Fässern gibt ihm die nötige Reife mit auf den Weg.*

*Wie sie sehen tut sich was im Sortiment.*



## Finale

*Lieber Weinfreund ,wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesen Informationen Einblicke in den neuen Jahrgang bereiten konnten. Auf den kommenden Weintouren nehmen wir gern auch Ihre Bestellung mit. Wenn die Bestellung nicht all zu groß ist bietet sich auch der Postweg an. Natürlich können Sie uns auch in Bockenheim im*

*Weingut besuchen und unsere Weine probieren. Auch zur kalten Jahreszeit ist es eine Reise wert. Gerne mit Übernachtung in einem unserer Gästezimmer. Kommen Sie gut durch den Winter!*

*Ihre  
Familie Benß*

