



Liebe Engel Weinfreunde-innen,

die Traubenernte ist vorüber und es ist wieder mal an der Zeit Ihnen einige Informationen aus unserem Weingut zu senden.

DIE TRAUBENERNTE 2025



Albrecht und Udo

leisteten während der
Weinlese einen super Job!

war die schnellste und eine der frühesten Weinernten überhaupt. Hinter uns liegen drei anstrengende Wochen, in denen Albrecht und Udo großartige Arbeit geleistet haben. Fast täglich ging es gegen vier Uhr in der Früh raus in die Weinberge. Die Traubenerntemaschinen ernteten in den Morgenstunden, um das Lesegut möglichst kühl zur Verarbeitung ins Kelterhaus zu bekommen. Dort wurden die Trauben zügig weiterverarbeitet, dabei entweder in Rotweingärtanks oder Maischevorratsbehälter gefüllt. Anschließend erfolgten der Pressvorgang, die Sedimentation und die eventuelle Filtration der Moste. Am Nachmittag ging es dann oftmals in die Weinberge, um selektive Maßnahmen durchzuführen oder kleinere besondere Partien mit der Hand zu ernten. Am Abend wurde nochmals im Keller gearbeitet, alles wurde gründlich geputzt, um am nächsten Tag wieder zeitig mit der Traubenernte beginnen zu können. Die nächsten Wochen werden die Weine nun bei der Gärung beobachtet und dürfen mindestens bis Februar 2026 in den Fässern reifen.

Wir sind schon sehr gespannt bald die ersten Jungweine zu probieren, denn der Jahrgang 2025 verspricht von der Traubenqualität her gesehen sehr gut zu werden.

DAMIT SIE SICH SCHON JETZT AN WUNDERVOLLEN WEINEN ERFREUEN KÖNNEN
STELLEN WIR IHNEN HIER DREI ROTWEINE FÜR DEN GENUSS IM HERBST VOR.
UNSERE EMPFEHLUNG SIND HIER DREI WUNDERBARE SPÄTBURGUNDER AUS
UNTERSCHIEDLICHEN JAHRGÄNGEN UND BESONDERER AUSPRÄGUNG

2018 Spätburgunder Gutswein

Nr.13-18 10,50 Euro



- rubinrot im Glas
- in der Nase Aromen von Schattenmorellen, hinterlegt mit dezenter Würze, dezent Tannengrün
- am Gaumen sehr fruchtig, feine Säure, feine Tannin-Struktur.
- trotz seines Alters noch sehr jugendlich frisch und quicklebendig
- perfekt für einen Frühherbst-Abend, leicht gekühlt als Solist, aber auch als wunderbarer Begleiter zu gegrilltem Wild- und Rindfleisch mit fruchtigen Chutney oder Saucen.



2023 Spätburgunder Gutswein

Nr.13-22 10,50 Euro

- kräftiges rubinrot im Glas
- in der Nase dezent Sauerkirche, intensive Beerenaromen, und eine sehr vielschichtige Würze
- erinnert an schwarzen Sarawak-Pfeffer, feine Kräuter und ein Hauch von Waldboden
- bei stabiler Tanninstruktur, gleichzeitig saftig mit viel Länge und angenehmem Trinkfluss.
- Ein toller Solist für einen langen Abend
- uns gefällt er als Begleiter zu überbackenen Feigen mit Schafskäse, zu Bratenstücken vom Reh oder Hirsch mit Saucen, die einen Hauch von Schokolade beinhalten oder eine fruchtige Komponente als Begleiter haben.



2022 Nieder-Flörsheimer Frauenberg Spätburgunder trocken

Nr.22-12 19,50 Euro

- dunkles, tiefes rubinrot
- In der Nase deutliche Röstaromen: Karamell, Zimt, kalter Espresso
- Frucht erinnert hier an Heidelbeere, auch am Gaumen Röstaromen - aber von erkennbar gutem Holz!
- am Gaumen dunkle Frucht: Schwarzkirsche, Heidelbeere
- präsenes Tannin, aber reif dabei. Lang mit einem Nachhall von frischer Frucht und Süßholz
- Power-Wein, der sicher noch ein langes Leben vor sich hat
- ein Wein für Spätburgunderfans
- in einer Menüfolge zu kurzgebratenen Rindfleisch-Stücken ein Genuss
- Vinum Rotweinpreis 2024 Silber [Vinum Rotweinpreis](#), 92/ 100Punkte

Drei wunderbare Spätburgunder für den Herbst



Unsere Empfehlung:

Nutzen Sie unser Angebot, zum Kennenzulernen und bestellen jeweils 2 Flaschen dieser drei Spätburgunder zum Herbst-Vorteilspreis von 79,00 Euro/ frachtfrei.

Damit Sie zukünftig keine Info aus dem Weingut verpassen, lohnt es sich immer wieder auf unserer Homepage der-wein-engel.de vorbeizuschauen oder uns auf Instagram [derweinengel](#) zu folgen. Dort finden Sie immer alle aktuellen Termine oder interessante News!

Sehr herzlich heißen wir Sie auch zu den Öffnungszeiten in unserer Vinothek zur Weinverkostung willkommen. Und sollten sie mal eine Frage haben bezüglich eines Weins oder eine Empfehlung bei der Weinauswahl benötigen rufen Sie uns ganz einfach an.

Mit herzlichen Grüßen aus dem Weingut Engel