



# BIO-WEINGUT GOSWIN KRANZ

## WEINLISTE FRÜHJAHR & SOMMER 2019



# GUTSWEINE

Die GUTSWEINE sind der gute Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie unseres Weingutes. Die Weine entsprechen unseren gutseigenen Qualitätskriterien.

## 2015 Weißburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 7,5 g/l Restzucker: 5,0 g/l

eleganter und feinschmeckender Weißburgunder mit Nuancen von Äpfeln und Birne

## 2018 Weißburgunder feinherb

(wird demnächst gefüllt)

fruchtsüßer, mineralischer Weißburgunder mit zarten Nuancen von Birne

## 2017 Grauburgunder feinherb

Alkohol: 11 % Säure: 8,2 g/l Restzucker: 12,1 g/l

Vollmundiger, kraftvoller Grauburgunder mit kräftigen Fruchtaromen und feiner Frucht

## 2017 Auxerrois trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 6,2 g/l Restzucker: 6,5 g/l

eleganter, blumig-würziger Burgunder mit samtiger Säure

## 2016 Riesling trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 7,6 g/l Restzucker: 8,5 g/l

feiner, filigraner Riesling mit mineralischer Note

Mosel Fine Wine Guide #36: 86 Punkte

Selection Bio-Verkostung 2017: 87 Punkte / Silber

Gault Millau 2019: 84 Punkte

## 2016 Riesling feinherb

Alkohol: 12 % Säure: 7,4 g/l Restzucker: 13,7 g/l

harmonisch-klassischer Riesling mit pointiert eingesetzter Restsüße

Mosel Fine Wine Guide #36: 85 Punkte

Gault Millau 2019: 85 Punkte



## 2017 Riesling feinherb

Alkohol: 11 % Säure: 8,4 g/l Restzucker: 16,4 g/l

rassiger, von der Säure getragener Riesling mit feinem Restsüßespiel und Harmonie

Mosel Fine Wine Guide #43: 87 Punkte

Vert de Vin-Magazin Frankreich 1/2019: 90-91 Punkte

## 2016 Riesling fruchtsüß

Alkohol: 11,5 % Säure: 7,5 g/l Restzucker: 31,5 g/l

intensiv-aromatischer Riesling mit rassigem Süße-Säure-Spiel (nur noch wenige Flaschen !!)

Mosel Fine Wine Guide #36: 88 Punkte

Selection Bio-Verkostung 2017: 87 Punkte / Silber

Gault Millau 2019: 85 Punkte

## 2017 Riesling Kabinett Alte Reben fruchtsüß

Alkohol: 9,5 % Säure: 9,2 g/l Restzucker: 20,3 g/l

Vibrierender, mineralischer Riesling aus unseren ältesten Weinbergen in

Wintrich – eine wahre Riesling Essenz mit feiner Frucht und rassischer Säure !!

Mosel Fine Wine Guide #43: 88+ Punkte

Gault Millau 2019: 86 Punkte

Wein Plus November 2018: 86 Punkte

Vert de Vin-Magazin Frankreich 1/2019: 91 Punkte

#### 2015 Cuvée weiß

Alkohol: 13 % Säure: 6,9 g/l Restzucker: 9,2 g/l

Weißweincuvée aus Weißburgunder und Rivaner mit feiner Restsüße und Würze, perfekter Alltagswein

#### 2015 Rivaner trocken

Alkohol: 13 % Säure: 6,7 g/l Restzucker: 5,4 g/l

kräftiger Rivaner mit langem Feinhefekontakt und schöner Würze

#### 2017 MOSELTALER "Wilde Mischung"

Alkohol: 10,5 % Säure: 7,5 g/l Restzucker: 25,9 g/l

Gemischter Satz aus Kerner, Müller-Thurgau und Riesling gemeinsam vinifiziert. Vielschichtiger Wein mit tollem Frucht – Säure Spiel, macht Lust auf ein zweites Glas  
Mosel Fine Wine Guide #43: 85 Punkte  
Gault Millau 2019: 84 Punkte  
Wein Plus November 2018: 84 Punkte



#### IM SAIGNÉE-VERFAHREN HERGESTELLT:

##### 2015 Rosé trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 5,1 g/l Restzucker: 5,4 g/l

kräftvoller, zartrosafarbener Rosé, gut gekühlt oder auf Eis der perfekte Terrassenwein

##### 2015 Rosé feinherb

Alkohol: 12 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 16,8 g/l

feinherber Rosé aus Regent und Dornfelder, feiner Schmelz, erfrischende Säure (nur noch wenige Flaschen !!)

##### 2018 Rosé

(wird demnächst gefüllt)

kräftvoller Rosé aus Dornfelder, dunkle Früchte, feine Säure

#### 2016 Dornfelder feinherb

Alkohol: 13 % Säure: 5 g/l Restzucker: 13,8 g/l

kräftvoll-würziger Dornfelder mit feinem Restsüßespiel  
Selection Bio-Verkostung 2017: 87 Punkte / Silber

#### 2017 Dornfelder trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 5,2 g/l Restzucker: 0,3 g/l

Dornfelder knochentrocken – tolle Würze, Waldfrucht und ein langer Abgang

#### 2017 Regent trocken

Alkohol: 12 % Säure: 4,8 g/l Restzucker: 0,5 g/l

kräftvoller, beeriger Rotwein mit einer tollen Würze, klassisch ausgebaut im Fuderfass, auch leicht gekühlt ein Genuss.

Gault Millau 2019: 84 Punkte (2017)

#### 2018 Regent trocken

(wird demnächst gefüllt)

kräftiger Regent, feine Beerenaromen, dunkle Waldfrüchte, würzig, kraftvoll, klassisch im Fuderfass ausgebaut



## ORTSWEINE

Die ORTSWEINE sind Botschafter ihrer Gemeinde. Sie entstammen hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinbergen innerhalb einer Ortsgemarkung. Neben hochwertigen Weinbergslagen sind regionale Rebsorten und beschränkte Erträge Grundvoraussetzung für diesen Weintyp.

2015 BRAUNEBERGER Riesling trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 8,7 g/l Restzucker: 6,4 g/l

mineralischer Riesling mit gut ein-gebundener Säure, feiner, frischer Pfirsichnote, der Allrounder aus unseren besten Parzellen

2017 BRAUNEBERGER Riesling trocken

Alkohol: 11 % Säure: 8,9 g/l Restzucker: 8,8 g/l

kraftvoller Riesling mit opulenter Frische und feinen Schiefernoten, perfekter Essensbegleiter

Mosel Fine Wine Guide #43: 90 Punkte (2017)

Gault Millau 2019: 85 Punkte (2017)

2018 BRAUNEBERGER Riesling trocken

(wird demnächst gefüllt)

kräftiger, aromatischer Riesling mit feinen Schiefernoten, frisch und fein und zu allen Speisen ein Genuss

2017 WINTRICHER Cabernet blanc trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7,7 g/l Restzucker: 3,8 g/l

pilzresistente Rebsorte, feine Aromen von Paprika und grüner Chili, Sauvignon Blanc-ähnlich

2016 BRAUNEBERGER Spätburgunder trocken

Alkohol: 13 % Säure: 5,3 g/l Restzucker: 5 g/l

würzig-frischer Spätburgunder mit feiner Kirschnote und gut eingebauten Tanninen

Genuss Magazin (WeinPur) 01/18: 88 Punkte (2016)

Gault Millau 2019: 84 Punkte (2016)



2018 BRAUNEBERGER Spätburgunder trocken

(wird demnächst gefüllt)

aromatischer Spätburgunder mit dunkelfruchtigen Noten von Kirsche und Brombeere,

gut ausbalancierte Tannine unterstützen den feinen Geschmack

## LAGENWEINE

Die LAGENWEINE kennzeichnen erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Qualität erzeugt wurden. In unserem Betrieb bauen wir ausschließlich Riesling und Spätburgunder in dieser Kategorie aus.

Der trockene LAGENWEIN wird als „Qualitätswein trocken“ gekennzeichnet. Für trockene Weine werden keine Prädikatsstufen vergeben. Unsere Frucht- und edelsüßen Weine tragen die klassischen Prädikate „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ und „Eiswein“.alter

2015 BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN Riesling trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 8,6 g/l Restzucker: 7,6 g/l

unser bester trockener Riesling des Jahres 2015, geradlinig, feiner Schmelz, klar, strukturierte Säure, animierender Trinkspaß

Mosel Fine Wine Guide #36: 87 Punkte

Gault Millau 2019: 86 Punkte

2015 BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN Riesling

Alkohol: 10,5 % Säure: 8,7 g/l Restzucker: 51 g/l

restsüßer Riesling der Spitzenklasse, animierend, alkoholarms und intensiv. Fruchtig, mineralisch, mit opulenter Frucht

Mosel Fine Wine Guide #36: 88 Punkte

Selection Bio-Verkostung 2017: 88 Punkte / Gold

Gault Millau 2019: 87 Punkte





2017 BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN Riesling feinherb

Alkohol: 11 % Säure: 8,3 g/l Restzucker: 10,3 g/l

komplexer, filigraner Riesling aus unserer besten Parzelle oberhalb des Weingutes, Feinhefekontakt und Lagerpotential

Mosel Fine Wine Guide #43: 88+ Punkte

Wein – Plus November 2018: 87 Punkte

Vert de Vin-Magazin Frankreich 1/2019:90 Punkte

2017 BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN Spätburgunder trocken

Alkohol: 12 % Säure: 5 g/l Restzucker: 0,2 g/l

stark ertragsreduzierte Essenz aus dem Pinnert, unserer besten Lage,

Barriqueausbau, kraftvoll – würzig mit langem Lagerpotential. Limitiert 600 Flaschen !!

Mosel Fine Wine Guide #43: 86 Punkte

Wein – Plus November 2018: 84 Punkte

## PRICKELND

FRÄULEIN KRANZ Perlwein mild

Alkohol: 10,5 % Säure: 7,2 g/l Restzucker: 52,2 g/l

animierender Weißburgunder, frischer Trinkspaß mit feinem Schmelz und fruchtigen Aromen von Äpfeln und Birnen

ONKEL GOSWIN Secco trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 5,2 g/l Restzucker: 4,6 g/l

(wird demnächst gefüllt und versektet)

würzig – frischer Spätburgunder mit feiner Perlage, die Rückkehr unseres roten Secco im neuen Gewand



## HOCHPROZENTIG

Man sagt, die Keimzelle des Wermuts läge in den französischen Savoyen und im italienischen Piemont, wo schon im 18. Jahrhundert eine Stilistik entstand, die auch heute noch bekannt ist. Aber schon vorher gab es mit Wermut verfeinerte Weine - so belegen 3-4000 Jahre alte Funde von fermentiertem Reis - und Hirsewein aus China, dass der Wein mit Wermut, Chrysanthemen und anderen Pflanzen und Kräutern aromatisiert wurde. In China nannte man das Getränk Chang und auch heute gibt es in vielen asiatischen Ländern ähnliche Getränke.

Heute unterscheiden wir in Europa hauptsächlich 2 verschiedene Stile - den Dry White oder auch French Vermouth. Dieser trockene Vertreter wird häufig in trockenen Cocktails, wie dem Martini und dem Sweet Red oder auch dem Italian Vermouth verwendet, wogegen die süßere, rote Variante z.B. im Manhattan eingesetzt wird.

Wir orientieren uns bei unseren Goswin Kranz-Wermutsorten an der französischen Stilistik. Extra- Trocken mit einer leichten Wermutnote und der Kräuterwürze unserer Bioweinberge - kombiniert mit feinen unterstützenden Botanicals. Mal fruchtig frisch, wie bei unserem Riesling Wermut oder eher erdig-würzig, wie bei unserem Rosé.

Bio-Weingut Goswin Kranz

Weingartenstr. 22

D-54472 Brauneberg

Mosel / Mittelmosel

Telefon: (+49) 06534 93153

E-Mail: [info@weingutgoswinkranz.com](mailto:info@weingutgoswinkranz.com)

Website: [www.weingutgoswinkranz.com](http://www.weingutgoswinkranz.com)

Christoph Hinderfeld (+49) 0151 15307908

Sven Zerwas (+49) 0151 15705160

