VDP

2016 RIESLING, TROCKEN QbA

Ein trockener, lebendiger Riesling von württtembergischen Sandsteinböden, spontan vergoren. Verführt mit dem Duft von Wiesenblumen, Himbeeren und weißen Johannisbeeren, wie ein spätnachmittaglicher Ausflug aufs Land. Anmutig und klar, mit frischer, energiegeladener Säure; lebhafte Zitrone und reife Ananas gehen in den warm leuchtenden Sonnenuntergang eines langen, saftigen Nachhalls über.

Speiseempfehlung: Wann immer einem der Sinn danach steht.
In der Küche gar nicht viel tun – Sushi, Sashimi – ohne viel Drumherum. Einfach so.

Boden: Verschiedene Böden der Keuperstufenlandschaft
Vinifikation: Spontangärung im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 7,0 g/l

A dry and lively wild yeast Riesling from sandy and marl Württemberg soils. Opens with charming aromas of wild flowers, raspberries and white currants, like a late afternoon skip through the countryside. Pretty and pure, with fresh, dynamic acidity; vibrant lemon and ripe pineapple lead into the brightly hued sunset of a long juicy finish.

Food Recomendation: *Nature knows best.*
Think minimalist cuisine – sashimi or scampi – and hold the sauce. Simply so.

Soil: *different soils of the Keuperstufenlandschaft (keuperlandscape)*
Vinification: *spontaneous fermentation in stainless steel tank*
Analaysis: *Alcohol: 11,5 % vol, Acidity:6,2 g/l, Residual sugar: 7,0 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 WEISS, TROCKEN

Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner und Muscaris voller Charme und Stil. Ansprechend und saftig mit Aprikosen- und Zitronenaromen, eine Ahnung von Sommerblumen. Jeder Schluck belebt und erfrischt.

Speiseempfehlung: In der Flasche eingefangener Sommer, perfekt fürs Picknick oder Wurst und Schinken zum Feierabend.

Boden: Verschiedene Böden der Keuperstufenlandschaft
Vinifikation: Spontangärung im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 6,4 g/l, Restzucker: 9 g/ l

Charming, classy cuvée of Müller-Thurgau, Kerner and Muscaris. Appealing, juicy flavors of apricots, lemon and a touch of summer wildflowers. Each lively pour lingers nicely with a round, cool finish.

Food Recomendation: *Summer in a bottle, and perfect for an alfresco picnic or a charcuterie board at sundown.*

Soil: *different soils of the Keuperstufenlandschaft (keuperlandscape)*
Vinification: *spontaneous fermentation in stainless steel tank*
Analaysis: *Alcohol: 11,5 % vol, Acidity: 6,4 g/l, Residual sugar: 9,0 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 ROSE, TROCKEN QbA

Vergnügte mittelgewichtige Begegnung von Trollinger, Portugieser, Spätburgunder und blauem Zweigelt. Leuchtendrote Früchte, vor allem saftige Kirschen und Walderdbeeren. Die Säure entspannt und das Finale endet mit einem kleinen Bittermandelkick.

Speiseempfehlung: Dieser kleine rote Sportwagen möchte auf Tour gehen und im Sommer gut gekühlt vor dem Grill vorfahren.

Boden: Verschiedene Böden der Keuperstufenlandschaft
Vinifikation: Saignée (Saftabzug) verschiedener Rotweinmaischen, Spontangärung im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 5,0 g/l

Merry, medium-bodied blend of Trollinger, Portugieser, Spätburgunder and Blauer Zweigelt. Bright red fruit with creamy cherry and wild strawberry flavors. Easy acidity and a bitter almond thrill on the finish.

Food Recomendation: *Take this little red corvette out for a spin and serve chilled with anything hot of the summer grill.*

Soil: *different soils of the Keuperstufenlandschaft (keuperlandscape)*
Vinification: *saignée from different red wines, spontaneous fermentation in stainless steel tank*
Analaysis: *Alcohol: 11,5 % vol, Acidity: 5,4 g/l, Residual sugar: 5,0 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 ROT, TROCKEN QbA

Eine geschmeidige, mittelgewichtige rote Begegnung von Cabernet Dorio, Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder. Entspannte rote Frucht mit Brombeeranklängen. Perfekter Allrounder, der leicht gekühlt noch frischer wirkt.

Speiseempfehlung: Wunderbar zu allen Arten von Antipasti, warmen Vorspeisen oder Geräuchertem.

Boden: Verschiedene Böden der Keuperstufenlandschaft
Vinifikation: Maischegärung (ohne Reinzuchthefen) und Ausbau im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 11,0 % vol, Säure: 4,9 g/l, Restzucker: 3,1 g/l

A smooth, medium-bodied red blend of Cabernet Dorio, Portugieser, Dornfelder and Spätburgunder. Supple ease, with bright notes of red fruits and mulled blackberry flavors. Perfect allrounder, serve slightly chilled to highlight the freshness.

Food Recomendation: *Great with antipasti, warm appetizers or cold smoked meats.*

Soil: *different soils of the Keuperstufenlandschaft (keuperlandscape)*
Vinification: *mash fermentation of Pinot noir, Dornfelder, Cabernet Dorio, spontaneous fermentation. Wine matured in big oak barrels.*
Analaysis: *Alcohol: 11,0 % vol, Acidity: 4,9 g/l, Residual sugar: 3,1 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2015 STETTENER RIESLING KIESELSANDSTEIN

Dieser dichte, konzentrierte Riesling ist auf steinig kargen Böden gewachsen, selbstbewußt und seiner sicher. In der Nase steigt er mit rauchiger Zitrone und Orangenblüten ein, was sich am Gaumen strahlig, steinig und dezent würzig fortsetzt. Mit straffer, aber ausgewogener und präziser Säure geht er schließlich auf mysteriöse und doch überraschend positive Weise in ein weiches, beinahe verspieltes Finale über.

Speiseempfehlung: Fährt zu voller Größe mit allen Arten von heimischen Gemüsen auf.

Boden: Kieselsandstein (Feldspat, Quarz, Glimmer, Dolomit)
Vinifikation: Spontangärung im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 5,8 g/l

Grown in craggy, stony soils, this intense Riesling is both self-assured and self aware. The nose opens with sophisticated and smoky citrus – lemon peel, orange blossom – that supplements the steely, stony and subtly spicy palate. With a taut, balanced acidity and precision, the soft, almost playful finish offers a mysterious yet welcome surprise.

Food Recomendation: *Truly lovely when paired with traditional vegetables prepared with a contemporary, minimalist flair.*

Soil: *Kieselsandstein (pebblesandstone- feldspar, quartz, isinglass, dolomit)*
Vinification: *spontaneous fermentation in old oak barrels*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 6,2 g/l, Residual sugar: 5,8 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 STETTENER RIESLING GIPSKEUPER

Stille Wasser sind tief, wie dieser elegante Riesling vom tiefen, mineralreichen Keuperboden. Er wird nicht von Aromen, sondern der Textur bestimmt. Steinig und rauchig mit eleganten Details, die rote Früchte und Weinbergspfirsiche ins Spiel bringen. Der tonangebende, salzige Faden zieht sich in ein langes, nussiges und nachdenklich machendes Finale.

Speiseempfehlung: Verträgt sich bestens mit Schweinebraten und Brathuhn, besonders, wenn deren Kruste so richtig knuspert und kracht.

Boden: Gipskeuper (überwiegend rötlichen Tonsteinen – mit Einlagerungen von Gips-, Anhydrit- und Steinsalzlagen)
Vinifikation: Selektive Lese und Spontangärung im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 6,1 g/l, Restzucker: 8,6 g/l

Still waters run deep, and so does this elegant Riesling. Texture rather than aroma drives this Riesling from deep, mineral-rich keuper soils. Stony and smoky with an elegant detailing of red fruit and vineyard peach. The central, saline seam provides a long, nutty and thought-provoking finish.

Food Recomendation: *Pairs well with slow-roasted pork or poultry, especially with plenty of crisp, homemade crackling.*

Soil: *Gipskeuper (gypsumkeuper, predominat red claystone with enclaved gypsum)*
Vinification: *spontaneous fermentation in stainless steel tank*
Analaysis: *Alcohol: 11,5 % vol, Acidity: 6,1 g/l, Residual sugar: 8,6 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 STETTENER RIESLING SCHILFSANDSTEIN

Reife, verspielte gelbe Frucht – Aprikosen und Birnen – in der Nase bereiten den Grund für schlanke, würzige Noten, die an Dill und weiße Pfirsiche erinnern. Saftig und doch anmutig, mit gut gebändigter Säure, strahlender, salziger Mineralität und einem lang anhaltendem Aprikosenfinale.

Speiseempfehlung: Der salzige, steinige Kick macht diesen Wein zum perfekten Begleiter für rohe Austern – entweder direkt am Meer oder im Lieblingsrestaurant.

Boden: Schilfsandstein (skelettreicher, kalkfreier Sandstein)
Vinifikation: Selektive Lese und Spontangärung im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 4,2 g/l

Ripe, playful yellow fruits - apricot and pear - in the nose smooth the path for a slender, savory palate of dill and white peach. Juicy yet graceful with streamlined acidity, brilliant saline minerality and a lingering, apricot finish.

Food Recomendation: *A salty, stony kick makes this a natural partner with a plate of oysters - either at the seaside or your favorite raw bar.*

Soil: *Schilfsandstein (reedsandstone without limestone, rich of skeletons)*
Vinification: *spontaneous fermentation in stainless steel tank*
Analaysis: *Alcohol: 12,0 % vol, Acidity: 5,5 g/l, Residual sugar: 4,2 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 STETTENER ZWEIGELT UNTERE BUNTE MERGEL

Kühle, jubelnde Schwarzkirsch-, Cassis- und Veilchennoten thronen auf einem breitgefächerten Spektrum von wunderschönen, vielschichtigen Kräuter- und Fruchtaromen. Saftig und ausgewogen, mit einer subtilen Komplexität, die auf schwarzer Pfefferwürze und samtigen Gerbstoffen ruht. Trinkt sich bereits bestens, wird aber während der nächsten drei bis fünf Jahre noch aufbauen.

Speiseempfehlung: Ein so guter Wein läßt jegliches Gegenüber auf dem Teller brillieren, aber es lohnt sich zweifellos, den Grill anzufeuern und mit allem Erdenklichen von feinen Bratwürsten bis hin zu scharfen Merguez und gut gewürzen Koteletts zu bestücken.

Boden: Unterer Bunter Mergel
Vinifikation: Maischegärung (Spontangärung) und Ausbau im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 4,1 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

Cool, clarion notes of black cherry, cassis and violets packed atop of a full spectrum of beautiful, layered herbal and fruit flavors. Juicy and balanced, with a subtle complexity that builds on the black pepper spice and velvety tannins. Beautiful to drink now, but will continue to develop over the next 3 - 5 years

Food Recomendation: *A wine this good makes any culinary partner look good, but consider firing up the barbecue with anything from mild brats and spicy merguez to a finely spiced chop.*

Soil: *Unterer Bunter Mergel (lower multicolored marl)*
Vinification: *spontaneous fermentation and ripening in old oak barrels*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 4,1 g/l, Residual sugar: 2,0 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 STETTENER LEMBERGER UNTERE BUNTE MERGEL

Ansprechende, zugängliche Noten von Kirschen, roten Johannisbeeren und frischen Kräutern, vor allem Rosmarin und Thymian. Die Balance zwischen strahlender Säure und konzentrierter Mineralität verleiht diesem Wein eine überraschend ranke, schlanke Figur und ein kühles, lang anhaltendes Finale. Noch verhalten und schüchtern, ist die Geduld aber mehr als wert.

Speiseempfehlung: Ein traditionsverbundener Wein, der ein ebenso klassisches Gegenüber verdient, wie gebratenen Fasan oder Lamm.

Boden: Unterer Bunter Mergel
Vinifikation: Maischegärung (Spontangärung) und Ausbau im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 4,3 g/l, Restzucker: 1,8 g/l

Appealing, approachable flavors of cherry, red currants and fresh herbs -- especially rosemary and thyme. The balance of intense, bright acidity and concentrated minerality lend this wine a surprisingly lithe silhouette and a cool, lingering finish. Slow and shy to come around, but so very much worth the wait when she does.

Food Recomendation: *A traditional wine worthy of a traditional pairing, such as roasted pheasant or lamb.*

Soil: *Unterer Bunter Mergel (lower multicolored marl)*
Vinification: *spontaneous fermentation and ripening in old oak barrels*
Analaysis: *Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 4,3 g/l, Residual sugar: 1,8 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2015 STETTENER HÄDER RIESLING, JUNGES SCHWABEN

Entschieden und steinig mit frischen Aromen: Pfirsich, Birne, Limettenschale, weiße Blüten und Flieder. Am Gaumen saftig und mineralisch mit grünem Apfel und Geißblatt, von der Säure straff und elegant gebunden. Anspruchsvoll und komplex mit einer Ahnung von frischem Hefezopf am Sonntagmorgen.

Speiseempfehlung: Ein großartiger Partner für Regionales wie Schweinebraten mit Spätzle, aber auch "Neuem" wie gebratenem Seeteufel mit Ingwer und Zitrone.

Boden: Stubensandstein 400m NN
Vinifikation: Spontangärung im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 2,8 g/l

Bold and stony with fresh notes of peach, pear, lime zest, white flowers and lilacs. A dense, juicy mineral palate of green apples and honeysuckle laced up tight with elegant acid strings. Sophisticated and complex with a hint of the fresh brioche on Sunday mornings.

Food Recomendation: *A gorgeous mate for regional fare like pork roast with spaetzle or cuisine from afar, like roasted monkfish spiced with bright notes of ginger and lemon.*

Soil: *Stubensandstein (sandstone with a lot of quartz) altitude 400m above the sea*
Vinification: *2 weeks maceration time spontaneous fermentation in old oak barrels*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 5,3g/l, Residual sugar: 2,8 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 SAUVIGNON BLANC, STETTENER PULVERMÄCHER

Verführerische, duftende Schönheit mit den schlanken Noten weißer Johannisbeeren, Rosen und frischem Hefegebäck. Anfangs schüchtern und zurückhaltend belohnt sie etwas Geduld im Glas mit eleganten Stachelbeer- und Honigmelonennoten. Seine feine cremige Art mildert die charakteristische Sauvignon-Direktheit.

Speiseempfehlung: Eher von Finesse als Modetrend bestimmt passt dieser VDP. Erste Lage Sauvignon bestens zu Meeresfrüchten oder einer Scholle mit jeder Menge frischer Kräuter.

Boden: Schilfsandstein und Stubensandstein
Vinifikation: Spontangärung, Ausbau zum Großteil im alten Holzfass, kleinerer Anteil im Edelstahltank
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 4,8 g/l, Restzucker: 5,3 g/l

This heady aromatic beauty shows sleek notes of ripe white currants, rose and brioche. Shy and restrained initially, a bit of time in the glass rewards with elegant flavours of gooseberry and honeydew melon. A subtle creaminess softens the characteristic crackling Sauvignon spine.

Food Recomendation: *Shaped by finesse rather than fashion, this VDP.Erste Lage Sauvignon makes a delightful pairing with seafood or a delicate flounder with lots of fresh herbs.*

Soil: *Schilfsandstein (Reedsandstone) and Stubensandstein (Stubensandstone)*
Vinification: *spontaneous fermentation and ripening mainly in old oak barrels and small part in stainless steel*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 4,8 g/l, Residual sugar: 5,3 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2016 STETTENER PULVERMÄCHER, GRAUBURGUNDER

Von der komplexen Art der schroffen Kalkfelsen und den Sandsteinböden der Lage geprägt zieht es diesen konzentrierten Grauburgunder in seiner Jugend in zwei Richtungen zugleich. Zu zwei Dritteln ist er ganz reife gelbe Früchte, zum anderen jedoch elektrisierende Zitrusfrucht und spannungsvolle Säure. Zusammen führen sie ihn in ein langes und mitreißendes Ananas-Finale. Flaschenreife wird die beiden Seiten seiner Persönlichkeit zu einem vielfältigen und ausgewogenen Ganzen vereinen.

Speiseempfehlung: Die strahlende Mineralität kommt am besten mit richtig guten Pasta-Gerichten zur Geltung.

Boden: Schilfsandstein (skelettreicher, kalkfreier Sandstein)
Vinifikation: Lange Maischestandzeit, Spontangärung im alten Holzfass
Analyse: Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 4,1 g/l, Restzucker: 6,1 g/l

With a complex nature born of the vineyard's craggy limestone and sandstone soils, this concentrated Grauburgunder shows a split personality in its youth. Two parts wide ripe yellow fruits; one part electric citrus fruit and high-strung acidity. Together they lead into a beautiful long and sweeping pineapple finish. Time in the bottle will bring these two sides together into a rich, and balanced whole.

Food Recomendation: *The brilliant minerality shines best when paired with substantial pasta dishes.*

Soil: *Schilfsandstein (reedsandstone without limestone, rich of skeletons)*
Vinification: *long skin contact, spontaneous fermentation old oak barrels*
Analaysis: *Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 4,1 g/l, Residual sugar: 6,1 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2015 STETTENER PULVERMÄCHER, RIESLING GG RITTERSBERG

Strahlend im Glas, schwungvoll am Gaumen. Die Nase beginnt mit Orangeschale, duftenden weißen Blüten und der Ahnung frisch gebackenen Brotes. Wunderschöne, ausgewogene Zitrus- und weiße Pfirsichnoten sind dicht zu einem festen, mineralischen Kern verwoben. Wie bei der nahezu asketischen, kraftvollen Präzision einer geradlinigen Bach-Komposition hat hier jedes Element seine Aufgabe und seinen Sinn.

Speiseempfehlung: Vielseitiger Partner für alles, was sich ihm gewachsen zeigt: Fisch in nahezu jeglicher Form, gebratenes helles Fleisch inklusive Kaninchen.

Boden: Kieselsandstein (Feldspat, Quarz, Glimmer, Dolomit)
Vinifikation: 14 Tage Maischestandzeit, Spontangärung während zehn Monaten im 500 Liter Holzfass.
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 3,4 g/l

Radiant in the glass, vibrant on the palate. The nose begins with notes of orange zest, perfumed white flowers and the mouth-watering suggestion of fresh baked bread. Beautiful and balanced flavors of citrus and white peach are woven into a tight, mineral core. With the austere, powerful precision of a linear Bach invention, every element has a role and a reason.

Food Recomendation: *Versatile pairing partner to any cuisine that can hold its own: fish in every form, roasted white meat including rabbit.*

Soil: *Kieselsandstein (pebblesandstone- feldspar, quartz, isinglass, dolomit)*
Vinification: *14 days skin contact, spontaneous fermentation during 10 months in 500 liter barrels.*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 6,6 g/l, Residual sugar: 3,4 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2014 STETTENER MÖNCHBERG, SPÄTBURGUNDER GG ALTE HALDE

Lebhaft, mit ganzen Körben voller wilder roter Beeren, Kirschen und weißer Blüten. Eine feste, knackige Energie pulsiert durch die Adern dieser Würze, voller Hoffnung und jugendlichem Ungestüm. Mit ein wenig Luft wird die strahlende Frucht dunkler und saftiger, tritt anstelle der leuchtenden Jugend eine Ahnung herrlicher, ausgewogener Reife. Schon jetzt die reine Freude, aber sicher kommt das Beste erst noch.

Speiseempfehlung: Die feinen Gerbstoffe vertragen sich bestens mit geschmortem Fasan oder einem Cassoulet mit Ente.

Boden: Untere Bunte Mergel
Vinifikation: Maischegärung, Ausbau während zwanzig Monaten im 300 Liter Holzfass.
Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 2,4 g/l

Vivacious, with overflowing baskets of wild red berries, cherries and white blossoms. A taut, tart acidic energy pulses through the spicy palate, reaffirming the hope and youthful impetuousness. Time in the glass turns the bright fruits darker and juicier, replacing the shine of youth with a glimpse of beautiful and balanced maturity. While it is drinking beautifully now, the best is surely yet to come.

Food Recomendation: *The delicately styled and fine-grained tannins pair elegantly with a pheasant casserole or duck cassoulet.*

Soil: *Untere Bunte Mergel (lower multicolred marl)*
Vinification: *spontaneous mash fermentation, ripening during 20 months in 300 liter barrels.*
Analaysis: *Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 5,2 g/l, Residual sugar: 2,4 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2014 STETTENER MÖNCHBERG, LEMBERGER GG SCHALKSBERG

Köstlich duftende Noten, die an schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen und kühle frische Kräuter erinnern, geben in diesem raffinierten, spannenden Stück den Ton an. Saftige, einladende Frucht in Nase und Gaumen werden von erdiger Würze und frischer, nicht zu übersehender Säure verstärkt. Zwanzig Monate in 300 Liter-Holzfässern sorgen mit cremiger Struktur und elegantem, geschmeidigem Gerbstoff für ein Gegengewicht zu diesem festen Griff. Trinkt sich jetzt bereits wunderbar, wird aber weiterhin und für eine lange Zeit positiv überraschen.

Speiseempfehlung: Elegant und inspirierend zu gegrilltem Lamm oder Wild mit Früchten oder einer weinbestimmten Sauce.

Boden: Untere Bunte Mergel
Vinifikation: Maischegärung, Ausbau während zwanzig Monaten im 300l Holzfaß
Analyse: Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 2,4 g/l

Delicious and fragrant notes of blackcurrant, ripe plum and cool, fresh herbs set the tone for this refined, complex number. Juicy, inviting fruits on the nose and palate are backed with an earthy spice and a crisp, inescapable acidity. Twenty months in 300 liter wooden barrels balances the bite with a creamy structure and elegant, supple tannins. Drinking beautifully now but will continue to surprise and impress for a long time to come.

Food Recomendation: *Elegant, sophisticated pairing with grilled lamb, or game with fruit or wine sauce.*

Soil: *lower multicolred marl*
Vinification: *spontaneous mash fermentation, ripening during 20 months in 300 liter barrels.*
Analaysis: *Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 5,7 g/l, Residual sugar: 2,4 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2013 STETTENER PULVERMACHER GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

Goldgelb im Glas mit saftigen, konzentrierten Noten reifer Litschi, die von frischem kräutrigem Grün und einem aufkeimenden hauch früher Sommerrosen akzentuiert werden. Sanfte Säure und ein entspannter mineralischer Kern gehen in üppige geschmackliche Vielfalt über. Jetzt saftig und zugänglich, ist hier doch die Aussicht auf ernsthafte würzige Komplexität mit etwas Zeit.

Speiseempfehlung: So gut wie jede Art von wirklich gutem Käse, besonders Blauschimmel.

Analyse: Alkohol: 12,0 % vol, Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 17 g/l

Yellow gold in the glass with luscious, concentrated notes of ripe lychee accented by fresh herbal greens and a developing touch of early summer rose. Gentle acidity and a lightly laced mineral core lead into a richly textured palate. Juicy and approachable now, but promises a serious, sophisticated and spicy complexity when given time.

Food Recomendation: *Any hand-chosen cheese course, and especially blue cheeses.*

Analaysis: *Alcohol: 12,0 % vol, Acidity: 5,3 g/l, Residual sugar: 17 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006

VDP

2012 STETTENER PULVERMÄCHER RIESLING AUSLESE

Der Duft honigartiger Üppigkeit wird verführerisch von Maracujapüree und Sommersonneblüten getragen. Die dichten Geschmacksnoten legen sich über eine Welle von verführerisch reifer Ananas und Maracuja, um dann in vielschichtige Ahnungen von würziger Nelke und Piment überzugehen. Bereits jetzt ausdrucksvoll und zugänglich steht diese lustvolle Verführung doch erst ganz am Anfang eines langen, erfüllten Lebens.

Speiseempfehlung: Ein traditionsgeprägter Wein, der sich über ähnliche Gegenüber freut, allen voran gereifte Ziegenfrischkäse von der Loire.

Analyse: Alkohol: 11,0 % vol, Säure: 6,3 g/l, Restzucker: 45 g/l

The scent of honeyed opulence is borne temptingly by passion fruit puree and sunny summer flowers. The concentrated flavors descend upon a wave of mouth-watering ripe pineapple and passionfruit before giving way to dense layers of savory cloves and allspice. Expressive and approachable now, this luscious temptation is only at the beginning of a long, full life.

Food Recomendation: *A traditional wine that will thrive with a traditional pairing such as mature fresh goat cheeses, especially from France's Loire Valley.*

Analaysis: *Alcohol: 11,0 % vol, Acidity: 6,3 g/l, Residual sugar: 45 g/l*

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

VDP. Prädikatsweingut

Junges Schwaben

demeter
DE-Öko-006