



„Am Ende ist es das Zusammenspiel von Erde, Wasser, Luft, Sonne, Mauern und Rebe, welches in unseren Hängen ein ganz einzigartiges Mikroklima schafft“

Für unsere Weine geben wir alles

Gemeinsam mit meiner Familie bewirtschafte ich nun ca. 65 a Weinberge in einer der schönsten Weinregionen Deutschlands, bestockt mit Lemberger, Riesling, Weißburgunder, Gewürztraminer und Schwarzriesling.

Da sich unsere Weinberge hauptsächlich an den steilen Hängen von Neckar und Enz befinden, ist ihre Bewirtschaftung sehr arbeitsaufwendig und schweißtreibend. Die Reben stehen dort auf kleinen Terrassen, den sog. „Schranna“ diese lassen keine Arbeit mit modernen Maschinen zu. Dadurch ist ausschließlich Handarbeit gefordert – egal ob an heißen Sommer- oder an eisigen Wintertagen – wenn der Weinberg ruft, sind wir zur Stelle! Zur Arbeit an den Reben kommt die Instandhaltung und Sanierung der Mauern hinzu, welche wir mit viel Fleiß und Energie leisten. Der Lohn dafür sind unsere von ihrem einzigartigen Terroir geprägten Weine.

Weingut Velte

Felix Velte
Forststrasse 12
D-74379 Ingersheim

Telefon: +49 157 803 090 37
info@wein-velte.de
www.wein-velte.de



So schmeckt Heimat

Lemberger *Schrannawengert* | Trocken **0,75 l**

16,00 €

Unser Bester

Das Besondere an unserem „Schrannawengert“: seine vollreifen Trauben stammen aus unseren besten und ältesten Terrassenweinbergen – und das kann man schmecken! Unser „Schrannawengert“ ist ein typischer Lemberger mit internationalem Einschlag, der bereits auf den ersten Blick durch sein dunkles Rot im Glas besticht. Der Wein riecht intensiv nach Gewürznelken, Süßholz sowie schwarzem Pfeffer und weckt Erinnerungen an Waldboden. Im Mund kommt dann das dichte und intensive Gerbstoffgerüst zum Tragen. Dies unterstützt die Aromen von Sauerkirschen, schwarzem Pfeffer und getoastetem Eichenholz. Hinzu kommen Nuancen von Leder, Zimt und schwarzer Johannisbeere.

Passt hervorragend zu

Gut gewürzte Speisen
Intensive Speisen

Besonderheiten

Langer Nachhall
Würzige Aromen

Lemberger | Trocken **0,75 l**

10,00 €

Der echte Schwabe

Unser klassischer Lemberger zeigt sich typisch schwäbisch und kommt im Glas in einem intensiven Sauerkirschrot. In der Nase kitzelt er Aromen von Vanille, Kirschen und Zedernholz wach, gibt aber auch einen Hauch von schwarzer Johannisbeere frei. Das komplexe Gerbstoffgerüst lässt vordergründig die Aromen von Zedernholz, Kirschen sowie Johannisbeere schmecken, aber auch Eindrücke von Lakritze und Waldaromen gewinnen.

Passt hervorragend zu

Wild, Rostbraten sowie generell
Braten von Rind und Schwein

Besonderheiten

Intensive Frucht mit angenehmer
Gerbstoffstruktur

Die vollreifen Trauben für unsere Lemberger lesen wir selektiv von Hand. Dabei halbieren wir die Trauben bereits Anfang August, noch bevor die Reifephase beginnt, um auf diese Weise die Nährstoffversorgung der Früchte zu optimieren. Anschließend werden die handverlesenen Trauben von uns schonend abbeert und zwei Wochen auf der Maische vergoren. Nach Beendigung der Gärung werden die Trauben schließlich abgepresst und der entstandene Jungwein in Barrique gefüllt. Darin wird er knapp ein Jahr gelagert, bevor er – wie bei unseren Rotweinen üblich – unfiltriert abgefüllt wird.

Weissburgunder | Trocken **0,75 l**

8,00 €

Der Harmonische

Unser Weißburgunder zeigt sich im Glas in einem zarten Strohgelb. Dabei verführt er durch seine klare Nase mit Aromen von reifen Pfirsichen, Limetten und heimischen Äpfeln. Im Mund gefällt unser Weißburgunder vor allem durch seine weiche, bekömmliche Art. Zu dem bereits präsenten Aroma von reifen Pfirsichen, gesellen sich Anklänge von Mandeln und Vanille. Der Abgang ist noch lange präsent und animiert so gekonnt den Trinkfluss.

Passt hervorragend zu

Vesper, Pasta & Gegrilltem

Besonderheiten

Präsenter Abgang
Feinfruchtige Nase

Riesling | Trocken **0,75 l**

10,00 €

Der Mineralische

Unser Riesling präsentiert sich sortentypisch schwäbisch in klarem Gelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist extrem vielschichtig mit Düften von Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsichen und Golden Delicious Äpfeln. Hinzu kommen würzige Noten von Zimt und Mandeln. Im Mund offenbart der Wein dann seine ganze Mineralität mit knackiger Säure sowie den klaren Aromen von reifen Weinbergpfirsichen und Quitte.

Passt hervorragend zu

Käse, Salate & Süßes

Besonderheiten

Einzigartige Mineralität
Typisch schwäbisch

Die vollreifen Trauben für unsere weißen Weine werden von uns selektiv von Hand gelesen und schonend abbeert. Nach entsprechender Maischestandzeit, welche die Extraktion der Aromen optimiert, werden die Trauben sorgfältig gepresst. Der gewonnene Saft wird zwischen 14-18° C, teilweise in Holzfässern vergoren, bevor der so entstandene Jungwein bis Mitte März auf der Feinhefe gelagert wird. Abschließend folgt die Filtration sowie das Abfüllen auf die Flasche.

Rosé | Trocken **0,75 l**

8,00 €

Der Ausgewogene

Unser Rosé besteht zu etwa 90 % aus Lemberger und zu 10 % aus Schwarzriesling Trauben. Die Farbe seines Cuvées erinnert an das leuchtende Rosa des Lachses. Riecht man ins Glas, so lassen sich feine Aromen von Erdbeere und Grapefruit erahnen sowie Nuancen von Akazienblüten. Durch das wohl ausbalancierte Süße-Säure-Verhältnis, hat dieser Wein einen angenehmen Trinkfluss und verwöhnt den Gaumen mit Aromen von reifen Erdbeeren und einem Hauch von Mandeln und Haselnüssen.

Passt hervorragend zu

Fisch, Geflügel & Salate

Besonderheiten

Der ideale Wein für ein Feierabendgläschen
alleine, aber auch für die Bewirtung von Gästen
in großer Runde

RABATT



AB 150 EURO
WARENWERT



AB 300 EURO
WARENWERT

ZAHLUNG

Die Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Die Preise verstehen sich bei Abholung ab Weingut. Die Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort ist 74379 Ingersheim..

VERSAND

6,90 € pro Paket

ab 12 Flaschen ist der Versand für Sie kostenfrei

ROTIWEIN WEISSWEIN ROSÉ