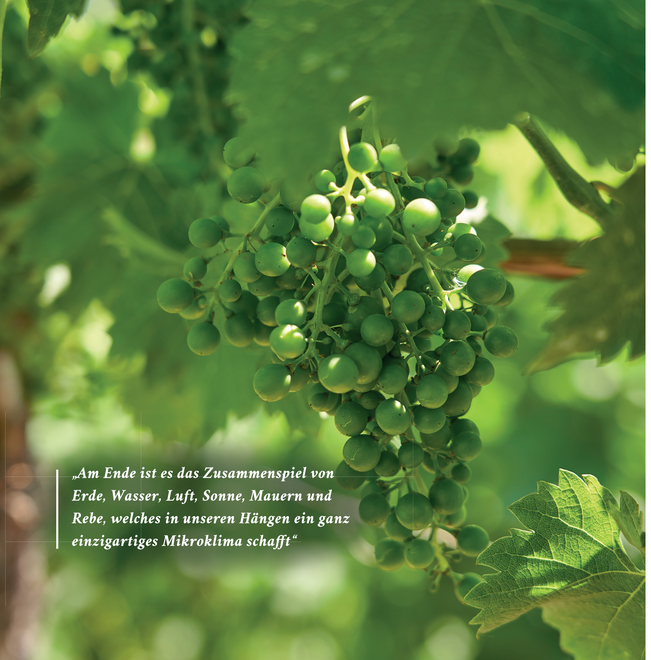


„Am Ende ist es das Zusammenspiel von Erde, Wasser, Luft, Sonne, Mauern und Rebe, welches in unseren Hängen ein ganz einzigartiges Mikroklima schafft“

Für unsere Weine geben wir alles

Gemeinsam mit meiner Familie bewirtschafte ich nun ca. 90 Ar Weinberge in einer der schönsten Weinregionen Deutschlands, bestockt mit Lemberger, Weißburgunder, Riesling, Gewürztraminer, Trollinger, Cabernet Sauvignon, Syrah und ein kleines bisschen Cabernet Franc sowie Muskateller.

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

Öffnungszeiten:
Dienstag + Freitag
17:30 bis 19:00 Uhr
und nach Vereinbarung

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

VELTE

So schmeckt Heimat

MEHR ÜBER UNSERE SORTEN UND QUALITÄTSSTUFEN ERFAHREN SIE HIER

Lemberger Schrannawengert | Trocken **0,75 l** 18,00 €

Unser Bester

Das besondere an unserem „Schrannawengert: nur die schönsten Trauben werden für diesen außergewöhnlichen Wein verwendet – und das kann man schmecken. Diese stammen aus unseren ältesten und besten Terrassenweinbergen. Anschließend werden die Trauben traditionell in der offenen Bütte, Maischevergoren und nach der Pressung für circa zwei Jahre in erst- und zweitbelegten Barriques gelagert. 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.

Herstellung
Mindestens 2 Jahre Barriquelager, aus unseren besten Terrassenlagen, unfiltriert abgefüllt

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 leuchtet 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.

Herstellung
Handverlesene vollreife Trauben
Mindestens 1 Jahr Barriquelager

Passt hervorragend zu
Wild, Rostbraten sowie generell Braten von Rind und Schwein

Besonderheiten
Intensive Frucht mit angenehmer Gerbstoffstruktur

Für die Herstellung unserer Rotweine beginnen wir bereits Anfang August den Ertrag zu reduzieren. Dazu schneiden wir ganze Trauben heraus oder halbieren diese. Dadurch wird die Nährstoffversorgung der verbliebenen Trauben verbessert und wir erhalten im Herbst hochkonzentrierte Trauben. Diese ernten wir selektiv von Hand, anschließend werden diese schonend abgebeert und zwischen zwei und vier Wochen auf der Maische vergoren. Nach der Gärung werden die Trauben ausgepresst und der so entstandene Jungwein in Barriquefässer gefüllt. Dann wird er je nach Qualitätsstufe ein bis drei Jahren gelagert und im Anschluss in Flaschen gefüllt.

ROTWEIN

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 bunter Kräuterwiese. 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.

Herstellung
Spontan im großen Holzfass vergoren und Ausgebaut, Feinhefelager bis Ende Juli

Passt hervorragend zu
Käse & Salate

Besonderheiten
Einzigartige Mineralität
Typisch schwäbisch

Riesling Kabinett | Trocken **0,75 l** 10,00 €

Der Fruchtige

Bei unserem Riesling Kabinett wird im Unterschied zu allen anderen Weinen, die Gärung nachdem der gewünschte Restzuckerwert erreicht ist, mithilfe einer Kühlanlage solange herunter gekühlt bis die Gärung abstoppt. Dadurch behält der Wein seine frische schön eingebundene Süße, die hervorragend mit der Säure des Rieslings harmoniert.
Der Kabinett zeigt sich in einem leuchtendem Gelb. Er betört die Sinne mit Gerüchen von Kräuterwiese, Zitrus und Pfirsichen.

Herstellung
Ausbau im großen Holzfass bis März auf der Feinhefe, abgestoppte Gärung

Passt hervorragend zu
Süßem, geselligen Abenden

Besonderheiten
Perfektes süße/Säure Verhältnis, Spaß im Glas

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.

Herstellung
Je zur Hälfte im edelstahltank und im Barrique ausgebaut, Feinhefelager bis Mitte März

Passt hervorragend zu
Vesper, Pasta & Gegrilltem

Besonderheiten
Präsenter Abgang
Feinfruchtige Nase

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.

Herstellung
Ausbau im Edelstahltank,
90% Lemberger
10% Schwarzriesling

Passt hervorragend zu
Fisch, Geflügel & Salate

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

Die durch starke Ertragsreduktion vollreifen Trauben für unsere weißen und Roséweine werden von uns selektiv von Hand gelesen und schonend abgebeert. Nach entsprechender Maischestandzeit, welche die Extraktion der Aromen optimiert, werden die Trauben sorgfältig gepresst. Der gewonnene Saft wird zwischen 14-20° C, größteils in Holzfässern vergoren, bevor der so entstandene Wein bis März bzw. Juli auf der Feinhefe gelagert wird. Abschließend folgt die Filtration sowie das Abfüllen auf die Flasche.

WEISSWEIN & ROSE

SEKT

Riesling Sekt | Trocken **0,75 l** 15,00 €

„on the Rocks"

On the Rocks" - bekannt als Bezeichnung für eisgekühlte Getränke. Wir übersetzen in unserem Sinne. „Auf den Steinen" verdeutlicht die Verbindung des Sektes zu unseren Terrassenweinbergen.
Unser Rieslingsekt, nach traditioneller Flaschengärung hergestellt, besticht durch seine mineralische Aromatik und sein feinperliges Mousseux. Vor der Versektung wurde der Grundwein vergoren anschließend sechs Monate im Edelstahltank und nach der Flaschenfüllung nochmal 14 Monate auf der Feinhefe gelagert.

Herstellung
traditionelle Flaschengärung, knapp zwei Jahre Hefelager

Passt hervorragend zu
Apertiv, Feierlichkeiten aller Art

Besonderheiten
Prickelnder Genuss, 100% Riesling

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. Ab Erscheinung dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.