

Erbach im Rheingau, 12. November 2015

## **Winzer von Erbach eG stellt mit 2012er Pinot Noir Landessieger in Hessen Galadinner mit 6 Landessiegern im Schlosshotel Reinhartshausen am 14.11.2015**

**Erbach im Rheingau.** Kerngesunder, vollreifer Spätburgunder mit 100° Oechsle – bereits im Oktober 2012, als Kellermeister Jochen Bug und Ronald Müller-Hagen, Geschäftsführer der Winzer von Erbach eG, die Trauben in der Kelter hatten, war die Richtung klar: Mit diesem Wein sollte eine neue Dimension betreten werden. Man ließ den Most bei ungewöhnlich niedriger Temperatur sehr langsam vergären und anschließend 27 Monate in französischen und amerikanischen Barrique-Fässern reifen, bevor der Wein im Mai 2015 abgefüllt wurde.

Der 2012er Pinot Noir Rotwein der Winzer von Erbach eG machte in Fachkreisen schnell die Runde und erreichte mit den Titel „Landessieger in Hessen“ in der Kategorie Spätburgunder Rotwein trocken seinen vorläufigen Höhepunkt.

Der Wettbewerb Landessieger fand in den 6 Kategorien statt: Riesling trocken, Riesling halbtrocken, Riesling fruchtig, Spätburgunder Rotwein trocken, Spätburgunder Weißherbst und Sekt b. A..

Am Samstag, 14. November 2015, wird der Winzer von Erbach Pinot Noir Rotwein zusammen mit weiteren 5 Siegerweinen der Hessischen Landesprämierung zu 6 ausgesuchten Gängen im Schlosshotel Reinhartshausen serviert. Die Winzer stellen sich und ihren Wein zwischen den Gängen vor und treten in einen Dialog mit dem Chef de Cuisine Florian Hirschmann, der das Menü passend zu den Weinen entwickelt hat.

[Zeichen inklusive Leerzeichen: 1506](#)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Ronald Müller-Hagen  
Geschäftsführer, Vorstandsvorsitzender  
Fon: +49 (0)6123 90 03 90  
Mobil: +49 (0)177 291 55 43  
E-Mail: m-h@winzer-von-erbach.de

### **14. November 2015 – Best of Hessen im Schlosshotel Reinhartshausen**

14.00 – 18.00 Uhr Taste the Best – Weindegustation, Kelterhalle Schlosshotel Reinhartshausen  
Flanierkarte EUR 15,00 (im Menüpreis inklusive)

19.00 Uhr Landessieger – Degustations-Menü, 6 Winzerpersönlichkeiten und Ihre Weine  
Festsäle Schlosshotel Reinhartshausen

Eintritt zu Taste the Best, Degustations-Menü mit Landessiegerweinen, Aperitif, Digestif, Wasser und Kaffee  
Dinnerkarte EUR 149,00

### **Details zum Wein Landessieger, Kategorie Spätburgunder Rotwein trocken:**

#### **2012er Pinot Noir Rotwein Barrique**

Qualitätswein - trocken

27-monatige Reife in französischen und amerikanischen Barrique-Fässern,  
gekühlt vergoren, gelesen mit 100° Oechsle

Goldene Preismünze, Landessieger in Hessen 2015!

**Analyse:** Restsüße: 0 g/l, Fruchtsäure: 5,3 g/l, Alk.: 15,0 % vol

**Geschmack:** enorm komplexer Spitzenburgunder mit ausgereifter Tanninstruktur und finessenreichen Aromen von geröstetem Kaffee, Backpflaume, Pfeffer und Vanille. Ein Pinot Noir mit Zukunft.

## **Die Winzer von Erbach eG**

"Klein aber fein" ist das Motto der höchstprämiierten Winzergenossenschaft im Rheingau. Auf 34 Hektar Erbacher und Kiedricher Lagen werden fruchtbetonte, mineralische Riesling- und samtige Spätburgunderweine erzeugt. Rund 45 Mitgliedswinzer liefern Ihre Trauben in Erbach ab. Die gekühlte, temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank, ein Lager auf der Feinhefe und das Geschick des Kellermeisters führen zu einem modernen Riesling-Typ.

"...gehört zweifellos zu den besten und zuverlässigsten Winzervereinigungen in Deutschland..."  
(Weinführer Wein-Plus über die Winzer von Erbach eG)

"Die Weine der Winzer von Erbach gewinnen von Jahr zu Jahr mehr Profil, was wir mit einer Aufwertung zu einem besonders empfehlenswerten Betrieb honorieren." (Gault Millau Wein Guide 2015)

[www.winzer-von-erbach.de](http://www.winzer-von-erbach.de)

### **Kontakt:**

WINZER VON ERBACH eG  
Ringstraße 28  
65346 Erbach im Rheingau

Fon: +49 (0)6123 90 03 90  
Mobil: +49 (0)177 291 55 43  
Fax: +49 (0)6123 47 99

[m-h@winzer-von-erbach.de](mailto:m-h@winzer-von-erbach.de)  
[www.winzer-von-erbach.de](http://www.winzer-von-erbach.de)

### **Dokument im Internet:**

[http://www.winzer-von-erbach.de/pressemitteilung\\_11.11.2015.html](http://www.winzer-von-erbach.de/pressemitteilung_11.11.2015.html)

### **Downloads:**

<http://www.winzer-von-erbach.de/presse/Landessieger2015.doc>  
<http://www.winzer-von-erbach.de/presse/Landessieger2015.pdf>

### **Fotos:**

<http://www.winzer-von-erbach.de/presse/WvELandessiegerPreisverleihung.jpg>  
[http://www.winzer-von-erbach.de/presse/WvEPinotNoir2012\\_1.jpg](http://www.winzer-von-erbach.de/presse/WvEPinotNoir2012_1.jpg)  
[http://www.winzer-von-erbach.de/presse/WvEPinotNoir2012\\_Freisteller.png](http://www.winzer-von-erbach.de/presse/WvEPinotNoir2012_Freisteller.png)