

Weißweine	0,75 l
------------------	---------------

1. **CHARLY'S ELBLING –feinherb-**
RZ 13,8 g/l, S 5,8 g/l 4,50 €
2. **dto. (Literflasche)** 4,80 €
3. 2010er **ELBLING trocken**
RZ 5,8 g/l, S 5,2 g/l 4,50 €
4. **dto. (Literflasche)** 5,00 €
5. 2009er **ELBLING trocken (Ltr)**
RZ 6,7 g/l, S 6,0 g/l 5,00 €
6. 2009er **ELBLING Classic**
RZ 10,1 g/l, S 6,8 g/l 4,50 €
7. 2009er **ELBLING - Alte Reben-**
RZ 14,1 g/l, S 6,9 g/l 5,00 €
8. 2010er **ELBLING - Alte Reben-**
RZ 12,1 g/l, S 5,5 g/l 5,00 €
9. 2010er **MÜLLER-THURGAU -fruchtig-**
RZ 24,2 g/l S 6,2 g/l 5,20 €
10. 2009er **AUXERROIS feines Aroma, mild**
RZ 7,2 g/l S 4,8 g/l 4,80 €
11. 2010er **SOLARIS charaktervoll, mild**
RZ 7,2 g/l S 4,8 g/l 5,00 €
12. 2010er **KERNER Lieblich, rassig**
RZ 27,6 g/l S 6,2 g/l 5,30 €

Rotweine	0,75 l
-----------------	---------------

13. 2008er **ROTLING rosé**
RZ 9,0 g/l S 5,8 g/l 4,00 €
14. 2007er **BLAUER SPÄTBURGUNDER**
-Rotwein- trocken
RZ 1,6 g/l S 4,8 g/l 5,20 €

Elbling-Sekt	0,75 l
---------------------	---------------

- 2009er Wincheringer Burg Warsberg
BRUT und EXTA-BRUT 8,00 €
Klassische Flaschengärung
- 2009er **SECCO** 5,00 €
-weiss-
- 2008er **ROSECCO** 6,00 €
-rosé-

RZ = Restzuckergehalt in Gramm /Liter
S = Säuregehalt in Gramm/Liter

Elbling - Spezialität der Obermosel

Der Elbling ist die älteste Edelrebe, die in Deutschland angebaut wird. Schon die Römer fanden diese Weißweinrebsorte an der Mosel vor, als sie 49 v. Chr. das Gebiet der Treverer - die heutige Landschaft an der Mosel, Saar und Ruwer - eroberten. Die Rebsorte nannten sie einfach "albus - die Weiße". Von Ihr leitet sich seit über 2000 Jahre der Name Elbling ab.

Im Mittelalter wurde die Elblingrebe im gesamten deutschsprachigen Raum, vom Saale-Unstrut-Gebiet bis nach Burgund, in größter Ausbreitung angebaut. Nur in einigen Gebieten hat sich die Rebe wegen besonders guten boden- und klimabedingten Standorten erhalten.

Heute ist der Anbau im wesentlichen auf die Obermosel begrenzt. Z. Zt. sind etwa 150 ha auf luxemburgischem Gebiet und auf deutscher Seite der Mosel zwischen Konz und Perl rund 700 ha mit der Elblingrebe bepflanzt. Diese kleine Anbaufläche trägt mit dazu bei, daß der Elbling zu einer Rarität geworden ist.

Mehr jedoch sind die vom Boden geprägten Verhältnisse entscheidend für die Spezialität Elbling. Der an der Obermosel vorherrschende Muschelkalkboden verleiht dem Elblingwein seine typische Art, die durch ihre Frische, Lebendigkeit, Fruchtigkeit und besonders Herzhaftigkeit immer mehr Weinfreunde zu Elblingfreunden werden läßt.

Eben diese Herkunft vom Boden sowie dem speziellen Kleinklima verleiht dem Elbling eine weitere wichtige Qualität, nämlich die besondere Eignung zur Versektung. Die Elblingsekte brauchen die Konkurrenz nicht zu scheuen. So haben sie sich in vielen Vergleichsproben auch mit Champagnern als ebenbürtig erwiesen.

Der ökologische Weinbau

Ökologischer Weinbau fängt mit der Erhaltung einer gesunden Bodenstruktur an. Durch Schaffung einer möglichst vielfältigen Bodenflora und -fauna wird dem Boden eine lockere Struktur vermittelt und somit einer Verdichtung entgegengewirkt. Gleichzeitig erhöht man damit die Widerstandsfähigkeit der Weinreben. In der Praxis bedeutet das: Düngen mit organischen Düngern wie Stallmist, Einsaat von Begrünungspflanzen und Gründüngung mit mehrmaligem mulchen im Laufe des Jahres.

Dadurch werden der Humusgehalt und das Bodenlebewesen gefördert. Der Humusgehalt des Bodens wirkt als Wasserspeicher und hält vor allem in den heißen Sommermonaten genügend Wasser für die Weinreben bereit. Da die Pflanzen immer nur soviel Nährstoffe aufnehmen wie sie Wasser aufnehmen können, ist damit die Nahrungszufuhr der Rebe auf natürliche Weise gesichert.

Selbstverständlich werden keine Herbizide, chemisch-synthetische Fungizide und Insektizide verwendet. Stattdessen werden die natürlichen Feinde der Schadinsekten benutzt. Durch vielfältige Begrünung wird ein Lebensraum für eine große Anzahl von Insekten und somit ein Ausgleich im biologischen Ablauf geschaffen. Zur zusätzlichen Pflanzenkräftigung kommen verschiedene Kräuterauszüge sowie Urgesteinsmehl, Schwefel und in Spuren Kupfer zur Pilzbekämpfung zur Anwendung.

Ökologischer Weinbau ist nur unter Verzicht auf Höchsterträge möglich. Diese werden durch treibende, die Umwelt belastende synthetische Düngemittel erreicht. Durch geringere Erträge werden

aber gehaltvollere Weine mit einer ausgeprägt fruchtigen Art erzeugt. Durch diese Anbauform ist es möglich, ein wertvolles Nahrungsmittel zu erzeugen, das im Einklang mit der Natur entstanden ist.

Allgemeine Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich ab Weinkeller inkl. 19 % MwSt und Verpackung in 6er oder 12er Kartons, bei Sekt in 6er Kartons inkl. Sektsteuer.

Versand per DHL in 12er und 18er Kartons, auf Wunsch auch sortiert. Beim Versand erfolgt ein Aufpreis von 7,00 € pro Karton. Ab einem Warenbestellwert über 250,00 € ist die Lieferung frei Haus innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Transportschäden oder Mängel teilen Sie uns bitte umgehend mit. Bei berechtigten Beanstandungen leisten wir selbstverständlich Ersatz.

Die Zahlung erfolgt innerhalb von 14 Tagen auf das Konto 181-008178 bei der Sparkasse Trier-Saarburg. BLZ: 585 501 30
IBAN: DE28 5855 0130 0181 0081 78
BIC: TRISDE55

Mit dieser Preisliste verlieren die vorherigen ihre Gültigkeit (ab Mai 2011).

Charly's Weinkeller

Inh.: Manfred Welter

PREISLISTE

Weine aus ökologischem Anbau
Ökokontrollstelle 039

**(Keller/Betriebsstätte):
Ausgelagerter Keller mitten in
den Weinbergen ca. 1 km
oberhalb der Mosel, Richtung
Luxemburg
Zufahrt über Bahnhofstraße**

**Terrasse für Weinproben bis 50
Personen**

(Postanschrift)
Warsbergerstr. 47,
54457 Wincheringen
Fon.: 06583-495
Fax.: 06583-99 32 20

www.oekowein-welter.de

Info@Oekowein-Welter.de

Stand: Mai 2011