



Post aus Ihrem Weingut - Nr. 24

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

wir hoffen, es geht Ihnen gut und Sie genießen die winterlichen Tage sowie die ersten Tropfen unseres neuen Jahrgangs!

Bei uns sind neben Kellerarbeiten und Abfüllung auch die Weinbergarbeiten bereits voll im Gange. Der jährliche Rückschnitt ist unabdingbar für eine tolle Qualität und guten Ertrag unserer Reben.

Es ist uns eine Freude, Ihnen heute in diesem Newsletter spannende Neuigkeiten aus unserem Weingut zu präsentieren.

Unsere Lagenweine sind wieder da – Sortiment wieder vollständig

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Abfüllung unserer **Lagenweine** des Jahrgangs 2024 nun abgeschlossen ist (mit Ausnahme 2023 Kirrweiler Oberschloss Riesling trocken).

Schauen Sie sich unsere aktuelle Preisliste an und entdecken Sie die Vielfalt unserer Weine!

Besonderheit unserer Lagenweine

Damit dichte und intensive Weine vinifiziert werden können, muss der Grundstock schon beim Rebenschneiden gelegt werden. Der Rebstock wird so massiv zurückgeschnitten, dass im Frühjahr nur wenige Augen austreiben können. Dadurch gedeihen je Rebstock nur wenige Trauben und diese werden dann optimal mit Nährstoffe versorgt. Letztendlich ist das dann auch der Garant, dass die Trauben mit hoher Zuckerreife geerntet werden können.

Diese wenigen Trauben werden dann zur Ernte selektiv gelesen und nach einer Maischestandzeit von etwa 12 Stunden schonend abgepresst.

Um die Vielschichtigkeit und Attraktivität des Weintypes zu erhöhen, werden die Moste nun teilweise mit der natürlichen Hefe, der „Spontangärung“, vergoren. Diese natürlichen Hefen, die direkt mit den Trauben aus dem Weinberg in den Keller kommen, bilden kräftiges und etwas opulenteres Aroma und Körper.

Nach der Gärung liegen unsere Lagenweine bis etwa Februar auf dem Hefedepot und werden dann nach einmaliger Filtration abgefüllt.

Durch das Hefelager und sogar teilweise Aufrühren dieser Hefe, bleiben die Weine länger frisch und man kann die Weine deutlich kräftiger, runder und schmelziger vinifizieren.

Die Lagenweine des neuen Jahrgangs präsentieren sich jetzt schon enorm kräftig und sind ein tolles Geschmackserlebnis mit Langlebigkeit.

Wir hoffen, Sie kommen auch in den Geschmack dieser Weine!



9. Staatsehrenpreis

Wir durften das vergangene Jahr wieder mit einer freudigen Nachricht ausklingen lassen. Erneut haben wir einen Staatsehrenpreis entgegennehmen dürfen - inzwischen der 9. Staatsehrenpreis in Folge.

Es handelt sich um die höchste Auszeichnung des Landes Rheinland-Pfalz und damit gehören wir wieder zu den besten Weingütern der Pfalz!

Diese Anerkennung ist nicht nur ein Zeichen für die Qualität unserer Weine, sondern auch für das Engagement und die Leidenschaft, die unser Team in jede Flasche steckt. Wir sind stolz darauf, diese Auszeichnung mit Ihnen, unseren treuen Kunden, zu teilen.



Folgen Sie uns auf Instagram und Facebook!

Um immer auf dem Laufenden zu bleiben und keine Neuigkeiten zu verpassen, folgen Sie uns doch auf unseren Social-Media-Kanälen!

Instagram: Weingut_hartmann

Facebook: Weingut Hartmann Kirrweiler

Besuchen Sie uns in unserem Weingut oder bestellen Sie bequem per Mail/Telefon. Einen schönen Sonntag für Sie und Ihre Familie!

Wir verbleiben mit vinophilen Grüßen

Ihre Familie Hartmann