



WEINLISTE
MAGNUMFLASCHEN

2018 / 02

Magnum-Flaschen

Ob als Geschenk oder für den eigenen Genuss mit Freunden und Familie. Der Anblick einer übergroßen Flasche löst immer eine zusätzliche Begeisterung beim Betrachter aus. Der praktische Vorteil gegenüber Normalabfüllungen ist ein besseres Alterungsverhalten des Weines. Je größer das Volumen in einer Flasche, desto geringer ist die Oxidationsfläche, welche den Reifeprozess verlangsamt.

LEININGER LANDGRAFEN

- 01 **2016 Feodora** 12,0 % vol.
VB CAL 6-04 trocken Weißwein
Vielschichtig, nach reifer Weiß- und Gelbfrucht, bunten Sommerblüten und feinen, nachhaltigen Würznoten. Lang anhaltendes Mundgefühl mit mineralischer Lebendigkeit.
- 02 **2015 Cabernet blanc trocken** 13,5 % vol.
Frische Frucht unterlegt mit Noten von grünem Paprika und Kräutern. Harmonisch abgestimmtes Spiel mit Süße und Säure, abwechslungsreich mit feiner Röstaromatik.
- 03 **2015 KUNIGUNDE** 13,5 % vol.
Satin Noir Rotwein trocken - unfiltriert -
Zarter Cassisduft mit Kirschen, Heidelbeeren, Lavendel sowie leicht nussige Töne. Floral, würzig und kräutrige Nuancen. Moderates Tannin, guter, anhaltender Abgang.

REBSORTENWEINE

- 04 **2015 Weißburgunder trocken** 13,0 % vol.
Kompakt mit blumig, fruchtiger Note und kräutrigem Duft. Saftig mit leichter Adstringenz, verleiht Komplexität.
- 05 **2015 Chardonnay trocken** 13,5 % vol.
Kräftig-schmelzig mit vielschichtigem Duft nach reifen Früchten. Auskleidendes, schlotziges Mundgefühl unterstützt von hoher Dichte. Vielfältiger Begleiter zu kräftigen Gerichten.
- 06 **2015 Sauvignon blanc trocken** 12,5 % vol.
Kraftvoll mit ausgewogenem Duft nach Limette, Eukalyptus, Stachelbeere und einem Tick würzig-grünem Paprika. Sehr nachhaltiges Mundgefühl.
- 07 **2015 Riesling trocken** 12,0 % vol.
Fruchtbetont zittrisch nach frischem Gras, Limettenzesten und reifen Äpfeln. Im Mund mit klassischer Säure, knackig und animierend, dabei lange anhaltend.
- 08 **2015 Merlot trocken - unfiltriert -** 13,5 % vol.
Würzige, leicht rauchige Aromen sowie reife, rote Früchte. Feine, eingebundene sowie runde Tanninstruktur. Lange am Gaumen präsent.



Unser Anspruch

nachhaltig, authentisch, naturbelassen

Wir wollen mit der Natur vereint lebendige und charaktervolle Weine schaffen. Um dies auch noch in Zukunft - in den nächsten Generationen - tun zu können, arbeiten wir nachhaltig und ökologisch. Seit 2017 sind wir bio-zertifiziert nach den strengen Richtlinien von Bioland.



Unser Weinstil

der Natur ihren Lauf lassen

Wir erhalten in unseren Weinen das Aroma und den Geschmack der Trauben, aus denen er gemacht ist. In ihnen konzentrieren sich die Witterung der Jahreszeiten, die Beschaffenheit des Bodens, das Wasser, das Licht und die Aufmerksamkeit, die wir unseren Reben schenken.

Wir beschränken unserer Eingriffe auf das Notwendigste, um das natürliche Gleichgewicht zu erhalten. Auch im Keller verzichten wir konsequent auf Schönungsmittel und technische Eingriffe. Die Besten kommen zum Reifen ins Holz.

Nachhaltig

Ohne Kompromisse

Seit 2012 pflanzen wir ausschließlich pilzwiderstandsfähige Rebsorten an, so genannte Piwis. Sie machen es möglich, den Pflanzenschutz auf ein Minimum zu reduzieren und unterstützen uns somit in unserem nachhaltigen, ressourcenschonenden Bio-Weinbau.



WEINGUT GALLER

Bissersheimer Straße 13
67281 Kirchheim a.d. Weinstraße
www.weingut-galler.de · mail@weingut-galler.de
T 0 63 59 91 93 91 · F 0 63 59 91 93 88

  @weingutgaller

