



WEINLISTE

2018 / 02

Cocovino 0,75 L

Unsere „Cocovinos“ bilden im Weingut das vielversprechende Fundament und diese beginnen auf einem sehr hohem Niveau. Die Assemblages der Weine und die Herkunft des Weingutsnamen - Galler von Gallus (lat. Hahn) - bilden mit ein wenig Kreativität umgangssprachlich die Namensgebung „Cocovino“. Ertrag: 80 - 90 hl/ha | Naturkorken / Drehverschluss

01 **2017 cocovino® weiß trocken**



Duftig- weich, mit reifen Fruchtaromen, cremig in der Nase und am Gaumen. Kräftig mit charaktervollem Volumen und wuchtigem Mundgefühl.

02 **2017 cocovino® rosé feinherb**



Fruchtbetontes Rosenbukett nach Erdbeere und reifer Himbeere.

k03 **2015 cocovino® rot trocken**

Kirsche und Cassis sind die dominanten Fruchtaromen;

Würz- sowie leichte Holznoten unterstützen die Komplexität und verleihen Tiefe und Länge.

Galler im Litr 1,0 L

04 **2017 Riesling QbA trocken**



Klasse Riesling, so wie ihn der Pfälzer mag. Fruchtig, rassig, trocken. Beschwingt durch spritzig- grüne Fruchtaromen in Mund und Nase. Ein idealer Sommerwein!



Rebsortenweine 0,75 L

Sie stellen unseren Mittelbau dar, in dem die Erfahrungen unseres Weinguts mit den reinen Rebsorten unverfälscht gezeigt werden. Auch hier werden die Trauben selektioniert. Ertrag: 50 - 70 hl/ha | Naturkorken

05 **2017 Weißburgunder trocken**



Gelbes Steinobst, Heu, balsamisch und leichte Holznoten. Vollmundiges, cremiges Mundgefühl mit einer balancierten Spannung und einer andauernden Länge.

k06 **2016 Chardonnay trocken**

Kräftig-schmelzig mit vielschichtigem Duft nach reifen Früchten. Auskleidendes, schlotziges Mundgefühl, unterstützt von hoher Dichte. Vielfältiger Begleiter zu kräftigen Gerichten.

k07 **2015 Chardonnay fumé**

Cremig zart, opulent mit dezenter Restsüße und leichter Holznote, dabei feingliedrig und smart. Ein echter Schmeichler mit exotischer Frucht und burgundischer Weichheit.

08 **2017 Gelber Muskateller trocken**



Das Aroma springt einem regelrecht entgegen. Ein gelber Obstkorb mit grünen Reflexen, welcher vollendet wird von Kräutern, Muskat und floralen Noten. Der Geschmack ist sehr elegant, filigran und animierend.

09 **2017 Riesling trocken**



Zitrusaromen gepaart mit Kräutern und ätherischen Noten. Ein Wein mit viel Substanz, einer straffen Säure und einem anhaltenden Finale.

k10 **2015 Merlot Rotwein trocken - unfiltriert -**

Würzige, leicht rauchige Aromen sowie reife, rote Früchte. Feine, eingebundene sowie runde Tanninstruktur. Lange am Gaumen präsent.



Leininger Landgrafen 0,75 L

Als Hommage an unsere Region, das Leininger Land, haben wir unseren besten Weinen Namen aus der Genealogie der Leininger Grafen gegeben.

Die Selektion der reifsten Trauben aus ausgezeichneten Weinbergen. Unsere Leininger Landgrafen sind unser ganzer Stolz.

Ertrag: 30 - 50 hl/ha | Naturkorken

k11 **2016 HEINRICH**

Cabernet Blanc trocken Weißwein

Frische Frucht unterlegt mit Noten von grünem Paprika und Kräutern. Harmonisches Süße-Säure-Spiel.

k12 **2015 EMICH**

Muscaris trocken Weißwein

Elegante Würznoten nach Gartenkräutern, blumige Nuancen und exotischen Düften. Aromareicher, langer Nachhall.

13 **2017 EMICH**



Muscaris Auslese lieblich Weißwein

Von Honig über Kräuter, gelbe Früchte und Rosenblätter ist alles vorhanden. Sehr filigran mit einem lebendigen Spiel, Konzentration und einer leichten Schärfe.

k14 **2016 FEODORA**

VB CAL 6-04 trocken Weißwein

Vielschichtig, nach reifer Weiß- und Gelbfrucht, bunten Sommerblüten und feinen, nachhaltigen Würznoten. Lang anhaltendes Mundgefühl mit mineralischer Lebendigkeit.

15 **2017 FRIEDRICH**



Johanniter trocken Weißwein

Eine präsente, gelbe Frucht, balsamische und würzige Noten sowie leichten gerösteten Nuancen. Ein kräftiger Körper mit Schmelz, einer guten Spannung und einem animierenden Abgang.

k16 **2016 KUNIGUNDE**

Satin Noir Rotwein trocken - unfiltriert -

Dunkle Beeren, getrocknetes Laub, Waldboden, Leder und Gewürze sind Teil des komplexen Duftes. Saftig mit einem moderatem, jugendlichen Tannin. Guter, anhaltender Abgang.



Sie stellen unseren Mittelbau dar, in dem die Erfahrungen unseres Weinguts mit den reinen Rebsorten unverfälscht gezeigt werden. Auch hier werden die Trauben selektioniert. Ertrag: 50 - 70 hl/ha | Naturkorken

- k17 **N.V. Fresch Dachs Secco® trocken**
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Viel Apfel, vor allem exotische Frucht, Maracuja in der Nase. Durch die muskatellertypische Säure ordentlich ausgewogen.
- k18 **N.V. Weißer Burgunder Sekt extra trocken**
Traditionelle Flaschengärung – 20 Monate auf der Hefe gereift. Weißgolden, feinperlig, elegant sowie cremig- nussige Töne mit fruchtigen Eindrücken von Stachelbeere und Kiwi.
- k19 **N.V. Riesling Sekt brut**
Traditionelle Flaschengärung – 27 Monate auf der Hefe gereift. Saftige, gelbe Früchte mit knackig- erfrischender Rieslingsäure.
- k20 **N.V. Pétillant Naturel Blanc**
Deutscher Schaumwein brut nature - hefetrüb – Spontan vergoren, keine Filtration, kein Zusatz von Schwefel. Fruchtige Aromen nach Birne und Bratapfel, im Gaumen hefige sowie balsamische Nuancen. Langer Nachhall.
- 21 **N.V. JUMELAGE**
 **Pétillant Naturel Blanc**
Deutscher Perlwein trocken - hefetrüb - spontan vergoren, keine Filtration, kein Zusatz von Schwefel. Assemblage unserer beiden Pivis FEODORA und HEINRICH.



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

