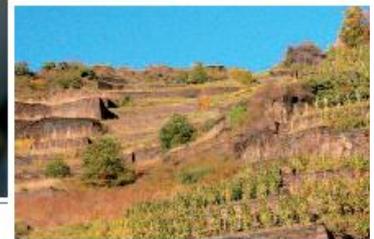





Ahrweiler
 WINZER-VEREIN e.G.

deutsch 



Ahrweiler Winzer-Verein

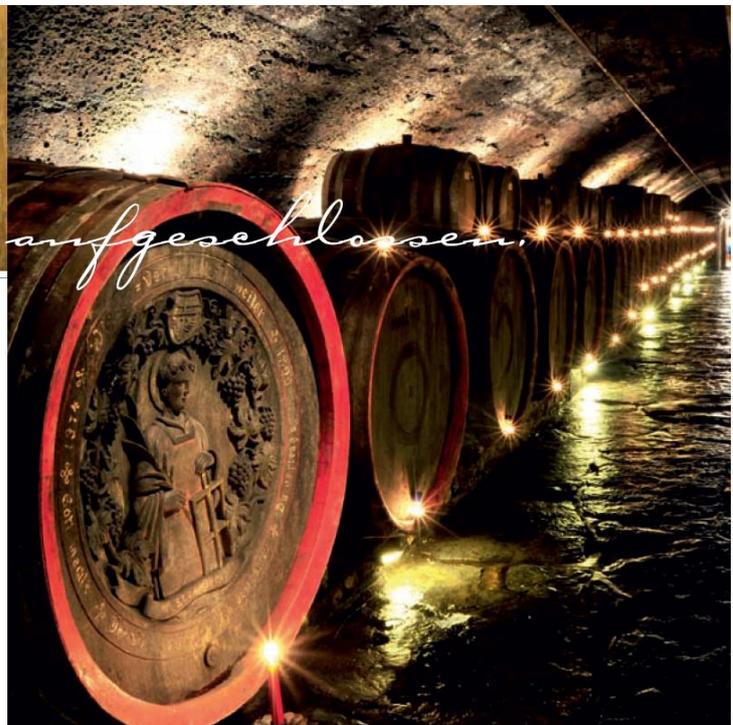
Wir über uns

Eingebunden in den Kern des romantischen Ahrtales, dem nördlichsten zusammenhängenden Rotweingebiet der Welt und dieser Tradition ganz und gar verpflichtet, liegt der Ahrweiler Winzer-Verein.

Hier in Ahrweiler, der Rotweinmetropole mit mehr als 1100-jähriger Stadtgeschichte, sind wir nur etwa 150 m vom Obertor, dem westlichen Teil der mittelalterlichen Stadtmauer entfernt, ganz in der Nähe der Römervilla und des „Regierungsbunkers“. Unsere historische Genossen-

schaft mit familiärem Flair wurde bereits 1874 gegründet und hat sich bis heute mit etwa 70 Mitgliedern und rund 25 Hektar Rebfläche zu einem wichtigen Betrieb der Weinbauwirtschaft des Ahrtales entwickelt.

Zu den 85 % roten Trauben, die wir verarbeiten, gehören Rebsorten wie Spätburgunder, Frühburgunder, Portugieser, Regent und Dornfelder, während Müller-Thurgau, Riesling und Weißer Burgunder die restlichen 15 % ausmachen.



Die Kellerei

Eichenholz und Edelstahl

In unserer Kellerei wird Traditionelles mit moderner Technik vereint. Während die Rotweine fast ausschließlich in Eichenholzfässern reifen um das Bukett hervorzuheben, lagern die Weißweine und Weißherbste in modernen Edelstahltanks, damit die Frische und Spritzigkeit dieser Weine nicht verloren geht.

„Kaltvergorene“ Weißweine und Weißherbste vergären langsam – oft über Monate – in unserem Kühlhaus, wodurch ihre typische Fruchtnote und Eleganz erhalten bleibt.



Die Destille

Tradition und Technik

Unsere Genossenschaft besitzt seit 1887 das „Brennrecht“. Die über 70 Jahre alte Destillieranlage wurde im Jahr 2007 durch eine neue ersetzt, welche traditionelle Brennkunst mit modernster Technik vereint. In unserer Brennerei veredeln wir Weinhefe, Trester, Wein und verschiedene Obstsorten zu hervorragenden Bränden. Diese finden dann in unserem Holzfass-Keller die nötige Zeit zur Reife.

Unsere Vinothek

vielfältig ...

In unserer Vinothek bieten wir Ihnen die ganze Vielfalt der Ahrweine. Hier haben Sie Gelegenheit unsere Weine vor dem Kauf in Ruhe zu probieren. Neben Rotweinen aus traditioneller Maischegärung und im Barrique-Faß gereift, kaltvergorenen Weißweinen sowie Weißherbsten, Weißwein aus Rotweintrauben, Hefe-, Trester-, Wein- und Obstbränden aus der eigenen Brennerei, finden Sie in unsere Vinothek auch kleine regionale Köstlichkeiten.



Die Weinprobe

mehr als nur probieren ...

Unser historischer Gewölbekeller bietet nicht nur unseren Produkten die optimale Lagerung zur Reife, sondern lädt auch mit seinem rustikalem Ambiente zur Verköstigung der Weine ein. Eine Weinprobe wird in dieser einmaligen Atmosphäre zu allen Anlässen, ob als Rahmenprogramm zur Tagung, Vereins-, Betriebs- oder Familienausflug, ein unvergessliches Erlebnis. Gerne führen wir Sie auch durch die Weinberge Ahrweilers sowie durch unser kleines Weinbaumuseum oder organisieren für Sie unsere Tagesprogramme, wie z.B. „Wandern und Wein“ oder „Ein Tag beim Winzer“.

Unsere Probierstuben bieten insgesamt 120 Personen Platz. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Zu Ihrer Weinprobe reichen wir Ihnen gerne auch die passenden Speisen. Ob reichhaltige Vesperplatten, einfache Käsewürfel oder schmackhafte/abwechslungsreiche Büffets – wir bekommen alles frisch vom örtlichen Metzger geliefert. Darüber hinaus bieten wir zu verschiedenen Terminen im Jahr Events mit mehrgängigen Menüs und korrespondierenden Weinen in Zusammenarbeit mit heimischen Spitzenköchen an.

Kleine Weinkunde

Spätburgunder

... gilt als die edelste Rotweinsorte in Deutschland überhaupt. Er braucht viel Zeit zur Reife und tiefgründige, fruchtbare Böden. Er ist empfindlich während der Blüte, widerstandsfähig gegenüber Winterfrost. Die Weine haben ein harmonisches Verhältnis an Säure und Gerbstoffen, sind von feinem Aroma, kräftiger Fülle und von feurig-samtigem Geschmack.

Portugieser

... auch Blauer Portugieser genannt, stammt nicht aus Portugal, sondern ist seit altersher in Südost- und Mitteleuropa beheimatet. Die Traube reift sehr früh, ist aber frostempfindlich. An die Lage stellt sie keine großen Ansprüche. Die Weine sind angenehm mild, süffig und säurearm.

Frühburgunder

... er reift viel früher als sein „später“ Namensvetter, aus dem er als Mutation entstanden ist. Er gilt als Rarität. Die Trauben sind kleiner, der Wuchs schwächer, der Ertrag geringer. Die Weine sind jedoch noch duftiger, weicher und säurearm.

Riesling

Die Weine sind von spritzig-lebendigem Charakter, schmecken blumig-würzig mit fruchtig-pikanter Säure.

Müller-Thurgau oder Rivaner

Die Weine sind angenehm weich, würzig und süffig, mit einem leichten Muskat-Aroma.

Weißer Burgunder

... seit dem 14. Jahrhundert bekannte Mutation des Grauen Burgunders. Die Weine aus Weißburgunder bestehen bei gekonnt trockenem Ausbau durch ein angenehm feines Aroma und harmonisieren deshalb besonders gut mit leichter Küche.

Ahrweiler
WINZER-VEREIN e.G.

Walporzheimer Str. 19 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. 02641 34376 · Fax: 02641 37376
info@ahrweiler-winzerverein.de · www.ahrweiler-winzerverein.de

Geschäftszeiten:

Montag – Freitag		8 – 18 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage	Mai – Okt.	10 – 18 Uhr
	Nov. – April	10 – 12 Uhr
	und	13 – 17 Uhr

Am 1. und 2. Weihnachtstag, Neujahr sowie Rosenmontag geschlossen.

