



WEINLISTE HERBST/WINTER 2020/2021

Wir verfolgen die "Politik" der sogenannten Spätfüller: das heißt, dass wir unseren Weinen ein wenig mehr Zeit in Tank und Fass lassen, um die Komplexität und Aromenfülle der Weine "hervorzukitzeln". Ein paar namhafte Beispiele, die es uns gleich tun sind das Fürstlich-Castell'sche Domänenamt in Castell, das Weingut Frölich-Hake in Naumburg an der Saale im Weinbaugebiet Saale-Unstrut, das Weingut Peter Jakob Kühn im Rheingau und das Weingut Bürklin-Wolf in der Pfalz, um nur ein paar Namen zu nennen.

"Kein Stress, kein Druck, keine Termine: Das Thema Entschleunigung ist beim Wein angekommen. Immer mehr Betriebe verkaufen einige ihrer Weine dann, wenn sie es für richtig halten" ist ein Satz, den auch wir uns zum Vorbild nehmen. Das namhafte Weingut Bürklin-Wolf betont, sie würden "am liebsten alles erst nach drei Jahren füllen".

Deswegen gönnen wir unseren Weinen ein wenig Zeit und erfreuen Sie und uns mit mehr Genuss!

2018 Weißburgunder feinherb

Alkohol: 11 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 25,1 g/l

fruchtsüßer, mineralischer Weißburgunder mit zarten Nuancen von Birne

2015 Weißburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 7,5 g/l Restzucker: 5 g/l

eleganter und fruchtiger Weißburgunder mit Nuancen von Äpfeln und Birnen

2018 Grauburgunder feinherb

Alkohol: 11 % Säure: 5,3 g/l Restzucker: 9,5 g/l

vollmundiger, kraftvoller Grauburgunder mit kräftigen Aromen und feiner Fruchtigkeit

2018 Auxerrois trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 4,3 g/l Restzucker: 3,9 g/l

eleganter, blumig-würziger Burgunder mit samtiger Säure

2017 Moseltaler Wilde Mischung

Alkohol: 10,5 % Säure: 7,5 g/l Restzucker: 25,9 g/l

Gemischter Satz aus Kerner, Müller-Thurgau und Riesling, gemeinsam vinifiziert. Vielschichtiger Wein mit spannendem Frucht-Säure-Spiel



WEINLISTE HERBST/WINTER 2020/2021

2017 Riesling Kabinett Alte Reben fruchtsüß

Alkohol: 9,5 % Säure: 9,2 g/l Restzucker: 20,3 g/l

vibrierender, mineralischer Riesling aus unseren ältesten Weinbergen in Wintrich, eine wahre Riesling-Essenz mit feiner Frucht und rassiger Säure

Mosel Fine Wine Guide #43: 88+ Punkte

Gault Millau 2019: 86 Punkte

Wein Plus 9/2018: 86 Punkte

Vert de Vin Magazin Frankreich 2019: 91 Punkte

2018 Riesling trocken

Alkohol: 11 % Säure: 7,4 g/l Restzucker: 3 g/l

feiner, filigraner Riesling mit mineralischer Note

Mosel Fine Wine Guide #36: 86 Punkte

Gault Millau 2019: 84 Punkte

2018 Brauneberger Kloostergarten Riesling Spätlese

Alkohol: 10,5 % Säure: 7,0 g/l Restzucker: 39,1 g/l

restsüßer Riesling der Spitzenklasse, animierend, alkoholarm und intensiv.

Fruchtig und mineralisch, opulent

Gault Millau 2019: 87 Punkte

2017 Wintricher Cabernet Blanc trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7,7 g/l Restzucker: 3,8 g/l

unsere 2. pilzresistente Rebsorte, feine Aromen von Paprika und grüner Chili, ähnelt dem Sauvignon Blanc

2015 Rivaner trocken

Alkohol: 13 % Säure: 6,7 g/l Restzucker: 5,4 g/l

kräftiger Rivaner mit langem Feinhefkontakt und schöner Würze

2015 Cuvée weiß

Alkohol: 13 % Säure: 6,9 g/l Restzucker: 9,2 g/l

Weißweincuvée aus Weißburgunder und Rivaner mit feiner Restsüße und Würze, perfekter Alltagswein



WEINLISTE HERBST/WINTER 2020/2021

IM SAIGNÉE-VERFAHREN HERGESTELLT:

2018 Rosé trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 4,3 g/l Restzucker: 0,5 g/l

kraftvoller, zartrosafarbener Rosé, gut gekühlt oder auf Eis der perfekte Terrassenwein

2015 Rosé feinherb

Alkohol: 12 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 16,8 g/l

feinherber Rosé aus Regent und Dornfelder, feiner Schmelz, erfrischende Säure

2017 Dornfelder trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 5,2 g/l Restzucker: 0,3 g/l

Dornfelder knochentrocken – tolle Würze, Waldfrucht und ein langer Abgang

2017 Regent trocken

Alkohol: 12 % Säure: 4,8 g/l Restzucker: 0,5 g/l

kraftvoller, beeriger Rotwein mit einer tollen Würze, klassisch ausgebaut im Fuderfass, auch leicht gekühlt ein Genuss.

Gault Millau 2019: 84 Punkte

2018 Brauneberger Spätburgunder trocken

Alkohol: 13 % Säure: 4,8 g/l Restzucker: 0,1 g/l

würzig-frischer Spätburgunder mit feiner Kirschnote und gut eingebundenen Tanninen

2017 Brauneberger Kloostergarten Spätburgunder trocken

Alkohol: 12 % Säure: 5 g/l Restzucker: 0,2 g/l

stark ertragsreduzierte Essenz aus dem Pinnert, unserer besten Lage, Barriqueausbau, kraftvoll – würzig mit langem Lagerpotential.

Mosel Fine Wine Guide #43: 86 Punkte

Wein – Plus November 2018: 84 Punkte



Weingut Goswin Kranz • Weingartenstraße 22 • D-54472 Brauneberg / Mosel

Telefon: 09524 3110

Goswin Kranz ist eine Marke der DWE Weingüter Entwicklungs AG, Wachenheim

info@weingutgoswinkranz.com oder info@weingutdrheigel.de <http://www.weingutgoswinkranz.com>



UNSERE VERKAUFS- UND VERSANDBEDINGUNGEN:

Versandoptionen: Für die Versandkosten berechnen wir pauschal 7,50 € je Verpackungseinheit bis 18 Flaschen (keine Sondergrößen). Wir verwenden 6er/12er/18er Versandkartons. Ab einer Bestellmenge von 24 Flaschen je Versandadresse übernehmen wir gerne die entstehenden Versandkosten für Sie! Die Lieferung erfolgt innerhalb von 2-5 Werktagen ab Bestellung.

Verpackungseinheit pro Wein sind 6 Flaschen.

Zahlungsbedingungen: Sie können Ihre Bestellung aus allen Artikeln unserer Preisliste individuell zusammenstellen. Die Preise sind in € und verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung und der gültige Mehrwert- und Sektsteuer ab Weingut Goswin Kranz in Brauneberg. Die Angebote sind freibleibend. Irrtum und Änderung vorbehalten. Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, so behalten wir uns vor, Ihnen den nächst verfügbaren Folgejahrgang zu liefern. Bei Ausverkauf einer Weinsorte wird das Einverständnis zur Lieferung einer anderen, gleichwertigen Sorte angenommen, wenn dies nicht ausdrücklich vom Käufer ausgeschlossen worden ist. Alle Weine, Secco, Sekte sowie Produkte auf Basis davon enthalten Sulfite. Mit Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten und Angebote ihre Gültigkeit.

Eigentumsvorbehalt: Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben alle gelieferten Weine unser Eigentum. Die Rechnungsbeträge sind rein netto innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware zahlbar.

Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechtes vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Versandschäden: Sollte eine Lieferung bei Lieferung durch DHL, DPD, UPS oder Spedition beschädigt sein, verweigern Sie bitte die Annahme. Wenn möglich, bitten wir um eine kurze Mitteilung bezüglich des Schadens. Wir senden Ihnen schnellstmöglich eine Ersatzlieferung zu.

