



Die malerische Stadt Unkel am Rhein verfügt über eine uralte Weinbautradition: Sie ist schon seit weit über tausend Jahren berühmt für ihre guten Tropfen.

Damals wie heute findet die Rebe hier ideale Bedingungen für Wachstum und Reife.

Zu verdanken ist die hohe Qualität des Unkelers Weines einer ganzen Reihe naturgegebener Vorzüge. Dazu gehören insbesondere

- die einzigartigen Gesteinsformationen des Unterdevon mit ihren dunklen und hitzespeichernden Schieferfelsen

- die mineralstoffreichen und leicht erwärmbaren Verwitterungsböden

- die steilen, hauptsächlich nach Süden und Südwesten ausgerichteten Terrassen- und Hanglagen

- das milde, sonnenreiche Klima Unkels und seiner Weinbergsgemarkung, geborgen im Rheintal, ringsum geschützt durch die Höhenzüge von Eifel, Westerwald und Siebengebirge

...und natürlich sind all diese naturgegebenen Vorzüge gepaart mit unserem Anspruch, guten ökologischen Wein unter Einsatz von viel manueller Arbeit und reichlich Herzblut zu erzeugen.

Unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Wir möchten Ihnen mit unserem Wein viel Freude bereiten. Damit auch das "Drumherum" reibungslos und zur beiderseitigen Zufriedenheit abläuft, bitten wir darum, Folgendes zu beachten:

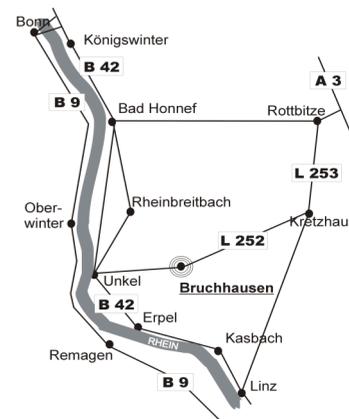
Alle Preise sind Abholpreise inkl. gesetzl. MwSt. Ab einem Warenwert von € 500,- (netto, ohne MwSt.) gewähren wir 10% Rabatt. Ein Versand unserer Weine auf Gefahr des Käufers ist in 6er- und 12er-Kartons problemlos möglich (auch sortiert, aber wegen Glasbruchgefahr leider keine Teilfüllungen der Verpackungseinheiten). Unabhängig von der Paketgröße berechnen wir bei Versand anteilige Fracht- und Verpackungskosten in Höhe von 8,-€ pro Paket. Ab einem Warenwert (ohne MwSt.) von 300 € übernehmen wir die Versandkosten komplett (Lieferung frei Haus). Bei Auslandsversand gelten stets individuelle Regelungen.

Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Lieferung unser Eigentum. Erfüllungsort für beide Parteien ist Bruchhausen, der Gerichtsstand ist Linz/Rhein.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Listen ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns, wenn Sie uns zum Weinkauf oder einer unverbindlichen Weinprobe besuchen wollen. Damit Sie uns auch antreffen, bitten wir aber stets um vorherige Terminabsprache.

Sie erreichen uns am besten über die A 3 (Köln-Frankfurt), Abfahrt Linz/Bad Honnef oder auf der B 42 von Norden über Bonn bzw. von Süden über Koblenz den Rhein entlang.



Im Ort orientieren Sie sich zur Kirche und folgen der Einbahnstraße um diese herum (Wegweiser: "Provinzial-Bildungszentrum"); die zweite Straße links ist die Grabenstraße.

Weinliste II/2023



Angelika und Jörg Belz
kontrolliert ökologischer Weinbau

Grabenstraße 33
53572 Unkel-Bruchhausen
Telefon: 02224 - 76710
e-mail: belzweinbau@web.de
www.belzweinbau.de

Unsere Weinbauphilosophie



Wir legen Wert auf Qualität: Getreu dem Motto "Klasse statt Masse" halten wir unsere Erträge gering. Im Durchschnitt der Jahre ernten wir nur rund ein Drittel der weingesetzlich erlaubten Höchstmenge.

Wir hegen unsere alten Reben: Fast ein Viertel unserer Weinstöcke sind älter als 60 Jahre, viele davon noch in heutzutage selten gewordener "wurzeltreuer" Form. Diese tragen weniger und kleinere, dafür aber viel hochwertigere Trauben als junge Reben.

Wir arbeiten mit der Natur: Unser Weinbau erfolgt unter Verzicht auf synthetische Agrochemikalien ausschließlich in kontrolliert-ökologischer Wirtschaftsweise - uns und der Umwelt zuliebe. Dies wird uns zertifiziert unter der Kontroll-Nr. D-RP-TR-13-2517-AB und ständig überwacht von der deut-

schen QC&I / EU-Kontrollstelle DE-ÖKO-013.

Wir bewirtschaften vielfach extreme Steillagen: Ein beträchtlicher Teil unserer Weinbergslagen befindet sich auf Rebterrassen und in Steillagen mit Hangneigungen von z.T. über 50 Prozent. Auch wenn man hier nur mühevoll Handarbeit einsetzen kann: Die Qualität der Trauben lohnt es uns!

Wir bevorzugen den schonenden Weinausbau: Behutsamkeit und äußerste Sorgfalt bei Traubenverarbeitung und Weinausbau, unter Einsatz traditioneller Methoden, gepaart mit moderner Technik, gewährleisten den lebendigen Charakter und den Aromareichtum unserer Weine.

Der Weinjahrgang 2022

Wein ist Ausdruck von Natur. Der Weinmacher ist ein Übersetzer der Natur - der Rebsorte, des Bodens, des Klimas, des Jahrgangs. Und jedes Jahr erzählt eine andere Geschichte...

(Alexandre Schmitt)

Wärme und Trockenheit waren weinbauprägende Merkmale des Jahres 2022. Im Zuge dessen war in unserer Region jeder einzelne Monat wärmer als der langjährige Durchschnitt. Besonders „hitzig“ fielen die Hochsommermonate Juli und August aus. Was einerseits zu viel war, erwies sich andererseits als zu wenig: Es fehlte an Niederschlag: Fast alle Monate des Jahres 2022 waren trockener als normal. Eine Ausnahme gab es: Ausgerechnet der Erntemonat September, wo wir uns Trockenheit gewünscht hätten, war erheblich zu regenreich und erforderte gutes Timing bei der Lese.

Solange die (leider nur mäßigen) Bodenwasservorräte noch ausreichten, bedeutete diese Witterung für die Reben im Frühjahr zeitigen Austrieb und frühes, zunächst starkes Wachstum. Die Blüte verlief bilderbuchmäßig, es entwickelten sich außerordentlich reiche Fruchtansätze. Über die gesamte Vegetationsperiode hinweg war das trockene, sonnige Wetter außerdem Garant für Reben- und Traubengesundheit; mangels Feuchtigkeit konnten die in der Regel auf Feuchtigkeit angewiesenen Schadorganismen nicht Fuß fassen.

Die Kehrseite der Medaille: Nur für solche Pflanzen, die auf tiefgründigen Böden stehen, reichte das verfügbare Wasser: Zuerst in den trockenen, sonnenverbrannten Terrassenlagen, später auch auf exponierteren Hanglagen, begann der Wasserstress. Die Reben reagierten dort auf den Mangel mit vermindertem Stoffwechsel, schwächerem Wachstum und z.T. mit Reifeverzögerung. Die tieferen Lagen und jahrzehntealten Rebflächen dagegen gediehen prächtig.

Für die Lese bedeutete das, das besonders selektiv gearbeitet werden musste. Nur solche Trauben, deren Aroma nicht durch Trockenstress geschädigt war, erfüllten unsere Qualitätsansprüche und durften auf die Kelter. Vieles wurde verworfen, ganze Terrassenlagen blieben unberücksichtigt. Die dortigen säuerlich-faden Trauben waren den ebenfalls dürstenden Vögeln hochwillkommene Flüssigkeitsspende – für uns auch ein gutes Gefühl, so konnten unsere Früchte immer noch Positives bewirken.

Die Weine dieses sonnenreichen Jahrgangs 2022 präsentieren sich dank der erwähnten selektiven Lese, verbunden mit präzise getakteten Ernteterminen, überraschend frisch und feinfruchtig mit moderatem Alkoholgehalt.

Unser aktuelles Weinangebot

(Stand November 2023)

WEISSWEIN

Nr. 1 Rivaner 'Alte Reben' 2022 0,75 l € 8,--
halbtrocken. Rarität von über 70 Jahre alten Reben. (Liter € 10,66)
In der Nase: Apfelblüte. **FAST AUSGETRUNKEN**
Auf der Zunge: Mirabelle. Harmonisch. Schmeichelnd.

Nr. 2 Weißer Burgunder 2022 0,75 l € 11,--
trocken. In der Nase: Florale Noten. Zart. (Liter € 14,66)
Auf der Zunge: Kräftig, aber nicht breit. Gelbe Früchte. Weicher Körper. Mineralisch-herber Nachhall.

Nr. 3 Riesling 'vom Rheinschiefer' 2022 0,75 l € 11,--
trocken. In der Nase: Zitrusduft. (Liter € 14,66)
Auf der Zunge: Kristallklare Aromatik. Lebhaftes Präsenz. Gleichermaßen subtil wie saftig.

Nr. 4 Riesling 'Sonnenberg' 2022 0,75 l € 12,--
feinherb. Sorgfältig handverlesen von unseren steilen Terrassenlagen in der Felswand des Stuxberges. **AUSGETRUNKEN**

ROSÉWEIN

Nr. 6 Rosalie 2022 0,75 l € 9,--
trocken. (Liter € 12,--)
Sie tanzt auf der Zunge mit Aromen von Erdbeere und anderen roten Früchten. Sie ist freundlich, frisch, trinkig, harmonisch. Eine perfekte Erinnerung an den Sommer!

ROTWEIN

Nr. 8 Noir de Noirs 2020 0,75 l € 15,50
trocken. Unfiltriert. Saftiges Karminrot. **AUSGETRUNKEN**
(Liter € 20,67)

Nr. 9 Pantaleon 2022 0,75 l € 17,--
trocken. Unfiltriert. Brillantes Purpurrot. (Liter € 22,67)
In der Nase: Vanille, rote Früchte.
Auf der Zunge: Süßkirsche, Preiselbeere, Rosmarin. Edle, burgundisch geprägte Eleganz und samtige Nachhaltigkeit