

A decorative horizontal border featuring a repeating pattern of stylized flowers and leaves in various colors including blue, green, pink, and purple.

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU

Jens Heinemeyer | Winemaker

Pinot Noir. Einhundertprozent!



das **wichtigste**

Naturereignisse. Vom Pinot Noir. Historische **Rotweinslagen** im ehemaligen 'Assmannshäuser Steil'. Ausschließlich **Steillagen**. Echtes Terroir vom **Phyllit-Schiefer**. Nur Weine aus **eigenen Weinbergen**. Bewirtschaftung und Weinausbau unter eigener Kontrolle. Beides nur unter Einsatz von **Biologie und Physik**. Ökologischer Weinbau seit 2013 zertifiziert. Holzfassausbau, **langsame Reifung**, Sedimentation, Rotweine ohne Filtration. **Keine Zusätze** von Enzymen, Weinsäure und anderen geschmacksbeeinflussenden Stoffen. **solveigs**-Weine werden ausschließlich mit **Naturkork** verschlossen. **Naturereignisse.**

die **details**

Es geht um die Herausarbeitung des einzigartigen Charakters der Herkunft. Die roten Burgunder kamen mit den Mönchen aus Beaune im 13. Jahrhundert über Kloster Eberbach nach Assmannshausen. Dort entwickelten die Reben auf dem roten Phyllit-Schiefer ihren eigenen Stil, der auch zu einer eigenen Varietät (Klon) des Pinot Noirs führte. Assmannshausen ist bis heute der einzige Weinort mit ausschließlichem Anbau von Rotwein – genauer gesagt von Spätburgunder oder auch Pinot Noir.

Die Schiefersteillage begründet den wesentlichen Charakter der lokalen Kombination von Substanz und gleichzeitiger Leichtigkeit auf der Zunge. Ein Phänomen, das bereits besser bei Rieslingen aus Schiefersteillagen von Mosel und Rhein bekannt ist.

solveigs Pinot Noir setzt gezielt auf die Herausarbeitung dieser Charaktere der Herkunft. Ein 'internationaler' Rotweintyp ist nicht das Ziel. Es werden nur lokale Reben (Klone) des Pinots angepflanzt. Eben jener alte selbstständige Familienzweig der französischen Burgunder.

Der Anbau der Reben wird durch qualifizierte, meist junge Weinfachleute mit ihrer Handarbeit begleitet. Die Erzeugung unterliegt den Methoden des ökologischen Weinbaus, der im Jahr 2013 zertifiziert wurde.

die **details**

Die Weinerzeugung erfolgt seit 1995 nach dem Prinzip der 'lazy vinification' ('kontrolliertes Nichtstun'). Die Trauben werden in vollreifem Zustand geerntet und nach dem Trennen von den grünen Stielen in offenen Gärbehältern selbstständig vergoren. Nach ca. 14 Tagen werden sie getrennt nach Weinbergspartellen gekeltert. Sie sedimentieren und gären eine Weile im Tank und werden dann von der groben Hefe abgezogen, um anschließend noch ca. 18 Monate in Holzfässern zu reifen. In dieser Zeit werden sie zweimal von dem sich absetzenden Trub abgezogen und verweilen in den Fässern. Zwei Jahre nach der Ernte erfolgt die Flaschenfüllung ohne Filtration. Danach reifen die Pinots im Gewölbekeller auf der Flasche weiter, bevor sie völlig ungeschminkt in den Verkauf kommen.

Die komplette Erzeugungsstrategie kann in Anlehnung an das artverwandte Restaurantgewerbe mit dem Satz beschrieben werden: 'Hier wird selbst gekocht.' Analog zu besonders geschätzten Restaurants kann so ein authentisches Produkt aus natürlichem Grundstoff entstehen, welches ohne 'Convenience-Zutaten' auskommt.

PHYLLIT

PINOT NOIR

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der **wein**

PHYLLIT ist ein Pinot Noir, dessen Weinbergsherkunft vom Jahrgang abhängt. Das Potenzial sämtlicher Trauben des Gutes bestimmt hier maßgeblich den Ertrag. Denn werden Trauben in einem Jahr dem besonderen Anspruch an die Weine aus Einzelparzellen nicht gerecht, bereichern diese den **PHYLLIT**.

der **name**

PHYLLIT ist der Name des roten Schiefers, der sämtliche **solveigs**-Weinberge charakterisiert.

der **weinberg**

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

PHYLLIT wächst in Steillagen rund um Assmannshausen im Rheingau auf rotem Phyllit-Schiefer-Boden.

Die Reben sind ca. 20 Jahre alt.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 30 bis 40 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungsmitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfite. **PHYLLIT** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für mindestens zwei Jahre im Fass und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

PHYLLIT gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure.

Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,0%vol. (ca. 96° Oechsle).

der **geschmack**

PHYLLIT ist ein graziler, eleganter Pinot Noir mit den typischen Aromen des Burgunders zeigt, gepaart mit der leicht rauchigen Note des roten Schiefers.

das **reifepotenzial**

10 bis 15 Jahre



die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

STEIL

PINOT NOIR

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU

der **wein**

Für **STEIL** wählen wir in jedem Jahr besondere Parzellen aus. Ein 'Charakterkopf', der den Einfluss des Mikroklimas eines jeden Weinbergs aufzeigt. Seine Geschmacks-komponenten können von Parzelle zu Parzelle variieren - trotz gleicher Schieferart.

der **name**

STEIL ist der historische Name sämtlicher Weinbergs-lagen um Assmannshausen auf dem roten Schiefer und kennzeichnet gleichzeitig die Beschaffenheit unserer Weinberge zu, die eine Neigung bis zu 70° haben können.

der **weinberg**

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehr-jähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

STEIL wächst in Steillagen rund um Assmannshausen im Rheingau auf rotem Phyllit-Schiefer. Die klassischen Assmannshäuser Burgunderklone prägen den **STEIL**.

Die Reben sind zwischen 20 und 53 Jahre alt.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 30 bis 35 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungs-mitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit. **STEIL** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für mindestens zwei Jahre im Fass und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

STEIL gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,5%vol. (ca. 103° Oechsle).

der **geschmack**

STEIL ist ein ausdrucksstarker Pinot Noir von kräftig-eleganter Art. Ein Individuum - je nach Jahrgang und Einzelparzelle mit mehr oder weniger intensiven rauchig-erdigen Aromen des roten Schiefers oder auch mal mehr Beerenfrucht.

das **reifepotenzial**

15 bis 20 Jahre



die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

MICKE

PINOT NOIR

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU



der **wein**

MICKE ist der Exot unter unseren Pinot Noirs. Exotische Fruchtnoten treffen hier auf klassische Burgunder-Machart - und harmonieren doch. Ein Wein, der nur in sehr guten Jahren entsteht und auch dann nur limitiert erhältlich ist.

der **name**

MICKE steht als Synonym für den ‚Mickeberg‘, der originären Bezeichnung der Einzelparzelle.

der **weinberg**

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

MICKE ist die einmalige Parzelle im ‚Mickeberg‘ mit lang anhaltender Abendsonne. Diese Reben bringen später im Wein eine ungewöhnliche Fruchtaromatik hervor, die nur hier zu finden ist. Alter der Reben: ca. 35 Jahre.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 25 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungsmitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit. **MICKE** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für etwa zwei bis drei Jahre im Fass und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

MICKE gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,5%vol. (103° Oechsle).

der **geschmack**

MICKE entwickelt nach ausgedehntem Reifelager eine exotische Beerenaromatik, die dem Wein seinen außergewöhnlichen Charakter verleiht. Die subtile Tanninstruktur ist geschmacklich kaum wahrnehmbar.

das **reifepotenzial**

Genug.



die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

PRESENT

PINOT NOIR

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der **w**ein

PRESENT ist der Ertrag einer besonderen Einzelparzelle. Ein kraftvoller, anfangs sehr verschlossener Burgunder, dessen wahre Ausdrucksstärke sich erst mit der Zeit nach langem Reifelager in Holz und Flasche entfaltet. Ein Wein, der nur in sehr guten Jahren entsteht und auch dann nur limitiert erhältlich ist.

der **n**ame

PRESENT steht als Synonym für den ‚Presenteberg‘, der originären Bezeichnung der Einzelparzelle.

der **w**einberg

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

PRESENT wächst in der Einzelparzelle ‚Presenteberg‘, einer reinen Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch mit einer Neigung von 70°. Die zentrale Lage der Parzelle in der Mitte des Weinberges beschert den Trauben lange Sonnenzeiten, während der rote Phyllit-Schiefer für eine optimale Wasserspeicherung sorgt. Alter der Reben: 35 Jahre +

die **t**raube

Pinot Noir, 100%.

der **e**rtrag

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 25 hl/ha begrenzt.

die **w**einbereitung

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungsmitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit. **PRESENT** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für etwa zwei bis drei Jahre im Fass und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

PRESENT gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,5%vol. (ca. 103° Oechsle).

der **g**eschmack

PRESENT entwickelt nach ausgedehntem Reifelager eine hochkonzentrierte Burgunderaromatik klassischer Art. Subtile Tanninstruktur.

das **r**eifepotenzial

Genug.



die **t**echnischen daten

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

KOLOSS

PINOT NOIR PRÉCOCE

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU



der **wein**

KOLOSS ist der frühreife Burgunder unter den Pinots. Die Trauben sind schon früh sehr konzentriert und süß. Längstmögliche Reife am Rebstock bis zum Beginn der Trocknung zur Rosine. Ein Wein, der nur in sehr guten Jahren entsteht, dann aber um die 125° Oechsle zählt.

der **name**

... erklärt sich unmittelbar nach dem ersten Probieren ...

der **weinberg**

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

KOLOSS wächst in einer kleinen steilen Einzelparzelle des Lorcher Bodenthal-Steinbergs in reiner Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch. In der Mitte des sonnenverwöhnten Weinbergs gelegen, sind seine Trauben schon früh ein Genuss für Wildschwein, Vogel und Wanderer ... Boden: Roter Phyllit-Schiefer. Alter der Reben: ca. 25 Jahre.

die **traube**

Pinot Noir Précoce (Frühburgunder), 100%.

die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 20 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungsmitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfite. **KOLOSS** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für etwa zwei Jahre im Fass unter zweimaligem Einsatz von neuem Holz und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

KOLOSS gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 15,0-16,0%vol. (ca. 115-125° Oechsle).



der **geschmack**

KOLOSS entwickelt während des langen Reifelagers im Fass eine feinsinnige Harmonie zwischen der Fülle und den ultimativen Aromen eines samtig-würzigen Pinots. Ein vornehmer „Koloss“, der die Sinne überrascht.

das **reifepotenzial**

10 Jahre

ROSA von P

PINOT NOIR ROSÉ

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der wein

ROSA von P wird nach der klassischen Methode einer 'Saignée' hergestellt. Hierbei wird ein Teil des Pinot-Noir-Mostes bereits nach wenigen Stunden ohne Pressung wieder von der Rotwein-Maische abgezogen. Most-Charakteristik: leicht rötliche Färbung, vollendete Burgunderaromatik und - anders als bei üblichen Rosé-Weinen - eine Spur von Tanninen. Ein Rosé, der nicht als zufälliges Nebenprodukt, sondern ganz gezielt als eigene Persönlichkeit entsteht.

der name

ROSA von P ... der ROSA (Wein) von Pinot-Trauben - oder auch ROSA von Phyllit ... ganz wie Sie möchten.

der weinberg

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

ROSA von P ist ein Wein aus allen gutseigenen Phyllit-Schiefer-Lagen.

die traube

Pinot Noir, 100%.

die technischen daten

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

der ertrag

ROSA von P entsteht in direkter Abhängigkeit vom Ertrag des Jahrganges, ca. 30 hl/ha.

die weinbereitung

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Schönungsmitteln, Enzymen, Hefen etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift im Fass auf der ersten Hefe "sur lie" unter regelmäßiger Bâtonnage, d.h. dem Aufrühren der Hefe, um Reifung und Zusammenspiel der Aromen zu optimieren. Eine leichte Filtration vor dem Füllen, analog zur Chardonnay-Vinifikation, reichert die Kolloide im Wein ab, dessen elegante Leichtigkeit trotz Substanz später im Glas besticht.

ROSA von P gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,0%vol. (96° Oechsle).



der geschmack

ROSA von P ist ein Typ!
Kein gewöhnlicher Rosé, sondern ein eigenwilliger, kontrastreicher. Kräftig, aber anregend leicht. Fruchtig, und doch herb. Mit Tiefe, obwohl noch so jung.

Mehr **ROSA** als Rosé!

das reifepotenzial

ca. 5 Jahre

KOLOSSAL

TROCKENBEERENAUSLESE

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der wein

KOLOSSAL, Jahrgang 2010. Ein in der Weinwelt sehr selten zu findendes Exemplar: eine Trockenbeerenauslese vom Pinot Noir Précoce. Mit einem Mostgewicht von 175° Oechsle gelesen, ist dieser Wein in seiner Intensität ein wahres Naturereignis.

der name

KOLOSSAL ... denn das ist sie wahrhaftig, diese kolossale Höchstleistung aus dem Weinberg des **KOLOSS**.

der weinberg

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

KOLOSSAL reifte im »KOLOSS«-Weinberg, einer reinen Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch. In der Mitte dieses sonnenverwöhnten Weinbergs wurden die Rosinen als Schlusspunkt der Lese vorsichtig eingesammelt. Boden: Roter Phyllit-Schiefer.

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

die traube

Pinot Noir Précoce (Frühburgunder), 100%.

der ertrag

Kolossal gering ... 2,4 hl/ha, d.h. 12% des durchschnittlichen »KOLOSS«-Ertrages. Damit erklärt sich der überdurchschnittliche Preis dieses Ereignisses.

die weinbereitung

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Schönungsmitteln, Enzymen, Hefen etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfite.

Die einzeln gezupften Rosinen werden über Nacht im eigenen Saft mazeriert. Am Tag danach beginnt die langsame Pressung auf einer speziellen Mini-Weinpresse. Ist am Ende des Tages der ölige Most schließlich herausgetropft, ist das Naturereignis bereit, im Gewölbekeller für ein bis zwei Jahre zu reifen.

KOLOSSAL hat eine natürlich Restsüße von 115 g/l, der Alkoholgehalt liegt bei 13,5%vol.

der geschmack

KOLOSSAL ist ausgesprochen feingliedrig und erstaunlich „unsüß“ für einen Wein mit naturbedingt kolossaler Restsüße. Burgunderklasse.

Eine Geschmacksexplosion im besonderen Stil.

das reifepotenzial

Eine Generation ... oder auch länger.



die technischen daten

Flasche: Schlegel | antik

Flascheninhalt: 375 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (375 ml): 12 Flaschen

FRAGIL

PINOT NOIR PRÉCOCE
LIKÖRWEIN

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der **wein**

FRAGIL, die außergewöhnliche Lösung, wenn der »Koloss«-Weinberg natürlichweise einmal Trauben mit 'nur' ca. 100° Oechsle liefern will. Im Stil eines Portweines gemacht, dominieren hier die Fruchtaromen des 'vintage'-Charakters und nicht die Reifenoten eines oxidativen Alterungsprozesses.

der **name**

FRAGIL ... sind Wein und Stil, wenn aus einem Pinot ein Likörwein wird. Denn die Stärke des Pinot Noirs ist - bei artgerechtem Ausbau ... - seine stets fragile, feingliedrige Art.

der **weinberg**

Der Weinberg werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

FRAGIL reifte im »KOLOSS«-Weinberg, einer reinen Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch. Boden: Roter Phyllit-Schiefer.

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

die **traube**

Pinot Noir Précoce (Frühburgunder), 100%.

der **ertrag**

entspricht dem des üblichen **KOLOSS**-Ertrages:
ca. 20 hl/ha.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik. Nach Handlese und offener Maischegärung - analog zum Wein **KOLOSS** - wird die Gärung nach einigen Tagen durch Zugabe eines feinen Weinbrandes gestoppt, um eine natürliche Restsüße von 80 g/l zu behalten. Das Destillat hält den Likörwein bei niedrigst möglichem Alkoholgehalt stabil. **FRAGIL** reift im kleinen Holzfass, enthält keine geschmacksbeeinflussenden Zusätze und wird unfiltriert gefüllt.

FRAGIL hat eine natürliche Restsüße von 80 g/l, der Alkoholgehalt liegt bei 17,0%vol.

der **geschmack**

FRAGIL verführt mit einer delikaten Süße, eingebettet in eine herrliche rosinenartige Aromatik. Elegant. Fragil.

das **reifepotenzial**

10 Jahre ...



die **technischen daten**

Flasche: Schlegel | antik

Flascheninhalt: 375 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (375 ml): 12 Flaschen

BRUT vom STEIL

PINOT BLANC & NOIRS
NATURHERB

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der **sekt**

BRUT vom STEIL. Ein Blanc de Noirs, der nicht mehr braucht, als die Traube selbst. 100% natürliche Vergärung des traubeneigenen Zuckers. Naturherb. Ein geschmacklicher Spiegel seiner Herkunft, verbunden mit der urtraditionellen Methode der Sektbereitung. Ein Naturereignis - mit leichter Hefe-Opaleszenz.

der **name**

BRUT vom STEIL - bringt Produktart, Geschmack und Herkunft auf den Punkt.

die **traube**

Pinot Noir. 100%. Blanc de Noirs.

der **weinberg**

Der Sekt entsteht aus etwas früher gelesenen Pinot-Noir-Trauben - schon frühzeitig dazu bestimmt, ein Sekt zu werden. Natürlich vom roten Phyllit-Schiefer.

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

die **sektherstellung**

Der allererste Schaumwein der Welt wurde durch Zufall erfunden, als allein der natürliche Restzucker in der Weinflasche eine natürliche zweite Gärung auslöste. Plötzlich entstanden Perlen und der Wein änderte seinen Charakter. Bei dieser urtraditionellen „Méthode Ancestrale“ entsteht das Mousseux ausschließlich durch die Vergärung des natürlichen Traubenzuckers. Der Alkoholgehalt bleibt mangels Zusatz von Hefe und Zucker nur der des Weines. **BRUT vom STEIL** hat einen Alkoholgehalt von nur 11,5%vol und enthält keinerlei Zusätze.

das **reifelager**

Nach schonendem Keltern der Pinot-Noir-Trauben zu einem „Blanc de Noirs“ beginnt die erste Gärung im Tank, um dann die malolaktische Gärung im Holzfass fortzusetzen. Das Mousseux entsteht schließlich nach der Füllung bei der Vergärung des restlichen traubeneigenen Zuckers in der Flasche (ohne Zusätze).

18 Monate Reifelager auf der eigenen Hefe in der Originalflasche verfeinern kontinuierlich das Mousseux, die Aromatik der durch den Hefestoffwechsel entstehenden Sekundäraromen und die geschmackliche Verbindung zu einem großen Ganzen ...

das **degorgieren**

Vor dem Degorgieren werden die Flaschen lediglich einige Zeit auf den Kopf gestellt, um die Hefe im Flaschenhals zu sammeln. Auf das sonst übliche Rüttelverfahren wird verzichtet. Schließlich wird **BRUT vom STEIL** degorgiert - und bleibt wie er ist: Brut Nature.

der **geschmack**

BRUT vom STEIL ist leicht, erfrischend, naturherb. Geprägt von reifen Pinot-Noir-Trauben, feinen Hefearomen und einer eleganten Leichtigkeit. Während die Spontangärung den Charakter der Herkunft fördert, behält der Sekt durch den Verzicht der sonst üblichen zuckerhaltigen Dosagezugabe - seine besondere Leichtigkeit. Ein Sekt für Connoisseurs!

das **reifepotenzial**

Auf der Hefe lagernd: unbegrenzt. Nach dem Degorgieren sollte der Sekt innerhalb von 6 Monaten getrunken werden.



die **technischen daten**

Flasche: Champagnerflasche | antikgrün

Flascheninhalt: 750 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

MARC vom STEIL

PINOT NOIR

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



die **herkunft**

Direkt nach der Gärung auf den Schalen wird die Maische der **solveigs** Pinot Noirs nur leicht gepresst. Bei der Erzeugung eines hochwertigen Rotweines verbleibt dabei noch etwas Fruchtfleisch in den Schalen, denn auf ein druckvolles Auspressen wird verzichtet. Diese Trester werden sofort in Gärbehälter eingefüllt und nahezu luftdicht verschlossen. Die Gärung geht noch etwas weiter voran, und die Aromen des Beerenfleisches und der roten Beerenschalen werden gelöst. Da es sich ausschließlich um handselektiertes Lesegut für Pinot mit höchstem Anspruch handelt, gehen dabei auch nur reine und feine Aromen über. Die Trauben müssen ca. 100°Oe aufweisen, um zu **MARC vom STEIL** veredelt zu werden.

die **destillation**

Die Trester werden direkt nach der Weinlese und der sich anschließenden Gärung frisch destilliert, um das beste Herzstück zu erhalten. Die Frische der Trester und die umgehende Verarbeitung ergeben einen Marc - auch Trester oder Grappa genannt -, der den klaren Fingerabdruck der erstklassigen Pinot-Noir-Trauben trägt. Das Destillat läuft mit ca. 70% vol. aus der Destille.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

die **reifung**

Nach der Destillation reift **MARC vom STEIL** in hierfür bewusst gewählten neutralen Edelstahlbehältern - das Behältnis, um den unverfälschten Charakter der Trauben zu bewahren.

Während der Reife wird der Alkoholgehalt schrittweise mit mineralarmem Wasser auf Trinkstärke zurückgesetzt. Am Ende erreicht der Marc eine Stärke von 43 %vol. Alkohol und wird nach langem Reifelager unfiltriert gefüllt. Dadurch bleiben alle wertvollen Aromen erhalten. Erkennbar ist der Verzicht auf Filtration daran, dass der Marc bei Kälte leicht trüb und bei Zimmertemperatur wieder klar wird.

MARC vom STEIL enthält keinen Zuckerzusatz.

Die aktuelle Abfüllung ist das hochprozentige Herzstück aus den Pinot-Noir-Trestern des Jahrganges 2007.



der **geschmack**

MARC vom STEIL ist ein hochfeiner, aromatischer Tresterbrand, der die elegant-fragile Burgunderfrucht eindeutig erkennen lässt. Ein **solveigs**-Konzentrat!

das **reifepotenzial**

unbegrenzt

die **technischen daten**

Flasche: zylindrisch, weiß

Flascheninhalt: 350 ml

Verschluss: Griff-Naturkorken | Zinnkapsel

Verpackung: einzeln, in schwarzer Rundhülse

A decorative horizontal border featuring a repeating pattern of stylized flowers and leaves in various colors including blue, green, pink, and purple.

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU

Profil_08/2022

Jens Heinemeyer | Ippesheimer Straße 2 | 55546 Biebelsheim | Germany | +49-6701-2024183 | Mobil +49-171-3867023 | mail@solveigs.de | solveigs.de | DE-ÖKO-022

solveigskeller: Rheinstraße 7c | 65366 Geisenheim/Rheingau | Besichtigung & Probe nur nach Vereinbarung möglich