

Lust auf Weingenuß ...

Liebe Weinfreunde, freuen Sie sich auf einen exzellenten Jahrgang 2009!

Denn bereits jetzt sieht man nur zufriedenes Lächeln auf den Gesichtern der südbadischen Winzer.

Nach der Herausforderung eines wechselhaften feuchtkühlen Monats Juli kamen mit dem August die erhoffte Sonne, Wärme und eine lange Trockenperiode.

Man muss weit zurückschauen, um einen Jahrgang zu finden, bei welchem die Reife, der Gesundheitszustand und die Frucht der Trauben so optimal zusammenpassten. Sogar während der Traubenlese gab es nur Sonne und in Rekordzeit haben wir die Früchte nach Hause gebracht. Die ersten vergorenen Moste zeigen bereits Struktur, Harmonie und Fülle – ein Versprechen für die Zukunft. Damit ist uns der Wettergott bereits zum dritten Mal in Folge gewogen. Seit dem Jahrgang 2007 genießen wir starken klimatischen Rückenwind und den merkt man dem Wein auch an.

Frisch auf der Flasche präsentieren wir Ihnen nun die neuen Rotweine des Jahrgangs 2007. Wir wünschen Ihnen einen genußreichen Herbst und freuen uns auf Ihre Bestellung oder Ihren Besuch!

Herzlichst



Familie Mathis



Martin Schärli



Kalkbödele®
Weingut Gebrüder Mathis

FRISCH AUF DER FLASCHE

Ab sofort stehen alle Rotweine des Jahrgangs 2007 für Sie zur Degustation im Weingut Kalkbödele bereit.

Obleich noch sehr jung, ist bereits erkennbar, dass dieser klassische Jahrgang 2007 auf der Flasche schön nachreift und sich hervorragend entwickeln dürfte.

Mit der Bezeichnung „**Bestes Fass**“ haben wir einen neuen Rotwein auf die Flasche gefüllt. Dabei werden besonders aromatische Trauben mit viel Statur verwendet, die im grossen Holzfaß ausgebaut werden.

Der **2007 Spätburgunder Rotwein „Bestes Fass“** zeigt eine schöne Kirschfrucht im Wechselspiel mit leichten Raucharomen. Die weiche Fülle und gut eingebundene Tanine kommen nach dem Dekantieren besonders zum Ausdruck. Nach einer weiteren Reifezeit von zwei bis drei Jahren dürfte dieser Referenzwein seinen geschmacklichen Höhepunkt erreichen.

Unser Herbstklassiker ist die **2007 Edition Kastanienbarrique**. Die würzige Art gepaart mit der Spätburgunder Frucht macht diesen Wein zum idealen Begleiter für die herbstliche Küche mit ihren vielfältigen Spezialitäten zur Wildsaison. Auch dieser Wein hat noch Reserven für eine längere Flaschenreife.

Rundum gelungen präsentiert sich der **2007 Pinot Noir**. In der Nase überzeugt er durch seine fruchtigen Spätburgunder Aromen. Der Ausbau in mehrmals verwendeten Barriquefässern hat den Taningehalt wohl dosiert und ist als dezente Vanillenote im Reifezeugnis vermerkt.

*Sichern Sie sich diesen Weingenuß! Diese Neuheiten sind im anhängenden Bestellformular mit * gekennzeichnet.*

VERANSTALTUNGSKALENDER 2009

- 24. Oktober bis 1. November – Basler Weinmesse
Internationale Weinmesse während der Herbstmesse in Basel
- 30. Oktober – Hotel Schloss Reinach – Wein, Käse & More
Genußreicher Abend in Freiburg-Munzingen
- 31. Oktober bis 1. November – WeinHerbst München
Festival im pittoresken Festsaal des Alten Münchner Rathauses
- 6. November – Hausmesse im Weinballon Stilhaus Lengerich
Erleben Sie Weingenuß als Ausdruck von Lebensart
- 7. bis 8. November – Wein Düsseldorf
Internationale Weinverkostung auf Düsseldorf's Kö
- 13. bis 14. November – Hieber's internationale Weinmesse
700 Weine, Sekte und Spirituosen – präsentiert im Burghof Lörrach
- 28. bis 29. November – WeinBerlin
Internationales Genießertreffen in der Friedrichstraße in Berlin
- TIPP:** 6. Dezember – Nikolausweinprobe
Hoher Besuch, Weinspezialitäten und Schmankerln im Weingut

Ausführliche Informationen finden Sie auf www.kalkboede.de



WEINGUT GEBRÜDER MATHIS

Enggasse 21, 79291 Merdingen
Tel. 07668/902672, Fax 07668/94505
E-mail: weingut@kalkboede.de
www.kalkboede.de

Das Weingut ist für Sie geöffnet:
Montag bis Freitag: 10 bis 12 und 14 bis 17 Uhr
Samstag: 10 bis 13 Uhr

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Weißwein				
5810	2008	Weißburgunder Kabinett A 12,5 %, RZ 0,7 g/l, S 6,8 g/l	6,70	
5711	2007	Weißburgunder Spätlese A 13,5 %, RZ 0,8 g/l, S 5,8 g/l	8,70	
5727	2007	Weißburgunder Spätlese Barrique A 13 %, RZ 0,8 g/l, S 4,7 g/l	11,50	
6810	2008	Grauburgunder Kabinett A 13 %, RZ 1,2 g/l, S 6,6 g/l	6,70	
6811	2008	Grauburgunder Spätlese A 14 %, RZ 0,7 g/l, S 5,9 g/l	8,70	
6838	2008	Pinot Gris – im Holzfass gereift – A 13 %, RZ 1,2 g/l, S 7,5 g/l	8,90	
6727	2007	Grauburgunder Spätlese Barrique A 13,5 %, RZ 0,4 g/l, S 4,2 g/l	11,50	
8810	2008	Riesling Kabinett A 12 %, RZ 4,5 g/l, S 8,1 g/l	7,40	

Weißherbst

3710	2007	Spätburgunder Weißherbst Kabinett A 13 %, RZ 1,1 g/l, S 6,5 g/l	5,20	
30811	2008	Spätburgunder Weißherbst Spätlese A 13,5 %, RZ 5,2 g/l, S 8,1 g/l	6,70	

Sommerhauch

7897	2008	Sommerhauch Weißwein Qualitätswein A 11,5 %, RZ 5,0 g/l, S 5,6 g/l	4,80	
4898	2008	Sommerhauch Rosé Qualitätswein A 12 %, RZ 3,2 g/l, S 7,4 g/l	5,20	

Sekt und Mousseux

3879		Blanc de Noirs Mousseux Perlwein A 12 %, RZ 11,4 g/l, S 4,9 g/l	6,70	
5578	2005	Pinot Brut A 12,5 %, RZ 11,4 g/l, S 5,3 g/l	10,20	
4575	2005	Pinot Rosé Extra Brut (0,375l) A 12,5 %, RZ 5,6 g/l, S 4,5 g/l	5,60	
4577	2005	Pinot Rosé Extra Brut A 12,5 %, RZ 5,6 g/l, S 4,5 g/l	10,20	
1571	2005	Pinot Noir Brut A 12,5 %, RZ 14,5 g/l, S 6,8 g/l	11,20	

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Rotwein Tradition				
1709	2007	Spätburgunder Qualitätswein A 13 %, RZ 1,3 g/l, S 4,7 g/l	7,20	
10711	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Bestes Fass – A 13,5 %, RZ 2,0 g/l, S 4,8 g/l	9,20	*
1710	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Aus alten Reben – A 13 %, RZ 2,5 g/l, S 4,5 g/l	8,90	
1620	2006	Spätburgunder Qualitätswein (0,375l) – Barrique – A 13 %, RZ 0,0 g/l, S 5,0 g/l	6,10	
1626	2006	Spätburgunder Qualitätswein – Barrique – A 13 %, RZ 1,1 g/l, S 4,6 g/l	11,20	

Rotwein Selektion

1735	2007	Pinot Noir Qualitätswein A 13,5 %, RZ 2,5 g/l, S 5,0 g/l	9,50	*
1637	2006	Pinot Noir Qualitätswein (1,5l) A 13 %, RZ 3,0 g/l, S 4,6 g/l	21,90	
1732	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Edition Kastanienbarrique – A 13,5 %, RZ 1,8 g/l, S 4,9 g/l	13,50	*
1427	2004	Spätburgunder Qualitätswein «K» – Barrique – A 13,5 %, RZ 0,3 g/l, S 4,9 g/l	18,50	
2626	2006	Cuvée Paul Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein – Barrique – A 13 %, RZ 0,2 g/l, S 4,2 g/l	13,90	
11709	2007	Lagrein Qualitätswein A 13 %, RZ 2,1 g/l, S 5,9 g/l	13,00	
12709	2007	Teroldego Qualitätswein A 13 %, RZ 2,4 g/l, S 6,3 g/l	13,00	

Dessertwein und Besonderheiten

5460	2004	Weißburgunder Auslese (0,375l) A 10 %, RZ 106 g/l, S 7,6 g/l	12,30	
1308	2003	Spätburgunder Rotwein Auslese (0,5l) A 16 %, RZ 5,1 g/l, S 4,8 g/l	12,60	
1392		Amonius N° 2 (0,5l) Dessertwein aus Spätburgunder A 15 %, RZ 84 g/l, S 4,7 g/l	15,90	
1563	2005	Spätburgunder Eiswein (0,375l) A 11,5 %, RZ 139 g/l, S 9,3 g/l	25,70	

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Literwein				
7713	2007	Müller-Thurgau Qualitätswein A 12 %, RZ 0,3 g/l, S 4,4 g/l	3,80	
6813	2008	Grauburgunder Qualitätswein A 12,5 %, RZ 1,0 g/l, S 6,7 g/l	5,60	
5813	2008	Weißburgunder Qualitätswein A 12 %, RZ 1,3 g/l, S 7,0 g/l	5,60	
3813	2008	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein A 12,5 %, RZ 2,8 g/l, S 6,5 g/l	5,20	
3852	2008	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein halb trocken A 12 %, RZ 7,4 g/l, S 7,1 g/l	5,20	
1713	2007	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein A 13,5 %, RZ 2,6 g/l, S 4,6 g/l	6,10	

Destillate (0,7l)

100	Kirschwasser	15,70
101	Trester vom Spätburgunder	13,10
102	Feiner Hefebrand im Holzfässchen gereift	13,60
103	Feiner Hefebrand	10,50

Essig und Öl (0,25l)

202	Balsamessig von Spätburgunder im Holzfässchen gereift	6,50
205	Essig von Gewürztraminer 5 Jahre im Holzfass gereift	5,50
203	Traubenkernöl	5,50

Bei Bestellung Ihrer Kalkbödele-Weine bitte die gewünschte Flaschenmenge einsetzen und diesen Bestellschein an unsere Adresse oder **per Fax an 07668/94505** schicken. Ihrer Sendung liegt eine neue Preisliste/Bestellschein bei.

Name	_____
Straße	_____
PLZ, Ort	_____
Telefon	_____
E-Mail	_____
Datum, Unterschrift	_____

PRÄSENTE & VERPACKUNG

Hochwertige Holzkiste mit Prägestempel**

1er-Holzkiste Euro 4,90
2er-Holzkiste Euro 7,70
3er-Holzkiste Euro 8,90
6er-Holzkiste Euro 7,70
2er-/3er-Holzkiste für Sekt Euro 8,10

Stilvoll dezenter Wellkarton mit Prägung

1er-Karton Euro 2,20
2er-Karton Euro 2,50
3er-Karton Euro 2,80

Fragen Sie auch nach unseren individuellen Geschenkpaketen! ** Unsere Holzkisten werden in betreuten Werkstätten hergestellt.

WEINPROBEN

Gerne begrüßen wir Sie nach telefonischer Anmeldung mit Gruppen bis 20 Personen zu Weinproben und Sensorik-Seminaren.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN & VERSAND

- Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwert- und Sektsteuer, Glas sowie Verpackung in 6er-Kartons.
- Ab 60 Flaschen oder einem Warenwert von Euro 300,00 liefern wir innerhalb Deutschlands in 6er-Kartons auf Europalette per Spedition frei Haus.
- Ab 30 Flaschen verschicken wir in 6er-Kartons per Spedition. Die Frachtkosten werden an den Kunden weiterberechnet. Sie richten sich nach den PLZ-Gebieten und können im Einzelfall erfragt werden.
- Bei Kleinmengen erfolgt die Lieferung in postgeprüften, bruchsicheren Versandkartons
- 1 bis 3 Flaschen = Frachtkosten von Euro 7,00
- 6 bis 12 Flaschen = Frachtkosten von Euro 8,00

UND DAS IST NOCH WICHTIG ...

- Alle Kalkbödele-Weine sind durchgegoren und im traditionellen Sinne „trocken“.
- Kristalle im Wein (Weinstein) sind natürliche Entwicklungen bei Temperaturschwankungen und hoher Reife. Sie sind absolut geschmacksneutral und beeinflussen die Qualität des Weines nicht.
- Zeichenerklärung:
A = Alkohol, RZ = Restzucker, S = Säure
- Mit dem Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren vorangegangene Versionen ihre Gültigkeit.



KLEINE WEINKUNDE – NR. 1/ ROTWEINBEREITUNG

Nach wie vor liegt der Schwerpunkt in unserem Sortenspiegel bei den Spätburgundern. Diese Rebe ist nicht nur optimal an unser Klima angepasst, wir schätzen auch ihre Vielfältigkeit. Neben Rotwein kann diese Sorte auch als Rosé und Weißherbst, Blanc de Noirs, Sekt und Edelsüß gekeltert werden.

Es ist unser Ziel, bei der Kelterung den Charakter der Sorte optimal herauszuarbeiten. Dabei kommt als Methode nur eine Maischegärung in Frage. Diese wird mit einer kühlen Phase eingeleitet. Dabei werden während zwei bis drei Tagen ohne Gärung Farbstoffe aus den Schalen herausgelöst. Diese Methode hat sich bewährt und ist notwendig, weil der Spätburgunder von Natur aus nicht betont farbintensiv ist. Für unsere besten Qualitäten bleibt die Maische eine Woche im Kühlhaus bei 4° Celsius.

Die Gärtemperatur und das Bewegen des Tresterhutes während der Gärung sind die „Stellschrauben“, die passend zur anvisierten Weinqualität eingestellt werden müssen. Jeder Gärtank verlangt individuelle Betreuung und Aufsicht praktisch rund um die Uhr.

So lassen sich durch unterschiedliche Strategien verschiedene Weintypen vom Qualitätswein in der Literflasche bis zum hochwertigen Barriquewein herausarbeiten.

Lust auf mehr...? Gerne beraten wir Sie rund um das Thema Wein direkt bei uns im Weingut.

Zum Beispiel bei einer Weinprobe oder einem Sensorik-Seminar, gerne auch als Betriebsfeier oder für Gruppen ab 12 Personen mit kulinarischem Rahmenprogramm.

Oder stöbern Sie auf unserer Homepage unter: www.kalkboede.de. Hier können Sie Ihre Weinauswahl auch online bestellen.



Wir laden Sie in unseren Weinkeller ein



Degustation und Seminare für Gruppen



Prickelnde Sektspezialitäten für besondere Momente