

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

Unsere Weinexpertisen

Liebe Weinfreunde,

in diesem Ordner finden Sie Analysewerte und sensorische Beschreibungen sowie Essensempfehlungen und Trinktemperaturen für unsere Weine.

Sie sollen Ihnen eine Hilfestellung bieten bei der Auswahl von Weinen für Ihren privaten oder geschäftlichen Bedarf sowie für den Einkauf von Weinpräsenten.

Wir empfehlen alle unsere Weine eine gewisse Zeit vor dem Trinken zu öffnen und sie aus großen Stielgläsern zu geniessen. Durch den Kontakt mit Sauerstoff gewinnen sie an Aroma und Bekömmlichkeit!

Unsere Weine teilen wir ein in verschiedene Serien bzw. Editionen.

Edition Schwaben – unsere Gutsweine in der Literflasche

Edition „Rund um den Turm“ – die Duftigen vom Burgholzhof

Edition Klassik – unsere Klasse-Weine in klassischen Flaschen

Edition Peter Mayer – Barrique-Weine

Edition Spezial – Sekt, Secco, Traubensaft, Destillate

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

Edition Schwaben – unsere Gutsweine in der Literflasche

Die Literflaschen - Weine des Weingutes Peter Mayer werden in der Lage Cannstatter Berg an den Hängen von Burgholzhof und Schnarrenberg geerntet. Sorgfältige Pflege der Weingärten, selektive Lese gesunder Trauben, gezielte Gärführung und schonende Weinbereitung sind die Garanten für leckere und bekömmliche Weine. In die Literflasche abgefüllt sind sie preiswerte Weine für jeden Tag, herzhaft Begleiter zum Vesper und der kleinen Mahlzeit zwischendurch, und machen Spaß in jeder Lebenslage!

2010 Riesling trocken

*typischer Württemberger Riesling, kräftig, in der Nase Apfel, Citrus und Aprikose zu geräucherten Vorspeisen und kräftigen Fischgerichten, zu Käse und Geflügel
12,1 %vol Alkohol, 7,7 g/l Zucker, 7,7 g/l Säure, TT 8-10°C*

2010 Roséwein

*zartsüßer Rosé aus Trollinger und Spätburgunder, Aromen von roten Früchten ein Allrounder, den man zu fast allen Gerichten empfehlen kann
11,2 %vol Alkohol, 15,5 g/l Zucker, 7,1 g/l Säure, TT 8-10°C*

2010 Trollinger trocken

*auf der Maische vergoren, herzhafter Trollinger, typisch kernig und herb, in der Nase Mandeln und Kirsche leicht gekühlt zum rustikalen Vesperteller ebenso wie zum Rostbraten
12,4 %vol Alkohol, 6,0 g/l Zucker, 5,0 g/l Säure, TT 14-16°C*

2011 Trollinger mit Lemberger

*auf der Maische vergoren, feinherber Rotwein mit zarter Süße, duftet nach Kirschen und roten Träuble, leicht gekühlt zu Vesper und Gegrilltem, zu gebratenem Fisch und zum Schweineschnitzel
11,7 %vol Alkohol, 7,0 g/l Zucker, 3,9 g/l Säure, TT 16°C*

. . . oder nach Lust und Laune als preiswerte Spaßmacher zum Feiern und stillen Genießen!

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

Edition Rund um den Turm – die Duftigen vom Burgholzhof

*Rund um den im Jahr 1891 eingeweihten Aussichtsturm auf dem Burgholzhof
liegen die Weinberge des Weingutes Peter Mayer.*

*Konzipiert nach dem Vorbild eines römischen Kastellturmes, thront er über den Reben der Lage
Cannstatter Berg. Seit 1986 ist er an Sommer-Wochenenden wieder für die Öffentlichkeit zugänglich.*

*Unsere Weine aus der Serie ‚**Rund um den Turm**‘ eint ihre sommerlich heitere Leichtigkeit,
das duftige Aroma und harmonische Geschmacksbild.*

*Sie munden zu einem leichten Mittagessen ebenso wie
zum Sommerabend auf der Terrasse und zur ausgelassenen Party!*

2010 Kerner

*halbtrockener Kerner, leicht und lecker mit Aromen von Apfel, Mango und Rhabarber
zu Spargel, zarten Fisch- und Geflügelgerichten*

11,6 %vol Alkohol, 12,9 g/l Zucker, 8,2 g/l Säure, TT 8-10°C

2009 Spätburgunder Weißherbst trocken

*kräftiger trockener Weißherbst, Aromen von weißen Johannisbeeren und Erdbeeren
zu gegrilltem Fisch, Pasta und hellem Fleisch*

11,7 %vol Alkohol, 6,4 g/l Zucker, 6,4 g/l Säure, TT 8-10°C

2011 Dornfelder trocken

auf der Maische vergoren,

*kräftiger Rotwein, tiefviolette ins Schwarze spielende Farbe, Aromen von Kirschen und Schlehen
zum rustikalen Vesper ebenso wie zum kräftigen Braten*

11,6 %vol Alkohol, 5,9 g/l Zucker, 4,6 g/l Säure, TT 18°C

2008 Rotwein M Trollinger

*zartmilder leichter Roter Wein mit feinherber Note, Aromen von Bittermandel und Sauerkirsche
leicht gekühlt zu Vesper, Grillgerichten und gebratenem Fisch*

11,0 %vol Alkohol, 13,0 g/l Zucker, 4,5 g/l Säure, TT 14-16°C

... oder nach Lust und Laune auf Terrasse und Party!

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

Edition Klassik – unsere Klasse-Weine in klassischen Flaschen

Die Klasse-Weine des Weingutes Peter Mayer sind kraftvolle und aromatische Weine hochwertiger klassischer Rebsorten, erzeugt in den Steillagen des Cannstatter Berg.

Aus ertragsreduzierten Weinbergen werden nur hochreife und gesunde Trauben für die Herstellung dieser Weine verwendet. Einer zügigen Verarbeitung der Trauben schließt sich eine sorgfältig kontrollierte Gärung und ein schonender Weinausbau an. Die Rotweine werden traditionell auf der Maische vergoren.

Gute Weine benötigen Zeit zur Reifung – wir gewähren sie ihnen!

Sie sind ideale Begleiter zum feinen Essen und festlichen Anlass.

„Die Weissen“

2010 Weißburgunder trocken

hochreif geerntet, im Holzfaß gereift, strohgelb mit Aromen von Stachelbeere und Apfel zu allen Fisch- und Geflügelgerichten, zu Meeresfrüchten und hellem Fleisch

12,0 %vol Alkohol, 3,3 g/l Zucker, 6,2 g/l Säure, TT 10-12°C

2009 CUVÉE 10.5 Weißwein trocken

im Holzfaß vergoren und gereift, intensiver Duft nach Pfirsich, Aprikose und Quitte, saftige Fülle zu allen Fischgerichten und Meeresfrüchten, Geflügel und Kalbsschnitzel

11,7 %vol Alkohol, 7,0 g/l Zucker, 6,9 g/l Säure, TT 8-10°C

2008 Riesling Kabinett trocken

Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und Pfirsich, feines Süße- Säure-Spiel zu Räucherfisch, gebratenem Fisch und hellem Geflügel

10,9 %vol Alkohol, 7,3 g/l Zucker, 7,6 g/l Säure, TT 8-10°C

2008 Weißburgunder Kabinett trocken

im Holzfaß gereift, frischer, feinfruchtiger Weißburgunder mit Eleganz zu Garnelen und gekochtem Fisch, zu Pasta und Geflügel

11,3 %vol Alkohol, 3,0 g/l Zucker, 7,0 g/l Säure, TT 8-10°C

2007 Kerner Spätlese

intensive Fruchtaromen von Banane, Mango und Stachelbeere, delikate Fruchtsüße zum Spargel und Shrimpscocktail, zu Terrinen und Nudelgerichten

11,9 %vol Alkohol, 12,1 g/l Zucker, 6,7 g/l Säure, TT 10-12°C

2007 Weißburgunder Spätlese trocken

im Holzfaß gereift, Aromen von Johannisbeere, Wiesenblüten und Honig, Kraft und Finesse zu hellem Fleisch, zu Wolfsbarsch, Seeteufel und Krustentieren

12,4 %vol Alkohol, 3,9 g/l Zucker, 5,9 g/l Säure, TT 12°C

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

„Die Roten“

2010 Lemberger trocken

*im Holzfaß gereift, dunkelrot, feinherb mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren
zu Rostbraten und Rindergulasch, zu scharfen und süßen Soßen
12,3 %vol Alkohol, 5,4 g/l Zucker, 5,3 g/l Säure, TT 18°C*

2010 Spätburgunder trocken

*im Holzfaß gereift, kräftiges Rubin, rund und elegant mit dem Duft reifer Kirschen
zu Pizza und Pasta, Schweinefilet und Kalbsrücken
12,4 %vol Alkohol, 2,2 g/l Zucker, 5,0 g/l Säure, TT 16-18°C*

2011 SAMTROT ‚Goldkapsel‘

*rubinroter fruchtig-weicher Rotwein, duftet nach Brombeeren und Kirschen
ein Allrounder, für sich allein zu genießen oder nach eigenem Geschmack zu kombinieren
11,5 %vol Alkohol, 9,4 g/l Zucker, 4,6 g/l Säure, TT 16-18°C*

2009 CUVÉE SD Rotwein trocken

*Spätburgunder und Dornfelder im Holzfaß gereift, Duft von schwarzen Johannisbeeren
und Sauerkirschen, leichte Holznote, feinherbes Tannin
zu kräftigen Fleischgerichten aus dem Ofen oder vom Grill
12,5 %vol Alkohol, 5,7 g/l Zucker, 4,7 g/l Säure, TT 18°C*

2008 Spätburgunder Spätlese trocken

*im Holzfaß gereift, rubinrote Farbe, Aromen von Kirsche und Kakao, kräftiges Tannin
zu allen Braten, zu Rehrücken und Lammschulter
13,0 %vol Alkohol, 3,4 g/l Zucker, 4,6 g/l Säure, TT 18°C*

Edition Peter Mayer – Großer Wein aus kleinen Fässern

2009 DER TURM trocken Barrique-Rotwein

*Lemberger und Spätburgunder im Kleinen Eichenfaß gereift
kräftiges Rubinrot, saftig mit reifem Tannin, duftet nach
Brombeeren und Kirschen, nach feinen Holz- und Kakaoaromen
zum Rinderfilet, zu Lammrücken und Hirschkeule
12,9 %vol Alkohol, 3,8 g/l Zucker, 4,8 g/l Säure, TT 18°C*

***... oder nach Lust und Laune zum guten Buch
oder in guter Gesellschaft!***

Die Traube schenkt den Wein –
die Zeit schenkt ihm die Reife!

Edition Spezial

LuiSecco Weißer Perlwein

*aus Geiztrauben vom Weiß- und Spätburgunder des Hagel-Jahrgangs 2009
spät gelesen und weiß gekeltert, feine Apfel-Birnen-Frucht
gut gekühlt als Aperitif, gerne auch als Aperol Sprizz oder mit Traubensaft gemischt
fruchtig-frisches, spritziges Getränk für die kleine oder große Party*

2008 Jägerhof Brut Rosé Sekt

*gesunde reife Trollingertrauben weiß gekeltert, klassische Flaschengärung
am 17. Juli 2009 versektet, 2. Partie am 2. Dezember 2011 nach 27 Monaten auf der Hefe degorgiert
duftet nach Walderdbeeren und Holunderblüten
12,2 %vol Alkohol, 9,7 g/l Zucker, 6,8 g/l Säure
feinfruchtiger Aperitif, edler Sekt mit feinem Mousseux für alle festlichen Anlässe*

2007 Jägerhof Brut Rosé Sekt 1,5 l Magnum

*gesunde reife Trollingertrauben weiß gekeltert, klassische Flaschengärung
am 30. Juli 2008 versektet, am 2. Dezember 2011 nach 40 Monaten Lagerung auf der Hefe degorgiert
12,1 %vol Alkohol, 7,9 g/l Zucker, 5,8 g/l Säure
fein gereifter Sekt für große Anlässe und als edles Geschenk*

2006 Pinot ,P' Brut Rosé Sekt

*feine Spätburgundertrauben weiß gekeltert, klassische Flaschengärung
am 30. Juli 2007 versektet, 2. Partie am 26. November 2010 nach 40 Monaten auf der Hefe degorgiert
Aromen von gelben Früchten und frischem Brot
12,3 %vol Alkohol, 8,8 g/l Zucker, 6,1 g/l Säure
nobler Premium Sekt für Genießer*

Roter Traubensaft aus eigener Erzeugung

Die Hefe! Hefebranntwein

Trester: Tresterbrand aus Spätburgundertrauben

. . . alles zu Ihrem Genuß und besonderer Freude!