



Unsere Weinexpertisen

Liebe Weinfreunde,

*in diesem Ordner finden Sie sensorische Beschreibungen
zu unseren Weinen sowie Essensempfehlungen,
Trinktemperaturen und Analysewerte.*

*Sie bieten Ihnen eine Hilfestellung bei der Auswahl
unserer Weine für Sie selbst, für den Einkauf von
Geschenken für Familie und Freunde oder
für Ihren geschäftlichen Bedarf.*

*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, Trinkfluss und Harmonie!*

Unsere Produkte teilen wir ein in verschiedene Editionen:

Edition Schwaben - unsere Gutsweine in der Literflasche

Edition Klassik - unsere Klasse-Weine in klassischen Flaschen

Edition Peter Mayer - unsere Besten

Edition Spezial – Sekt, Secco, Traubensaft, Destillate



Edition Schwaben - unsere Gutsweine in der Literflasche

Die Gutsweine des Weingutes Peter Mayer werden in der Lage Cannstatter Berg an den Hängen von Burgholzof und Schnarrenberg geerntet. Sorgfältige Pflege der Weingärten, selektive Lese gesunder Trauben, gezielte Gärführung und schonende Weinbereitung sind die Garantien für leckere und bekömmliche Weine. In die Literflasche abgefüllt sind sie preiswerte Weine für jeden Tag, herzhaftes Begleiter zum Vesper und zur großen und kleinen Mahlzeit!

2016 RIESLING trocken

*typischer Württemberger, saftig, frisch und kräftig, Aromen von Apfel und Birne zu kräftigen Fischgerichten, zu Geflügel und hellem Fleisch
12,2 %vol Alkohol, 6,2 g/l Zucker, 7,7 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*

2016 KERNER trocken

*feinfruchtiger, leichter Kerner, grazile Restsüße, Duft von Aprikosen und Nektarinen zu allen Fisch- und Geflügelgerichten, Kalbsschnitzel und Meeresfrüchte
11,5 %vol Alkohol, 7,8g/l Zucker, 6,3 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*

2015 ROSÈWEIN

*frischer, fruchtiger Roséwein aus Trollinger- und Spätburgundertrauben ein Allrounder für alle Jahreszeiten und leichter Begleiter für alle Speisen
12,2 %vol Alkohol, 7,3 g/l Zucker, 5,7 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*

2016 TROLLINGER trocken

*mittleres Ziegelrot, klassisch und herzhaft, zartes Tannin, Aromen von Kirsche und Mandel leicht gekühlt zum rustikalen Vesperteller ebenso wie zum Rostbraten
12,1 %vol Alkohol, 5,7 g/l Zucker, 4,4 g/l Säure, TT 12 bis 16°C*

2014 TROLLINGER mit LEMBERGER

*mittleres Rubinrot, feinherb, weiches Tannin, Aromen von Himbeere und Süßkirsche leicht gekühlt zu Vesper und Gegrilltem, zu gebratenem Fisch und Schnitzel
11,4 %vol Alkohol, 5,1 g/l Zucker, 4,4 g/l Säure, TT 14 bis 18°C*

2016 Dornfelder trocken

*Kräftiges Granatrot, feinherb mit leichter Süße, Duft von Sauerkirsche und Brombeere leicht gekühlt zu Vesper und Gegrilltem, zu gebratenem Fisch und Schnitzel
11,9 %vol Alkohol, 7,8 g/l Zucker, 5,2 g/l Säure, TT 14 bis 18°C*

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



Edition Klassik - unsere Klasse-Weine in klassischen Flaschen

Die Klasse-Weine des Weingutes Peter Mayer sind kraftvolle und aromatische Weine traditioneller 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 behutsamer Weinausbau an.

Die Weißweine werden schonend gekeltert und kühl vergoren.

Die Rotweine werden traditionell auf der Maische vergoren und dürfen für mindestens ein Jahr in Holzfässern reifen.

Abgefüllt werden diese Weine in klassische Bordeaux- und Burgunderflaschen.

***Gute Weine benötigen Zeit zur Reifung – wir gewähren sie ihnen!
Sie sind ideale Begleiter zum guten Essen und festlichen Anlass.***

Korken oder Drehverschlüsse?

Für unsere Weine der ***Editionen Klassik und Peter Mayer*** verwenden wir ausschließlich **LongCap-Verschlüsse**, weil wir der Überzeugung sind, daß dieser Verschuß die Frische und Fruchtigkeit unserer Weine am Besten bewahrt und somit, ohne Gefahr einer geschmacklichen Beeinträchtigung, zur Reifung und langen Lebensdauer unserer Weine beiträgt.

Legende!

Unsere klassischen, sortenreinen trockenen Weiß- und Rotweine (Erntemenge ca. 80Ltr./Ar, Mostgewicht ab ca. 83° Oechsle) tragen die Bezeichnung **KLASSIK** (roter bzw. grüner Longcap).

Buchstabenkombinationen (z.Bsp. SL Spätburgunder und Lemberger) stehen für die **REBSORTEN** einer **CUVÉE**, Einzelbuchstaben für bestimmte Geschmacksrichtungen oder Ausbaustile (roter bzw. grüner Longcap). Halbtrockene oder fruchtsüße Weine tragen einen goldenen Longcap.

Besonders hochwertige Weine (60 Ltr./Ar, ab ca. 89° Oechsle) sind mit **RESERVE** (anthrazitfarbener Longcap) gekennzeichnet.

Nur unsere besten Weine aus der **Edition Peter Mayer** (40Ltr./Ar, ab ca. 95° Oechsle) erhalten die Auszeichnung **SOLITÄR**.

DER TURM ist eine Cuvée unserer besten Rotwein-Trauben, der nur in herausragenden Jahren erzeugt wird.

Nur diese Weine werden mit unserem anthrazitfarbenen Etikett und einem schwarzen Longcap ausgestattet.



Die Weißweine der Edition Klassik

2016 RIESLING KLASSIK trocken

*helles Strohgelb, lebendig und saftig, Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und Aprikose zu kräftigen Fischgerichten, zu Hühnchen und Wiener Schnitzel
12,1 %vol Alkohol, 5,1 g/l Zucker, 8,4 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*

2015 RIESLING RESERVE trocken

*sehr reife und gesunde Riesling-Trauben, schonend gekeltert, kühl vergoren, feines Süße-Säure-Spiel, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose, zu allen Fischgerichten und Schalentieren, zu Geflügel und Kalbfleisch
12,7 %vol Alkohol, 6,0 g/l Zucker, 6,9 g/l Säure, TT 10 bis 12°C*

2015 KERNER RESERVE trocken

*sehr reife und gesunde Kerner-Trauben, schonend gekeltert, kühl vergoren, 12 Monate im Großen Holzfaß mit Batonnage (Aufrühren der Hefe) gereift, cremig und intensiv am Gaumen mit Aromen von weißen Träuble und Pfirsich zu Spargel und Meeresfrüchten, zu Geflügel und hellem Fleisch
12,2 %vol Alkohol, 2,6 g/l Zucker, 6,7 g/l Säure, TT 10 bis 12°C*

2011 CUVÉE ‚A‘ Weißwein fruchtig-süß

*gekeltert aus hochreifen Kerner Trauben, natürliche unvergorene Restsüße, die Zugabe von 10 Prozent Riesling sorgt für zusätzliches Spiel und Frische
Fruchtbombe mit feiner Süße, Aromen von Zitrusfrüchten, Mango und Orangen
Apéritif, Dessertwein, zum Käse (Ziegenkäse!), zu Schalentieren und intensiv gewürzten Speisen
12,0 %vol Alkohol, 23,5 g/l Zucker, 5,9 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*

Die Roséweine der Edition Klassik

2015 SPÄTBURGUNDER Weißherbst trocken

Jubiläumswein 1926 – 2016 Cuvée Lisbeth

*zwiebelschalenfarben, knackig, spritzig, frisch, Aromen von Himbeere und roten Träuble ausgezeichnet zu asiatischen Gerichten, zu gegrilltem Fisch und gebratenem Fleisch
11,8 %vol Alkohol, 1,0 g/l Zucker, 6,6 g/l Säure, TT 8 bis 10°C*



Die Rotweine der Edition Klassik

2014 TROLLINGER M ALTE REBEN

Jubiläumswein 1926 – 2016 Cuvée Otto

*maischevergoren, mittleres Ziegelrot, saftig und spritzig leicht,
weiches Tannin, Aromen von Erdbeere und Himbeere mit Veilchen und Kräutern,
leicht gekühlt als Rosé zu Vesper, Grillgerichten und Schweinefilet
10,9 %vol Alkohol, 8,4 g/l Zucker, 5,2 g/l Säure, TT 12 bis 16°C*

2015 DORNFELDER KLASSIK trocken

*maischevergoren, 18 Monate in Edelstahl und Faß gereift, dunkles Granatrot,
samtiges Tannin, Aromen von Kirschen und Brombeeren,
zum Rostbraten und Rumpsteak, Schorbraten und dunklem Geflügel
12,3 %vol Alkohol, 4,3 g/l Zucker, 5,2 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*

2014 LEMBERGER KLASSIK trocken

*maischevergoren, 16 Monate im Holzfäß gereift, mittleres Granatrot, guter Trinkfluß,
animierende Säure und körniges Tannin, Aromen von schwarzen Träuble und Schlehen
zu klassischen Braten, zu Rindersteak und Wildgerichten
11,6 %vol Alkohol, 1,9 g/l Zucker, 6,0 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*

2014 SPÄTBURGUNDER B KLASSIK trocken

Jubiläumswein 1926 – 2016 Cuvée Jägerhof

*maischevergoren, 16 Monate in gebrauchten Barriques gereift, mittleres Rubinrot,
feste Struktur, feine Holz- und Vanillearomen, von schwarzen Fruchtnoten unterlegt,
zu Ente und Gans wie zu Lamm- und Wildgerichten, Schweine- und Rinderfilet
11,9 %vol Alkohol, 2,7 g/l Zucker, 5,3 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*

CUVÉE SL trocken

*aus 2012 und 2013 Lemberger und Spätburgunder komponiert,
mittleres Granatrot, geschmeidig und fein, weiche Tannine, Aromen von Cassis und Schwarzkirsche
zu allen Fleischgerichten und scharf gewürzten Speisen
12,3 %vol Alkohol, 2,4 g/l Zucker, 4,7 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*

2015 SAMTROT

*weicher, samtiger Rotwein, mittleres Rubinrot, mit Aromen von Kirsche und roten Träuble
unser Allrounder ist für sich allein zu genießen oder nach eigenem Gusto zu kombinieren
11,9 %vol Alkohol, 15,4 g/l Zucker, 5,0 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*

2012 SPÄTBURGUNDER 2Stern trocken**

*Maischevergoren, 12 Monate im großen Holzfäß gereift, kräftiger Rotwein
mit körnigem Tannin, mittleres Rubinrot, Aromen von Mandel, Brombeere und Kirsche
zu zarten Fleischgerichten und Braten, zu Rehrücken und Ente
12,7 %vol Alkohol, 3,5 g/l Zucker, 4,4 g/l Säure, TT 16 bis 18°C*



Edition Peter Mayer - unsere Besten

Diese Weine stellen die Quintessenz unserer Klasse-Weine dar, die Besten der Besten. Nur diese erhalten das anthrazitfarbene Etikett und einen schwarzen LongCap-Verschuß. Mit ihrer feinen Aromatik, ihrem intensiven Geschmack, ihrer Fülle und Kraft verkörpern sie die Leidenschaft des Winzers, ohne die solche Weine nicht zu erzeugen sind. Verführerisch und verschwenderisch mit ihren Reizen laden sie ein zu höchstem Genuß!

2015 RIESLING SOLITÄR trocken

*hochreife gesunde Riesling-Trauben, schonend gekeltert, kühl vergoren, im Großen Holzfaß 12 Monate mit Batonnage (regelmäßiges Aufrühren der Hefe) gereift, intensive Aromen roter und gelber Früchte, cremig und vollmundig am Gaumen, zu feinen Fischgerichten, zu Geflügel und Kalbsfilet
12,6 %vol Alkohol, 4,3 g/l Zucker, 7,4 g/l Säure, TT 10 bis 12°C*

2012 PINOT NOIR SOLITÄR trocken Barrique-Rotwein

*hochreifer Spätburgunder im Kleinen Eichenfaß gereift, dunkles Rubinrot, opulent und mächtig mit feinem Trinkfluß, duftet nach Brombeeren und Kirschen zu dunklem Geflügel, feinem Rinderfilet, Lamm- und Wildgerichten
14,1 %vol Alkohol, 3,1 g/l Zucker, 5,1 g/l Säure, TT 18°C*

2012 DER TURM trocken Barrique-Rotwein

*Lemberger und Spätburgunder im Kleinen Eichenfaß gereift, dunkles Granatrot, sehr würzig mit kräftigem Tannin, Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren zu kräftigen Braten und Rindersteaks, zu Rotwild und Lamm
13,1 %vol Alkohol, 2,9 g/l Zucker, 4,7 g/l Säure, TT 18°C*



Edition Spezial – für den besonderen Genuß

Mayers LuiSecco Weißer Perlwein

*eine feinfruchtige Komposition verschiedener Riesling Grundweine
gut gekühlt als Aperitif, gerne auch als Sprizz oder mit Traubensaft gemischt
11,3 %vol, 11,4 g/l Zucker, 7,2 g/l Säure
fruchtig- spritziges Getränk für die kleine oder große Party*

2016 Jägerhof Brut Rosé Sekt

*aus gesunden, reifen Trollinger-Trauben weiß gekeltert, auf der Feinhefe gereift
klassische Flaschengärung, im Juli 2017 versektet, 1. Tranche im Juni 2018 degorgiert
lachsfarben, feines Mousseux, Duft von Mandarinen, Stachelbeeren und weißen Träuble
12,3 %vol Alkohol, 12,7 g/l Zucker, 6,6 g/l Säure
feinfruchtiger Aperitif, edler Sekt mit feinem Mousseux für alle festlichen Anlässe*

Mayers Roter Traubensaft

*aus eigenen Rotweintrrauben gekeltert, feiner Fruchtgeschmack
ideal als Frucht-Schorle im Sommer (und das ganze Jahr!)
zum Verfeinern von Schaumweinen oder Cocktails geeignet*

PINOT 2012

*edler Tresterbrand vom Spätburgunder 2012
2013 destilliert, in Glasballons gereift
abgefüllt 2016*

SOLERA W.H.

*feiner Wein-Weinhefe-Brand
im Solera-Verfahren im Holzfaß gereift
abgefüllt 2016*