

# Gutsweine \*

# Selektionsweine \*\*

# Premiumweine \*\*\*

## Weiß

- Best.-Nr. **1,0L**
- 1001 **2010 Riesling trocken**  
rassig, fruchtig, frischer Riesling
- 1103 **2011 ECO Riesling halbtrocken**  
frisch, fruchtig, ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel
- 1004 **2010 Kerner lieblich**  
vollmundig, feine Muskatnote

## Rosé

- 1,0L**
- 1108 **2011 ECO Rosé halbtrocken**  
spritzig, betonte Fruchtigkeit
- 1109 **2011 Schwarzriesling trocken**  
frisches Burgunderbukett, Erdbeere, Rhabarber

## Rot

- 1,0L**
- 816 **2008 „der Rote“ halbtrocken**  
fruchtige, weiche Rotweincuvée  
aus St. Laurent, Cabernet Cubin und Spätburgunder
- 0,75L**
- 912 **2009 Dornfelder trocken**  
kräftig, weich mit zarter Frucht
- 913 **2009 Tous les jours trocken**  
leichte Rotweincuvée „für jeden Tag...“,  
aus Acolon, St. Laurent und Cabernet Dorsa
- 814 **2008 St. Laurent trocken**  
Frucht nach Kirsche und Pflaume,  
weich und elegant

## Spezialitäten

- 60 **Pfälzer Traubensaft** **0,75L**
- 61 **Tresterbrand 45%** **0,5L**  
aus Riesling und Gelbem Traminer,  
im Eichenholzfass gereift
- 63 **Mirabellenbrand 40%** **0,5L**

## Weiß

- Best.-Nr. **0,75L**
- 1020 **2010 Silvaner trocken**  
feine Holunderblüte, klassisch-elegant, ideal zu Spargel
- 1122 **2011 ECO Weißburgunder/  
Auxerrois trocken**  
feiner Burgunderschmelz, nussig, Duft nach Ananas
- 1123 **2011 ECO Grauburgunder trocken**  
Blutorange, Grapefruit, Karamell
- 1024 **2010 Chardonnay trocken**  
exotische Mangonote, frisch und elegant
- 1025 **2010 HOCHBENN  
Riesling trocken**  
fruchtiger Riesling, Zitrus, Apfel, Weinbergspfirsich
- 1026 **2010 FUCHSMANTEL  
Riesling trocken**  
grüner Apfel, Quitte, Pfirsich, sehr präsent
- 927 **2009 VON DEN TERRASSEN  
Riesling trocken**  
konzentrierte Riesling-Frucht, mineralische Anklänge,  
langer Nachhall, lagerfähig
- 1028 **2010 Weißburgunder trocken**  
Nuss, Birne, saftige Frucht
- 1130 **2011 ECO Gewürztraminer lieblich**  
Melone, exotische Früchte
- 1031 **2010 Sauvignon blanc trocken**  
dezentler Duft von Johannis- und Stachelbeere,  
leicht und filigran

## Rot

- 0,75L**
- 834 **2008 Spätburgunder trocken**  
feingliedriger, dichter Pinot, samtige Tannine
- 735 **2007 St. Laurent trocken**  
kräftig, elegant, dichte Beerenfrucht, feine Holzreife
- 736 **2007 Petit N. trocken**  
vollmundige Cuvée aus sechs Rebsorten, getragen  
von Cabernet Sauvignon (früher: Petit Noir)
- 837 **2008 Cabernet Cubin fruchtig**  
Geschmack von schwarzer Kirsche und Holunder

## Weiß

- Best.-Nr. **0,75L**
- 742 **2007 Rieslaner Auslese lieblich**  
würziger, ausgewogener Spitzenwein
- 943 **2009 Chardonnay trocken**  
großer Barrique-Wein, exotische Früchte, Vanille

## Rot

- 0,75L**
- 745 **2007 Pierre N. trocken**  
Pfälzer Interpretation einer Bordeaux-Cuvée,  
perfekt zu dunklem Fleisch und Wild.  
Unbedingt dekantieren! (früher: Pierre Noir)
- 750 **2007 Spätburgunder trocken**  
Waldfrüchte, blumige Noten, komplexe Struktur,  
Dekantieren empfohlen

Mit dem Jahrgang 2011 bieten wir Ihnen  
fünf Weine aus ökologisch  
erzeugten Trauben an.  
Sie sind mit **ECO** gekennzeichnet.

## Prickelndes

- 0,75L**
- 51 **Riesling Sekt extra trocken**
- 52 **Weißburgunder Sekt brut**  
traditionelle Flaschengärung
- 54 **Rosé Sekt brut**  
traditionelle Flaschengärung
- 55 **Secco weiß**

## Qualität ist eben nicht nur eine Sache der Oechsle

Wir meinen, dass vielmehr das einzigartige Mikroklima in unseren Weinbergen und die spezielle Handschrift des Winzers in Weinberg und Keller, maßgeblich die Qualität der geernteten Trauben und den Charakter unserer Weine ausmachen.

Um diesen Parametern Ausdruck zu verleihen, haben wir seit dem Jahrgang 2001 eine gutseigene Klassifizierung eingeführt.

### Unsere Qualitätskriterien

#### Premiumweine \*\*\*, drei Sterne

Maximaler Ertrag von 40 hl/ha, selektive Handlese, von 100% gesunden, vollreifen Trauben, zweite Selektion der besten Trauben im Weingut, kontrollierte, aromenschonende Gärung, mindestens fünfmonatiges Hefelager.

Bei Rotweinen zusätzlich: traditionelle Maischegärung, verlängerte Standzeit, biologischer Säureabbau, mindestens 12 Monate Reife in neuen Barriques.

#### Selektionsweine \*\*, zwei Sterne

Maximaler Ertrag von 65 hl/ha, selektive Lese 100%ig gesunder, vollreifer Trauben, kontrollierte, aromenschonende Gärung, fünfmonatiges Hefelager.

Bei Rotweinen zusätzlich: traditionelle Maischegärung, biologischer Säureabbau, mindestens 12 Monate Holzfasllager.

#### Gutsweine \*, ein Stern

Maximaler Ertrag von 85 hl/ha, 100% gesundes Lesegut, kontrollierte, aromenschonende Gärung.

Bei Rotweinen: traditionelle Maischegärung.

**Die Preise** verstehen sich pro Flasche inklusive Glas, einschließlich Mehrwertsteuer ab Weingut Bad Dürkheim. Alle Angebote in dieser Liste sind freibleibend.

**Die Lieferung** erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Beanstandungen können nach Vorlage einer Probe innerhalb von 14 Tagen berücksichtigt werden.

**Weinsteinausfall** beeinflusst nicht die Qualität des Weines und ist daher kein Grund zur Beanstandung. Weinstein ist weder ein Weinfehler, noch ein Behandlungsfehler, sondern in den Fällen seines Auftretens ein ganz natürlicher Vorgang.

**Versand** erfolgt gegen Berechnung der Fracht- und Verpackungskosten in Kartons zu 6, 12 od. 18 Flaschen mit DPD. Rechnungsbetrag zuzüglich:

- bis 12 Fl. - 8,40 € je Karton.

- bis 18 Fl. - 12,45 € je Karton.

**Ab 60 Flaschen** liefern wir per Spedition.

Versandkosten gehen zu Lasten des Käufers:  
60 - 90 Fl. 0,60 €/Fl.

**Ab 90 Flaschen oder 360,- €** übernehmen wir sämtliche Verpackungs- und Frachtkosten, sofern der Versand geschlossen an eine Anschrift erfolgt.

**Sparen Sie mit der Sammelbestellung:** Fragen Sie einfach Freunde oder Bekannte.

**Zahlung** erbitten wir innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware ohne Abzug. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

**Erfüllungsort** ist für beide Teile Bad Dürkheim, Gerichtsstand ist Bad Dürkheim.

**Bankverbindung:** Volksbank Bad Dürkheim, BLZ 546 912 00, Konto - Nr. 117 039 501

**Ust.-IdNr.** DE254782178

**Mit Erscheinen** dieser Liste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Sollte bei Eingang Ihrer Bestellung der betreffende Wein ausverkauft sein, bitten wir, uns die Lieferung in ähnlicher Preislage und Qualität ohne vorherige Rückfrage zu gestatten.

### Weingut Castel Peter

Inhaber: Hoffmann und Merck GbR

Am Neuberg 2, 67098 Bad Dürkheim

Telefon: 06322 / 5899, Fax 06322 / 67978

E-Mail: info@castel-peter.de

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag 9-12, 13-18 Uhr

Samstag: nach telefonischer Vereinbarung



WEINGUT  
CASTEL PETER

WEINLISTE

III - 2011



Bundesverband  
Ökologischer Weinbau

[www.castel-peter.de](http://www.castel-peter.de)