



[Rotwein](#)

[Weißwein](#)

[NEU im Sortiment](#)

[Champagner & Co.](#)

[Monatswein](#)

[Schnäppchen](#)



Rheinhessen im Spätsommer

Sehr verehrte Kunden, liebe Genießer,

Ab in die Stadtteile und deren Vielfalt entdecken - so lautet das Motto für den Stadtteil-Sonntag in Frankfurt am 12.09.2010

Bewohnern des Quartiers, aber auch Besuchern aus anderen Stadtteilen, oder sogar dem Umland soll „Das Nordend“ an diesem Sonntagnachmittag für alle offen stehen und sich mit seinem breiten Angebot an Sehenswürdigkeiten, Gaststätten, Cafés und Kneipen, aber natürlich auch den vielen, insbesondere kleinen Fachgeschäften und Handwerksbetrieben, sowie den kulturellen und sozialen Einrichtungen präsentieren.

Auch wir sind dabei:

**Sonntag, 12.9.2010 - 13:00 - 19:00 Uhr RendezVino im Nordend
60318 Frankfurt, Gluckstrasse 20 / Ecke Glauburgstrasse**

Schauen Sie sich ausgiebig in unseren Räumlichkeiten um, fragen Sie uns Löcher in den Bauch. Vielleicht erhalten Sie ja auch so Antworten auf Fragen zu unserem **"WEINRALLYE-GEWINNSPIEL"**. Da winkt eine hochwertige Flasche Wein jenem, der alle Fragen richtig beantwortet. Unter allen Teilnehmern verlosen wir zudem eine [1,5l MAGNUM RIESLING -JUBILÄUMS-CUVÉE HEYMANN-LÖWENSTEIN](#).

Und wenn Sie dann Lust auf leckeren Wein verspüren, nehmen Sie Platz in unserem Weingarten. Wir schenken Ihnen reinen Wein ins Glas. Bei uns stehen die ersten Rotweine für die Herbstsaison im Mittelpunkt, probieren Sie Chianti Classico aus der Toskana, Rioja und Côtes du Rhône und finden Sie Ihren Lieblingswein zur Herbstküche.

Keine Probengebühr, keine Anmeldung, einfach Vorbeikommen und die entspannte vinophile Stimmung genießen.

[Unser gesamtes Event-Programm 2010](#) (RendezVino, Gutsweinprobe und Degustationsmenüs)

NEU EINGETROFFEN: Die fantastischen 2009er Selektionsweine von **Eva Vollmer**. Die Beschreibungen stammen von Eva selbst, richtig ungeschminkt und frei von der Leber weg.



2009 Riesling ! trocken "Selection Rheinhessen"

Der Riesling stammt aus dem alten Gewann „Ebersheimer Böckhohl“, der Boden ist ein kräftiger Tonmergel mit diversen Kalkeinlagerungen. Der Ertrag war richtig wenig, fast im minus: Wir haben so 4-5 Stunden Maischestandzeit gemacht und mit Reinzuchthefer vergoren. Unsere Weine bekommen eh oft einen leicht würzigen Touch was manche an Sponti erinnert – das wird wohl die wilde Kellermeisterin sein. ;-)

Das Kind war lang bei der Mutter, sprich er hat bis März 2010 auf der Vollhefe gelegen, teils gerührt – nicht geschüttelt. Seine Kraft und Cremigkeit weise ich dem Hefelager und dem schweren Boden zu, das prickelnd-mineralische, was fordernd am Gaumen kitzelt, ist meiner Meinung nach der Kalk. Die Reben sind übrigens 21 Jahre alt.

Ein markant kräftiger Riesling mit würziger Struktur und saftig gelben Früchten. Ein wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten oder Gerichten mit weißem Trüffel.

[zur Bestellung](#)

€10,40

2009 Silvaner ! trocken "Selection Rheinhessen"



Der Silvaner wächst im Ebersheimer Hüttberg, mit die beste Lage der ganzen Gemarkung. Der Boden ist ähnlich wie beim Riesling, jedoch etwas mehr Lehm. Wir haben in verschiedenen Etappen gelesen, auf drei mal, da die Reifeunterschiede überraschend groß waren. Die einzelnen Partien haben alle über Nacht gestanden und sind getrennt ausgebaut worden. Ich hätte Sie am liebsten jeder für sich gelassen, da jeder eine tolle Eigenart hatte: Der eine cremig-fett und leicht würzig, der andere hatte eine hammerhartes Quittenaroma, der dritte sogar eine gewisse Exotik. Bis ich heraus fand, dass die drei Brüder erst im Team so richtig stark sind und dann habe ich Sie kurzerhand vereint. Die 3 Charaktere sind heute noch deutlich für mich spürbar... Wahnsinn, oder? In der Nase stehen die Aromen von Quitte und Stachelbeeren im Vordergrund. Am Gaumen zeigt sich dann die fruchtig cremige Art mit einem beschwingten Mundgefühl. Wunderbarer Begleiter zu Fetakäse mit Kirschtomaten oder Schweinefilet mit Silvaner-Kräuternudeln in Champignon-Zitrus-Sauce.

€9,90

[zur Bestellung](#)

Diese Angebote sind gültig bis zum 14.09. 2010 bzw. so lange der Vorrat reicht.

Mit vinophilen und kulinarischen Grüßen

Armin Maurer, Bernd Klingenbrunn und Gabriele Hegner

K&M Gutsweine

[K&M 2x in Frankfurt](#)

[Download Veranstaltungskalender](#)

[Facebook](#) | [Twitter](#) | [K&M Blog](#)

K&M Gutsweine
Hamburger Allee 37
60486 Frankfurt
Tel.: 069 - 7171 3430
Fax: 069 - 7171 3431
E-Mail: info@gutsweine.com
Webseite: www.gutsweine.com

Öffnungszeiten:
Mo - Fr. 11.00 - 19.00 Uhr
Sa.: 10.00 - 16.00 Uhr

Klingenbrunn & Maurer GbR
Ust.-Id.-Nr. DE 814 616 129
Steuer-Nr. 143360071 8
Zoll-/Einfuhr-Nummer für:
Wein: DE 00000 50397 5

K&M Gutsweine
Gluckstrasse 20
60318 Frankfurt
Tel.: 069 - 590 24 950
Fax: 069 - 7171 3431
E-Mail: info@gutsweine.com
Webseite: www.gutsweine.com

Öffnungszeiten:
Mo - Fr. 13:00 - 19.00 Uhr
Sa.: 10.00 - 16.00 Uhr