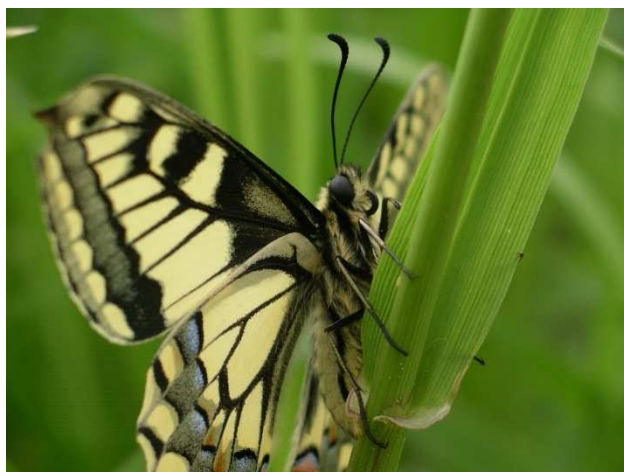




OTTO GÖRGEN
WEINGUT

Weinkultur seit 1707

Weinpreisliste 5/2018



Trockene Weißweine

Unsere trockenen Weine sind alle säurearm ausgebaut und daher sehr bekömmlich und auch für säureempfindliche Weintrinker empfehlenswert. Eine durch Kühlung gezügelte Gärung hat ihnen eine schöne Frucht und feine Nase gegeben. Sie passen zu jedem Essen, besonders zu gebratenem bzw. kurzgebratenem Schweinefleisch, Truthahn, Gans und Ente mit kräftigen Soßen.

Empfohlene Trinktemperatur : 8 – 10 °

				Preis in €	
				Preis pro Liter	
1701B	2017	Riesling Qualitätswein trocken	Erfrischend trockener Riesling mit zarter Säure und jugendlicher Frische. Alk. 11,5% / Restsüße 6,9 / Säure 6,6	1,00	5,20 5,20
		Rivaner Classic Qualitätswein trocken Goldene Preismünze	Trockener Wein mit angenehm ausgeprägtem Sortenduft und milder Säure. Alk. 12,0% / Restsüße 6,9 / Säure 6,4	0,75	Leider ausverkauft
		Riesling vom Grauschiefer Beilsteiner Schloßberg trocken Silberne Preismünze	Ein spritziger Riesling, der durch sein fruchtiges Aroma und seine harmonisch milde Säure zum Trinken einlädt. Alk. 12,0% / Restsüße 6,9/ Säure 7,1	0,75	Leider ausverkauft
1807	2018	Grauburgunder Classic Qualitätswein	Voluminös und geschmeidig. Angenehmes Fruchtaroma in Verbindung mit leichten Holzaromen. Alk. 12,9% / Restsüße 10,4 / Säure 5,5	0,75	6,00 8,00
		Nikolaus G Riesling Qualitätswein trocken Silberne Preismünze	Der Name verpflichtet. Eine selektive Lese und extra lange Lagerung auf der Gärungshefe prägen seine weiche und komplexe Rieslingart. Alk. 12,5% / Restsüße 6,4/ Säure 6,6	0,75	Leider ausverkauft
1711	2017	Riesling von alten Reben Beilsteiner Silberberg Spätlese trocken	Der Grauschieferboden prägt seinen Geschmack. Verführerisches Bouquet nach Frucht und Mineralik. Finessenreich und hochelegant. Alk. 12,5% / Restsüße 4,3 / Säure 4,8	0,75	8,50 11,33

feinherbe Weißweine

Unsere feinherben Weißweine zeichnet ihre frische, fruchtige Art mit einer feinen Süße – Säure Harmonie aus. Ihre verhaltene Süße enthält zum größten Teil Fruchtzucker, so dass alle halbtrockenen Weine auch von Diabetikern getrunken werden können. Auch sie sind säurearm ausgebaut und somit für säureempfindliche Weintrinker empfehlenswert. Diese Weine passen zu vielen Speisen, besonders zu Schwein, Kalb, Kaninchen und Huhn mit pikantfruchtigen Soßen, zum Spargel, zu Fisch, mildem Käse.
Empfohlene Trinktemperatur : 8 – 10 °

1701	2017	Rotling Qualitätswein feinherb	Hochzeit von weißen und roten Trauben. Angenehm zarter Wein mit frischer Frucht und verhaltener Restsüße. Alk. 9,5% / Restsüße 19,5 / Säure 6,7	1,00	5,00 5,00
1703	2017	Riesling Qualitätswein feinherb Weinhaus Otto Görge	Betont frischer und lebhafter Zechwein mit weicher Säure und fruchtiger Nase. Alk. 11,5% / Restsüße 16,4 / Säure 7,2	0,75	5,40 7,20
1814	2018	Cuveé Blanc Qualitätswein feinherb	Jung, lebendig und fröhlich wie ein Tanzpaar im Sommerwind, kühl serviert besonders erfrischend und anregend. Alk. 10,0% / Restsüße 21 / Säure 6,7	0,75	5,40 7,20
		Briedeler Herzchen Riesling Hochgewächs feinherb Goldene Preismünze	Betont feinrassig und pikant. Ein typisch mineralischer Moselriesling. Fruchtig und vollmundig Alk. 11,5% / Restsüße 14,9 / Säure 7,8	0,75	Leider ausverkauft
		Mesenicher Goldgrübchen Riesling Kabinett feinherb Goldene Preismünze	Ein herrlich fruchtiger und spritziger Wein der durch seinen leichten Alkoholgehalt besticht. Alk. 9,5% / Restsüße 15,9/ Säure 7,4	0,75	Leider ausverkauft
1708	2017	Riesling von alten Reben Beilsteiner Silberberg Spätlese feinherb Silberne Preismünze	Mosel Premium-Riesling- auf Grauschiefer gewachsen, von Hand geerntet und mit natürlichen Hefen vergoren. Unsere Spitze! Alk. 10,5% / Restsüße 19,6 / Säure 8,4	0,75	8,50 11,33

Fruchtsüße Weißweine:

In diesen Weinen wurde ein mehr oder weniger großer Anteil der Restsüße aus den Fruchtzuckern der Beeren nicht vergoren. Durch eine gekühlte und gezügelte Gärung erhielten sie eine enorme Frucht in Geschmack und Aroma, die an Apfel, Zitrusfrüchte und auch exotische Früchte erinnert. Diese Weine passen zu sehr süßen und auch salzigen Speisen, Palatschinken, fettreicher Wurst und Pastete, zu kräftigem, scharfem Käse und als Aperitif. Sie sind aber auch für den gemütlichen Abend zu zweit empfehlenswert!

Empfohlene Trinktemperatur : 6 – 8 °

1601A	2016	Görgen Schoppen Qualitätswein Weinhaus Otto Görgen	Frischer, angenehmer Trinkwein mit eleganter Säure und fruchtigem Aroma. Alk. 10,5% / Restsüße 37 / Säure 6,9	1,00	4,90 4,90
1605	2016	Briederner Römergarten Riesling Hochgewächs Silberne Preismünze	Ein spritziger Riesling mit schönem Süße – Säure Spiel. Elegant und fruchtig. Alk. 9,5% / Restsüße 41,7 / Säure 7,4	0,75	5,60 7,47
1709	2017	St. Servatius Kerner Qualitätswein Silberne Preismünze	Sehr feine Duftkomponenten. Ein sehr aromatischer Wein mit einer intensiven Fruchtsüße und langem Nachhall Alk. 10,5% / Restsüße 45,5/ Säure 7,6	0,75	5,50 7,33
1712	2017	Briederner Rüberberger Domherrenberg Riesling Spätlese Silberne Preismünze	Feine Fruchtsüße mit pikanter Säure; Ein Wein mit beachtlicher Aromenvielfalt. Prächtige Tiefe. Alk. 9,0% / Restsüße 45 / Säure 9,1	0,75	8,50 11,33
1715	2017	Briederner Rüberberger Domherrenberg Riesling Auslese Goldene Preismünze	Auf Grauschiefer gewachsen, von Hand geerntet und mit natürlichen Hefen vergoren. Intensive Aromenvielfalt und ein tolles Süße-Säure Spiel. Alk. 8,5 0% / Restsüße 86 / Säure 7,9	0,75	9,50 12,66

Rot- und Roséweine

Sie sind ideale Essensbegleiter, sehr gesund und wegen ihrer milden Säure besonders bekömmlich. Zu Wild, Lamm, Kaninchen, Geflügel und Wildgeflügel passen sie extra gut. Rotweine brauchen Sauerstoff. Bitte öffnen Sie daher unsere trockenen Rotweine bereits einen Tag vor dem Genuss oder gießen Sie den Wein in eine Dekantierkaraffe.

Empfohlene Trinktemperatur :

Roséwein: 8 – 10 °

Rotwein: 16 – 18 °

1620	2016	Dornfelder - trocken Qualitätswein Silberne Preismünze	Angenehm trockener Rotwein mit sehr milder Säure, Holunderfrucht und intensivem Rubin, zarte Holznote Alk. 12,0% / Restsüße 5,0 / Säure 4,7	0,75	5,60 7,47
1720A	2017	Dornfelder - halbtrocken Qualitätswein	Fruchtiger Rotwein mit milder Säure, dezenter Süße , intensivem Rubin und Duft nach Holunder Alk. 12,0% / Restsüße 11,6/ Säure 4,8	0,75	5,60 7,47
1821	2018	Rosé Qualitätswein feinherb	Sehr angenehmer Roséwein mit dezenter Süße und zarter Säure, langer und fruchtiger Nachhall. Alk. 11,5% / Restsüße 19,0 / Säure 5,5	0,75	5,50 7,33
1622	2016	Dornfelder – lieblich Qualitätswein	Leicht süßer, angenehm fruchtiger Wein mit intensivem Rubin. Typische Brombeernote Alk. 10,5% / Restsüße 40 / Säure 4,9	0,75	5,60 7,47
1623	2016	Spätburgunder - trocken Qualitätswein Im Holzfass gereift Goldene Preismünze	Kräftiger Rotwein mit intensivem Aroma von roten Früchten. Langer, intensiver Nachhall. Deutliche Holznote. Alk. 13,5% / Restsüße 0,4 / Säure 4,5	0,75	7,00 9,33

Spezialitäten

Außergewöhnliche Weine, die die Vielfalt unserer Weine widerspiegeln. Ob Weißwein oder Rotwein, Weißwein aus Roten Trauben.

1719	2017	Spätburgunder Blanc de Noirs Qualitätswein – trocken	Würzig und vollmundig wie ein Rotwein und doch leicht und elegant wie ein Weißwein. Dieser Wein wurde nur durch die Schwerkraft aus roten Trauben gewonnen. Alk. 12,0% / Restsüße 4,8 / Säure 7,4	0,75	6,20 8,27
1721a	2017	Spätburgunder Roseé Qualitätswein – trocken	Ein feiner Roseé. Angenehm trocken und feinfruchtig. Duftet nach roten Beeren und hat einen langen Nachhall. Alk. 11,5% / Restsüße 7,6 / Säure 6,7	0,75	6,00 8,00
		Rüberberger Domherrenberg Spätburgunder Auslese trocken Goldene Preismünze	Kräftiger Rotwein mit intensivem Aroma von roten Früchten. Langer, intensiver Nachhall. Deutliche Holznote. Alk. 13,5% / Restsüße 0,2 / Säure 5,3	0,75	Leider ausverkauft

SEKT und SECCO

Eine Selektive Lese, schonende Traubenverarbeitung und die Herstellung im Flaschengärverfahren machen unsere Sekte zu einem prickelnden Geschmackserlebnis. **Empfohlene Trinktemperatur 8-10 °C**

1826	2018	Cuveé Blanc-Secco	Herrlich spritzig und erfrischend. Eiskalt im Sommer genießen! Intensives Fruchtroma der Muscaristraube! Alk. 9,56 % / Restsüße 22,8 / Säure 5,4	0,75	5,60 7,47
1727	2017	Riesling Sekt Extra trocken Flaschengärung	Ein feines Perlenspiel und ein intensives Fruchtroma geleiten diesen Spitzensekt zu einem eleganten Nachhall. Alk. 12,5% / Restsüße 13,4 / Säure 5,7	0,75	7,80 10,40
1728	2017	Riesling Sekt trocken Flaschengärung	Rassig und voller Leben. Mit dezenter Restsüße. Alk. 12,5% / Restsüße 21,9 / Säure 5,7	0,75	7,80 10,40

Branntwein

Feine Destillate aus den Rückständen der Weinbereitung. Genießen Sie unsere Brände nach einem festlichen Mahl.

25	Marc vom Riesling	Alk. 38%vol	0,5	11,00 22,00
----	--------------------------	-------------	-----	-----------------------

Traubensaft aus eigener Ernte

feine Säure und volles Aroma. 100% Fruchtgehalt und ohne Zusatz von Zucker und Konservierungsstoffen.

1829	2018	Müller Thurgau – weißer Traubensaft	0,75	3,50 4,66
1829a	2018	Dornfelder – roter Traubensaft	0,75	3,50 4,66

Likör

31	Roter Weinbergspfirsichlikör , intensives Fruchtroma	Alk. 20%vol	0,5	11,00 22,00
----	---	-------------	-----	-----------------------

Gelée und Fruchtaufstrich

32	Weingelee rot	225 g	2,90
33	Weißweingelee mit Chillie	225 g	3,20

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung,

LMIV, (1169/2011/EU):

Weingut Otto Gorgen

Römerstraße 30-32

56820 Briedern

- Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

- Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland.
- Unsere Weine stammen aus dem Anbauggebiet Mosel.