

## Gutsweine

Die Gutsweine sind die Basis der VDP-Qualitätspyramide. Sie stellen den betriebstypischen Sortencharakter der Weine in den Vordergrund.

Unsere Gutsweine reichen von den fruchtig leichten Weinen bis zu den gehaltvollen Burgunderweinen, vom feinfruchtig trockenen Riesling bis zu den weltweit einmaligen Kabinettweinen mit leichter Süße und niedrigem Alkoholgehalt.

Nr.	Qualitätsweine	0,75 l	EURO Preis pro Liter*
1	2009er <b>Till Gutschuvée</b> 2010er für „Zwischendurch“, frisch, fruchtig		5,00 6,66/L
2	2010er <b>Silvaner, trocken</b> <sup>o</sup> ein echter Grüner Silvaner, frisch, mit weicher Säure, passt gut zur vegetarischen Küche		6,00 8,00/L
3	2009er <b>Weißburgunder, trocken</b> <sup>o</sup> elegant nachhaltig, ausgeprägte Mineralität, saftig, milder Weißburgunder		7,00 9,33/L
4	2009er <b>Grauburgunder, trocken</b> <sup>o</sup> 2010er typisches Burgunderbukett, kräftig, viel Schmelz, ausdrucksstark		7,50 10,00/L
5	2009er <b>Gewürztraminer, feinherb</b> würzig und florales Bukett, aromatische zurückhaltende Traminer-Art, feine Reife, 18 Monate Entwicklung im Fass		7,50 10,00/L
6	2009er <b>Riesling Classic</b> fruchtiges Bukett, verhaltene Restsüße, schönes Spiel, charmante Säure		6,00 8,00/L
7	2009er <b>Riesling trocken</b> helle Aromen, Zitrus, weißer Pfirsich, verspielt mit feiner Mineralität und Nachhall		7,20 9,60/L
8	2010er <b>Riesling trocken</b> ab Mai**		7,20 9,60/L

## Kabinett-Weine mit feiner, leichter Süße

9	2009er <b>Riesling Kabinett</b> fruchtig, mit eleganter Süße, ausgeprägtes Spiel von fruchtigen Aromen und feiner Beerenäure, elegant	7,00 9,33/L
10	2010er <b>Scheurebe Kabinett</b> feinwürziges Bukett, Johannisbeere, fruchtige Restsüße	6,50 8,64/L

## Die Ortsweine

Diese Weine wachsen in den VDP-klassifizierten Einzellagen der Rheinterrasse. Die Typizität und Originalität der Lage ist in diesen Weinen erkennbar, sie betonen ihre Herkunft – das Terroir. Ortsweine werden aus den traditionellen Rebsorten Riesling, Silvaner, Burgunder und die rheinhessische Spezialität „Scheurebe“ erzeugt. Ihre Erntemenge ist auf 60 hl/ha begrenzt. Sie stellen das Bindeglied zwischen der Basis, den „Gutsweinen“ und der Spitze „Erste Lage“ dar. Der Ortsname steht für die hohe Qualität und den durch die Herkunft geprägten Charakter

Nr.	Qualitätsweine	0,75 l	EURO Preis pro Liter*
11	2008er <b>Ludwigshöher</b> 2010er <b>Silvaner trocken</b> <sup>o</sup> Ein traditioneller Silvaner, schöne Holzfassreife, würzige Aromen, vollmundig	9,00 12,00/L	
13	2008er <b>Dienheimer</b> ► <b>Weißer Burgunder trocken</b> feinfruchtig, schöne Reife, nussige Burgunderart konzentriert und viel Schmelz im Abgang	8,00 10,66/L	
14	2008er <b>Dienheimer</b> ► <b>Riesling trocken</b> schöne Entwicklung, Mineralität, Schmelz und Fülle ohne schwer zu wirken, langer Nachhall	8,00 10,66/L	
15	2009er <b>Dienheimer</b> <b>Riesling trocken</b> feine Fruchtaromen der langen Gärung bestimmen das Bukett, vollmundig und kräftig, kleine Beeren Süße spielt mit fruchtiger Säure	9,00 12,00/L	

Nr.	0,75 l	EURO Preis pro Liter*
16	2009er <b>Dienheimer vom Kalk</b> ► <b>Riesling trocken</b> aus der Vorlese des Großen Gewächses Falkenberg, betont mineralisch, feine Aromen, leichte Art	11,50 15,33/L
17	2010er <b>Dienheimer</b> <b>Riesling trocken</b> ab Mai**	9,00 12,00/L

## Spätleseweine mit eleganter, schmeichelnder Süße

18	2007er <b>Dienheimer</b> ► <b>Scheurebe, feinherb</b> herrlich fein entwickeltes Scheurebe-Bukett, verhalten und doch typisch, würzig, komplexes Spiel von Süße und Säure	8,80 11,73/L
19	2010er <b>Dienheimer</b> <b>Scheurebe</b> fruchtig-süß ab Mai**	9,00 12,00/L
20	2009er <b>Dienheimer TAFELSTEIN</b> <b>Riesling</b> fruchtig-süß aus der Ersten Lage 1 <sup>st</sup> Tafelstein, goldgelbe, hochreife Trauben sorgen für das intensive Bukett, elegant, feingliedrig, konzentrierte Süße mit ausgeglichener reife Säure. Unsere „Grand Dame“	15,00 20,00/L

Fracht ab 12 Flaschen 50 ct / Fl.  
ab 240,- EURO frei Haus

- o trocken, unter 4 g/l Restzucker
- \* laut gesetzlicher Vorschrift müssen wir den theoretischen Literpreis angeben
- \*\* lieferbar ab Ende Mai
- Bitte Ersatzwein angeben, nur noch begrenzt lieferbar!

## Erste Lage 1<sup>st</sup>

die Spitze der VDP-Qualitätspyramide. Für diese Weine werden die besten Teilstücke der klassifizierten Lagen ausgewählt, die in jedem Jahr das Potential für lagerfähige und für ihr spezielles Terroir ausdrucksstarke Weine haben. Die Erntemengen sind auf 50 hl/ha begrenzt. In Rheinhessen gibt es Erste Lagen-Weine nur aus den Rebsorten Riesling und Spätburgunder.

Die trockenen Spitzenweine aus der Erste Lage heißen „Große Gewächse“.

Nr.	Qualitätsweine	0,75 l	EURO Preis pro Liter*
21	2008er <b>TAFELSTEIN 1<sup>st</sup></b> <b>Riesling, trocken</b>	18,00 24,03/L	
22	2009er <b>TAFELSTEIN 1<sup>st</sup></b> <b>Riesling, trocken</b> <sup>o</sup>	18,00 24,03/L	
Der Tafelstein – eine warme, windgeschützte Kessellage, leichter Lössboden auf verwittertem Kalkstein im Untergrund.			
Aus dem Zusammenwirken von Löss und Kalk bezieht der Tafelstein seine feinen Aromen, sein Spiel von Frucht und Mineralität, von Fülle und Eleganz. Die Weine sind vollmundig, dicht, nachhaltig und doch nicht schwer – sie laden ein zum zweiten Glas!			
23	2008er <b>FALKENBERG 1<sup>st</sup></b> ► <b>Riesling, trocken</b>	19,00 25,33/L	
24	2009er <b>FALKENBERG 1<sup>st</sup></b> <b>Riesling, trocken</b>	19,00 25,33/L	

Der Falkenberg – eine reine Ostlage in den Rheinterrassen mit früher Sonneneinstrahlung und Schutz vor austrocknenden und kalten Winden. Der hohe Kalkanteil in diesem Lösslehm zeigt sich in einer feinstrukturierten Mineralität.

Der Wein ist sehr dicht, feine Fruchtaromen, kräftige und doch elegante Struktur. Langer Nachhall und gutes Entwicklungspotential.

## Auslesen, Beerenauslesen & Trockenbeerenauslesen

Diese Weine werden in unserem Weingut wie schon der Name sagt von Hand ausgelesen. Die vollreifen und überreifen Trauben, auf denen sich der Botrytispilz angesiedelt hat, werden durch mehrmalige Vorlese und separate Lese geerntet. Durch die Wasserverdunstung steigen die Zuckergehalte in der Beere und führen zur Konzentration des Saftes. Aus diesen raren Trauben reifen Weine heran, die von hohen Extraktwerten und natürlicher, feinen Edelsüße geprägt sind. Diese Weine sind kleine Juwelen zum Verwöhnen unserer Gaumen, als Aperitif oder als Appetitanreger, zum Dessert oder als Praline nach dem Kaffee oder mit reifem, würzigem Käse. Auf Grund ihrer Konzentration haben sie eine hohe Lagerfähigkeit über Jahrzehnte und eignen sich als Jubiläumswine besonderer Anlässe.

Nr.	0,5 l	0,375 ml	EURO Preis pro Liter*
25	2004er <b>Dienheimer</b> <b>Ruländer</b> Auslese feinherb reife Birne, leichte Botrytis, viel Schmelz, weich und samtig auf der Zunge, Fülle und doch leicht, eine etwas andere Auslese	9,00 18,00/L	
26	2009er <b>Dienheimer TAFELSTEIN</b> <b>Riesling</b> Auslese edelsüß aus den Riesling-Lagen des Tafelstein 1 <sup>st</sup> wurden die hochreifen Trauben mit leichtem Botrytisbefall selektioniert, reife Fruchtaromen wie Aprikose und Honig prägen das Bukett, am Gaumen und der Zunge ein Spannungsbogen von Beeren Süße und Säure, Frucht und Schmelz, eine klassisch leichte Auslese	12,80 25,60/L	
Magnumflasche 1,5 l 35,00 überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser Flasche zum Digestiv			
27	2009er <b>Dienheimer TAFELSTEIN</b> <b>Scheurebe</b> Auslese fruchtig-süß seit 1999 wieder eine Auslese! betörendes Bukett, ein Korb voll exotischer Früchte, Ballett auf der Zunge, eine feine spürbare Beerenäure begleitet die Süße, langer Nachhall, eine schöne Verführung!	14,00 28,00/L	
28	2006er <b>Dienheimer</b> <b>Ruländer</b> Beerenauslese edelsüß konzentriertes Burgunderbukett, vielschichtige Frucht nuancen, angenehm cremig umschmeichelt sie den Gaumen, üppige Fülle und Dichte, gutes Entwicklungspotential	16,00 42,66/L	

## Rot- und Rosé-Weine

Damit unsere Rotweine ihre Dichte und Kraft erhalten, bereiten wir schon im Weinberg die Ernte vor. Sobald die Trauben sich rot färben, kontrollieren wir die Reben und schneiden alle Trauben, die keine gleichmäßige Färbung aufzeigen heraus. So entfernen wir unreifere Trauben und erhalten ein homogenes hochwertiges Lesegut. Die Rotweine vergären im Gegensatz zu den Weißweinen mit der Traubenbeere. Nach dieser Maischegärung lagert der Jungwein noch einige Tage auf den Beeren, um ein ausreichend reifes Tanningestütz zu erhalten. Die zweite Gärung zum Säureabbau findet dann im Holzfass während des Winters statt.

Rotweine brauchen Luft und Zeit zum Reifen, deshalb werden unsere Weine erst nach frühestens 12 Monaten Holzfassreife auf die Flasche gefüllt.

Nr.	Qualitätsweine	0,75 l	EURO Preis pro Liter*
29	2009er Spätburgunder rosé fruchtige, schöne Burgunderart, vollmundig feinherb		6,00 8,00/L
30	2008er Spätburgunder trocken° feine Frucht, typische Burgunderart, weiche Tannine, ein leichter, anregender Essensbegleiter		7,50 10,00/L
31	2008er Spätburgunder „Zwo“ trocken° 24 Monate Holzfassreife, fruchtig, kräftig, starke Tannine, feine Mineralität und Reife		8,00 10,66/L
32	2009er Spätburgunder trocken° eleganter, fruchtig weicher, mit feinen Tanninen gereifter Wein, mollig und samtig mit langem Abgang		7,80 10,40/L
33	2008er Regent Cuvée trocken° fruchtiges Bukett, kräftiges Dunkelrot, harmonische weiche Art		7,00 9,33/L
34	2009er Regent Cuvée trocken° kräftiger, tieferer Regent Fülle, Schmelz, Samt und geschmeidige Kraft		7,20 9,60/L

◆ Unsere Rotweine lieben die Wärme (≥ 17°C) und die Luftzufuhr vor dem Genießen, alle Rotweine haben unter 4g/l natürliche Restsüße.

## Deutscher Sekt

Traditionelle Flaschengärung aus unseren Gutsweinen

Die traditionelle Flaschengärung entspricht der Versenkungsmethode aus der Champagne. Die Grundweine werden zur zweiten Gärung bereits in die Originalflasche gefüllt. Diese zweite alkoholische Gärung verläuft nun sehr langsam und baut den Kohlendruck auf. Während der mindestens 9 monatigen Lagerung entwickelt sich das typische feinerliche Mousseux und die Frucht des Sektes.

35	2008er Scheurebe extra trocken – 24 Monate Hefelager –	10,20 13,60/L
36	2007er Riesling brut 2009er – 24 Monate Hefelager –	10,20 13,60/L

## Der frische Schoppenwein

in der 1,0 Literflasche im 6er Karton

Nr.	EURO Preis pro Liter*
37	2009er Müller-Thurgau 2010er Qualitätswein trocken 30,00 6,00
38	2009er Silvaner 2010er Qualitätswein trocken° 33,00 5,50
39	2009er Riesling 2010er Qualitätswein trocken 39,00 6,50
40	2009er Scheurebe 2010er Qualitätswein 33,00 5,50

## Säfte aus ökologischem Anbau

Vom Biolandhof Bannmühle unseres Bruders Hans Pfeffer  
(www.bannmuehle.de)

	EURO Preis pro Liter*
41 Traubensaft . . . . . 0,7 l	3,00 4,28/L
42 Apfel-Kirschsaf . . . . . 0,7 l	3,00 4,28/L
43 Apfelsaft . . . . . 1 l	2,00

incl. 15 ct / Flasche Pfand

## Wie lernen Sie unsere Weine kennen?

### A. Weinkauf und Weinprobe:

An jedem ersten Samstag im Monat von 11 – 18 Uhr bieten wir Ihnen **Einkauf und Probe** an.

### B. Weinproben im Weingut und unterwegs:

- 7. Mai: **Blühende Weinberge**, „So schmeckt Frühling“
- 28. Mai: **„Tafeln unter dem Nussbaum“**, kulinarische Weinprobe
- 28./29. Mai: **Große Gutsweinprobe und Jahrgangsvorstellung** im Weingut
- 3. Juli: **VDP-Rheinessen** Jahrgangspräsentation in Mainz, Rheingoldhalle
- 1.– 2. Oktober: **Weinlese-Wochenende** im Weingut

weitere Veranstaltungen im Internet und zeitnaher Ankündigung!

### C. Weinprobierpaket:

Für Ihre eigene kleine Weinprobe zu Hause bieten wir Ihnen ein Probepaket mit 6 oder 12 verschiedenen Weinen. Dieses Probepaket versenden wir **frachtfrei**.

Sie finden uns auch im Internet mit **Bestellmöglichkeiten** unter:

<http://www.brueder-dr-becker.de>  
e-mail: [weingut@brueder-dr-becker.de](mailto:weingut@brueder-dr-becker.de)

### Lieferbedingungen:

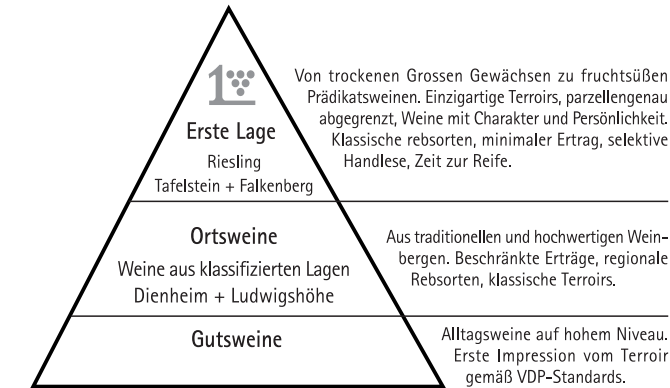
Preise ab Hof, incl. MwSt., Glas und Verpackung  
*Abholzeiten:* nach telefonischer Anmeldung  
*Versandkosten und Rabatte innerhalb Deutschlands:*  
Sendungen bis 24 Flaschen mit dem DPD  
bis 12 Flaschen = 6,- EURO/Paket, Fracht und Verpackung  
ab 12 Flaschen = Kostenanteil 50 ct/Fl.  
ab 240,- EURO Auftragswert = frei Haus bzw. 25 ct/Fl. Abholvergütung  
ab 500,- EURO Auftragswert = 5% Rabatt

*Geschenksendungen:* 1 bis 6 Flaschen in besonderen Geschenkkartons. Bei *eventuellem Bruch* entscheiden Sie bitte je nach Größe des Schadens, ob Sie die Sendung annehmen wollen. Lassen Sie sich den Schaden auf dem Frachtbrief bestätigen und teilen Sie uns mit, um welche Flaschen es sich handelt. Die Schadensregulierung übernehmen wir.  
*Sammelbestellungen senken die Frachtkosten:* Nach Einzelbesteller getrennte Verpackung und Rechnung ist bei uns möglich. Wir sind aber in jedem Fall dankbar, wenn Sie uns alle Mitbesteller melden, damit unsere Adressendatei für die Preislisten vollständig ist. Bitte Telefonnummer angeben (Anmeldung des Spediteurs), notfalls Ersatzadresse (Nachbar).

*Das Transportrisiko trägt der Empfänger.*  
*Leergutrückgabe* möglich, wenn es sich ökologisch sinnvoll einrichten läßt.

*Bankverbindungen:*  
Mainzer Volksbank e.G., Kto. 284 097 011, BLZ 551 900 00  
IBAN: DE43 55 19 0000 0284 0790 11, BIC: MVBMD55  
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.  
Gerichtsstand ist Mainz. · D-039 Ökokontrollstelle

Das Weingut ist eines der wenigen Weingüter, die als Mitglied sowohl im Verband VDP. Die Prädikatsweingüter als auch im Bundesverband ökologischer Weinbau **ECOVIN** aufgenommen sind.



**ECOVIN** ist das Warenzeichen des Bundesverbandes ökologischer Weinbau e.V.

Es steht für die ökologische Qualität unserer Weine. Diese Qualität beginnt bereits im Weinberg. Eine artenreiche Begrünung bedeckt den Boden unserer Weinberge. So ist der Boden vor Erosion geschützt; die hohe biologische Aktivität – bedingt durch vielfältiges Wurzelwachstum, hohe Humuswerte und zahlreiches Bodenleben – sorgt für nachhaltige Fruchtbarkeit und die blühenden Pflanzen ziehen Insekten in die Weinberge.

Nützlinge bekommen ein ausreichendes Nahrungsangebot und sind als natürliche Schadensregulatoren zur Stelle.

Im ökologischen Weinbau sind Herbizide (Unkrautvernichtungsmittel), leichtlösliche Düngemittel (vor allem der Stickstoff) und naturfremde synthetisierte Pflanzenschutzmittel nicht erlaubt. Diese Stoffe würden den Naturhaushalt schädigend beeinflussen.

Diese Sorgfalt gilt auch in der Weinbereitung und dem Versand im Hinblick auf die Auswahl der Hilfsmittel.

Die Unbedenklichkeit ihrer Herkunft, Anwendung und Verwertung stehen im Vordergrund. Die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert eine unabhängige, staatlich anerkannte Kontrollstelle.



Weingut  
Brüder Dr. Becker  
Fam. Pfeffer-Müller  
Mainzer Straße 3-7  
D-55278 Ludwigshöhe  
Fon: 06249 – 8430  
Fax: 06249 – 7639  
E-Mail: [weingut@brueder-dr-becker.de](mailto:weingut@brueder-dr-becker.de)  
Internet:  
[www.brueder-dr-becker.de](http://www.brueder-dr-becker.de)  
Bankverbindung:  
Mainzer Volksbank  
BLZ 551 900 00  
Konto 284 097 011

## Brüder Dr. Becker

## Weinpreisliste 2011



Mitglied im  
Verband VDP.  
Die Prädikats-  
Weingüter  
**ECOVIN**  
Vertragsbetrieb  
9001 im  
Bundesverband  
Ökologischer  
Weinbau