

WEINGUT HANS WIRSCHING KG

Ludwigstr. 16, 97346 Iphofen
Registergericht Würzburg, HRA 4225

www.wirsching.de
www.wirsching-shop.de
info@wirsching.de
www.facebook.com/weingutwirsching

Tel. 09323 87330
Fax 09323 873390



VDP. Prädikatsweingut



WEINBAU

SEIT 1630

HANS WIRSCHING

UNSERE EDELSÜSSEN
WEINE 2020



EDLE RARITÄTEN

UNSERE DESSERTWEINE

Die Trauben für unsere edelsüßen Weine bleiben bis in den späten Herbst hinein am Rebstock hängen und schrumpfen dort durch den Einfluss der Sonne und der Edelfäule ein – der Wasseranteil in der Beere verdunstet.

Eine andere Art der Konzentration liegt beim Eiswein vor: dort bleibt das Wasser als Eisblock in der Weinpresse zurück, der zuckersüße, sirupartige Saft läuft aus der Kelter und wird weiter verarbeitet. In beiden Fällen ist der Most, der aus den Trauben gepresst wird, so konzentriert, dass er von den Hefen nicht mehr vollständig vergoren werden kann. Die verbleibende, hohe Restsüße besteht zum größten Teil aus Fructose (natürlicher Fruchtzucker aus den Trauben).

Eisweine werden immer seltener, sie bestechen durch ein feines Säure-Süße-Spiel. Bei den edelfaulen Weinen steigert sich die Konzentration von der Auslese über die Beerenauslese bis

*„Natursüße Weine gehören zum Feinsten,
ja Edelsten, was Menschenhand geschaffen hat.“*

Jens Priewe

hin zur Trockenbeerenauslese, bei der nur einzelne Traubenteile oder Beeren von Hand selektiert werden. Sie schmecken von fein-fruchtig bis hin zu tropisch-süß mit cremiger Fülle und gewinnen durch den Einfluss der Botrytis (Edelfäule) eine große Eleganz.

Man trinkt diese Weine am besten zum Käse oder in der klassischen Kombination zur Paté von der Gänsestopfleber. Desserts und Süßweine sind reizvolle Kombinationen, da sich dort die Süße addiert. Beim Genuss zusammen mit herben Desserts wie Johannisbeeren oder Zitrusfrüchten bilden die Süßweine dagegen einen spannungsvollen Kontrast. Eine Apfeltarte passt in den meisten Fällen gut dazu. Ein Geheimtipp: servieren Sie diese Weine in kleinen Mengen als Aperitiv, dann sind alle Sinne noch offen.

Edelsüße Weine sind extrem langlebig und eignen sich daher hervorragend als Geschenke zur Geburt oder Hochzeit. Auch nach 60 Jahren im Keller sind sie noch ein Hochgenuss!

Wein-Nr. **BEERENAUSLESE** € inkl. MwSt.

847/2 2018 IPHÖFER KALB – **Gewürztraminer** 48,00
 Beerenauslese, 375 ml (128,00 €/litr., 7,5% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2019

868/2 2018 IPHÖFER KRONSBURG – **Scheurebe** 48,00
 Beerenauslese, 375 ml (128,00 €/litr., 7,5% vol.)
 # 93 Punkte Falstaff Weinguide 2020
 # 91 Punkte International Wine Challenge 2020
 # 91 Punkte Eichelmann 2020

841/2 2018 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Rieslaner** 48,00
 Beerenauslese, 375 ml (128,00 €/litr., 7,5% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2019

698/2 2016 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Silvaner** 48,00
 Beerenauslese, 375 ml (128,00 €/litr., 7,5% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2018

842/2 2018 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Silvaner** 70,00
 Beerenauslese, 375 ml (186,67 €/litr., 7,5% vol.)
 # 95 Punkte International Wine Challenge 2020

699/2 2016 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Riesling** 48,00
 Beerenauslese, 375 ml (128,00 €/litr., 7,5% vol.)
 # 95 Punkte Decanter World Wine Awards 2019

899/2 2018 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Riesling** 70,00
 Beerenauslese, 375 ml (186,67 €/litr., 7,5% vol.)
 # 95 Punkte International Wine Challenge 2020
 # 90 Punkte Eichelmann 2020

Wein-Nr. **TROCKENBEERENAUSLESE** € inkl. MwSt.

342/2 2013 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Rieslaner** 80,00
 Trockenbeerenauslese, 375 ml (213,33 €/litr., 9% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2015

840/2 2018 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Rieslaner** 90,00
 Trockenbeerenauslese, 375 ml (240,00 €/litr., 6,5% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2019



399/2 2013 IPHÖFER KRONSBURG – **Riesling** 80,00
 Trockenbeerenauslese, 375 ml (213,33 €/litr., 5,5% vol.)

644/2 2016 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – **Riesling** 80,00
 Trockenbeerenauslese, 375 ml (213,33 €/litr., 7% vol.)
 # 94 Punkte Gault & Millau Weinguide 2019
 # 94 Punkte Vinum Weinguide 2019 „Ein Wein von völliger Schönheit durchflossen. Perfekt balanciert, unendlich lang.“ (S. 323)
 # 90 Punkte „Best of Riesling“ Meininger Verlag 6/2018

849/2 2018 IPHÖFER KALB – **Gewürztraminer** 90,00
 Trockenbeerenauslese, 375 ml (240,00 €/litr., 6,5% vol.)
 # Gold Fränkische Weinprämierung 2019



Wein-Nr.	EISWEIN	€ inkl. MwSt.
299/2	2012 IPHÖFER KRONBERG – Riesling Eiswein, 375 ml (213,33 €/litr., 9% vol.)	80,00
299	dto. 0,75 ltr. (213,33 €/litr., 9% vol.) # Gold Fränkische Weinprämierung 2014	160,00
640/2	2016 IPHÖFER KRONBERG – Riesling Eiswein, 375 ml (213,33 €/litr., 7% vol.)	80,00
640	dto. 0,75 ltr. (213,33 €/litr., 7% vol.) # 95 Punkte Falstaff Weinguide 2019 # 92 Punkte International Wine Challenge 2019	160,00

RARITÄTEN AUS DER SCHATZKAMMER

0299/2	2002 IPHÖFER KRONBERG – Riesling Eiswein, 375 ml (533,33 €/litr., 10% vol.)	200,00
0299	dto. 0,75 ltr. (533,33 €/litr., 10% vol.)	400,00
0599/2	2005 IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG – Riesling Trockenbeerenauslese, 375 ml (666,67 €/litr., 10% vol.)	250,00