

DER WEIN IM SCHAFSPELZ



WEINE  
2018 | 19

RHEINHESSEN

# WIE DER WOLF ZUM SCHAFSPELZ KAM



**„Trotz meines neuen Gewands haben sich meine Weine nicht verändert. Entscheidend ist eben nicht, was drauf steht, sondern was drin ist: Stets meine Besten.“**

Ihr Winzermeister Gerhard Wolf mit Familie & Team

In einem Weinberg lebte ein Wolf, der mit dem edlen Saft der Trauben seinen Lebensunterhalt bestritt. Eines Tages kam ein großer Wolf in den Wingert, der ebenfalls vom Traubensaft lebte. Er baute sich vor dem kleineren Wolf auf und heulte: „Du wagst es, Traubensaft zu verkaufen und dabei dasselbe graue Gewand zu tragen wie ich? Woher sollen die anderen Tiere wissen, welcher Saft der meine ist? Wenn du nicht dein Aussehen änderst, darfst du keinen Traubensaft mehr anbieten oder ich werde dir dein Fell über die Ohren ziehen!“

Auf einen Streit wollte er sich nicht einlassen, also schmiedete er einen klugen Plan. Er machte sich auf zum Fuß des Weinbergs, wo ein Schäfer sein Lager aufgeschlagen hatte und stibitzte sich einen Schafspelz, der zum Trocknen in der Sonne lag. Er warf ihn sich über die Schultern und kehrte zurück in den Wingert. „Was trägst du denn für ein Kleidchen? Du siehst ja gar nicht mehr aus wie ein Wolf!“ spottete der große Wolf. Gelassen antwortete der Wolf im Schafspelz: „Sicher sehe ich nicht mehr aus wie ein Wolf, aber dafür kann ich meinen Saft auch den Tieren anbieten, die Angst vor dir haben.“ Da verstummte der große Wolf, denn außer dem Fuchs und anderen Wölfen hatten alle Tiere vor ihm Angst.

So kam es, dass der Wolf im Schafspelz nach seiner Verwandlung mehr Traubensaft verkaufte, als zuvor und er sich auch bei den Rehen und Schafen großer Beliebtheit erfreute. Dem großen Wolf hingegen erging es nicht besser als zuvor.



# WEIN IST NICHT GLEICH WEIN



**Mit unseren Händen und aus unserem Herzen erwachsen die wunderbaren Weine, die wir Ihnen hier anbieten. Wir unterscheiden die Qualitäten unserer Weine unter anderem auch nach Herkunft, Bodenbeschaffenheit und dem Alter der Rebstöcke und teilen sie demnach in drei Kategorien ein:**

**GUTSWEINE** spiegeln in ihrer Sortenvielfalt die vielen Facetten unserer Weinberge wider. Ob Silvaner, der eher auf leichten Lößböden des Sonnenbergs oder der Morio-Muskat, der auf richtig schweren Tonböden im Schloßberg wächst. Die Trauben stammen aus dem näheren Umkreis unseres Weingutes. Sie zeigen Jahr für Jahr klaren, feinfruchtigen Duft gepaart mit einer lebendigen Säure bei mittlerem Körper. Weine, die zu vielen Anlässen passen und herrlich unkompliziert sind.

**ORTSWEINE** sind die erste geografische Eingrenzung. Die Trauben dieser Weine kommen aus unseren besten Rebanlagen. Hier wird aufwendig und intensiv mit vielen handwerklichen Schritten gearbeitet. Sie sind trotz ihrer enormen Fruchtreife und ihrem fruchtig blumigen Duft noch immer spielerisch leicht und animieren zum Trinken.

**LAGENWEINE** sind allgemein gesprochen die Rückführung des Produktes Wein an seinen Ursprung. Diese Trauben entstammen einigen wenigen, alten Rebanlagen aus genau kartografierten Bereichen unserer Weinberge in Schwabenheim.



# TERMINKALENDER 2018



Mehr Infos zum Weingut und den Veranstaltungen  
finden Sie auf [www.weinimspfanzerei.de](http://www.weinimspfanzerei.de)

**WEINMESSE BERLIN**  
17.- 18. Februar 2018

**VINESSIMO MÜNCHEN**  
10. - 11. März 2018  
Zenith die Kulturhalle

**REGIO MESSE MAINZ**  
16. - 18. März 2018  
Halle 13 Stand 1355

**SCHWABENHEIMER WEINSOMMER**  
28. - 29. April 2018

**HOFFEST IM WEINGUT WOLF**  
08. Juni – 10. Juni 2018

Gute Laune mit Live-Musik Fr., Sa. ab 18:00 Uhr, So. ab 11:00 Uhr, Eintritt frei

**MAINZER SOMMERLICHTER**  
27. - 29. Juli 2018

**38. SIEGBURGER STADTFEST**  
24. - 26. August 2018

**5. WEINDORF NIDDERAU-WINDECKEN**  
7. - 9. September 2018

**VINESSIMO FÜRTH**  
10. - 11. November 2018  
Stadthalle Fürth

**FACKELWANDERUNG – WENN DER WOLF HEULT**  
10. und 24. November 2018

Die ganz besondere Weinprobe! Fackelwanderung bei Mondschein mit anschließender Weinprobe und gemütlichem Grillen im Wingert. Treffpunkt: 18:00 Uhr im Weingut Wolf (um Voranmeldung wird gebeten)

**Beachten Sie bitte die Seite Aktuell im Internet.  
Hier finden Sie noch weitere Events  
mit und beim Wolf**



## GUTSWEINE

IM EINFACHEN GUT SEIN

**Gerade beim Schoppen kommt es drauf an!**  
**Mein Weinprofil: bekömmliche, harmonische Weine – für jeden Tag – am besten glasweise.**

<b>01</b>	<b>2015 Silvaner trocken</b> herzhaft, frisch Alk. 11,5%   S 7,7 g/l   RS 4,4 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b>02</b>	<b>2015 Riesling trocken</b> herzhaft, rassig Alk. 11,0%   S 7,3 g/l   RS 4,8 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b>04</b>	<b>2015 Rivaner feinherb</b> harmonisch, duftig Alk. 12,0%   S 6,6 g/l   RS 7,9 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b>05</b>	<b>2015 Morio Muskat</b> würzig, mild Alk. 12,0%   S 4,7 g/l   RS 12,1 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b>06</b>	<b>2015 Müller-Thurgau</b> lieblich, harmonisch Alk. 12,0%   S 4,7 g/l   RS 10,5 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b>46</b>	<b>2015 Portugieser Rosé feinherb</b> harmonisch, feine Frucht Alk. 11,5%   S 5,1 g/l   RS 8,2 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b>51</b>	<b>Guts-Cuvee</b> <b>2014 Rotwein halbtrocken</b> herzhaft, vollmundig Alk. 12,0%   S 5,5 g/l   RS 15,3 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b>51a</b>	<b>2014 Spätburgunder trocken</b> samtig, gehaltvoll Alk. 12,5%   S 4,8g/l   RS 4,8g/l	1,00l	<b>4,80 €</b>
<b>85</b>	<b>Wolf's Glühwein</b> nach Oma's Rezeptur, mit Honig gesüßt Alk. 12,0% Für Selbstabholer gewähren wir 0,30 € Rabatt/Flasche.	1,00l	<b>4,50 €</b>

## ORTSWEINE

UNSERE WEISSEN REBSORTEN-KLASSIKER

**Weinprofile zu entwickeln verlangt von mir Ausrichtung auf die Sorte, Stärkung der Profile und gute Erziehung im Fass. Eben einfach und konsequent „klassisch“.**

<b>09</b>	<b>2016 Chardonnay trocken</b> viel Körper, frisch, dezente Säure Alk. 12,5%   S 4,8g/l   RS 7,5g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,67 €/l)
<b>10</b>	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> belebend, duftet nach schwarzen Johannisbeeren Alk. 10,5%   S 7,6g/l   RS 15,6g/l	0,75l	<b>6,20 €</b> (8,27 €/l)
<b>11</b>	<b>2016 Gelber Muskateller feinherb</b> feines Bouquet, fruchtig Alk. 11,0%   S 6,0   RS 10,4g/l	0,75l	<b>5,80 €</b> (7,73 €/l)
<b>16</b>	<b>2016 Grauer Burgunder trocken</b> fruchtbetont aus ertragsreduzierten Weinbergen, vollmundig, mit dezenter Säure Alk. 12,0%   S 5,9g/l   RS 6,6g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,67 €/l)
<b>20</b>	<b>2016 Weißburgunder trocken</b> dezente Säure, harmonisch Alk. 12,5%   S 5,1g/l   RS 5,4g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,67 €/l)
<b>24</b>	<b>2016 Bacchus</b> würzig, mild Alk. 10,5%   S 5,6g/l   RS 27,3g/l	0,75l	<b>4,50 €</b> (5,73 €/l)

## ROTE TRAUBEN EINMAL ANDERS

SELEKTIV GELESEN UND ALS GANZE TRAUBEN GEKELTERT.

<b>49</b>	<b>2016 Blanc de Noir – Spätburgunder feinherb</b> unser „Albino“-Spätburgunder, edel, apart, voller Anmut Alk. 11,5%   S 5,5g/l   RS 8,8g/l	0,75l	<b>5,20 €</b> (6,93 €/l)
-----------	--	-------	-----------------------------



## WEISSE LAGENWEINE

EINE BEREICHERUNG FÜR JEDEN KELLER

**Chardonnay und Gewürztraminer fühlen sich in unseren Weinbergen durch milderes Klima zunehmend wohler und bereichern unser Rebsortenprogramm.**

<b>17</b>	<b>2016 Weißburgunder feinherb</b> Schwabenheimer Sonnenberg, fruchtbetont aus ertragsreduzierten Weinbergen, stoffig, kräftig Alk. 12,0%   S 5,0g/l   RS 9,9g/l	0,75l	<b>5,30 €</b> (7,07 €/l)
<b>18</b>	<b>2015 „Alte Reben“ Grauer Burgunder trocken</b> Gewachsen im Muschelkalkboden des Schwabenheimer Sonnenbergs, 20m tiefgehende Rebwurzeln erschließen gehaltvolle Bodenstrukturen Alk. 12,0%   S 5,0 g/l   RS 7,5 g/l	0,75l	<b>6,30 €</b> (8,40€/l)
<b>19</b>	<b>2015 „Geißberg“ Riesling trocken</b> Kleiner Teilbereich der Lage Schwabenheimer Sonnenberg. Umgeben von Steinwällen, die den Weinberg vor kalten Winden schützen. Steil und steinig. Alk. 12,0%   S 8,4 g/l   RS 5,2 g/l	0,75l	<b>6,30 €</b> (8,40€/l)
<b>31</b>	<b>2016 Scheurebe</b> Schwabenheimer Sonnenberg, blumig, tolle Frucht Alk. 10,5%   S 6,7g/l   RS 43,6g/l	0,75l	<b>5,20 €</b> (6,93 €/l)
<b>35</b>	<b>2015 Gewürztraminer</b> Schwabenheimer Sonnenberg, duftig, feines Rosenbouquet Alk. 11,5%   S 4,9 g/l   RS 43,7 g/l	0,75l	<b>5,20 €</b> (6,93 €/l)

## SÜSSE PRÄDIKATSWEINE

FÜR DIE BESONDEREN STUNDEN

**Es gibt Weine, die mir ganz besonders am Herzen liegen. Weine, wie man sie nicht alle Tage bekommt. Wahre Perlen meiner Bemühungen in den Weinbergen.**

<b>40</b>	<b>2007 Frühburgunder Beerenauslese</b> Schwabenheimer Klostergarten, mild und verführerisch. Unsere Frühburgunder Beerenauslese erhielt 2008 die goldene Kammerpreismünze Alk. 12,5%   S 4,1 g/l   RS 99,7 g/l	0,75l	<b>13,00 €</b> (17,33 €/l)
<b>41</b>	<b>2015 Gewürztraminer Auslese</b> Schwabenheimer Sonnenberg, fruchtig, duftig Alk. 11.0 %   S 5,6g/l   RS 51,8g/l	0,75l	<b>7,30 €</b> (9,73 €/l)
<b>44</b>	<b>2015 Silvaner Eiswein</b> Schwabenheimer Kaiserpfalz Erhielt 2016 die goldene Kammerpreismünze Alk. 10,0%   S 7,7g/l   RS 153,1g	0,375l	<b>17,00 €</b> (45,33 €/l)

## ROSÉ UND WEISSHERBSTE

SONNENSCHNEIN PUR

<b>45</b>	<b>2016 Dornfelder Rosé trocken</b> Die Kraft und Fülle roter Trauben als Rosé ausgebaut Alk. 11,5%   S 6,3g/l   RS 6,3g/l	0,75l	<b>4,60 €</b> (6,13 €/l)
<b>47</b>	<b>2016 Spätburgunder Rosé</b> herzhaft, ausdrucksvoll Alk. 11,5%   S 6,2g/l   RS 9,1g/l	0,75l	<b>4,50 €</b> (5,87 €/l)
<b>48</b>	<b>2016 Cuvée Lisa – Sommertraum Rosé</b> Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé, Ein leichter, frisch-fröhlicher Sommerwein mit lebendiger Frische und viel Charme. Alk. 11,0%   S 6,9g/l   RS 21,2g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,67 €/l)

Bestellen Sie den Wein im Schafspelz  
telefonisch unter: **06130 / 1424**



## ROTWEINE

GANZ IN DER TRADITION RHEINHESSENS

Rotwein braucht Erfahrung. Behutsam und mit all meinem Können forme ich Rotweine mit Sanftmut und Ausdruck. Jahr um Jahr eine schöne erfüllende Aufgabe.

<b>50</b>	<b>2015 Portugieser trocken</b> samtig, körperreich Alk. 12,5%   S 5,3g/l   RS 6,0g	<b>4,20 €</b> (5,60 €/l)
	<b>Guts-Cuvee</b>	
<b>51</b>	<b>2014 Rotwein halbtrocken</b> herzhaft, vollmundig Alk. 12,0%   S 5,5 g/l   RS 15,3 g/l	<b>4,20 €</b>
<b>51a</b>	<b>2014 Spätburgunder trocken</b> samtig, gehaltvoll Alk. 12,5%   S 4,8g/l   RS 4,8g/l	<b>4,80 €</b>
<b>53</b>	<b>2014 Dornfelder</b> körperreich, mild Alk. 11,5%   S 5,1g/l   RS 17,8g/l	<b>5,00 €</b> (6,00 €/l)
<b>54</b>	<b>2014 Schwarzriesling halbtrocken</b> feine Frucht, herzhaft Alk. 12,5%   S 4,7g/l   RS 8,8g/l	<b>4,80 €</b> (6,40 €/l)
<b>55</b>	<b>2013 Wölfchen</b> Unser lieblichster Rotwein, schmeckt nach mehr! Alk. 12,5%   S 4,4 g/l   RS 20,5 g/l	<b>5,00 €</b> (6,00 €/l)

Bin bald wieder zurück!

## ROTE LAGENSPEZIALITÄTEN

VOLLER HERZBLUT UND LEIDENSCHAFT

Meine „Roten“ genießen eine ganz besondere Zuwendung und Pflege, um zu dem zu werden, was sie sind: Herausragend.

<b>56</b>	<b>2012 Dunkelfelder trocken</b> Schwabenheimer Sonnenberg, rubinrote Farbe, im Holzfass gereift Alk. 12,5%   S 5,1 g/l   RS 0,9 g/l	0,75l	<b>6,40 €</b> (8,53 €/l)
<b>57</b>	<b>2012 Saint Laurent trocken</b> Schwabenheimer Sonnenberg, dunkler, kräftiger Rotwein Alk. 12,5%   S 5,8 g/l   RS 1,6 g/l	0,75l	<b>6,80 €</b> (9,07 €/l)
<b>59</b>	<b>2011 Cuvée Katharina Merlot &amp; Cabernet Sauvignon trocken</b> Schwabenheimer Sonnenberg, ein großer, kräftiger Rotwein mit viel Energie, starkem Charakter und Überzeugungskraft Alk. 14,0%   S 3,8 g/l   RS 2,6 g/l	0,75l	<b>11,30 €</b> (15,06 €/l)
<b>60</b>	<b>2015 Wolfsblut Regent aus dem Barriquefass trocken</b> Schwabenheimer Klostergarten, duftet nach Vanille und Nüssen. Ein Muss für Kenner! Alk. 13,5%   S 5,3g/l   RS 4,8g/l	0,75l	<b>11,00 €</b> (14,67 €/l)

Alle Weine finden Sie auch online auf  
[www.weinimspfels.de/shop](http://www.weinimspfels.de/shop)

Ausgetrunkene Jahrgänge werden durch den jeweils aktuellen ersetzt.



## SEKT AUS UNSEREN WEINEN

ZUR FEIER DES LEBENS

## BRÄNDE & DESTILLATE

DER SPIRITUELLE WOLF

**Unsere Sekte b.A. aus Rheinhessen haben Extraklasse.**  
**Sorgsam von Hand gerüttelt und mit Kork verschlossen –**  
**als Wein gereift und zum Sekt veredelt.**

<b>70</b>	<b>Riesling brut</b> Ein rassiger Riesling mit herben Charakter Alk. 12,0%	0,75l	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l)
<b>71</b>	<b>Scheurebe extra-trocken</b> herzhaft, vollmundig, mit dezenter Restsüße Alk. 12,0%	0,75l	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l)
<b>72</b>	<b>Silvaner trocken</b> Der ideale Sekt für Kir Royal oder Sekt-Orange (von der Erzeugergemeinschaft Winzersekt, Tankgärsekt) Alk. 13,0%	0,75l	<b>6,90 €</b> (9,20 €/l)
<b>73</b>	<b>Morio Muskat halbtrocken</b> Schwabenheimer Schlossberg, würzig, duftig Alk. 11,5%	0,75l	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l)
<b>74</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b> Schwabenheimer Klostergarten, gehaltvoll, feinfruchtig Alk. 11,5%	0,75l	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l)
<b>75</b>	<b>Spätburgunder Rotsekt trocken</b> ausdrucksvoll, körperreich, harmonisch abgestimmt zwischen Säure und Restsüße (von der Erzeugergemeinschaft Winzersekt) Alk. 13,5%	0,75l	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l)

<b>91</b>	<b>Alter Tresterbrand</b> drei Jahre im Eichenfass gereift Alk. 40%	0,50l	<b>12,50 €</b> (25,00 €/l)
<b>92</b>	<b>Dornfelder Traubenlikör</b> Alk. 20%	0,50l	<b>10,00 €</b> (20,00 €/l)
<b>93</b>	<b>Schwabenheimer Obstbrand</b> Alk. 40%	0,75l	<b>9,50 €</b> (12,66 €/l)
<b>94</b>	<b>Schwabenheimer Kirschwasser</b> Alk. 40%	0,75l	<b>11,50 €</b> (15,33 €/l)
<b>95</b>	<b>Tresterbrand</b> Aus Gewürztraminer-Auslesetrauben gebrannt. Alk. 42%	0,50l	<b>14,50 €</b> (29,00 €/l)
<b>96</b>	<b>Weinbergspfirsichlikör</b> Alk. 20%	0,50l	<b>10,50 €</b> (21,00 €/l)

## TRAUBENSÄFTE

AUS UNSEREN TRAUBEN

<b>80</b>	<b>Traubensaft Scheurebe</b> Deutscher Traubensaft, mit Vitamin C	0,70l	<b>3,00 €</b> (4,28 €/l)
<b>81</b>	<b>Trilogie</b> perlender Deutscher Traubensaft, mit zugesetzter Kohlensäure und Vitamin C	0,70l	<b>5,00 €</b> (7,14 €/l)

## PRICKELNDES VERGNÜGEN

UNSERE ELEGANTEN MUNTERMACHER

<b>76</b>	<b>Wolf-Secco</b> leicht und belebend, für unbeschwerte Lebensfreude Alk. 10,5%   S 7,4 g/l   RS 12,0 g/l 0,75l	<b>77</b>	<b>Wolf-Hugo</b> aromatisiertes, weinhaltiges Ge- tränk mit zugesetzter Kohlensäure Alk. 8,0% 0,75l
	<b>5,50 €</b> (7,33 €/l)		<b>4,80 €</b> (6,40 €/l)





## GERHARD WOLF

Schulstraße 16  
55270 Schwabenheim  
Tel.: 06130/1424  
Fax: 06130/6537  
hallo@weinimhschafspelz.de

### Öffnungszeiten:

Di.-Fr.: 9:00 – 12:00 Uhr  
14:00 – 19:00 Uhr  
Samstags bis 17:00 Uhr,  
(jeweils bitte mit Anmeldung)

### Bankverbindung:

VR Bank Alzey-Land-  
Schwabenheim e.G.  
IBAN: DE41 500 691 260 200 917 729  
BIC: GENODE 51 ABO  
Steuer-Nr.: 0823 105 599

Liefer- und Zahlungsbedingungen: Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit. Unsere Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Sektsteuer. Die Auslieferung mit eigenem Transporter erfolgt zum Listenpreis. Selbstabholer erhalten 0,30 € pro Flasche Rabatt. Bei Postversand in Deutschland (Festland) erfolgt die Lieferung ab 24 Flaschen frei Haus. Kleinere Mengen werden in 6er/12er/18er Kartons versendet. Der Frachtkostenanteil beträgt 7,00 € / Karton. Sollte ein Wein ausgetrunken sein, ersetzen wir ihn nach Absprache durch einen vergleichbaren Wein in Preis und Geschmack. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum auch bei Weiterveräußerung an Dritte. Die Zahlung wird innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug erbeten. Durch Auftragserteilung werden vorstehende Bedingungen vorbehaltlos anerkannt. Gerichtsstand auch für das Mahnverfahren beider Parteien ist Bingen am Rhein.  
Stand: Juni 2017

Hinweise: Alk. = Alkohol in vol.%, S = Säure in g/l, RS = Restsüße in g/l. Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite. Weinstein ist eine natürliche kristalline Absonderung infolge eines Reifeprozesses und somit kein Grund zur Beanstandung.

