

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|19



Mehr Infos zum Weingut und den Veranstaltungen  
finden Sie auf

**[www.weinimspfalz.de](http://www.weinimspfalz.de)**

**VINESSION WEINMESSE FÜRTH**

10. - 11. November 2018

**LESUNG SCHANDFIEBER MIT AUTOR HELGE WEICHMANN**

21. November 2018 im Weingut

Anmeldung erforderlich

**FACKELWANDERUNG – WENN DER WOLF HEULT**

10. und 24. November 2018

**WEIN BERLIN**

17. - 18. November 2018

**OBERURSELER WEINMESSE**

24. November 2018

**2019**  
Auszug

**WEIN BERLIN FRÜHLING**

2. - 3. Februar 2019

**VINESSIMO MÜNCHEN**

10. - 11. März 2019

Zenith die Kulturhalle

**REGIO MESSE MAINZ**

12. - 14. April 2019

**SCHWABENHEIMER WEINSOMMER - WEIN & TAPAS**

28. - 29. April 2019

**HOFFEST IM WEINGUT WOLF**

14.- 16. Juni 2019

**BIERBÖRSE MAINZ**

14. - 16. Juli 2019

**MAINZER SOMMERLICHTER**

26. - 28. Juli 2019

**SEELSCHEIDER WEINFEST**

31. August - 1. September 2019

**ERFURTER WEINFEST**

5. - 8. September 2019

**VINESSION WEINMESSE FÜRTH**

9. - 10. November 2019



# GUTSWEINE

## IM EINFACHEN GUT SEIN

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

<b><u>01</u></b>	<b>2017 Silvaner trocken</b> herzhaft, frisch Alk. 12,0%   S 6,2 g/l   RS 2,7 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b><u>02</u></b>	<b>2017 Riesling trocken</b> herzhaft, rassig Alk. 12,0%   S 6,1 g/l   RS 5,8 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b><u>04</u></b>	<b>2017 Rivaner feinherb</b> harmonisch, duftig Alk. 12,5%   S 5,1 g/l   RS 8,1 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b><u>05</u></b>	<b>2017 Morio Muskat</b> würzig, blumig Alk. 12,0%   S 6,3 g/l   RS 12,2 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b><u>06</u></b>	<b>2017 Müller-Thurgau</b> fruchtig, harmonisch Alk. 11,5%   S 6,5 g/l   RS 11,7 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b><u>46</u></b>	<b>2017 Portugieser Rosé feinherb</b> harmonisch, feine Frucht Alk. 11,0%   S 5,9 g/l   RS 11,8 g/l	1,00l	<b>4,00 €</b>
<b><u>51</u></b>	<b>2017 Guts-Cuvée</b> <b>Rotwein halbtrocken</b> herzhaft, vollmundig Alk. 12,5%   S 5,5 g/l   RS 13,2 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b><u>51a</u></b>	<b>2016 Spätburgunder trocken</b> samtig, gehaltvoll Alk. 13,0%   S 4,6 g/l   RS 1,9 g/l	1,00l	<b>4,80 €</b>
<b><u>85</u></b>	<b>Wolf's Glühwein</b> nach Oma's Rezeptur Alk. 12,0%	1,00l	<b>4,50 €</b>

Für Selbstabholer gewähren wir 0,30 € Rabatt/Flasche.



# 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“.

**09** **2017 Chardonnay trocken** 0,75l **5,00 €**  
viel Körper, frisch, dezente Säure (6,67 €/l)  
Alk. 12,0% | S 6,4 g/l | RS 0,9 g/l

**10** **2017 Sauvignon Blanc feinherb** 0,75l **6,20 €**  
belebend, duftet nach schwarzen (8,27 €/l)  
Johannisbeeren  
Alk. 10,0% | S 8,6 g/l | RS 23,9 g/l

**11** **2017 Gelber Muskateller feinherb** 0,75l **5,80 €**  
feines Bouquet, fruchtig (7,73 €/l)  
Alk. 11,5% | S 6,5 g/l | RS 12,5 g/l

**16** **2017 Grauer Burgunder trocken** 0,75l **5,00 €**  
fruchtbetont aus ertragsreduzierten (6,67 €/l)  
Weinbergen, vollmundig, mit dezenter Säure  
Alk. 13,0% | S 5,2 g/l | RS 1,2 g/l

**20** **2017 Weißburgunder trocken** 0,75l **5,00 €**  
dezente Säure, harmonisch (6,67 €/l)  
Alk. 12,0% | S 5,2 g/l | RS 2,1 g/l

**23** **2017 Sommer-Cuvée** 0,75l **5,80 €**  
feinherb, leicht, beschwingend (7,73 €/l)  
Alk. 11,5% | S 6,1 g/l | RS 9,0 g/l

**24** **2017 Bacchus** 0,75l **4,50 €**  
würzig, mild (6,00 €/l)  
Alk. 11,0% | S 5,7 g/l | RS 22,0 g/l

**M!ÄH!**



# WEIßE LAGENWEINE

EINE BEREICHERUNG FÜR JEDEN KELLER

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

- |           |  |       |                             |
|-----------|--|-------|-----------------------------|
| <b>17</b> | <b>2017 Weißburgunder feinherb</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg, fruchtbetont<br>aus ertragsreduzierten Weinbergen, stoffig,<br>kräftig<br>Alk. 12,0%   S 4,8 g/l   RS 8,5 g/l   | 0,75l | <b>5,30 €</b><br>(7,07 €/l) |
| <b>18</b> | <b>2017 Grauer Burgunder trocken</b><br><b>„Alte Reben“</b><br>Seit 1984 gewachsen im Muschelkalkboden<br>der Lage Schwabenheimer Sonnenberg, 20m<br>tiefegehende Rebwurzeln erschließen gehaltvolle<br>Bodenstrukturen<br>Alk. 13,0%   S 5,3 g/l   RS 7,2 g/l | 0,75l | <b>6,80 €</b><br>(9,07 €/l) |
| <b>19</b> | <b>2016 „Geißberg“ Riesling trocken</b><br>Kleiner Teilbereich der Lage Schwabenheimer<br>Sonnenberg. Umgeben von Steinwällen, die<br>den Weinberg vor kalten Winden schützen.<br>Steil und steinig.<br>Alk. 12,0%   S 8,4 g/l   RS 5,2 g/l                    | 0,75l | <b>6,30 €</b><br>(8,40 €/l) |
| <b>31</b> | <b>2017 Scheurebe</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg, blumig,<br>tolle Frucht<br>Alk. 11,0%   S 5,7 g/l   RS 40,9 g/l  | 0,75l | <b>5,20 €</b><br>(6,93 €/l) |
| <b>35</b> | <b>2017 Gewürztraminer</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg, duftig,<br>feines Rosenbouquet<br>Alk. 10,5%   S 5,6 g/l   RS 51,2 g/l  | 0,75l | <b>5,20 €</b><br>(6,93 €/l) |

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

# 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><br>Schwabenheimer Kloostergarten<br>mild und verführerisch.<br>Alk. 12,5%   S 4,1 g/l   RS 99,7 g/l                    | 0,75l  | <b>13,00 €</b><br>(17,33 €/l) |
| <b>41</b> | <b>2015 Gewürztraminer Auslese</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg, fruchtig, duftig<br>Alk. 11,5 %   S 5,6 g/l   RS 51,8 g/l                                     | 0,75l  | <b>7,30 €</b><br>(9,73 €/l)   |
| <b>42</b> | <b>2017 Spätburgunder<br/>Trockenbeerenauslese</b><br>Blanc de noir - Schwabenheimer Sonnenberg<br>edelsüß fruchtig,<br>Alk. 10,0%   S 10,1 g/l   RS 180,2 g/l | 0,375l | <b>19,90 €</b><br>(53,07 €/l) |
| <b>44</b> | <b>2015 Silvaner Eiswein</b><br>Schwabenheimer Kaiserpfalz - Geschmack pur<br>Alk. 10,0%   S 7,7 g/l   RS 153,1 g/l  | 0,375l | <b>17,00 €</b><br>(45,33 €/l) |

## ROSÉ UND BLANC DE NOIR

SONNENSCHNEIN PUR

- |           |   |       |                             |
|-----------|---|-------|-----------------------------|
| <b>47</b> | <b>2017 Spätburgunder Rosé</b><br>herzhaft, ausdrucksvoll<br>Alk. 11,5%   S 7,9 g/l   RS 9,2 g/l  | 0,75l | <b>4,50 €</b><br>(6,00 €/l) |
| <b>48</b> | <b>2017 Cuvée Lisa – Sommertraum Rosé</b><br>Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé. Ein leichter, frisch-fröhlicher Sommerwein<br>Alk. 11,0%   S 7,4 g/l   RS 14,5 g/l | 0,75l | <b>5,00 €</b><br>(6,67 €/l) |
| <b>49</b> | <b>2017 Blanc de Noir – Spätburgunder</b><br>edel, apart, voller Anmut, feinherb<br>Alk. 13,0%   S 5,8 g/l   RS 7,3 g/l   | 0,75l | <b>5,20 €</b><br>(6,93 €/l) |



# 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><u>50</u></b>	<b>2016 Portugieser trocken</b> samtig, körperreich Alk. 11,5%   S 6,0 g/l   RS 6,6 g/l	0,75l	<b>4,20 €</b> (5,60 €/l)
<b><u>51</u></b>	<b>2017 Guts-Cuvée</b> <b>Rotwein halbtrocken</b> herzhaft, vollmundig Alk. 12,5%   S 5,5 g/l   RS 13,2 g/l	1,00l	<b>4,20 €</b>
<b><u>51a</u></b>	<b>2016 Spätburgunder trocken</b> samtig, gehaltvoll Alk. 13,0%   S 4,6 g/l   RS 1,9 g/l	1,00l	<b>4,80 €</b>
<b><u>53</u></b>	<b>2014 Dornfelder</b> körperreich, mild Alk. 11,5%   S 5,1 g/l   RS 17,8 g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,66 €/l)
<b><u>54</u></b>	<b>2016 Schwarzriesling halbtrocken</b> feine Frucht, herzhaft Alk. 12,5%   S 5,7g/l   RS 8,4g/l	0,75l	<b>5,20 €</b> (6,93 €/l)
<b><u>55</u></b>	<b>2014 Wölfchen</b> Unser lieblichster Rotwein, schmeckt nach mehr! Alk. 11,5%   S 5,7 g/l   RS 49,4 g/l	0,75l	<b>5,00 €</b> (6,66 €/l)

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

# 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><br>Schwabenheimer Sonnenberg,<br>rubinrote Farbe, im Holzfass gereift<br>Alk. 13,0%   S 5,1 g/l   RS 3,6 g/l  | 0,75l | <b>6,40 €</b><br>(8,67 €/l)   |
| <b>57</b> | <b>2013 Saint Laurent trocken</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg,<br>dunkler, kräftiger Rotwein<br>Alk. 13,0%   S 5,9 g/l   RS 1,2 g/l   | 0,75l | <b>6,80 €</b><br>(9,07 €/l)   |
| <b>59</b> | <b>20118 Cuvée Katharina trocken</b><br><b>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</b><br>Schwabenheimer Sonnenberg,<br>Ein großer, kräftiger Rotwein mit viel Energie,<br>starkem Charakter und Überzeugungskraft.<br><i>Ab April 2019 im Verkauf - freuen Sie sich<br/>darauf und bestellen Sie jetzt!</i> | 0,75l | <b>11,30 €</b><br>(15,06 €/l) |
| <b>60</b> | <b>2015 Wolfsblut Regent trocken</b><br><b>aus dem Barriquefass</b><br>Schwabenheimer Klostergarten,<br>duftet nach Vanille und Nüssen.<br>Ein Muss für Kenner!<br>Alk. 13,5%   S 5,3 g/l   RS 4,8 g/l   | 0,75l | <b>11,00 €</b><br>(14,67 €/l) |

Für Selbstabholer gewähren wir 0,30 € Rabatt/Flasche.



# SEKT AUS UNSEREN WEINEN

## ZUR FEIER DES LEBENS

**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 handgerüttelt Alk. 12,0%	0,75l	<b>9,50 €</b> (12,67 €/l)
<b>71</b>	<b>Scheurebe extra-trocken</b> herzhaft, vollmundig, mit dezenter Restsüße handgerüttelt Alk. 12,0%	0,75l	<b>8,00 €</b> (10,67 €/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>7,00 €</b> (8,93 €/l)
<b>73</b>	<b>Morio Muskat halbtrocken</b> würzig, duftig, handgerüttelt Alk. 11,5%	0,75l	<b>7,50 €</b> (9,33 €/l)
<b>74</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b> gehaltvoll, feinfruchtig, handgerüttelt Alk. 11,5%	0,75l	<b>8,50 €</b> (11,84 €/l)
<b>75</b>	<b>Spätburgunder Rotsekt trocken</b> ausdrucksvoll, körperreich, harmonisch abgestimmt zwischen Säure und Restsüße (von der Erzeugergemeinschaft Winzersekt) Alk. 12,5%	0,75l	<b>8,50 €</b> (11,84 €/l)

# PRICKELNDES SECCO-VERGNÜGEN

UNSER ELEGANTER 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 0,75 l	<b>5,50 €</b> (7,33 €/l)	<b>77</b>	<b>Wolf-Hugo</b> aromatisiertes, weinhaltiges Ge- tränk mit zugesetzter Kohlensäure Alk. 8,0% 0,75l	<b>4,80 €</b> (6,40 €/l)
-----------	--	-----------------------------	-----------	---	-----------------------------



# **BRÄNDE & DESTILLATE**

## **DER SPIRITUELLE WOLF**

**Aus eigenen Weinen und Trestern werden diese edelen  
Brände gebrannt.**

**Hier macht der Wolf dem Schaf Beine.**

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

## **TRAUBENSÄFTE**

AUS UNSEREN TRAUBEN

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



## GERHARD WOLF

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

### Öffnungszeiten:

Di.-Fr.: 9:00 – 12:00 Uhr  
14:00 – 19:00 Uhr  
Samstags bis 17:00 Uhr

### Bankverbindung:

VR Bank Alzey-Land-  
Schwabenheim e.G.  
IBAN: DE41 500 691 260 200 917 729  
BIC: GENODE 51 ABO  
Steuer-Nr.: 08/237/42286

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. Kein Verkauf an Minderjährige. 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 2018

Unsere vollständigen AGB's finden Sie unter [www.weinimschafspelz.de](http://www.weinimschafspelz.de)

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.

