

GAULTMILLAU

WeinGuide Deutschland 2011

Der Weinführer für Genießer



Armin Diel • Joel Payne

Die **900** besten Weinerzeuger

7.024 Weine verkostet und bewertet

Christian Verlag



Pfalz

Weingut Wolf

Inhaber: Familie Wolf

Betriebsleiter: Michael und Helmut Wolf

67098 Bad Dürkheim-Ungstein, Kirchstr. 28

Tel. (0 63 22) 15 01, Fax 98 08 29

michael@weingut-wolf.de

www.weingut-wolf.de

Verkauf: Mo.–Fr. 8:00 bis 18:30 Uhr, Sa. 8:30 bis 17:00 Uhr, So. 10:00 bis 12:00 Uhr oder im guts-eigenen Weinrestaurant »Hönigsäckel«



Vater Helmut hat die Erfahrung, Sohn Michael den Drang nach vorne. Aktuell wird viel in Technik investiert, um die Natur besser zur Geltung zu bringen, was alles andere als ein Widerspruch ist.

Wir sind uns nicht sicher, ob nun Rieslinge oder Burgundersorten die Stärken des Betriebes sind – übergreifend wurden sehr anständige Ergebnisse abgeliefert. Manchmal notieren wir einen Tick zu viel Restzucker, doch bildet sich inzwischen eine Konstanz aus, die alle Sparten umfasst und Wolf zu einer extrem verlässlichen Adresse macht.

Anzahl der verkosteten Weine: 12
Bewertungen: 79–87 Punkte

Weißwein

- 2009** Ungsteiner Kobnert
Weißer Burgunder Kabinett trocken
4,50 €, 12,5%, ♀ bis 2013 **83**
- 2009** Ungsteiner Weilberg
Riesling Spätlese »Lupus white« trocken
8,50 €, 12,5%, ♀ bis 2013 **85**
- 2009** Ungsteiner Kobnert
Chardonnay Spätlese trocken
6,- €, 13,5%, ♀ bis 2013 **86**
- 2009** Ungsteiner Weilberg
Riesling Spätlese trocken
6,- €, 12,5%, ♀ bis 2013 **86**
- 2009** Ungsteiner Osterberg
Grauer Burgunder Spätlese trocken
7,- €, 13,5%, ♀ bis 2013 **87**

Rotwein

- 2007** Ungsteiner Nußriegel
Spätburgunder trocken Barrique
15,- €, 13%, ♀ bis 2014 **85**
- 2007** Ungsteiner Nußriegel
»Lupus black« trocken Cuvée
11,- €, 13%, ♀ bis 2014 **86**

Augenschmaus.



NEU!

www.christian-verlag.de

Entdecken Sie Glas für Glas und Löffel um Löffel pikante Gaumenkitzler. Ob kalt oder warm, süß oder salzig – jede der 120 Kreationen sorgt für optische und geschmackliche Aha-Erlebnisse. Exquisiter und raffinierter können Sie Ihre Gäste nicht bewirten!

176 Seiten · ca. 80 Abb.
22,3 x 28,5 cm
€ [A] 30,80
sFr. 43,50 **€ 29,95**
ISBN 978-3-88472-895-6



Jetzt online stöbern unter
www.christian-verlag.de
oder gleich bestellen unter
0180-532 16 17 (0,14 €/Min.)

Willkommen zu Hause

