



Hat Ihnen die Weinprobe gefallen und einer oder mehrere der Weine haben Ihren Geschmack getroffen? Nachschub erhalten Sie bei Ihrem Getränke-Partner vor Ort!

Ihr Service-Partner
in allen Getränke - und
Partyfragen



Getränke
Arning

48612 Horstmar-Leer
Tel. 02558/666

Weinprobe
zum Frühling



Getränke
Arning



WEINGUT

Siebenhof

VII

Winzerfamilie Sieben
Sprendlinger Straße 16
55576 Zotzenheim
TEL.: 06701-663 FAX: 06701-3739
www.siebenhof.de

Alle Weine sind, falls nicht anders angegeben, **Qualitätsweine**. Weine und Sekt enthalten **Sulfite**.

Inhaltsverzeichnis

Ablauf Ihrer Weinprobe	1
Das Weingut stellt sich vor	2
Weinprobe	
Wein 1 - SieSecco weiß trocken	3
Wein 2 - SieSecco Rosé lachsrot	4
Wein 3 - Dornfelder Classic	5
Wein 4 - Rivaner trocken	6
Wein 5 - Chardonnay No. 7 halbtrocken	7
Wein 6 - Grauburgunder Classic	8
Betriebsrundgang	9



Betriebsrundgang



Willkommen auf dem Weingut Siebenhof.
Mit ein wenig Phantasie in der Hinterhand begeben wir uns nun auf einen kleinen Rundgang.

Wir starten in der Maschinenhalle, in der die Traktoren und Anbaugeräte, mit welchen rund 21 Hektar Rebfläche bewirtschaftet werden, ihren Platz haben. Auf den ersten Blick springt direkt der große Traubenvollernter ins Auge. Mit modernster Technik auf der Lesemaschine ist es möglich die Trauben zu genau dem Zeitpunkt zu ernten, zu dem sie voll ausgereift und höchst aromatisch sind. Dank dem integrierten „Entrapper“ werden die Trauben noch während der Ernte von ihrem Stielgerüst getrennt, sodass reines Lesgut von höchster Qualität entsteht.



Weiter geht es in der Kelterhalle, in der die Trauben während der „Hochsaison Herbst“ angenommen und verarbeitet werden. Ausgestattet mit zwei Moischegärtanks, die die Basis für eine hochwertige Rotweinbereitung bieten und zwei modernen Keltern, die ein schonendes Pressen der Trauben gewährleisten.



Nun geht es ein Stockwerk tiefer in unseren Weinkeller mit wunderschönem Gewölbe. Dicht an dicht stehen die Edelstahlfässer gereiht, um bis zu 200.000 Liter Most und Wein zu lagern. Jedes Fass ist mit einer eigenen Kühlvorrichtung ausgestattet, um die Temperatur während der Gärung niedrig zu halten - so werden Aromen und Qualität geschützt.

Als Abschluss sehen wir uns noch den kleinen Barrique-Keller an. Hier entstehen die hochwertigen Rotweine, die bis zu zwei Jahre in den Holzfässern reifen, bevor Sie in die Flasche gefüllt werden.



Und schon sind wir am Ende unserer Führung angekommen. Wir hoffen Ihnen hat der kleine Einblick in die „Geburtsstätte“ der Weine gefallen! Nun wünschen wir noch viel Spaß beim Genießen der Weine

Ihr Getränke Arning & Ihre Winzerfamilie Sieben

Grauer Burgunder Classic

FEINHERB | ST.JOHANN STEINBERG

10g/l RZ | 5,4g/l Säure | 12,5%Vol.

Ihre Weinprobe

WEINBESCHREIBUNG

Glänzend mit rosafarbenen Reflexen läuft der Grauburgunder ins Glas. Das Bukett ist feinaromatisch mit markanten Noten von Apfel, Birne und Pfirsich. Im Abgang schmeicheln die süßlichen Aromen von Honig und Mandel den Gaumen. Insgesamt wirkt der Wein duftig und zart im Glas. Die moderate Säure zieht sich filigran durch den Wein und harmoniert mit der leichten Restsüße zu einem Weißwein, der Lust auf den nächsten Schluck macht.



VINIFIKATION

Der Grauburgunder hat seinen Namen der Farbe seiner Trauben zu verdanken, die während dem Reifen einen Graustich bekommen. In besonders warmen Jahren, wie es 2018 und 2019 der Fall war, färben sich die Trauben sogar bis ins Rote. So entstehen die schimmernden rosafarbenen Reflexe im Wein.

Die Trauben haben ihr volles Aromapotential während einer dreitägigen Lagerung nach der Ernte bei 0°Celsius freigesetzt. Der schonend gepresste Most wurde mit einer speziellen Reinzuchtheefe vergoren. Während der Gärung wurde die Temperatur niedrig gehalten, um eine langsame Fermentation zur Qualitätserhaltung zu gewährleisten. Hierbei entsteht auch die leichte Kohlensäure, die auf der Zunge bitzelt.



EMPFEHLUNG

Passt perfekt zu allen Gerichten mit feinem Aroma und zarter Textur, wie Fisch. Harmoniert aber auch zu Speisen mit Sahnesauce oder süßlichen Noten.



Sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns, dass Sie die Gelegenheit nutzen und Ihre eigene kleine Weinprobe durchführen möchten.

Um Ihnen das „Erlebnis Wein“ nach Hause zu bringen, ist diese Broschüre so aufgebaut, als würden Sie an einer geführten Weinprobe teilnehmen.

Sie erhalten eine Übersicht über das Weingut, Einblicke in die Weinherstellung mit einem Abstecher zu den Arbeiten im Weinberg und Weinkeller. Gezielte Informationen zu den Weinen, die Sie heute im Glas haben werden, runden das Erlebnis ab.

Zur Vorbereitung legen Sie die Seccos und die Weißweine bitte einige Stunden in den Kühlschrank, sodass Sie leicht gekühlt sind (circa 10°C). Für das Probieren und Kennenlernen der Weine sollten sie nicht ganz Trinktemperatur (4-6°C) haben, da sonst einige der Aromen verdeckt werden können.

Der Rotwein entfaltet sein gesamtes Geschmackspotential am besten bei circa 18°C.

Sie benötigen nun nur noch ein Wein- und ein Wasserglas pro Person. Zusätzlich etwas Wasser zur Geschmacksneutralisation zwischendurch.

Der Ablauf sieht vor, dass mit den Perlweinen als Aperitif gestartet wird. Im Anschluss folgt zuerst der Rotwein und dann die Weißweine je in aufsteigender Restsüße. Ein ungewöhnlicher Beginn, aber wieso? Nach der typischen Vorgehensweise würden zuerst die Weißweine, dann die Weißherbste und im Anschluss die Rotweine verkostet werden. Allerdings ist es erfahrungsgemäß so, dass es äußerst schwierig ist einen kräftigen Rotwein nach einem milden Weißen zu probieren. Der Geschmack würde verfälscht werden und das volle Aromapotential bliebe verborgen. Um dieses Phänomen zu vermeiden ist Reihenfolge einfach umgedreht. Es ist deshalb auch wichtig den Geschmack zwischen den Weinen mit etwas Wasser zu neutralisieren.

Bevor es mit der Weinprobe losgeht erfahren Sie noch etwas über die Weinmacher.

Das sind die Winzer



GUIDO SIEBEN - WINZERMEISTER

1975 hat Guido Sieben, in jungen Jahren, das Weingut Siebenhof von seinem Vater übernommen. Voller Tatendrang begann er damit einige geringe Mengen Wein in Flaschen abzufüllen und legte so den Grundstein für den heutigen Betrieb. Mit seiner jahrelangen Erfahrung managt er die Betriebsabläufe und ist „Herr der Weinberge“.

ANGELIKA SIEBEN - HAUSWIRTSCHAFTERIN

Seit 1983 bewirtschaften Guido und Angelika das Weingut zusammen. Mit ihrem außergewöhnlichen Geschick kreiert sie Präsente und betreibt ihr eigenes Geschenkelädchen auf dem Siebenhof. Sie kümmert sich zudem um das Büro und die Kundenbetreuung.



MARCEL SIEBEN - WINZER - SOHN

Nach einer Lehre zum Garten- und Landschaftsbauer fand Marcel seine Leidenschaft in den Weinbergen und schloss 2012 seine Winzerausbildung ab. Seither arbeitet er im Weingut mit und ist ein wahrer „Allrounder“. Er erledigt jegliche anfallenden Arbeiten und wird sich in Zukunft auf die Weinbergsarbeiten konzentrieren.



KARINA SIEBEN - WEINBAU ÖNOLOGIN - TOCHTER

2018 beendete Karina ihr Studium zur Diplom - Ingenieurin im Fachbereich Weinbau und Kellerwirtschaft. Seither ist sie fester Bestandteil im Weingut. Sie hat sich auf den Weinausbau und das Marketing spezialisiert und erledigt darüber hinaus gerne anfallende Arbeiten im Weinberg.



Nun wünschen wir viel Spaß bei der Weinprobe!

Chardonnay No. 7

HALBTROCKEN | ZOTZENHEIM JOHANNISBERG | a7

11g/l RZ | 5,7g/l Säure | 12,5%Vol.

WEINBESCHREIBUNG

Das Bukett des Chardonnays wirkt angenehm dezent mit Aromen von Apfel, Birne und Stachelbeere. Am Gaumen hat er eine sehr feine wie mundfüllende Textur, durch die sich der Geschmack von Zitrone und Honigmelone leicht hervorhebt. Die moderate Säure ist wunderbar eingebunden. Ein fantastischer Chardonnay mit viel Struktur.

VINIFIKATION

Die Chardonnay Rebe ist sehr anspruchsvoll und stellt hohe Anforderungen an ihren Standplatz. So auch die Traube. Mit ihrer äußerst dünnen Beerenschale kann die Botrytisbildung (Graufäule) begünstigt werden. Zur Vermeidung unterziehen wir die Trauben täglichen Kontrollen und schneiden befallene Beeren heraus - denn nur aus gesunden Trauben kann ein guter Wein entstehen.

Nach der Ernte wurden die Trauben über mehrere Tage in unserer Kühlzelle bei 0°C gelagert, um das Maximum an Aromen, die in den Beerenschalen liegen, in den Saft zu bekommen. Im Anschluss wurden die Trauben per Hand auf die Kelter aufgeschüttet und einer schonenden Pressung unterzogen. Es folgte eine Kaltvergärung und Lagerung auf der Feinhefe, um die Aromastruktur zu kräftigen.

EMPFEHLUNG

Dieser Chardonnay ist ein universeller Essensbegleiter, der sich mit seiner moderaten Restsüße allen Speisen anpasst.

Mit seinen Aromen umspielt er leichte Fischgerichte, wie Kabeljau an Kartoffel-Gurken-Gemüse.

In der Spargelsaison ist er ein schmeichelnder Partner für leichte Gerichte, zum Beispiel Spargel-Brotsalat.



Rivaner trocken

RHEINHESSEN

6g/l RZ | 5,6g/l Säure | 12,5%Vol.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Limonengelb fließt in das Glas während die ersten Aromen von grünem Apfel und Blumenwiese in die Nase steigen. Danach folgen Anklänge von Birne, Aprikose, Limette und einem Hauch Muskatnuss. Auf der Zunge wirkt er saftig, angenehm trocken und moderat in der Säure. Ein klarer Rivaner, der zum Zechwein taugt.



VINIFIKATION

Rivaner ist ein Synonym für die Rebsorte Müller-Thurgau, die einst von Professor Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau gezüchtet wurde. Lange wurde vermutet, dass die Rebe eine Kreuzung aus **Riesling** und **Silvaner** ist, wodurch die alternative Bezeichnung entstand. Mittlerweile ist klar, dass nicht Silvaner, sondern Madeleine royale der Kreuzungspartner war.

Die Rebe ist im Anbau sehr genügsam und liefert unkomplizierte Weine. Die Beeren wurden früh am Morgen bei Temperaturen um die 3-5°C geerntet. So kann eine mehrstündige Maischestandzeit (Maische ist der Verbund aus Most, Traubenschalen und -kernen) durchgeführt werden, bei welcher die Aromen aus den Beerenschalen in den Most übertreten.

schonend gepresst | Kaltvergärung im Edelstahlfass | kurze Lagerzeit auf der Hefe

EMPFEHLUNG

Ein Held des Alltags, der in keiner Situation zu aufdringlich wird.

Er harmoniert gut mit zart-aromatischen Speisen wie Schweinefilet an gedämpften Gemüse oder gebratener Zander mit Salat.

Auch zu asiatischen Gerichten ist der Wein „ein Volltreffer“.

SieSecco weiß

TROCKEN

9g/l RZ | 6,7g/l Säure | 11,5%Vol.

WEINBESCHREIBUNG

Ein erfrischend perliger Trinkgenuss, der mit seinem eindrucksvollen Aroma besticht. Die Kohlensäure bitzelt in der Nase während sich das reichhaltige Bukett von Maracuja, Grapefruit, Mango, Pfirsich und schwarzer Johannisbeere auf der Zunge ausbreitet. Der Secco überzeugt mit einer ausgewogenen frischen Säure und dem richtigen Maß an Restsüße, die die Frucht zum Beben bringt.

VINIFIKATION

Der Grundwein für diesen Secco besteht aus einem Cuveé von Scheurebe und Sauvignon blanc.

Die Rebsorte Sauvignon blanc hat das Weingut erstmals 2015 angepflanzt und im letzten Jahr die ersten Erträge erzielt. Der Wein kann je nach Machart zwei sehr unterschiedliche Charaktere aufweisen. Die Ausbauart, die am häufigsten auf dem Weinmarkt anzutreffen ist hat ein Bukett aus grüner Paprika und Gräsern. Ist die Traube aber lange am Rebstock gereift und äußerst schonend zu Wein bereitet worden erhält man starke exotische Aromen, die an Scheurebe erinnern. Genau diese fruchtige Aromatik wurde angestrebt und erreicht. Bei dem Verschnitt des Sauvignon blanc und der Scheurebe summieren sich ihre Aromen zu einer regelrechten Geschmacksexplosion, die perfekt für den prickelnden Trinkgenuss ist.

EMPFEHLUNG

Ob im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, dieser Secco verspricht immer anregende Trinkfreude.

Der pure Genuss zeigt sich zum Beispiel bei besonderen Gelegenheiten, um anzustoßen. Auch garniert mit ein paar Limetten- und Zitronenschreibern, die wenige Stunden im Tiefkühlfach verweilen, wird der Secco zur Sommerfreude. Für ein ausgefallenen Aperitif etwas Maracujasaft zusammen mit einigen Pfirsichscheiben in ein Weinglas geben und mit SieSecco auffüllen.



SieSecco Rosé

MILD | s3

15g/l RZ | 5,8g/l Säure | 11,0%Vol.

WEINBESCHREIBUNG

Ein toller Hingucker, der mit seinen inneren Werten überzeugt.

Mit diesem Secco erwartet Sie eine bunte Geschmacksvielfalt in den Farben des Sommers. Beerige Aromen mit der Cremigkeit eines Sahnebonbons in Verbindung mit einer leichten Herbe des roten Rhabarbers und einem Hauch Vanille machen ihn einmalig. Die perlende Kohlensäure verleiht dem SieSecco Rosé darüber hinaus seine unverwechselbare Einzigartigkeit.

VINIFIKATION

Der Grundwein besteht zu 100% aus Trauben der Rebsorte Dornfelder. Nach den Richtlinien des Weingesetzes ist der Secco demnach ein Weißherbst (ein Rosé darf ein Verschnitt aus mehreren Rebsorten sein). Doch durch die strahlende pinke Farbe fanden wir die Bezeichnung „Rosé“ einfach passender.

Im Anschluss an die Filtration des vergorenen Weines wurde er für die Verperlung in unsere vertraute Sektkellerei gebracht. Dabei wird dem Wein bis zu einem Druck von 2,5 bar endogene Kohlensäure zugestezt (=natürliche Kohlensäure, die bei der alkoholischen Gärung von Most zu Wein entstanden ist).

EMPFEHLUNG

Gerade an warmen Tagen ist der Secco Rosé eiskalt serviert der Hit. Auch als Aperitif mit gefrorenen Himbeeren und/oder Erdbeeren eignet er sich perfekt für sonnige Abende.



Dornfelder Classic

TROCKEN | ZOTZENHEIM | c7

8g/l RZ | 4,9g/l Säure | 13,0%Vol.

WEINBESCHREIBUNG

Das Bukett ist kompakt und dicht gewoben. Es kommen Aromen von Kirsche, Pflaume, Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Nelke zum Vorschein. Ein Auftakt „mit Biss“ am Gaumen, gefolgt von einer zartschmelzenden, samtigen Textur. Der Wein ist kräftig im Körper, trocken ausgebaut und fasziniert mit einer angenehm weichen Säure, die zusammen mit einer feingliedrigen Tanninstruktur, dem Wein Rückgrat verleiht. Ein kraftvoller und schön strukturierter Dornfelder.

VINIFIKATION

Unter den Rotweinsorten ist Dornfelder die erfolgreichste deutsche Neuzüchtung. Zunächst wurde die Sorte nur als Verschnittspartner für weniger farbintensive Weine genutzt, bis die Winzer das Potential hinter der Rebsorte entdeckten und den Dornfelder etablierten. Vor einigen Jahren galten Rotweine dieser Sorte als Massenprodukt und gerieten in Verruf. Doch diese Zeiten sind zum Glück vorüber und der Dornfelder erfreut sich einer hohen Nachfrage, da er zu einem echten Rotweinklassiker geworden ist.

Die Bezeichnung Classic ist nicht etwa darauf zurückzuführen, dass der Wein klassisch ausgebaut ist. Der Begriff beschreibt eine Qualitätsform, die im Weingesetz verankert ist. So dürfen nur Weine aus bestimmten Rebsorten den Namen tragen und müssen zahlreiche weitere Anforderungen erfüllen. Somit ist immer sicher, dass ein Wein mit der Bezeichnung Classic, einer von hoher Qualität ist.

traditionelle Maischegärung | biologischer Säureabbau | Teillager im Barrique-Fass

EMPFEHLUNG

Der Dornfelder ist wärmend in der kalten Jahreszeit und bereitet im Sommer leicht gekühlt Trinkfreude. Er passt zu kräftigem Braten und Wildragout oder einem Kirschdessert mit sahniger Komponente.

