

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy  
Schweigen-Rechtenbach  
Pfalz

2021 Weinliste



# ng.



01/2021

## LIEBE FREUNDE DER DREI NG'S

Nach einem für die Pfalz überraschend schneereichen Jahresbeginn genießen wir die ersten Anzeichen des Frühlings. Binnen weniger Tage stieg im Februar die Tagestemperatur um über 20 Grad. Dynamische Klimaverhältnisse, auf die sich Mensch und Rebe einstellen müssen. Hoffen wir, dass mit der beginnenden Vegetationsphase auch das gesellschaftliche und wirtschaftliche Leben für uns alle wieder einen Aufschwung nimmt!

Wir hatten derweil sehr gut zu tun: Beim Rebschnitt mochten wir's kalt, danach haben wir, immer wieder ein besonderes Ereignis, unsere 2020er Weiß- und Roséweine abgefüllt, während wir den weißen Lagenweine noch bis April die Ruhe auf der Feinhefe gönnen.

Bei unserem Sylvaner Ortswein "Come as you are" gelang dies fast unheimlich konsequent: von der Kelter direkt ins Fass gelaufen und ohne jegliche Hefezugabe ließ er sich ganze drei Wochen Zeit, um mit der „Spontangärung“ überhaupt zu beginnen und fast bis Weihnachten hat er sie dann betrieben. Erst kurz vor der Füllung von der Hefe genommen und nur leicht geschwefelt präsentiert er sich nun in ganz traditioneller Art und kommt eben genau so daher, wie er ist.

Ihre besondere Beachtung verdienen in dieser Broschüre unsere Destillate, womit wir gerne überleiten zu angedachten festlichen Gelegenheiten, freilich ohne deren Stattfindung damit versprechen zu können:

1. 4. Juni bis 7. Juni Weintage der Südlichen Weinstraße
2. 19. Juni bis 20 Juni Weinpanorama in Heuchelheim-Klingen
3. 26. Juni 27. Juni unser Hoffest
4. 3. Juni 4. Juni Grenzenlos Wein

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Herzliche Grüße,

**IHRE FAMILIE NAUERTH-GNÄGY**

# ng.1



Jeden Tag ein guter Wein – die Basis muss einfach stimmen. Gutsweine zum Trinken eben. Sauber, klar, sortentypisch. Tropfen mit hohem Spaßfaktor und der Gewissheit, dass hier jemand sein Handwerk richtig gut versteht.

WEISSWEINE	
> Riesling	
10 <b>RIESLING</b> trocken	1,0l
> Weißer Burgunder	
20 <b>WEISSER BURGUNDER</b> trocken	1,0l
> Silvaner	
40 <b>SILVANER</b> trocken	1,0l
> Müller-Thurgau	
50 <b>MÜLLER-THURGAU</b> trocken	1,0l
60 <b>MÜLLER-THURGAU</b> halbtrocken	1,0l
> Kerner	
80 <b>KERNER</b> halbtrocken	1,0l

ROSÉ	
> Portugieser	
90 <b>PORTUGIESER ROSÉ</b> halbtrocken	1,0l



ROTWEINE	
> Spätburgunder	
100 <b>SPÄTBURGUNDER</b> trocken	0,75l
> Dornfelder	
110 <b>DORNFELDER</b> trocken	0,75l
120 <b>DORNFELDER</b> mild	0,75l
> Portugieser	
130 <b>ROTWEIN</b> Rotwein halbtrocken	1,0l



ng.2



Keineswegs alltägliche Tropfen – das sind samt und sonders gehobene Qualitäten, die als Ortsweine die typischen Eigenschaften der Gegebenheiten in unseren beiden Weinbaugemeinden widerspiegeln. Auch als tolle Essensbegleiter übrigens.

### WEISSWEINE

<p>&gt; Riesling</p> <p>140 <b>RIESLING</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Weißer Burgunder</p> <p>150 <b>WEISSER BURGUNDER</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Grauer Burgunder</p> <p>160 <b>GRAUER BURGUNDER</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Auxerrois</p> <p>180 <b>AUXERROIS</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Chardonnay</p> <p>190 <b>CHARDONNAY</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Sauvignon Blanc</p> <p>200 <b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken 0,75l</p>	

<p>&gt; Silvaner</p> <p>210 <b>SYLVANER</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Gewürztraminer</p> <p>220 <b>GEWÜRZTRAMINER</b> trocken 0,75l</p>	
<p>230 <b>GEWÜRZTRAMINER</b> fruchtsüß 0,75l</p>	

### ROSÉ

<p>&gt; Spätburgunder</p> <p>240 <b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Cuvée</p> <p>250 <b>SAIGNÉE ROSÉ</b> trocken 0,75l</p>	

### ROTWEINE

<p>&gt; Spätburgunder</p> <p>260 <b>SPÄTBURGUNDER</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Sankt Laurent</p> <p>270 <b>SANKT LAURENT</b> trocken 0,75l</p>	
<p>&gt; Cuvée</p> <p>275 <b>UNISONUS CUVÉE N°9</b> trocken Vier Rebsorten im Einklang (unisonus) harmonisch vereint. 0,75l</p>	

### SECCO

<p>280 <b>SECCO WEISS</b> trocken 0,75l</p>	
<p>290 <b>PINOT SECCO ROSÉ</b> trocken 0,75l</p>	





ng.3

Aus besten Lagen – mit unseren Lagenweinen können wir die individuellen Charaktere im Zusammenspiel von Rebsorte, Lage, Jahrgang und Mensch am besten herausarbeiten. Es sind Spitzengewächse für die festliche Tafel – oder einfach für die Lust auf eine besonders gute Flasche ...

#### WEISSWEINE

##### > Riesling

300 **RIESLING**  
Herrenwingert  
trocken 0,75l

308 **RIESLING**  
Spätlese fruchtsüß 0,75l

##### > Gewürztraminer

309 **GEWÜRZTRAMINER**  
Auslese fruchtsüß 0,51l

##### > Weißer Burgunder

310 **WEISSER BURGUNDER**  
Lorch  
trocken 0,75l

##### > Grauer Burgunder

320 **GRAUER BURGUNDER**  
Pfarrwingert  
trocken 0,75l

##### > Chardonnay

330 **CHARDONNAY**  
Herrenwingert  
trocken 0,75l

#### ROTWEINE

##### > Spätburgunder

340 **SPÄTBURGUNDER**  
Sonnenberg  
trocken 0,75l

350 **PINOT NOIR**  
Herrenwingert  
trocken 0,75l

355 **SPÄTBURGUNDER**  
Eisenbart  
trocken 0,75l

##### > Cabernet Sauvignon

360 **CABERNET SAUVIGNON**  
trocken 0,75l

##### > Merlot

370 **MERLOT**  
Sonnenberg  
trocken 0,75l

#### SEKTE

##### > Weißer Burgunder

380 **WEISSER BURGUNDER SEKT**  
Herrenpfad  
b.A. brut 0,75l

##### > Spätburgunder

385 **SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT**  
Herrenpfad  
b.A. brut 0,75l



ng.



Gutsweine, Ortsweine,  
Lagenweine - ein  
schlüssiges Konzept,  
neu definiert.

**ng.3**  
Lagenweine

**ng.2**  
Ortsweine

**ng.1**  
Gutsweine





# ng. destillate

## Destillate

### EIN JOB FÜR ECHTE PEDANTEN: SCHNAPSBRENNEN.

Wir sind ja schon richtig pingelig. Muss man als Weinmacher auch sein, sonst wird das nichts. Bis ins letzte Detail ausleben können wir dies auch, oder ganz besonders, in unserem Doppelleben als Destillateure. Denn für vollendete Destillate aus Stein- und Kernobst oder Traubentrester braucht es in jeder Arbeitsphase unser Bestes:

Das beginnt mit den Früchten: Nur absolut gesunde, voll ausgereifte, handverlesene Äpfel, Williams-Birnen, "Quetschen", Mirabellen und nur die besten Trester kommen infrage, um in unserer Brennerei auf wunderbare Weise veredelt zu werden. Sauber vergoren kommen die Früchte in die imposante, kupferne Brennanlage. Mal mit, mal ohne Stein, denn auch dies wirkt sich aufs Aroma aus.

Jetzt wird's heiß: Unser Brennmeister befeuert den Kessel und erhitzt das Brenngut sehr schonend, weil ganz langsam. Nur der sogenannte "Mittellauf" verspricht Qualität, Reinheit und feinste Aromen. Fraktioniertes Brennen nennt er das. Und freut sich über die zwar relativ geringe, doch umso aromatischere Ausbeute. Destillieren heißt also vor allem: Fruchtaromen verdichten, Charakter konzentrieren und den Geist der Früchte zu wecken. Viel Aufwand, der sich aber lohnt!

Dann braucht es nochmal Geduld: Manche Brände, so zum Beispiel unser Spätburgunder Trester (Italiener würden ihn "Grappa" nennen, Franzosen "Marc") kommt für ganze vier Jahre ins kleine Eichenholzfass, welches ihm nicht nur die schöne Farbe verleiht, sondern auch Aromen mitgibt und für eine wunderbare Reife und Milde sorgt.

Was Sie dann, mit weichem Quellwasser auf Trinkstärke gebracht, ins Glas bekommen, was so mild in Ihre Nase strömt und so zart auf Ihrer Zunge spielt, ist die reine Frucht. Und sonst gar nichts.



A wide-angle landscape photograph showing a vineyard in the foreground with leaves in shades of yellow and orange. In the middle ground, there is a line of trees and a utility pole. The background is a misty, hazy landscape with more trees and a soft, diffused light.

# ng.natur

Der Respekt vor der Natur wurde schon unseren Vätern in die Wiege gelegt. Wir haben von Kindesbeinen an gelernt, die Natur zu schützen und zu achten. Seit wir im Wingert arbeiten, taten wir dies im Bewusstsein eines natürlichen, ausgewogenen Miteinanders. Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Weinberge nach den Richtlinien des biologischen Weinbaus.

# ng.bio



Wir sind bio.

## EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH.

Wir glauben, dass in absehbarer Zeit „bio“ im Weinbau nicht nur die Regel, sondern Standard sein wird. Gut so. Seit August 2016 bewirtschaften wir unsere Weinberge nach den Richtlinien des biologischen Weinbaus. Damit endete im Sommer 2019 die Umstellungsphase auf dem Weg zum Erzeuger von Biowein. Eine relativ unspektakuläre Umstellung, hatten wir dies doch bereits zuvor annähernd so gehandhabt. Der 2019er Jahrgang ist nun also der erste, den wir auch auf den Etiketten „bio“ nennen dürfen.

Vor allem zwei Gründe sprechen für den biologischen Weinbau, und sie bauen unmittelbar aufeinander auf: Wir sind erstens überzeugt, dass in einem funktionierenden Ökosystem, also dem ausgewogenen, intakten Gleichgewicht aller Lebewesen und Pflanzen im Weinberg, unsere Reben am besten gedeihen. Dass sie so die gesünderen, widerstandsfähigeren und reiferen Früchte hervorbringen. Was uns zweitens ziemlich sicher macht, dass wir deshalb noch einmal ein Quentchen mehr Weinqualität in die Flasche bringen können.

Dafür gehen wir weiter und tun viel mehr im Wingert: Viel Handarbeit und mechanische Bodenbearbeitung einsetzen. Naturdünger statt Stickstoffbomben ausbringen. Nützlinge unterstützen, Schädlinge in Pheromonfallen locken. Natürliche Stärkungspräparate anrühren und wohldosiert versprühen. Gründüngung, Beikräuter und Wildblumen nicht nur schön finden, sondern auch ganz gezielt kultivieren.

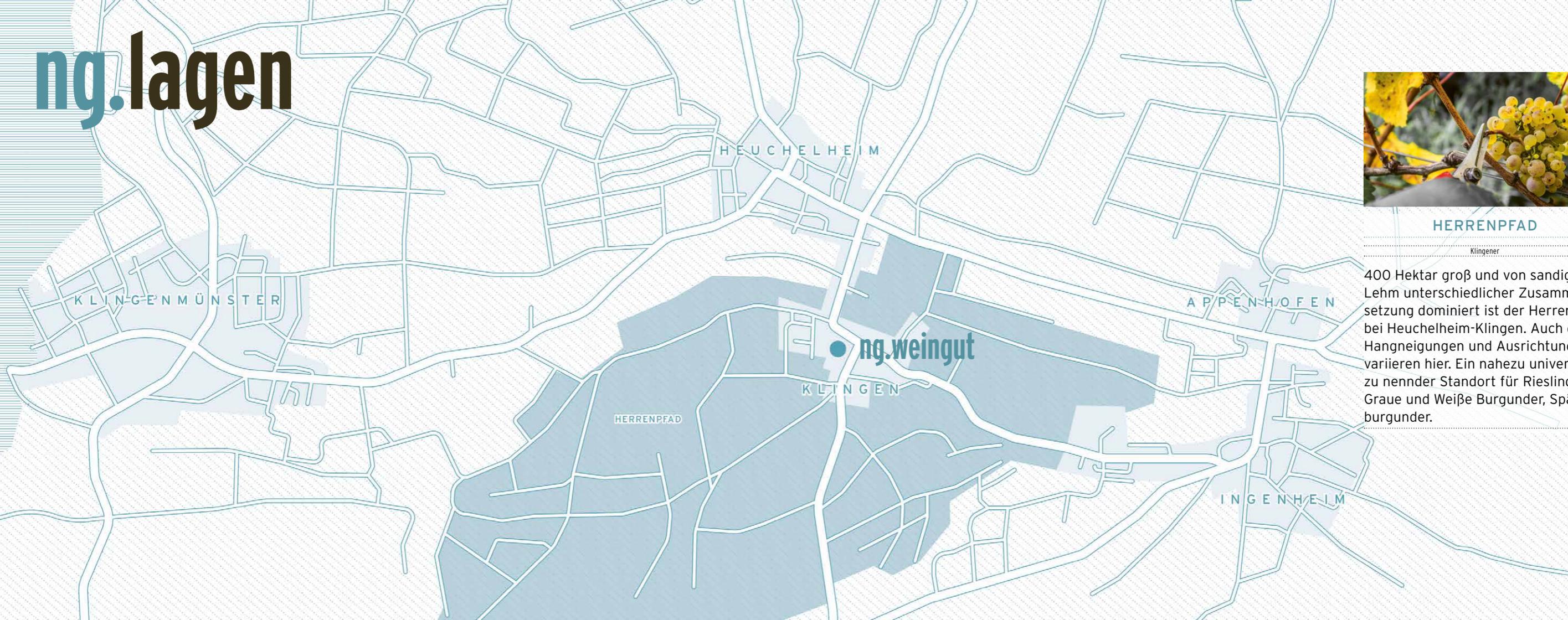
Die Mehrarbeit ist beträchtlich, rechnet sich aber. Wir ernten gesundes Lesegut, welches auch im Keller nur behutsames Eingreifen erfordert. Was Sie am Ende aus der Flasche einschenken, ist reiner Wein. So, wie ihn die Natur zusammen mit dem Winzer gemacht hat. Und ein gutes Gefühl für alle.

### DER STANDORT PRÄGT DEN WEIN.

Kaum verwunderlich, dass die verschiedenen Rebsorten sich auch darin unterscheiden, welchen Bodenpartner sie bevorzugen. Auch das Kleinklima variiert von Lage zu Lage und sorgt schonmal für Unterschiede in Reifeprozess oder Säureentwicklung.

Immer wieder beeindruckt es (auch uns), welche Bandbreite von Weintypen wir von sortengleichen Reben auf unterschiedlichen Lagen erhalten. Und es fordert uns heraus, den jeweils besonderen, mal schlanken, mal barocken, mal mineralischen, mal betont fruchtigen Charakter herauszuarbeiten.

# ng.lagen



## HERRENPFAD

Klingener

400 Hektar groß und von sandigem Lehm unterschiedlicher Zusammensetzung dominiert ist der Herrenpfad bei Heuchelheim-Klingen. Auch die Hangneigungen und Ausrichtungen variieren hier. Ein nahezu universell zu nennder Standort für Rieslinge, Graue und Weiße Burgunder, Spätburgunder.



## HERRENWINGERT

Schweigen-Rechtenbacher

Kalkhaltiger Tertiärton macht hier die Musik. Ein eher schweres Fundament also, mit Einlagerungen aus Kreide im Untergrund. Die gut 30 Hektar große Lage richtet sich hauptsächlich nach Süden und Westen aus, dank der kesseligen Form herrscht hier ein individuelles Kleinklima, welches Riesling, Chardonnay, Spätburgunder und auch wir sehr zu schätzen wissen.



## PFARRWINGERT

Schweigen-Rechtenbacher

Eine etwas über 9 Hektar große Lage, die sich vom Pfälzerwaldrand sanft gen Osten neigt. Dolomitstein und Muschelkalkmergel sind die prägenden Bodenbestandteile, die unserem Grauen Burgunder, Riesling und Spätburgunder eine stilprägende Mineralität verleihen. Darüber hinaus zeichnet sich der Boden im Pfarrwingert aus durch sein hohes Wasserspeichungsvermögen: Davon profitieren unsere Reben besonders in trockeneren Jahrgängen.



## EISENBART

Schweigen-Rechtenbacher

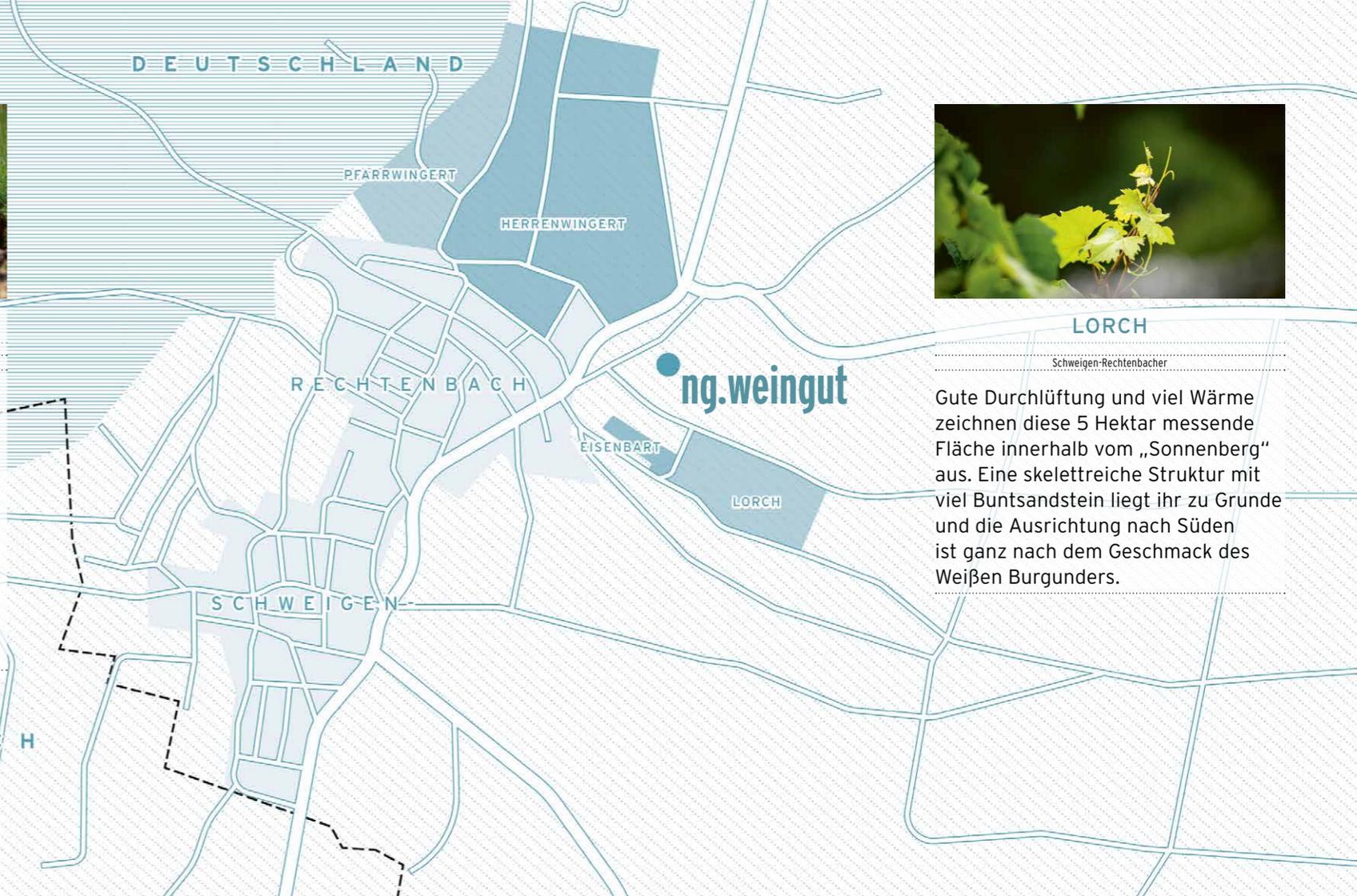
Innerhalb der namhaften Schweigener Lage „Sonnenberg“ ist er ein nur 1 Hektar großes Gewann. Mit seiner Neigung in Richtung Süden und seinem von Kalkadern und Buntsandsteinschichten durchzogenen Untergrund ist der Eisenbart der richtige Typ für sonnenhungrige Spätburgunder, die hier nicht nur besonders viel Sonne, sondern auch besonders viel Eleganz und Fülle erhalten.



## LORCH

Schweigen-Rechtenbacher

Gute Durchlüftung und viel Wärme zeichnen diese 5 Hektar messende Fläche innerhalb vom „Sonnenberg“ aus. Eine skelettreiche Struktur mit viel Buntsandstein liegt ihr zu Grunde und die Ausrichtung nach Süden ist ganz nach dem Geschmack des Weißen Burgunders.



seit 2011

# ng.



Weingut Nauerth-Gnägy · Müllerstraße 5  
D-76889 Schweigen-Rechtenbach  
Tel. 0 63 42 - 9190 42 oder 0 63 49 - 85 29 · Fax 0 63 42 - 9190 43  
info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

