

## Niersteiner Roter Hang Lisa Bunn



Die ausgezeichneten Rieslinge vom Roten Hang reihen sich wie die Orgelpfeifen.  
(Vinum 2019)

### 2018 Fleissiges Lieschen Riesling trocken

**16.00**  
statt 17.50

Verschnitt aus Bunn'schen Riesling-Lagen, darunter Rotliegendes in Nierstein, kalkhaltige Böden in Dienheim und Lössböden in Wintersheim  
Handgelesene Trauben, Spontangärung im Edelstahltank und Vollhefelager bis Ende Februar.  
Frische pink Grapefruit mit weißem Pfirsich, zarte Säure und leichte Tannine mit deutlicher Mineralität im Abgang.  
Wird jung genossen bis Herbst 2021

### 2018 Wintersheimer Riesling trocken

**18.00**  
statt 19.50

Wintersheimer Fraugarten, Lössboden, ca. 16 Jahre alte Reben  
Handlese, eingemaischt mit Maischestandzeit von 24 Stunden, Spontangärung im Edelstahl und Vollhefelager bis Anfang Mai.  
Blumige Nase mit dem Duft von Flieder und Rosen, ein bisschen Rosmarin und im Geschmack reifer saftiger Weinbergs-Pfirsich  
Trinkreif ab Mai 2019 und lagerfähig bis Herbst 2022  
Passt sehr gut zu Gerichten mit leichtem Fruchteinfluss

## 2018 Riesling trocken vom Kalkstein

**19.00**  
statt 20.50

Kleine goldgelbe Beeren mit einem super Aroma und einer feiner Säure  
Dienheimer Kalkstein, Tafelstein  
Selektive Handlese im Oktober, einmaischen mit Maischestandzeit von 24 Stunden. Der Most ist spontan vergoren und lag anschließend bis Mai auf der Vollhefe.  
Leicht hefige Noten, etwas kräutriges von Zitronenmelisse und der Duft von Mandarinschalen  
Trinkreif ab Mai 2019 und lagerfähig bis Winter 2023

## 2018 Riesling trocken vom Rotliegenden

**20.00**  
statt 21.50

Die alten Reben haben sehr von ihren tiefen Wurzeln und den Reservestoffen profitiert  
Schloss Schwabsburg, roter Ton-Sandstein  
Frühe Handlese, eingemaischt mit Maischestandzeit von 24 Stunden, Spontangärung im Edelstahl und Vollhefelager bis Anfang Mai.  
Ein steinig mineralischer Typ mit viel Kräuteraroma, darunter Thymian und Lavendel. Auf der Zunge lockt Frucht von grünem Apfel mit einer packenden Säure und Saffigkeit mit einem leicht kernigen Abgang  
Trinkreif ab Mai 2019 und lagerfähig bis Herbst 2023  
Passt sehr gut zu Muscheln mit Kräutern

## 2017 Blauer Spätburgunder trocken

**16.00**  
statt 17.50

22 Jahre alte Rebstöcke  
Guntersblum Löss  
vergoren im Maischegärtank ca. 2 Wochen mit 25 % Saftabzug, Lagerung und Reifung in gebrauchten Barriquefässern und 500 Liter Tonneaus.  
Dieser Spätburgunder ist Bunns kleiner Spätburgunder. Er ist gradlinig und schlank, hat samtig weiche Tannine und die reife süßliche Frucht von Kirsche und etwas rauchige Aromen von Zedernholz und Karamell.  
Trinkreif 2019 bis 2026  
Passt sehr gut zu dunklen Saucen und Schmorgerichten

## 2015 St. Laurent vom Rotliegenden Barrique

**21.00**  
statt 22.50

Nierstein, Rosenberg, roter Ton-Sandstein, 5 Jahre alte Reben  
Saftabzug von 20 % anschließend Maischegärung in Bottichen à 800 l von 18 Tagen, Lagerung und Reifung für 12 Monate im Barrique. 1/3 Zweitbelegung und 2/3 gebrauchtes Holz, unfiltriert.  
Geröstete Erdnuss, würziger Thymian lockt in der Nase. Im Geschmack die Noten von Kirschen, getoastetem Brot  
Trinkreif ab Mai 2017 und lagerfähig bis Herbst 2026  
Beim Grillen zu Roastbeef