

Weingut des Monats: **WINZERTREFFEN IM MAI 2007**



WEINHANDEL  
WEINPRÄSENTE  
WINE TASTING EVENTS

## weingut **BECKER LANDGRAF** IM FELSENKELLER

TORSTEN FORCKE WINE EVENTS  
PIEMONTER WEG 20  
D-61350 BAD HOMBURG  
TEL: +49 (0) 6172 9695 82  
EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

BANKVERBINDUNG  
DEUTSCHE BANK 24 AG  
BLZ 500 700 24  
KTO 801 582 800

UST-IDNR. : DE160022913

Das Weingut Becker-Landgraf liegt am Fuße des von Reben bewachsenen Petersbergs, und wird heute in der vierten Generation von dem Winzerehepaar Julia Landgraf, geb. Becker und Johannes Landgraf weitergeführt. Julia und Johannes, seit Jahren leidenschaftlich dem Weinmachen verschrieben, vereinen ihre Erfahrungen und Stärken im gemeinsamen Ausbau ihrer Weine in den Weinbergen sowie auch im Keller.

Erleben Sie Johannes Landgraf persönlich und genießen Sie eine geführte Verkostung mit ihm!

**am** **Samstag, 19. Mai 2007,**  
**13:30 & 15:00 & 16:30 Uhr**

**Ort** Obergasse 18, 61348 Bad Homburg

**Teilnahmebeitrag** p.P. 20,- € (Weine & Tappas)

### Die Weine:

**Riesling trocken**  
**Riesling Spätlese**  
**Weißburgunder trocken**  
**und Überraschungsweine**

bitte wenden



**weingut BECKER LANDGRAF**

Julia Landgraf Dipl. Ing. Weinbau und Oenologie und Johannes Landgraf Weinbautechniker  
Im Felsenkeller 1 · 55239 Gau-Odernheim  
Telefon 0 67 33.74 49 · 0 67 33.96 91 52 · Telefax 0 67 33.1847  
weingut@beckerlandgraf.de · www.weingut-beckerlandgraf.de

...lesen Sie mehr über das weingut **BECKER LANDGRAF**

Impressum



# Information zum Weingut

In den Weinbergen auf und rund um den Petersberg werden auf 9 Hektar hauptsächlich die klassischen Rebsorten Riesling, Weiß- und Grau-Burgunder, Spätburgunder sowie Sankt Laurent angebaut. Dies geschieht mit dem Anspruch individuelle und charakteristische Weine hervorzubringen.

„Qualität wächst im Weinberg und nicht im Keller, da sind wir uns einig. Im Weinberg arbeiten wir intensiv umweltschonend, im Keller kommen weder Schönungsmittel noch sonstige Hilfsmittel zum Einsatz. Der Natur lassen wir hier gerne den Vortritt und besinnen uns beim Weinmachen auf den eigenen Weinstil mit den traditionellen Elementen. Unsere gemeinsame Philosophie ist es, Weine zu machen, die so schmecken wie sie gewachsen sind.“

## **2006 RIESLING trocken**

Ausdrucksstarke Mineralität mit feinen Fruchtaromen und rassisger Säure. Dieser Riesling ist mit natürlichen- und Reinzucht Hefen vergoren.

## **2005 WEIßBURGUNDER trocken**

Erstmals im großem Holzfass ausgebaut zeigt sich dieser Wein von seiner besten Seite. Im Geschmack feine, dichte Mousse mit hellem Brioche. Der Jhrg. 2005 ist im Weingut seit geraumer Zeit ausverkauft – wir haben exklusiv für unsere Mai-Präsentation noch einige Flaschen vorrätig.

## **2006 WEIßBURGUNDER trocken**

Der neue Jahrgang in der Querverkostung mit dem 2005er bei Torsten Forcke Wine Events. Nach Entdeckung des Weinguts durch die Fachzeitschrift vinum und Kommentierung in der FASoZ am 6.5.07 ist der Wein bereits heute ab Hof ausverkauft.

## **2006 RIESLING Spätlese**

Ein mit natürlichen Hefen vergorene fruchtige Spätlese. Passt besonderst gut zu Käsespezialitäten sowie Kürbis Gerichten.

## **2005 RIESLING Herrgottspfad (Lagenriesling)**

Ein wahrlich großes Gewächs. Degustieren Sie diesen außergewöhnlichen Wein bei uns.

## **2005 SPÄTBURGUNDER Gutswein trocken**

ein feiner fruchtiger Spätburgunder, der sich bestens jetzt schon unkompliziert trinken lässt. Sehr gut für den offenen Ausschank geeignet.

## **2005 SPÄTBURGUNDER Rosenberg, trocken unfiltriert**

Anspruchsvoller Burgunder, geprägt durch seine charakteristischen Eleganz. Absolut naturbelassen und unfiltriert gefüllt. Daher kann sich ein Depot bilden. Vor dem öffnen die Flasche etwas ruhen lassen und am besten Dekantieren; Potential 4 – 6 Jahre;

(Der Rosenberg ist wie der Herrgottspfad eine der ältesten Lagen. Der Ertrag liegt bei 3000l/ha; die Stöcke sind eng gepflanzt mit einem sehr engen Zeilenabstand. Das Mostgewicht lag bei knapp 100 Oe; die Maische stand nach der Gärung noch 2-4 Wochen, bevor gepresst wird. Der Wein bleibt ein Jahr in neuen Barriques auf der Hefe ohne Schwefel. Im Sommer läuft dann der BSA und danach wird das erste mal abgestochen. Die weine bleiben ca. 18-24 Monate im Barrique, danach wird unfiltriert gefüllt (weniger als 800 Flaschen und einige Magnums.)



Quellenangabe:  
teilweise der webpage entnommen:  
[www.weingut-beckerlandgraf.de/](http://www.weingut-beckerlandgraf.de/)

# WEINBEURTEILUNG



Thema: Weingut des Monats: Winzertreffen im Mai

**Weingut Becker-Landgraf**

Ort: Torsten Forcke Wine Events, Tastingroom Obergasse 18

Name:

Datum 19.05.2007



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS  
 PIEMONTER WEG 20  
 D-61350 BAD HOMBURG  
 TEL: +49 (0) 6172 96 95 82  
 EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

BANKVERBINDUNG  
 DEUTSCHE BANK 24 AG  
 BLZ 500 700 24  
 KTO 801 582 800

Änderungen vorbehalten

EB TF

Wertung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Gaumen "sapore"	Gesamteindruck	😊	😐	😞
<b>Trilogie Tappas: Mozzarella auf Tomatenscheibe mit frischem Basilikum; Törtchen mit Meerrettichcreme &amp; Räucherlachs; Mascarpone-Käse-Röllchen</b>										
1	2005	Weissburgunder trocken, Petersberg, Rheinhessen	J2 Weingut Becker- Landgraf							
2	2006	Weissburgunder trocken, Petersberg, Rheinhessen	J2 Weingut Becker- Landgraf							
<b>Bruscetta &amp; Spargel-Reis-Salat</b>										
3	2006	Riesling trocken, Petersberg, Rheinhessen	J2 Weingut Becker- Landgraf							
4	2005	Riesling trocken, Herrgottspfad, Rheinhessen	J2 Weingut Becker- Landgraf							
5	2005	Riesling Spätlese, Petersberg, Rheinhessen	J2 Weingut Becker- Landgraf							
<b>Käsevariation &amp; eingelegte Oliven und Pepperoni</b>										
6	2005	Spätburgunder, trocken, Rosenberg	J2 Weingut Becker- Landgraf							

Bestellung von :

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

email



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

PIEMONTER WEG 20

D-61350 BAD HOMBURG

TEL: +49 (0) 6172 96 95 82

EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

Firma

Torsten Forcke Wine Events

- Verkauf -

Piemonter Weg 20

61350 Bad Homburg

BANKVERBINDUNG

DEUTSCHE BANK 24 AG

BLZ 500 700 24

KTO 801 582 800

## Preisliste / Bestellbogen

- Eventangebote exklusiv nur für Teilnehmer des Seminars - solange Vorrat reicht -

Datum **18.05.2007**

Wein Nr.	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Bestellmenge	Preis
1	2006	Spätburgunder Weißherbst "Blanc de Noir", Nahe, QbA	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		10,00 €
2	2006	Weißer Burgunder, QbA, trocken	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		8,50 €
3	2006	Riesling, Niederhäuser Steinberg, QbA, trocken	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		7,50 €
4	2005	Riesling, Niederhäuser Hermannsberg, Kabinett, trocken	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		9,00 €
5	2005	Riesling, Großes Gewächs, Niederhäuser Hermannsberg	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		18,00 €
6	2004	Rotatio, Rotwein Cuvée	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim		10,00 €
7	1997	Riesling Auslese, Niederhäuser Herrmannshöhle	Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim	- limitiert -	20,00 €

Sonderkonditionen für Teilnehmer der Verkostung: Wein Nr. 2 und Nr. 6 6 Fl. kaufen 7. Fl. gratis

Bei einer Bestellung ab 12 Flaschen gemischt erhalten Sie zusätzlich 1 Fl. Riesling aus der Kupfergrube 0,375 l gratis

Datum/Unterschrift 18.05.2007

Es gelten unsere AGB im Internet