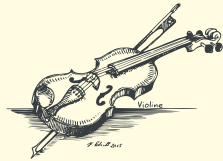




Symphonie



Symphonie
Alter Göhrisch
SACHSEN

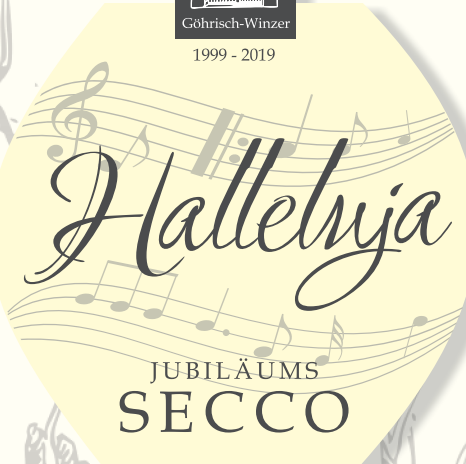
Spätburgunder Weißherbst
Im Gegensatz zum Spätburgunder Rotwein, wird der Weißherbst nach der Lese sofort gekeltert, wodurch ein roséartiger Farbton entsteht, der diesem Wein sein charakteristisches Äußeres verleiht. Der Weißherbst ist frisch, fruchtig und mit etwas mehr Säure versehen als der Rotwein. Gut gekühlt bei einer Trinktemperatur von 8 – 10°C ist er im Geschmack rassig und vollmundig, und passt ideal zum Grillen, zu Lachs, Wild und Geflügel.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Lage: Bereich Meißen



1999 - 2019



Halleluja

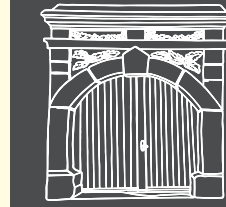
Jubiläums SECCO
20 Jahre Göhrisch Winzer

Dieser SECCO aus unserem Müller-Thurgau präsentiert sich leicht, frisch, spritzig mit dezenter Muskatnote. Er passt ideal zur Begrüßung von Gästen und zu leichten mediterranen Speisen.

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Lage: Seußlitzer Schlossweinberg

Unser
Rosé-, Rotwein
& Secco



Göhrisch-Winzer

*ältestes linkselbisches Weingut
vor Meißen*

Göhrisch Winzer

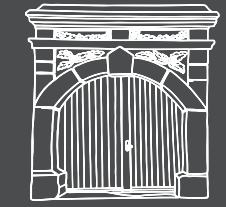
Inh. Johannes Ihm
Göhrischgärtnerei 1
01665 Diera-Zehren



Tel: +49 (0) 35 247/ 52 00

Fax: +49 (0) 35 247/ 52 016

Mail: stauden-ihm@t-online.de



Göhrisch-Winzer



Unsere Weine

In Sachsen gewachsen!



Goldriesling
Alter Göhrisch
SACHSEN

Goldriesling

Goldriesling, gezüchtet aus Riesling x Früher Malingre entstand 1893 in Colmar im Elsass. Diese Trauben ergeben einen leichten fruchtigen Wein mit neutralem Bukett und wenig Säure. Er ist eine Besonderheit im sächsischen Weinbau. Goldriesling treibt im Frühjahr spät aus und ist eine der ersten erntereifen Sorten im Spätsommer. Es ist ein großer Genuss, den jungen Wein im Sommer zu trinken. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Salaten und leichten Fleisch- und Fischgerichten.

Trinktemperatur: 8 -12°C

Lage: Seußlitzer Heinrichsburg



Bacchus
Alter Göhrisch
SACHSEN

Bacchus

Bacchus ist eine Kreuzung aus (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau; Er liefert auf tiefgründigen Böden gehaltvolle, blumige Weine und ist eine frühreifende Rebsorte, die dennoch hohe Reifegrade erreicht. Deshalb kann sie auch in Lagen angebaut werden, die für den Riesling weitgehend ungeeignet sind. Die Weine sind blumig und fruchtig, an schwarze Johannisbeere und Muskat erinnernd. Er wird deshalb auch „Frühe Scheurebe“ genannt. Der Bacchus ist ein typischer Wein zum Essen, wird gerne zu Mehlspeisen oder Desserts gereicht, passt aber auch zu asiatischen und würzigen Gerichten.

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Lage: Bereich Meißen



Schewebe
Alter Göhrisch
SACHSEN

Scheurebe

Die nach Georg Scheu benannte und von ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte ist eine Kreuzung aus Riesling und der Buketttraube, wird wegen der geschmacklichen Ähnlichkeit gern auch als „kleine deutsche Schwester des Sauvignon Blanc“ bezeichnet. Die Scheurebe empfiehlt sich als Speisebegleiter zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel oder auch zur asiatischen Küche aufgrund seiner milden, harmonischen Säure und kräftigen Aromen, wie Schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Mango.

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Lage: Bereich Meißen



Traminer
Alter Göhrisch
SACHSEN

Traminer

Trotz der kleinen Anbaufläche, die der Traminer immer einnehmen wird, zählt er zu den edelsten Sorten. Er stellt hohe Ansprüche an die Lage und bevorzugt tiefgründige Böden. Die Sorte benötigt eine lange Reife und für überzeugende Qualitäten mind. 90° Oechsle. Die Traminerweine sind würzig und zeichnen sich durch einen Duft von Heckenrose aus. Die Weine des Traminers passen zu markanten Terrinen, getrüffelten Nudeln und Käse.

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Lage: Bereich Meißen



Müller-Thurgau
Alter Göhrisch
SACHSEN

Müller-Thurgau

Die Rebsorte Müller-Thurgau wird auch Rivaner genannt. Der Wein ist feinblumig mit milder Säure und zartem Muskatgeschmack, der den Duft des Weines bestimmt und den Geschmack vortrefflich abrundet. In Sachsen ist es die meistangebaute Sorte, da die Ansprüche an Lage und Boden gering sind, und sie als ertragssicher gilt. Es ist ein leichter Wein, der jung und spritzig getrunken am besten mundet.

Trinktemperatur: 7 - 10°C

Lage: Seußlitzer Schlossweinberg



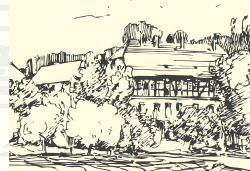
Weißburgunder
Alter Göhrisch
SACHSEN

Weißburgunder

Der Weißburgunder, Pinot blanc, Weißer Burgunder oder Pinot Bianco ist eine alte Weißweinsorte. Sie ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und wird zu den Burgundersorten gezählt. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen. Er präsentiert sich im Duft zart und verhalten. Trocken ausgebaut passt er mit einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen. Unser eleganter Weißburgunder ist der ideale Menüwein und ein leichter Sommerwein. Man trinkt ihn gut zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel.

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Lage: Seußlitzer Schlossweinberg



Kerner
Alter Göhrisch
SACHSEN

Kerner

Der Kerner ist eine Kreuzung aus rotem Trollinger und Riesling. Er wird als der „kleine Verwandte des Riesling“ bezeichnet. Kerner ist säurebetont, feinaromatisch, fruchtig und oft mit einem leichten Muskatton versehen. Der Kerner lässt sich gut zu leichten und dezenten Vorspeisen wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten oder auch zu mildem Schnitt- und Frischkäse trinken.

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Lage: Seußlitzer Schlossweinberg

In Sachsen gewachsen!



Unsere Weißweine

H. Schill 06