



# Weingut Alois Dahn

65375 Oestrich-Winkel im Rheingau · Fontanestraße 3  
Tel. 067 23/3482 · Fax 067 23/881 52 · E-Mail [info@Weingut-Dahn.de](mailto:info@Weingut-Dahn.de)



Weine & Preise – Herbst/Winter 2018

## *Das Weingut – die Philosophie*

Das „Weingut Alois Dahn“ wurde von Christine und Alois Dahn im Jahr 1960 gegründet. Heute zeichnen Heike, Karl und Michael Dahn für den Familienbetrieb verantwortlich.

Die Anbaufläche umfasst 6,8 Hektar. Neben den für den Rheingau klassischen Rebsorten Riesling (3 ha) und Spätburgunder (2 ha) wird eine „Spezialität“ des Weingutes, die Traube „St. Laurent“, auf einer Fläche von 1,2 ha angebaut. Die Sorten Dunkelfelder, Frühburgunder und Kerner mit einer Anbaufläche von je 0,2 ha runden das Weinangebot ab.

Bei der Arbeit im Weinberg wird sehr streng auf Ertragsreduzierung geachtet. Geringer Anschnitt im Frühjahr sowie sorgfältige Laub- und Bodenbearbeitung bilden die Grundlage für gleichbleibend gute Qualität. Nach später, selektiver Lese werden nur vollreife, gesunde Trauben durch eine schonende Kelterung weiterverarbeitet. Der Ausbau der Rotweine beruht auf der traditionellen Maischegärung, langem Hefelager und der Reifung im Holzfass. Modernste Kellertechnik, wie Kaltvergärung in Edelstahltanks, elektronische Temperaturregelung und frühe Füllung, findet beim Ausbau der Weißweine ihren Einsatz.

Diese Philosophie findet ihre Bestätigung in der Zufriedenheit unserer Kunden und führt auch zu schönen Erfolgen bei Weinprämierungen. Im Jahr 2006 wurde unser Weingut erstmals im „Gault Millau“ unter den 778 besten Weinerzeugern erwähnt und 8 ausgewählte Weine mit den Noten „gut“, „sehr gut“ und „exzellent“ bewertet.

Unser Weinangebot präsentieren wir auf diversen Weinfesten und während der „Tage der offenen Kellertür“, die regelmäßig im Mai und November stattfinden. Von unserer Tochter Barbara, die beruflich weniger mit dem Metier „Wein“ zu tun hat, werden wir an diesen Tagen tatkräftig unterstützt.

Gerne können Sie die Weine Ihrer Wahl auch jederzeit in unserem Haus verkosten. Für eine Terminabstimmung rufen Sie bitte kurz an, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können. Wir werden bemüht sein, Sie aufs Beste zu beraten und zu bedienen.





## Rotweine

01 14/17	2016 St. Laurent <i>Kellerexpertise: feinherb, samtig, feine Kirscharomen</i>	0,75 l	<b>6,10 €</b> 8,13 €/l
02 2/18	2017 Spätburgunder <i>Kellerexpertise: trocken, kernig</i>	0,75 l	<b>6,50 €</b> 8,67 €/l
03 24/16	2015 St. Laurent <i>Kellerexpertise: trocken, 1,9 g Restsüße</i>	0,75 l	<b>6,70 €</b> 8,93 €/l
04 3/18	2017 Winkeler Hasensprung Spätburgunder Kabinett <i>Kellerexpertise: feinherb, tiefes Rubinrot, elegant und finessenreich</i>	0,75 l	<b>7,90 €</b> 10,53 €/l
05 12/17	MMXVI Noir de Noir Cuvée aus Dunkelfelder und Spätburgunder <i>Kellerexpertise: trocken, im Barrique gereift</i>	0,75 l	<b>7,90 €</b> 10,53 €/l
06 23/16	2015 Pinot Noir <i>Kellerexpertise: trocken, gehaltvoller, fruchtiger Burgunder</i>	0,75 l	<b>9,10 €</b> 12,13 €/l
07 21/16	2015 Winkeler Hasensprung Spätburgunder Spätlese <i>Kellerexpertise: trocken, tiefes Rubinrot, elegant und finessenreich</i>	0,75 l	<b>9,60 €</b> 12,80 €/l
08 15/17	2016 Frühburgunder <i>Kellerexpertise: trocken, alte vergessene Rebsorte aus dem Mittelalter, feine Brombeernote</i>	0,75 l	<b>9,90 €</b> 13,20 €/l
09 4/18	2016 Spätburgunder „R“ Spätlese <i>Kellerexpertise: trocken, in kleinen Holzfässern 14 Monate gereift</i>	0,75 l	<b>11,50 €</b> 15,53 €/l

## Rotweine

10      2016 Spätburgunder      0,75 l **14,90 €**  
16/17      Auslese      19,87 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, Bestes Fass  
in kleinen Holzfässern 14 Monate gereift*

---

11      2009 Spätburgunder      3,0 l **89,00 €**  
27/12      Auslese – Doppelmagnum –      29,67 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, ein Rotwein mit  
allen Facetten eines großen Gewächses  
Ideales Maß zur Lagerung und Reifung eines großen Weines  
(kein Versand möglich)*

---

## Weißherbst

12      2017 Spätburgunder Weißherbst      0,75 l **6,10 €**  
1/18      *Kellerexpertise: feine Frucht, feinherb*      8,13 €/l

---

## Literwein

13      2016 Gutsabfüllung      1,0 l **6,10 €**  
8/17      Spätburgunder Weißherbst  
*Kellerexpertise: rassig, süffig*

---

14      2017 Gutsabfüllung      1,0 l **6,10 €**  
8/18      Riesling  
*Kellerexpertise: halbtrocken, vollmundig*

---

15      2016 Gutsabfüllung      1,0 l **6,10 €**  
10/17      Riesling  
*Kellerexpertise: trocken, elegant*

---

*Gönn Dir was, auch wenn Du in Not bist!  
Was hast Du vom Leben, wenn Du tot bist.*





## Weißweine – lieblich –

16 9/16	2015 Winkeler Hasensprung Riesling Kabinett <i>Kellerexpertise: fruchtig, vollmundig</i>	0,75 l	<b>6,30 €</b> 8,40 €/l
------------	--	--------	---------------------------

---

17 10/16	2015 Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese <i>Kellerexpertise: extraktreich, reife Früchte</i>	0,75 l	<b>7,30 €</b> 9,73 €/l
-------------	---	--------	---------------------------

---

18 9/18	2017 Winkeler Dachsberg Kerner Spätlese <i>Kellerexpertise: feine Edelsüße</i>	0,75 l	<b>7,20 €</b> 9,60 €/l
------------	--	--------	---------------------------

---

---

19 11/16	2015 Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese <i>Kellerexpertise: Alois – ein außergewöhnlicher Wein, zur Erinnerung zum 100. Geburtstag</i>	0,75 l	<b>9,50 €</b> 12,67 €/l
-------------	--	--------	----------------------------

---

---

## Weißweine – halbtrocken / feinherb –

20 19/15	2014 Winkeler Hasensprung Riesling <i>Kellerexpertise: feinherb, ausgereifte Rieslingaromen</i>	0,75 l	<b>4,20 €</b> 5,60 €/l
-------------	---	--------	---------------------------

---

21 5/18	2017 Winkeler Hasensprung Riesling Kabinett <i>Kellerexpertise: Frucht und Säure in Harmonie</i>	0,75 l	<b>6,20 €</b> 8,27 €/l
------------	--	--------	---------------------------

---

22 8/16	2015 Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese <i>Kellerexpertise: feinherb, filigran</i>	0,75 l	<b>7,20 €</b> 9,60 €/l
------------	--	--------	---------------------------

---

## *Alte Reben*

23 2/17	2016 Alte Reben Riesling <i>Unser bester Riesling aus alten Rebanlagen</i>	0,75 l	<b>8,60 €</b> 11,47 €/l
------------	--	--------	----------------------------

---

## **C**LASSIC

24 13/17	2016 Rheingau Riesling <b>C</b> <u>LASSIC</u> <i>Kellerexpertise: extraktreich, filigran</i>	0,75 l	<b>6,40 €</b> 8,53 €/l
-------------	--	--------	---------------------------

---

## *Alkoholfreies*

25	Traubensaft weiß <i>aus eigenen Trauben ohne Konservierungsstoffe</i>	0,75 l	<b>3,50 €</b> 4,67 €/l
----	--	--------	---------------------------

---

*Rund um den Weinstand  
Im Winter hat der Weinstand Ruh‘*

*Es geht der Jugend wie dem Most:  
Wenn ihr die nit tobe losst,  
wenn se jung sin und tobe wolle,  
dann tobe se später, wenn se nit solle.*

*Rheingauer Mundart*





## Weißweine – trocken –

26      2017 Winkeler Dachsberg      0,75 l      **6,40 €**  
11/18      Riesling Kabinett      8,53 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, filigran*

---

27      2017 Winkeler Hasensprung      0,75 l      **6,80 €**  
6/18      Riesling Kabinett      9,07 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, feinduftiger Riesling, rassig*

---

28      2017 Winkeler Hasensprung      0,75 l      **7,50 €**  
7/18      Riesling Spätlese      10,00 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, reife Frucht*

---

29      2015 Winkeler Hasensprung      0,75 l      **7,80 €**  
4/16      Riesling Spätlese      10,48 €/l  
*Kellerexpertise: aromatische nachhaltige gelbe Früchte*

---

30      2016 Winkeler Jesuitengarten      0,75 l      **7,90 €**  
4/17      Riesling S      10,53 €/l  
*Kellerexpertise: trocken, feine Eleganz und Fülle*

---

## Perlwein

31      2017 „Rheingauer Leichtsinn“      0,75 l      **6,00 €**  
*Gemeinschaftsarbeit*  
*der Rheingauer Jungwinzer*  
*spritzig, erfrischend*

---

*Prüfet alles, und das Beste behaltet!*

*Goethe*

## Sekte

32	Jahrgang:	2016	0,75 l	<b>9,50 €</b>
12/18	Lage:	Winkeler Hasensprung		12,67 €/l
	Wein:	Riesling		
	Methode:	Klassische Flaschengärung		
	Reifung:	mindestens 12 Monate		
	Kellerexpertise:	rassig - Brut -		

---

33	Jahrgang:	2015	0,75 l	<b>10,80 €</b>
7/17	Lage:	Winkeler Hasensprung		14,40 €/l
	Wein:	Spätburgunder Rot		
	Methode:	Klassische Flaschengärung		
	Reifung:	mindestens 9 Monate		
	Kellerexpertise:	- Brut - aus einer Spätlese versektet		

---

---

34	Jahrgang:	2016	0,75 l	<b>9,60 €</b>
		Pinot Noir Rosé		12,67 €/l
	Kellerexpertise:	- extra trocken - zugekauftes Erzeugnis		

---

---

## Alkoholreiches

35	Roter Weinbergspfirsich-Likör	0,5 l	<b>12,10 €</b>
	aus Rheingau Rieslingbrand		24,20 €/l
	zugekauftes Erzeugnis		

---

36	X.O. Alter Weinbrand	0,5 l	<b>15,80 €</b>
	aus Rheingau Rieslingweinen		31,60 €/l
	5 Jahre im Eichenholzfass gereift		
	zugekauftes Erzeugnis		

---

37	Spätburgunder Trester	0,5 l	<b>12,50 €</b>
	24 Monate im Eichenholzfass gereift		25,00 €/l

---







## „Highlights“ aus unserer Schatztruhe

101      1999 Winkeler Hasensprung      0,5 l **14,90 €**  
12/00      Riesling Beerenauslese      29,80 €/l  
*Kellerexpertise: eine besondere Rarität*

---

102      2003 Winkeler Hasensprung      0,5 l **14,90 €**  
6/04      Riesling Beerenauslese      29,80 €/l  
*Kellerexpertise: kräftige Säure 10,9  
feines Beerenbukett  
GOLDENE Preismünze LWP*

---

103      1995 Winkeler Hasensprung      0,5 l **42,00 €**  
3/04      Riesling EISWEIN      84,00 €/l  
*Kellerexpertise: am 29. Dezember 1995  
mit 157 Grad Oechsle geerntet*

---

104      2003 Winkeler Hasensprung      0,5 l **47,00 €**  
1/04      Riesling Trockenbeerenauslese      94,00 €/l  
*Kellerexpertise: Jahrhundertwein,  
das Beste, was wir je im Keller hatten  
GOLDENE Preismünze LWP*

---

105      2003 Winkeler Gutenberg      0,5 l **17,00 €**  
4/04      Spätburgunder Weißherbst      34,00 €/l  
Trockenbeerenauslese  
*Kellerexpertise: Jahrhundertwein mit großer Zukunft  
GOLDENE Preismünze LWP*

---

106      2005 Winkeler Hasensprung      0,375 l **19,00 €**  
12/06      Riesling Beerenauslese      50,67 €/l  
*Kellerexpertise: edel, tolle Frucht  
GOLDENE Preismünze LWP*

---

## Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Lieferungen frei Haus (ab 72 Flaschen oder einem Warenwert von 450,- Euro) führen wir in regelmäßigen Abständen z.B. nach Wiesbaden, Frankfurt und München durch. Termine der jeweiligen Fahrten teilen wir Ihnen bei Interesse gerne telefonisch mit.

Außerhalb unserer Lieferfahrten erfolgt der Versand bestellter Weine per Post oder Spedition. Verpackung und Porto bzw. Fracht berechnen wir gesondert zum Selbstkostenpreis.

Frachtkostenanteil plus Verpackung: 1 bis 18 Flaschen pro Paket 10,80 Euro. Der Versand erfolgt in 3er-, 6er-, 12er- oder 18er-Flaschenkartons.

Erstsendungen, an uns unbekannte Besteller, nur gegen Vorkasse.

Die Aussonderung von Weinstein ist ein natürlicher Vorgang und kein Grund zur Beanstandung. Die Weine und Sekte enthalten Sulfite.

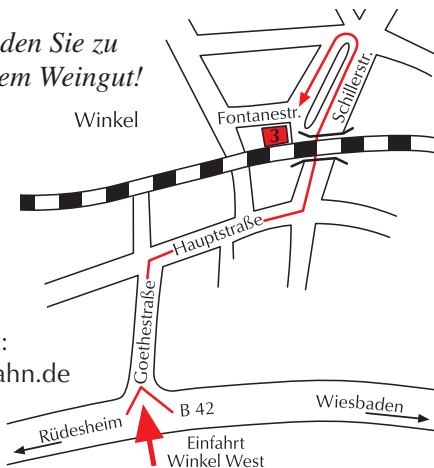
Zur Klärung eventueller geschäftlicher Missverständnisse noch etwas Wichtiges: Unsere Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.

Der Rechnungsbetrag ist sofort rein netto zahlbar und nicht skontierfähig.

Bankverbindung: Rheingauer Volksbank e.G.

BIC GENODE51RGG · IBAN DE22 5109 1500 0008 5306 02

*So finden Sie zu  
unserem Weingut!*



Sie finden uns  
auch im Internet:  
[www.weingut-dahn.de](http://www.weingut-dahn.de)

Fotos: Gert Lamm - Realisation: MONSTER gedruckt im Rheingau

## Herzlich willkommen ...



zur Weinverkostung  
in unseren Kellerräumen