

**BROGSITTER**

SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT



Artikelnummer 1770

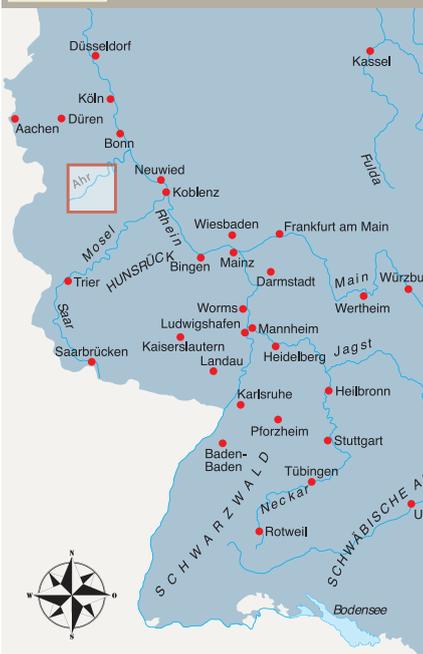
**BROGSITTER N°1 AHR · BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER****Qualitätswein Trocken**

Erzeuger	Brogsitter		
Land	Deutschland		
Region	Ahr		
Jahrgang	2022		
Rebsorte(n)	Spätburgunder		
Geschmack	Trocken		
Serviertemperatur	9-11° C		
Lagerfähigkeit	bis 2025		
Alkohol (Vol.-%)	12,0	Restsüße (g/l) 5,7	Säure (g/l) 6,0

89/100 Punkte Falstaff Rosé Trophy 2023 JG 2022

Inhalt	0,75 l
Verschluss	Long Cap
Verpackungseinheit	6 Flaschen

EAN Flasche

 **Ahr****CHARAKTERISTIK**

Feiner Duft von weißem Pfirsich und Wiesenblumen, Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, frische Kraft und Eleganz.

SPEZIFIKATION

Die roten Trauben werden in einem Spezialverfahren weiß gekeltert. Die edle Spätburgunder-Rebe („Pinot Noir“) dominiert im Ahrtal. Auf den Tonschiefer- und Grauwacke-Verwitterungsböden der Hanglagen findet sie beste Voraussetzungen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu leichterer Küche, wie Salate und Vorspeisen, zu Geflügel, Fisch und Gemüse und solo ein Genuss.

ERZEUGER INFO

Die Familie Brogsitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren.



BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT



Artikelnummer **1430**

EDITION · B FRÜHBURGUNDER

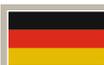
Qualitätswein Trocken

Erzeuger	Weingut Brogssitter		
Land	Deutschland		
Region	Ahr		
Jahrgang	2022		
Rebsorte(n)	Frühburgunder		
Geschmack	Trocken		
Serviertemperatur	16-18° C		
Lagerfähigkeit	bis 2028		
Alkohol (Vol.-%)	13,50	Restsüße (g/l)	1,50
		Säure (g/l)	4,50

Silber Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz JG 2022

Inhalt	0,75 l
Verschluss	Korken
Verpackungseinheit	6 Flaschen

EAN Flasche



Ahr



CHARAKTERISTIK

Purpurrot, mit leichten violetten Reflexen, lebendig, sortentypisch und extraktreich, von roten Fruchtnoten angenehm geprägt.

SPEZIFIKATION

Frühburgunder ist eine sehr seltene Rebsorte, äußerst niedrig im Ertrag und diffizil im An- und Ausbau. Seine Herkunft verdankt der Frühburgunder einer Mutation aus dem Blauen Spätburgunder. Er stammt also aus der Familie der echten Burgundersorten (Pinot). Eine der seltensten roten Rebsorten der Welt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Lamm, dunklem Fleisch, gebratenem Geflügel und Wildgerichten.

ERZEUGER INFO

Die Familie Brogssitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren.

Brogssitter Weingüter GmbH · Max-Planck-Str. 1 · 53501 Grafschaft-Gelsdorf

Tel.: 02225 / 918-111 · Fax 02225 / 918-112 · E-Mail: verkauf@brogssitter.de · www.brogssitter.de



BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT

Artikelnummer **1265**



PRIM-AHR ROSÉ
Qualitätswein Trocken

Erzeuger	Brogssitter		
Land	Deutschland		
Region	Ahr		
Jahrgang	2022		
Geschmack	Trocken		
Serviertemperatur	8-10° C		
Lagerfähigkeit	bis 2025		
Alkohol (Vol.-%)	12,5	Restsüße (g/l) 6,80	Säure (g/l) 5,30

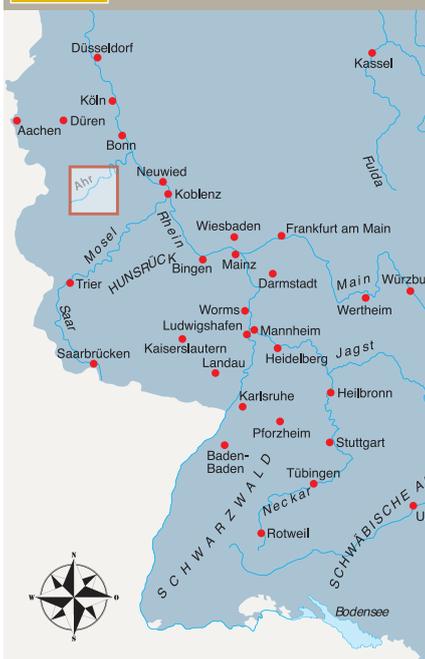
89/100 Punkte Falstaff Rosé Trophy 2023 JG 2022
Silber Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, 2023 JG 2022

Inhalt	0,75 l
Verschluss	Long Cap
Verpackungseinheit	6 Flaschen

EAN Flasche



4 010248 012655



CHARAKTERISTIK

Allein durch sein zartes Rosé ist der Primahr Rosé trocken wunderschön anzusehen. Elegante Fruchtaromen von Himbeere und Erdbeere verschmelzen am Gaumen.

SPEZIFIKATION

Bei der Gärung achten unsere Kellermeister auf eine kontrollierte Kühlung, damit die Fruchtaromen gewahrt werden. Beim Ausbau in unseren Privat-Kellern verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Holz, um seine zarten Nuancen zu erhalten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein eleganter Rosé, der ideal zu Spargel-, Geflügelgerichten, Meeresfrüchten und Lachsvorspeisen passt.

HERSTELLER INFO

Die Familie Brogssitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren.



BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT

Artikelnummer **3720**

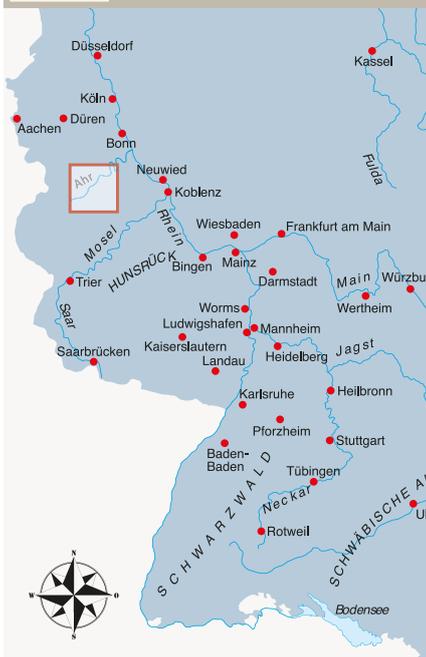
AHR · GRAUBURGUNDER AHRWEILER KLOSTERBERG Qualitätswein Trocken

Hersteller	Weingut Brogsitter		
Land	Deutschland		
Region	Ahr		
Jahrgang	2022		
Geschmack	Trocken		
Serviertemperatur	7-9° C		
Lagerfähigkeit	bis 2025		
Alkohol (Vol.-%)	11,5	Restsüße (g/l) 3,50	Säure (g/l) 6,20
Inhalt	0,75 l		
Verschluss	Long Cap		
Verpackungseinheit	6 Flaschen		

EAN Flasche



Ahr



CHARAKTERISTIK

Deutliche Burgunder-Aromen, kraftvoll im Geschmack.

SPEZIFIKATION

Die Grauburgunder-Rebe stellt höchste Ansprüche an Mostgewicht und Qualität der sehr spätgelesenen Trauben. Grauburgunder, wie diese sind im Ahrtal eine echte Besonderheit.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein leichter, frischer Wein, der nicht nur gut in den Sommer passt, sondern auch sehr schön mit Käse oder Salat kombiniert werden kann.

Brogsitter Weingüter GmbH · Max-Planck-Str. 1 · 53501 Grafschaft-Gelsdorf

Tel.: 02225 / 918-111 · Fax 02225 / 918-112 · E-Mail: verkauf@brogsitter.de · www.brogsitter.de

**BROGSITTER**

SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT



Die Familie Brogssitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren. Um den hohen Qualitätsanspruch zu halten, sind ständige Innovationen erforderlich. In den Weinbergen werden die Rebanlagen z.B. laufend auf die klassischen Rebsorten Spät- und Frühburgunder sowie Riesling umstrukturiert. In der Kellerei ist man technisch stets „State of the Art“.

Artikelnummer 1550

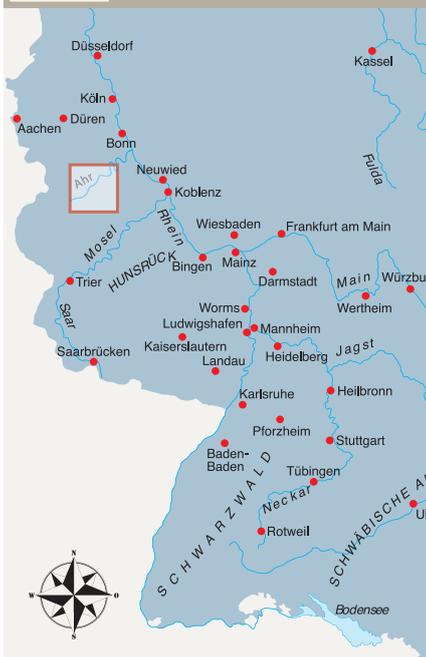
AHR-SCHIEFER PINOT NOIR

im Holzfass gereift

Qualitätswein Trocken

Erzeuger	Brogssitter		
Land	Deutschland		
Region	Ahr		
Jahrgang	2022		
Rebsorte(n)	Spätburgunder (Pinot Noir)		
Geschmack	Trocken		
Serviertemperatur	16-18° C		
Lagerfähigkeit	bis 2028		
Alkohol (Vol.-%)	13,5	Restsüße (g/l) 0,8	Säure (g/l) 4,45
Inhalt	0,75 l		
Verschluss	Korken		
Verpackungseinheit	6 Flaschen		

EAN Flasche

**Ahr****CHARAKTERISTIK**

Der exzellente Ausbau und eine lange Reife ergeben einen eleganten Spätburgunder mit intensivem Bukett, rubinrote Farbe, am Gaumen samtig und füllig, Aromen von reifen Waldbeeren und Kirschen.

SPEZIFIKATION

Die edle Spätburgunder-Rebe („Pinot Noir“) findet auf den Tonschiefer- und Grauwacke-Verwitterungsböden der Hanglagen beste Voraussetzungen. Die Bewirtschaftung der Rebgärten in den steilen Hanglagen ist sehr aufwändig und reine Handarbeit. Stets getrieben vom Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren, ist das Weingut der Familie Brogssitter eines der modernsten der Ahr.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein eleganter Begleiter zu dunklem Fleisch, zu Wild oder Lamm oder um einen schönen Abend ausklingen zu lassen.

HERSTELLER INFO

Die Familie Brogssitter blickt auf eine Tradition der Weinerzeugung, die urkundlich bis auf das Jahr 1600 zurück reicht. Stets getrieben von dem Anspruch, nur beste Erzeugnisse zu produzieren.