

1788 1830 1945



*Innehalten. Den Augenblick genießen.*

## DAS WEINGUT GRAF VON WEYHER

*Wir sind ein Familienbetrieb aus der Pfalz.*

Unsere Weinberge, deren Anfänge auf 1788 zurückgehen, liegen im Bereich der südlichen Weinstraße.

Senior-Chef Otmar sowie seine Söhne Peter und Jürgen führen die Tradition fort und entfachen das Feuer immer wieder neu, indem sie moderne Anbaumethoden und neue Konzepte umsetzen.

### Unser Kellergold

Nur eine kleine Auswahl unserer Weine schafft es in die **Premium-Klasse**. Wir nennen sie auch liebevoll »Kellergold«.

Doch was macht sie so besonders? Und wie erklärt sich der Preisunterschied?

#### RIESLING

#### PREMIUM

#### WEINE

Bei unserem **Premium-Riesling** sind erst einmal viele Charakteristika gleich:

- » Es handelt sich um die gleiche Rebsorte.
- » Die Weine werden alle von unserem Kellermeister nach traditioneller Weyherer Art gekellert.
- » Sie sind alle trocken ausgebaut.
- » Sie haben den gleichen Alkoholgehalt.

#### ALLES NUR EIN MARKETING-GAG?

*Nö!*

Denn wer sich mit Wein auskennt, weiß, dass die Rebe und die Verarbeitung **nur zwei der wichtigen Elemente** sind, die einen Wein ausmachen: Zwei weitere wichtige Faktoren sind **die Lage** und ja, man glaubt es kaum, **das Gestein**, auf dem die Rebe wächst!

Der Riesling ist eine Traube, die sich sehr sensibel an ihre Umgebung anpasst.

**Graf**  
von Weyher

## DIE LAGE

Dass die Lage sich auf den Geschmack auswirkt, ist relativ leicht zu verstehen: **Je mehr Sonne, desto süßer wird der Wein.** Unsere Kalkmergel und Buntsandstein-Hänge liegen in Südwestlage, d.h., sie bekommen im Sommer 10 bis 11 Sonnenstunden ab (und die Südpfalz ist eine der sonnenreichsten Regionen Deutschlands, da geht also was!). Unsere Schiefer- und Granithänge hingegen sind nach Süden ausgerichtet und baden im Sommer maximal 8 Stunden in der Sonne.

## Das Gestein

Wir bei Graf von Weyher sind ziemlich stolz, auf unserer vergleichsweise kleinen Fläche gleich **4 völlig verschiedene Gesteinssorten** zu haben (denn das ist selten!): Buntsandstein, Granit, Kalkmergel und Schiefer.



Die Unterschiede im Gestein kann man übrigens schon mit bloßem Auge erkennen. Kommt also unbedingt bei der nächsten Gelegenheit in unseren Weingutsausschank hier in der schönen Pfalz und macht eine Führung mit!

## TERROIR WEINE

Für unsere 4 Premium-Weine ernten wir **jede Variante getrennt** ab und verarbeiten sie besonders sorgfältig. Weine, die bewusst getrennt nach Boden, Gelände und Klima von erfahrenen Winzern geerntet werden, heißen deshalb Terroir- oder Lagenweine. Wir haben 2 Weinberge, auf denen unsere kostbaren Terroirweine wachsen:

### BURRWEILER ALTENFORST

### WEYHERER MICHELSBERG

*Die Unterschiede lassen sich übrigens wirklich schmecken (und das gilt nicht nur für professionelle Weinverkoster!). Probiert es aus und entdeckt Eure persönliche Lieblingsorte!*

## BURRWEILER ALTENFORST

### GRANIT

### RIESLING



Unser **Granit Riesling** trocken ist eine echte Besonderheit, denn Granitgestein gibt es in Deutschland relativ selten. Das ist einer der Gründe, warum dieser Wein eine echte Rampensau ist und sich ständig in der Presse feiern lässt. Ein anderer Grund ist der leicht **exotische Geschmack**, der irgendwie an die Karibik erinnert. Kein Wunder, denn von allen vier Premium-Riesling-Weinen ist der extrem harte Granit der Stein, der die Hitze am längsten speichert.

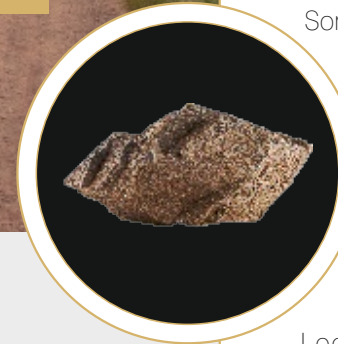
Das sorgt dafür, dass die Träubchen sich ein wenig wie im Sommerurlaub fühlen ... und das übertragen sie dann auch ganz locker auf die Genießer! Steckt also die Papierschirmchen ins Glas, legt die Füße aufs Balkongeländer und lasst

Euch mit unserem gut gekühlten Granit Riesling locker-flockig in den Süden entführen ...

*Urlaubsreif? Granit Riesling einschenken und in den Süden träumen.*

### SCHIEFER

### RIESLING



Unser **Schiefer Riesling** befindet sich in einer Südlage. D.h., er bekommt nicht ganz so viel Sonne wie in einer Südwestlage, und das ist ist auch gut so, denn Schiefergestein besteht aus harten, undurchlässigen Schichten, in denen das Wasser sich nicht lange aufhält. Da muss die Rebe auch mal hart im Nehmen sein, tief wurzeln und sich nicht so schnell abschrecken lassen.

Logisch, dass sich das auch auf die Träubchen auswirkt. Dieser Wein ist **gradlinig und klar**, genau richtig für Menschen, die wissen, was sie wollen.

*Kann man Geradlinigkeit schmecken? Ja! Einfach mal ausprobieren.*

## BUNTSANDSTEIN

### RIESLING



Der **Buntsandstein Riesling** trocken erhält durch die sonnenverwöhnte Südwest-Lage kombiniert mit dem sandigen Boden seinen einzigartigen Geschmack.

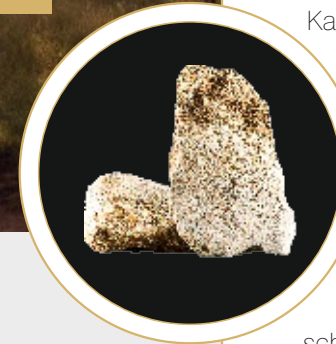
Von unseren vier Lagenweinen hat der Buntsandstein Riesling übrigens die geringste Restsüße (während der Granit Riesling die höchste Süße hat). Aber wer diesen Unterschied schmeckt, kann sich getrost auch als Feinschmecker zertifizieren lassen.

Nein, der unverwechselbare Geschmack kommt tatsächlich durch das Gestein, das viel Sand und Mineralien enthält. Und dadurch, dass der Wein länger als alle anderen Sorten, nämlich mehrere Monate lang, auf der natürlichen Hefe liegen bleibt. So erklärt sich der Preisunterschied, aber noch viel wichtiger: Das sorgt für eine besondere Reife. So wird er in der Sensorik engmaschiger, dichter und **sehr harmonisch**.

*Klingt unvorstellbar? Einfach probieren. Denn eine Melodie kann man auch nicht in Worten erklären.*

## KALKMERGEL

### RIESLING



Wenn Du eine Weinrebe wärest, die das „dolce far niente“ liebt, würdest Du Dir vermutlich den Kalkmergel als Gestein aussuchen. Denn dieser Boden ist für eine Rebe schon ziemlich paradiesisch: weich, löchrig und ein wenig wie ein Schwamm. So ist genug Wasser da und man kann sich auch gut festklammern, ohne tief wurzeln zu müssen. Dazu die üppige Sonne in der Südwestlage bei uns auf dem Weinberg – da kann man als Rebe schon ins Schwärmen kommen!

Vielleicht ist das der Grund, warum unser **Kalkmergel Riesling** so sanft im Geschmack ist und auch als erster der vier nach der Ernte trinkreif wird. Ein entspanntes Leben wirkt sich eben auch auf den **entspannten, runden Geschmack** aus.

*Keine Ahnung, wie Entspannung schmeckt? Ausprobieren!*

Den Lieblings-Weinmoment  
mit uns teilen auf



Hier alle Rieslinge  
versandkostenfrei  
einkaufen!



[graf-von-weyher.de/riesling](https://graf-von-weyher.de/riesling)



Borngasse 7 · 76835 Weyher / Pfalz · T 06323 980064  
E [info@graf-von-weyher.de](mailto:info@graf-von-weyher.de) · [www.graf-von-weyher.de](http://www.graf-von-weyher.de)

Jakob Weidmann,  
erster Winzer der Familie **1788**

zunehmender Anbau  
von Riesling **1830**

Erbstreit und Spaltung  
des Weinguts **1945**

Hochzeit  
Rosa Weidmann & Werner Graf **1957**

Übernahme durch Otmar Graf &  
seine damalige Frau Doris **1977**

Einstieg von Junior Peter Graf  
(Kellermeister & Oenologe),  
erster Ausbau von Lagen- und  
Gesteins-Rieslingen **2008**

Einstieg von Junior Jürgen Graf  
(Wein-Betriebswirt), Neuaufbau der  
Marke Graf von Weyher **2012**

1. Platz größter internationaler  
Rieslingwettbewerb »Best of Riesling« **2013**

Auszeichnung als Pionier  
der Nachhaltigkeit **2020**