



WEINGUT VOLKER ÜBEL
Weinbautradition seit 1700



Unsere Weine 2019

Weinbautradition seit 1700.

Mehr als dreihundert Jahre ist es her, dass unser Weingut begründet wurde. Lange Zeit wurden die Weine natürlich nicht in Flaschen abgefüllt, sondern nur als Fassweine verkauft.

Auch gab es früher keine reinen Weinbaubetriebe wie heute, sondern Mischformen aus Weinbau und Landwirtschaft. Dank der Landwirtschaft konnten die fleißigen Arbeitspferde ernährt werden, die so nötig



gebraucht wurden. Außerdem gehörten Kühe, Schweine, Hühner zur Selbstversorgung dazu, deren Futter ebenfalls

Eigenerzeugung war. Großvater und Urgroßvater der jetzigen Winzergeneration arbeiteten im Winter in den damals schlechten Zeiten noch mit ihren Pferden im Wald beim Holzrücken und -transport. Mit den Pferden wurden Fassweine sogar bis nach Augsburg gefahren. Erst 1960 begann die Selbstvermarktung über Flaschen durch Herta und Kurt Übel.

Diese große Liebe zu unserer Pfalz, unseren Reben und unseren Weinen liegt uns damals wie heute seit sage und schreibe 300 Jahren sozusagen generationsübergreifend in den Genen und im Blut. Kein Wunder, dass uns in Sachen Rebensaft so schnell keiner etwas vormacht. Unsere Passion gehört zu 100 Prozent dem Winzer-Handwerk. Das üben wir mit höchster Professionalität und önologischer Intelligenz aus. Wir haben einfach Freude an unserem Beruf, denn wir lieben es, aus Trauben Wein zu machen. Mit Bedacht erhalten wir bewahrenswerte Traditionen und bereichern diese durch frische Impulse. Als reiner Familienbetrieb bewirtschaften wir rund 10 ha Rebfläche und erzeugen unsere Weine nach umweltschonenden Richtlinien, um der Natur als unserer treuen Verbündeten die Reverenz zu erweisen.

***Eine Flasche im Keller ist wenig,
eine im Vorstand ist viel.***

Unbekannt

Die Weingut-Vinosophie.

Unsere Weinbau-Tradition bedeutet uns sehr viel. Da wir von Anfang an den naturnahen Anbau gepflegt haben, werden wir das auch in Zukunft mit aller Konsequenz tun. Das heißt, wir arbeiten ausschließlich umweltbewusst und mit nachhaltigen Methoden wie organischer Düngung oder Naturbegrünung. Zudem gilt bei uns das vinologische Prinzip, jede Rebsorte in der idealen Lage gedeihen zu lassen, denn nur das passende Terroir gibt der Traube und damit dem Wein dieses ganz besondere sortentypische Aroma. Weinbau braucht eben Herz, Hand und Verstand sowie tiefes Verständnis für die Zusammenhänge in der Natur.

Auch im Keller hegen und pflegen wir das Naturprodukt Wein sorgfältig. Schonende Verarbeitung und tempera-



turgeführte Gärung sind selbstverständlich. Dazu gehört der Ausbau in hochwertigen Edelstahlfässern und Reifung unserer trockenen Rotweine über mindestens 12 Monate im Holzfass oder Barrique. Unter Barrique versteht man den Ausbau des Weines in kleinen neuen Eichenholzfässern mit 225 Litern Inhalt. Die Lagerung des Weines in Barriquefässern beeinflusst den Charakter des Weines und optimiert die Tanninstruktur. Wir verwenden ausschließlich Barriquefässer aus original Pfälzer Eiche.

Unserer Erfindungsreichtum hört aber nicht bei winzerischen Qualitätsrezepten auf. Gemäß unserer Philosophie „Klassische Rebsorten und modernes Produktprogramm“ halten wir für Sie exquisiten, spritzigen Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung, gesunde Traubensäfte, leckere Liköre und Weinessig bereit – eine Vielfalt, die immer eine Versuchung wert ist.

Die sonnige Heimat unserer Reben.

Das traditionsreiche Godramstein ist ein idyllisch gelegener Weinort mit ca. 3500 Einwohnern. Die erste Erwähnung erfolgte im Jahr 766 – ein schriftlicher Eintrag ins Grundbuch als „Godmarstaine“ durch Geschenk an das Kloster Lorsch.

Godramstein hat eine lange Historie, die bis in die Römerzeit zurückreicht und sogar auf eine Besiedlung durch die Kelten im Bronzezeitalter schließen lässt. Der Name leitet sich entweder von „Gode-mar“, einem fränkischen Einwanderer ab oder geht auf die Funde von sieben Gottheiten auf einem Stein und einer Tafel mit sechs Götterfiguren zurück.

Hier in der sonnenverwöhnten, malerischen Südpfalz, zwischen Pfälzer Wald und fruchtbarer Rheinebene sind unsere Reben zu Hause und dem Weinhimmel so nah. Immerhin wachsen sie in trockenem, mildem Klima, mit über 2000 Sonnenstunden pro Jahr, auf humusrei-



chen Böden und anmutigen Weinbergen zu großer Karriere heran. Eine höchst seltene geologische Vielfalt im Zusammenspiel mit der Sommerhitze der Tage und der Kühle der Nächte sind Grundlage für eine unglaubliche Fülle von Aromen, große Ausdruckskraft und ausgewogene Reife.

Überdies weiß der naturverbundene Winzer ganz genau, wie das Potenzial der Böden ideal zu nutzen und zu würdigen ist, um die jeweiligen Eigenheiten herauszuarbeiten. Unser Rebsortenspiegel zeichnet sich durch seine große Variationsbreite und Vielfalt aus. Dennoch stehen

bei uns der Riesling, prächtiger König der Weißweine sowie Spitzen-Burgunderweine als überragende Paradestücke im Mittelpunkt.

Wir besitzen „Wingert“ – wie wir unsere Weinberge liebevoll nennen – in den Lagen Landauer „Altes Löhl“, Siebeldinger im Sonnenschein und Godramsteiner Münzberg, die zu den besten der Südpfalz gehören. Der „Garant für höchste Güte“ – wie der Godramsteiner Münzberg unter Kennern genannt wird, zeichnet sich besonders durch sein Spektrum unterschiedlichster Bodenarten aus: in kalkbetonten Parzellen – wärmespeichernd und mit gutem Wasserreservoir – bauen wir Weiß- und Spätburgunder an, die eine Laufbahn als vollmundige Pinots einschlagen. Rassige, komplexe Rieslinge mit hohen klimatischen Anforderungen

bevorzugen warme Bodenstücke. Müller-Thurgau wiederum wächst auf sandigen Teilbereichen für einen leichten, fruchtigen Weinstil. Die beste Parzelle des Münzbergs ist jedoch der nach Süd-südosten geneigte Hang, in dem unsere hochwertigsten Rieslingreben zu Hochform gelangen.

Seine außerordentliche Qualität wurde bereits in der Königlich-Bayerischen Bodenklassifikation von 1828 dargestellt. Heute zählt er auch zu den vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) klassifizierten Große-Gewächs-Lagen, die häufig auf dem Siegertreppchen stehen. International glänzen feine Pfalzwinzer-Weine durch das, was sie einzigartig macht: ihre Eleganz, ihre Finesse und ihre Mineralität.

Wozu die Wahrheit im Kaffeesatz suchen, da sie doch so angenehm im Wein untergebracht ist.

André Brie





WEINGUT VOLKER ÜBEL

Weinbautradition seit 1700

Neue Weine und Preise 2019

Rotwein*

nicht trocken

R15	2015	Dornfelder lieblich <i>Frucht und Farbe, voluminös und geschmeidig</i>	11% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,20 € 6,93 €
R02	2018	Portugieser lieblich <i>fruchtig, Pfälzer Klassiker</i>	12% vol.	1,0 l	5,20 €
RS13	2018	Spätburgunder Spätlese lieblich <i>rund, samtig, füllig</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,50 € 8,67 €

trocken

RH151	2015	Dornfelder trocken <i>im Holzfaß gereift, tiefdunkel, füllig, reife Tannine</i>	13% vol.	1,0 l	5,40 €
RH02	2016	Portugieser trocken <i>im Holzfass gereift, Cassis, Kirsche, Lorbeer</i>	13% vol.	1,0 l	5,40 €
RH15	2015	Dornfelder trocken, im Barrique gereift <i>kraftvoll, beerig, viel Potenzial</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
RB16	2014/ 2015	Dunkelfelder trocken, im Barrique gereift <i>komplex, internationaler Weinstil</i>	13,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
RB18	2017	Regent trocken, im Barrique gereift <i>Lorbeer, Wacholder, Tabak, komplex</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,50 € 7,33 €
RBS13	2012/ 2015	Spätburgunder Spätlese trocken <i>Im Barrique gereift, Cassis, Kirsche</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	7,80 € 10,40 €
RBA13	2015	Spätburgunder Auslese trocken <i>Im Barrique gereift, Waldbeeren, Vanille</i>	14% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	11,50 € 15,33 €
RBS17	2012	Cabernet Sauvignon Spätlese trocken <i>Barrique gereift, vielschichtig, Pflaume, Cassis</i>	12,5%	0,75 l <i>pro l</i>	7,80 € 10,40 €
RS	2015	Rotstolz <i>samtig, rote Früchte, Waldbeeren</i>	13,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,50 € 11,33 €

Weißwein*

trocken

WST10	2016	Huxelrebe Spätlese trocken <i>Honigmelone, Aprikose, Pfirsich</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WST07	2016	Scheurebe Spätlese trocken <i>Cassis, Grapefruit, lebendig</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WST08	2018	Riesling Spätlese trocken <i>Kiwi, Litschi, Grapefruit, ausdrucksstark</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WST12	2018	Gewürztraminer Spätlese feinherb <i>feine Rosennoten, ein Wein zum Träumen</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,00 € 10,66 €
WST06	2018	Grauer Burgunder Spätlese trocken <i>ausgeprägte Frucht nach Walnuss und Birne</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WT09	2017/ 2018	Kerner Kabinett trocken <i>üppig, kernig, reife, exotische Aromatik</i>	12,5% vol.	1,0 l	5,20 €
WT08	2018	Riesling Kabinett trocken <i>Limette, grüner Apfel, lebendig</i>	12,5% vol.	1,0 l	5,20 €
WT05	2018	Rivaner Kabinett trocken <i>klare Frucht, angenehme Säure</i>	12% vol.	1,0 l	5,20 €
WT07	2017	Scheurebe Kabinett trocken <i>Cassis, Holunder, frisch und elegant</i>	13,5% vol.	1,0 l	5,20 €
WST14	2017	Weißer Burgunder Spätlese trocken <i>Citrus, Walnuss, leicht und belebend</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WAT14	2015	Weißer Burgunder Auslese trocken <i>Granatapfel, Mango, exotisch, pikant</i>	14% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	10,00 € 13,33 €
WST19	2017/ 2018	Sauvignon Blanc Spätlese trocken <i>üppige Aromen, extravagant</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	7,00 € 9,34 €
WAT08	2017	Riesling Auslese trocken <i>Kiwi, Grapefruit, ausdrucksstark</i>	13,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	10,00 € 13,33 €

nicht trocken

W10	2018	Huxelrebe Kabinett <i>Ananas, Kokosnuss, Papaya</i>	11% vol.	1,0 l	5,20 €
W09	2017	Kerner Kabinett <i>Kiwi, Mandarine, fruchtig und würzig</i>	11% vol.	1,0 l	5,20 €
W04	2016	Morio-Muskat <i>ein Ausnahme-Morio</i>	11,5% vol.	1,0 l	5,20 €
W086	2017	Riesling Kabinett <i>ausbalanciert, aromatisch und frisch</i>	11,5% vol.	1,0 l	5,20 €
W07	2018	Scheurebe Kabinett <i>Zitronenmelisse, Muskat, gehaltvoll</i>	11% vol.	1,0 l	5,20 €
W05	2017	Rivaner Kabinett <i>Apfel, Grapefruit, geringe Säure</i>	11% vol.	1,0 l	5,20 €
BA08	2015	Riesling Beerenauslese <i>Unser ganzer Stolz</i>	10,5% vol	0,375 l <i>pro l</i>	20,00 € 53,33 €
WS04	2017	Morio-Muskat Spätlese <i>Geheimtipp für Traminer-Liebhaber</i>	11% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,00 € 10,66 €

nicht trocken

WA09	2017	Kerner Auslese <i>edelsüß, Jahrgangsspitze</i>	11,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	9,00 € 12,00 €
W088	2014	Riesling Kabinett <i>gelbe Aromen, fruchtig und erfrischend</i>	10,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,50 € 7,33 €

Wein Specials*

fast ausgetrunken

WS10	2015	Huxelrebe Spätlese <i>Grapefruit, Zitrone, füllig und saftig</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WS07	2015	Scheurebe Spätlese <i>Grapefruit, markant, lebhaft</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
WS09	2015	Kerner Spätlese <i>Papaya, Mango, Banane</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,70 € 8,93 €
R13	2012	Spätburgunder lieblich Kabinett <i>Waldbeeren, leicht, abgerundet</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,20 € 6,93 €

Weißherbst*

BN13	2018	Spätburgunder Spätlese Blanc de Noir <i>rote Waldbeeren, Kokosnuss, sehr nachhaltig</i>	13% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,50 € 8,67 €
WHT02	2017	Portugieser trocken <i>Erdbeer, Kirsche, leicht und filigran</i>	12% vol.	1,0 l	5,20 €
WH02	2017	Portugieser lieblich <i>Erdbeer, Heidelbeere, fruchtig und frisch</i>	11,5% vol.	1,0 l	5,20 €
WHF13	2018	Spätburgunder Spätlese feinherb <i>Vanille, Nuss, dicht und lecker</i>	13,5% vol.	1,0 l	6,00 €
WHS13	2016	Spätburgunder Spätlese lieblich <i>lachsfarben, verspielt, reife Kirschen</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	6,00 € 8,00 €
WHAT13	2015	Spätburgunder Auslese trocken <i>Vielschichtig, gehaltvoll, rote Früchte</i>	14% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	10,00 € 13,34 €

*Alle Weine enthalten Sulfite.

Sekt & Secco*

SPT13	2016	Pinot Rosé trocken , Flaschengärung <i>fruchtig, verspielt, sortentypisch</i>	13,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,90 € 11,87 €
SPTP13	2017	Pinot Rosé trocken „Piccolo“ , Flaschengärung	12% vol.	0,2 l <i>pro l</i>	2,70 € 13,50 €
				12 x 0,2 l <i>pro l</i>	32,00 € 12,50 €
SEB08	2015	Riesling extra brut , traditionelle Flaschengärung <i>Dichte, Finesse, spritzig und frisch</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,30 € 11,07 €
SB08	2016	Riesling brut „Piccolo“ , Flaschengärung	12% vol.	0,2 l <i>pro l</i>	2,70 € 13,50 €
				12 x 0,2 l <i>pro l</i>	32,00 € 12,50 €

SET08	2014	Riesling extra trocken , traditionelle Flaschengärung <i>Pfirsich, Apfel, feines Mousseux</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,30 € 11,07 €
SRT13	2016	Spätburgunder Rotsekt trocken , Flaschengärung <i>Fruchtexplosion, Dichte und Eleganz</i>	12,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,90 € 11,87 €
SB14	2014	Pinot Blanc, brut <i>traditionelle Flaschengärung, Birne, Melone, Brioche</i>	12% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	8,30 € 11,07 €
SC		Hoppla Secco Amore weiß <i>volles Bukett von exotischen Früchten</i>	11% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,60 € 7,46 €
SCR		Hoppla Secco Amore rosé <i>unbeschwert, belebend, inspirierend</i>	11,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,60 € 7,46 €
AC		Hoppla Cassis <i>Secco mit fruchtigem Cassissaft</i>	7,5% vol.	0,75 l <i>pro l</i>	5,60 € 7,46 €

*Alle Sekte und Seccos enthalten Sulfite.

Andere Genüsse

A 1		Dornfelder Traubenlikör	22% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 2		Dornfelder Aperitif	18% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 3		Weinbergspfirsichlikör	18% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 5		Pfälzer Feigenlikör	25% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 6		Winzermeister Kräuterlikör	32% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 8		Pfälzer Weinbrand VVSOP	38% vol.	0,7 l <i>pro l</i>	15,00 € 21,43 €
A 12		Winzertraum Sahnelikör	17% vol.	0,5 l <i>pro l</i>	12,00 € 24,00 €
A 13		Schlehenlikör	25% vol.	0,35 l <i>pro l</i>	10,00 € 28,57 €
A 10		Walnusslikör	25% vol.	0,35 l <i>pro l</i>	10,00 € 28,57 €
A 11W		Pfälzer Weißweinessig		0,5 l <i>pro l</i>	7,00 € 14,00 €
A 11R		Pfälzer Rotweinessig		0,5 l <i>pro l</i>	7,00 € 14,00 €

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bestellung und beraten Sie gerne für mehr Genuss!
Bitte beachten Sie unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Sonstiges

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Mit dieser Preisliste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Preise: Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer frei Haus; im Rahmen unserer Auslieferungsfahrten.

Versandkonditionen

Paketversand: Für den Paketversand können wir Ihnen 3er, 6er, 12er oder 18er Kartons anbieten. Wir berechnen einen Versandkostenanteil von 9,40 € je Paket einschließlich Spezialverpackung.

Speditionsversand: Bei Abnahme von mindestens 60 Flaschen durch einen Empfänger wird ein Versandkostenanteil von 0,30 €/Flasche berechnet. Ab einer Abnahme von 120 Flaschen erfolgt die Lieferung frachtfrei. Transportschäden bitte zwecks Schadensregulierung sofort beim zuständigen Spediteur bzw. Paketdienst reklamieren und bescheinigen lassen.

Gerne versenden wir Präsentpakete in Ihrem Auftrag zu Geschäftspartnern und Freunden.

Leergut: Holzkisten werden mit 2,50 € berechnet oder im Umtausch zurückgenommen. Sekt- und Seccoflaschen dürfen aus Sicherheitsgründen nicht zurückgenommen werden!

Zahlung: Zahlung innerhalb von 10 Tagen ohne jeden Abzug.

Mit Ihrer Auftragserteilung bekunden Sie Ihr Einverständnis mit unseren Lieferungsbedingungen.

Bankverbindungen:

Sparkasse SÜW in Landau, Kto.Nr.: 100 784 719 · BLZ: 548 500 10

BIC: SOLADES1SUW · IBAN: DE59 5485 0010 0100 7847 19

VR-Bank Südpfalz, Kto.Nr.: 4 302 850 · BLZ: 548 625 00

BIC: GENODE61SUW · IBAN: DE27 5486 2500 0004 3028 50

Verkaufszeiten: werktags nach Absprache

Sonntags von 09:00 – 11:00 Uhr

Telefonische Bestellungen bitte nach 18 Uhr durchgeben.

Proben: Um unsere Weine bei fachlicher Beratung probieren zu können, laden wir Sie recht herzlich in unsere Probierstube ein. Auf Anmeldung führen wir Weinproben bis zu 30 Personen durch.

Bitte beachten: Seit 2015 ist durch die neue Abrechnungsformel „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH (DSD)“ eine Leergutrücknahme nicht mehr rentabel. Bitte entsorgen Sie daher der Umwelt zuliebe Ihre leeren Flaschen vor Ort im nächsten Glascontainer. So können wir weiterhin attraktive Konditionen für Sie bieten. Die Holzkisten tauschen wir bei Lieferung wie gewohnt.

