



ERSTE SUBSKRIPTION DER FRUCHTIGEN PRÄDIKATSWEINE: JAHRGANG 2024 SOWIE SCHLOSSKELLER-RESERVE

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Liste der Weine der Ersten Subskription zuzusenden!

Diese Subskription ist besonders, da die Herausforderungen des letzten Jahres uns dazu angeregt haben, dankbar auf vergangene exzellente Jahrgänge zurückzublicken. Und an diesem Dank möchten wir Sie anhand der Schlosskeller-Reserve teilhaben lassen. Die Schlosskeller-Reserve umfasst sorgfältig ausgewählte Weine, die über Jahre in unseren historischen Kellergewölben gereift sind und ein Zeugnis der beständigen Qualität und Langlebigkeit der Weine aus Maximin Grünhaus darstellen.

Aufgrund des Spätfrostes im vergangenen April können wir nicht alle gewohnten fruchtigen Prädikatsweine des aktuellen Jahrgangs anbieten, weshalb wir die Subskription mit ausgewählten Weinen der Schlosskeller-Reserve ergänzen. Bitte geben Sie Ihre kompletten Wünsche an, damit wir bei der anschließenden Zuteilung so gut wie möglich eventuelle Kürzungen abwägen können.

Es macht uns viel Freude mit Ihnen diese außergewöhnlichen Weine zu teilen! Für eventuelle Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit den besten Grüßen aus Grünhaus

Ihre

Maximin und Amelie von Schubert

INFORMATIONEN ZU IHRER BESTELLUNG

Schicken Sie uns Ihre verbindlichen Bestell-Wünsche für die umseitig stehenden Weine **bis spätestens zum 31. März 2025**. Die Zuteilung der Weine erfolgt Anfang April. Um Ihnen ein stabiles Preisgefüge zu sichern, haben wir uns gegen Preiserhöhungen in diesem Jahr entschieden. Die Rechnungen über die subskribierten Weine sind nach der Zuteilung sofort fällig, **3% Skonto bei Bezahlung innerhalb von 14 Tagen**. Die zugeteilten und bezahlten Weine werden ab Ende Mai zugweise versandt. Bitte nutzen Sie für Ihre Bestellung dies Formular und senden Sie es per Email, Post oder Fax an uns zurück. Der Versand der subskribierten Weine unterliegt den regulären Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.



**DIE ZWEITE SUBSKRIPTION VDP.GROSSE
LAGEN-WEINE: AKTUELLE UND GEREIFTE FEINHERBE
UND TROCKENE RIESLINGE SOWIE DER PINOT NOIRS
UND DIE GROSSE LAGEN-KISTE: EINSENDESCHLUSS
15. JUNI 2025 - INFORMATIONEN IM APRIL**

BESTELLFORMULAR

MAXIMIN GRÜNHAUS
WEINGUT DER FAMILIE VON SCHUBERT

SUBSKRIPTION

DER FRUCHTIGEN PRÄDIKATSWEINE
JAHRGANG 2024 SOWIE DER
SCHLOSSKELLER-RESERVE



SCHLOSSKELLER-RESERVE

	Größe	Vol.*	UVP €/Fl. inkl. MwSt.	Menge	Summe €
2024 BRUDERBERG KABINETT	0,75 l	7,0%	21,-		
	Magnum	7,0%	50,-		
2024 HERRENBERG KABINETT	0,75 l	7,0%	23,-		
	Magnum	7,0%	54,-		
2024 ABTSBERG KABINETT	0,75 l	7,0%	25,-		
	Magnum	7,0%	58,-		
2018 ABTSBERG KABINETT	0,75 l	8,5%	33,-		
2020 HERRENBERG SPÄTLESE	0,75 l	7,5%	40,-		
2018 ABTSBERG SPÄTLESE	0,75 l	8,0%	46,-		
2020 ABTSBERG SPÄTLESE	0,75 l	7,5%	42,-		
2018 ABTSBERG AUSLESE NR.69	0,375 l	7,0%	64,-		
	0,75 l	7,0%	120,-		
2020 GRÜNHÄUSER trocken (heute IG)	0,75 l	11,5%	27,-		
2018 ALTE REBEN trocken (heute IG)	0,75 l	12,5%	29,-		
2018 PINOT BLANC RÉSERVE	0,75 l	13,5%	29,-		

Menge / Summe € gesamt

Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine, enthalten Sulfite. * Die Alkoholwerte sind circa-Angaben.

IHRE DATEN:

Kundennummer _____

Vorname, Name _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Lieferadresse (falls abweichend):

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Datum, Unterschrift _____

WEINGUT MAXIMIN GRÜNHAUS

Maximin Grünhaus 1 | 54318 Mertesdorf | Tel: 0651-5111 | E-Mail: info@maximingruenhaus.de | www.maximingruenhaus.de



2024

Das Weinjahr 2024 an der Ruwer zeichnete sich durch außergewöhnlich kühle klimatische Bedingungen aus, die an die 70er und 80er Jahre erinnerten.

Nach einem frostigen Frühjahr führten die kühlen Temperaturen zu niedrigen Alkoholwerten, einer feinen Frucht-Aromatik und zu harmonisch integrierten Säuren. Das Ergebnis sind Weine, die durch ihre große Präzision, Mineralität und Eleganz bestechen.

2020

Das Frühjahr 2020 war sonnig und warm und ging in einen ebenso schönen Sommer über - somit ideale Bedingungen für eine hervorragende Traubenreife.

Der Herbst war jedoch eher kühl und regnerisch, was in einer frühen Lese resultierte und die für die Ruwer typische dezenten Alkohol- und klassischen Säurewerte hervorbrachte. Die Weine aus 2020 zeichnen sich durch vielschichtige Fruchtaromen und hohe Extrakte aus, deren zarter Schmelz eine wunderbare Balance mit einer außerordentlich frischen Säure ergibt.

2018

Das Weinjahr 2018 war geprägt von optimalen Witterungsbedingungen, die zu fantastisch gesunden Trauben führten.

Es sind Weine mit intensiven Aromen und dennoch bemerkenswerter Frische entstanden. Sie zeigen derzeit eine perfekte Trinkreife, mit einer harmonischen Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität und überraschen mit einer großen Eleganz und Finesse.

HERRENBERG
19 HA

ABTSBERG
14 HA

BRUDERBERG
1 HA

3 MONOPOL LAGEN

Alle 3 Monopollagen Bruderberg, Herrenberg und Abtsberg sind als VDP.GROSSE LAGE® klassifiziert.

WEINPORTRAITS

SUBSKRIPTION DER FRUCHTIGEN PRÄDIKATSWEINE: JAHRGANG 2024 SOWIE SCHLOSSKELLER-RESERVE

2024 BRUDERBERG KABINETT

Kühl und charakterstark: dunkle Mineralität und dezente Hefe-Aromen der Spontangärung kombinieren sich mit zitrischer Frucht und Zesten weißer Grapefruit. Die geschliffene Säure verleiht Struktur und Eleganz.

2024 HERRENBERG KABINETT

Klassisch würzig mit typischer Frucht: der Herrenberg besticht durch seine typisch würzige Mineralität und anregende Kräuter-Aromatik. Zudem entfaltet er Aromen tropischer Früchte wie Ananas, ergänzt durch die fruchtigen Noten regionaler Beeren, insbesondere Cassis.

2024 ABTSBERG KABINETT

Perfekte Balance und Eleganz: feine Frucht-Aromatik mit reifem Steinobst, insbesondere Aprikose und weißem Pfirsich. Dabei harmonisch balanciert mit dezenter Hefe-Cremigkeit und salzigen Schiefernuancen. Er zeigt den für den Abtsberg so typischen glasklaren Charakter sowie florale Facetten mit weißen Blüten.

2018 ABTSBERG KABINETT

Ein harmonisches Zusammenspiel und großartige Balance: die Jahrgangstypische exotische und cremige Fruchtigkeit aus Mango und Mandarine in Kombination mit mineralischer Klarheit und Eleganz eines Grünhäuser Kabinetts.

2020 HERRENBERG SPÄTLESE

Feingliedrig strukturiert mit herber Frucht und Spannung: Cassis, Mandarine und dezente Himbeere in Kombination mit kühlen, leicht salzigen Schiefernoten und Minze. Die zarte Süße in wunderbarer Harmonie mit eingebundener Säurestruktur und samtig-heftigem Mundgefühl.

2018 ABTSBERG SPÄTLESE

Ausdrucksstarke Frucht und warmes Brioche: saftiges Steinobst wie Aprikose und Pfirsiche begleitet süße Vanille- und Hefenoten mit cremiger Textur - die Säure bleibt aber immer präsent und perfekt integriert.



2020 ABTSBERG SPÄTLESE

Dicht und extraktreich mit schlankem Körper: die milde Süße von gelben Früchten kombiniert sich mit floralen Facetten und wird balanciert von mineralischer Klarheit und dezenter kräuteriger Würze. Die Reifezeit in der Flasche verleiht ihm eine besonders weiche Textur.

2018 ABTSBERG AUSLESE NR.69

Ein Grünhäuser Auslesen-Monument: glasklare Eleganz und feinfruchtiger Charakter. Aprikosenmarmelade und reife Ananas kombiniert mit Eisbonbon und Grüntee wird unterstützt durch filigrane Säurestruktur und salzigem Nachhall.

2020 GRÜNHÄUSER TROCKEN (heute TGG)

Klassischer Riesling mit dezenter Reife und straffer Textur: Parade-Riesling mit weißen Blüten, Weinbergpfirsich und einem Hauch Honigmelone zeigt er zudem eine deutliche Schiefer-Aromatik und leichte Kräuterwürze.

2018 ALTE REBEN TROCKEN (heute TGG)

Konzentriert und mineralisch: exotische Frucht in Balance mit prägnanter Säure, würziger Mineralität und dezentem Honig zeigt der Wein eine leichte Reife mit gleichzeitig feinfruchtiger Frische.

2018 PINOT BLANC RÉSERVE

Harmonische Balance und würzige Länge: intensiv fülliger Charakter mit Bienenhonig und dezentem Grünhäuser Holz, dabei frische Frucht wie Birne und Mirabelle. Eine feine geschliffene Säure und pfeffrige Würzigkeit verleihen ihm Länge und Struktur.