

HELMUT CHRIST

CHRIST



Ökologischer Weinbau seit 1974

WEINPREISLISTE 2018 | 2019



UNSERE PHILOSOPHIE

In unserem Weingut arbeiten wir seit dem Jahr 1974 ökologisch und seit 2005 bio-dynamisch. Diese Wirtschaftsweise ist nicht nur praktizierter Umweltschutz, sondern auch die beste Voraussetzung für gesunde, vitale Reben und damit die beste Basis für die Erzeugung hochwertiger Weine. So können wir im günstigen Kleinklima des Maintals und auf unseren Muschelkalkböden, den Charakter des Terroires zur Geltung bringen. Mit der intensiven Pflege der Reben, der Handlese und schonenden Weinpflege, gelingt es uns Jahr für Jahr, bekömmliche, hochwertige und authentische Weine zu erzeugen, die die Handschrift und Liebe des Winzers zu seinem Beruf widerspiegeln lassen.

CHRIST

1712 **2017 Müller Thurgau trocken** **7,00 €**



Nordheimer Kreuzberg

Filigraner Blütenduft in der Nase, im Geschmack saftiger, reifer Apfel und Birne mit etwas Muskat, gute Balance zwischen Süße und Säure. RZ 4,5 S 5,3 A 12,0%vol

9,33 €/l

1714 **2017 Bacchus Kabinett trocken** **7,00 €**



Stammheimer Eselsberg

Zarter Duft, intensiver Fruchtgeschmack nach Maracuja, feine Säure, angenehm trocken. RZ 3,0 S 5,6 A 12,0%vol

9,33 €/l

1716 **2017 Silvaner Kabinett trocken** **7,00 €**



Volkacher Kirchberg

Sternfrucht, Apfel und Kräuter im Duft, Zitrus, feine Mineralik und animierende Säure im Geschmack. RZ 3,2 S 5,9 A 12,5%vol

9,33 €/l

1717 **2017 Silvaner Spätlese trocken** **8,50 €**



Nordheimer Vögelein

Gelber Apfel, Birne, würzig, feine Phenole, gut eingebundene Säure, langer, mineralischer Nachhall, vielseitiger Essensbegleiter. RZ 2,6 S 6,0 A 13,0%vol

11,33 €/l

1513 **2015 Silvaner Spätlese trocken Tonneau** **10,00 €**



Volkacher Ratsherr

Sehr vielseitiger Silvaner, Aromen von Apfel, Birne, Quitte, Banane, würzige Komponenten von Pfeffer, Muskatnuss, Vanille und Eiche. Angenehm im Geschmack, gut eingebundene Säure und wenig Süße. RZ 2,6 S 6,1 A 13,5%vol

13,33 €/l

1722 **2017 Silvaner orange de blanc** **0,5 l 15,00 €**



100%ige Extraktion wertvoller Inhaltsstoffe der Beeren durch Maischegärung. Komplexe, vielschichtige Aromatik, geleitet von reifem Apfel und getrockneten Kräutern. Milde Säure und langer Nachhall. RZ 0,0 S 4,3 A 12,2%vol

30,00 €/l



1519 **2015 Silvaner „Großes Gewächs“ Holzfass** **18,00 €**



Volkacher Ratsherr

Reife Sternfrucht, exotisch, filigran im Geruch mit etwas Holz, weiche reife Säure, kräftig, vollmundig, mit gutem Fluss und langem Nachhall. „Konventioneller Anbau“, da zwischen Pachtdatum und Ernte kein volles Jahr lag. RZ 2,7 S 5,6 A 14,3%vol

24,00 €/l

1619 **2016 Silvaner „Großes Gewächs“ Holzfass** **18,00 €**



Volkacher Ratsherr

Reife Birnen, getrocknete Aprikose und Orangen, reife Banane, etwas Zimt, Textur mit Länge, fein eingebundenes Holz, komplex, Wein für Ihr Festmahl, aus der Umstellung auf Biodynamischen Anbau.
RZ 0,8 S 5,3 A 14,0%vol

24,00 €/l

1619M* *Magnum 1,5 l* **36,00 €**

24,00 €/l

1720 **2017 Kerner Kabinett trocken** **7,00 €**



Nordheimer Kreuzberg

Feinaromatische Aprikose, etwas Eisbonbon, weiße Blütenaromen, im Geschmack Zitrus und leicht nussig, frisch und angenehm leicht. RZ 5,8 S 6,7 A 12,5%vol

9,33 €/l

1621 **2016 Kerner Spätlese trocken** **10,00 €**



Dettelbacher Berg Rondell

Aromen von Pfirsich und gelben Früchten mit etwas Minze, würzig, mineralisch und voll.
RZ 4,7 S 6,0 A 13,5%vol

13,33 €/l

* Wein aus der Umstellung auf den bio-dynamischen Landbau

1525 **2015 Johanniter Spätlese trocken** **9,50 €**



Wipfelder Zehntgraf

Bukett eines exotischen Früchtecocktails mit Aromen von Ananas und gebratener Banane, schönes Säure-Süße-Spiel, sehr fruchtig und voll. RZ 5,9 S 7,0 A 14,5%vol

12,66 €/l

1725 **2017 Johanniter Kabinett trocken** **7,50 €**



Wipfelder Zehntgraf

Dezente reife Orange und Grapefruit, leicht floral, feine Tannine und Säure geben Frische und Länge. RZ 6,6 S 7,0, A 13,5%vol

10,00 €/l

1726 **2017 Chardonnay Spätlese trocken Tonneau** **12,50 €**



Nordheimer Vögelein

Maracuja, Birne, feine Zitrusnoten, frische Säure, gut eingebundenes Holz mit leichter Vanillie, komplex und dennoch fein. RZ 5,5 S 7,2 A 13,0%vol

16,66 €/l

1726M *Magnum 1,5 l* **25,00 €**

16,66 €/l

1626M **2016 Chardonnay Spätlese trocken Tonneau** *Magnum 1,5 l* **25,00 €**



Nordheimer Vögelein

RZ 4,2 S 6,2 A 13,0%vol

16,66 €/l

1727 **2017 Weißer Burgunder trocken** **12,50 €**



Nordheimer Vögelein

Apfelkompott, Quitte, Zitrone, dezente Süße, erdig-mineralisch, würzig und lang. RZ 3,7 S 6,7 A 13,0%vol

16,66 €/l

1729 **2017 Grauer Burgunder Spätlese** **12,50 €**



Stammheimer Eselsberg

Reife Birne und Mandarine, Quitte, Banane, leichtes Süße-Säurespiel mit feiner Mineralität, cremige Textur. RZ 5,6 S 6,2 A 13,4%vol

16,66 €/l

1528 **2015 Rieslaner Spätlese** **14,50 €**



Nordheimer Vögelein

19,33 €/l

Schöne Aromen gelber Früchte, Maracuja, Zitrone, etwas Ananas und Kiwi, feine Mineralik, langanhaltend am Gaumen, schmeichelnde Süße. RZ 14,0 S 8,4 A 14,0%vol

1431 **2014 Riesling Spätlese trocken** **14,50 €**



Volkacher Ratsherr

19,33 €/l

Herrliche Aromen von Kräutern und Pfirsich in Begleitung von balsamischen Noten und dem Geschmack von weißer Melone, mineralisch, sehr intensiv, kleidet den Mund samtig aus. RZ 6,9 S 6,8 A 13,5%vol

1731 **2017 Riesling Kabinett trocken** **9,50 €**



Volkacher Ratsherr

12,66 €/l

Vielschichtige Aromen reifer gelber Äpfel, Grapefruit und Honig, ausbalancierte Säure, Kräuteraromen mit kräftiger Muschelkalkmineralik.
RZ 3,9 S 7,0 A 13,0%vol





1732 **2017 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken** **8,50 €**



Himbeere, Heidelbeere, kalkig mineralisch, frisch,
feines Süße-Säurespiel, ausgewogen.
RZ 0,5 S 5,9 A 12,0%vol

11,33 €/l

1733 **2017 Blanc de noir Kabinett trocken** **8,00 €**



Nordheimer Vögelein
Eleganter, feiner Wein mit dezenteren Aromen roter
Früchte und etwas Zitrus. Ausgewogen in Süße und
Säure, gehaltvoll. RZ 4,4 S 6,2 A 12,4%vol

10,66 €/l

1773 **2017 Rotling Kabinett trocken** **6,00 €**



Rote Früchte mit Erdbeere, feine Süße, harmonisch.
RZ 6,2 S 5,5 A 12,0%vol

8,00 €/l

1536 **Cuvée rot QbA trocken** **5,20 €**



Feine Aromen roter Früchte, vor allem süße Kirsche,
etwas Tomate und Basilikum, angenehmer Rotwein mit
weichen Tanninen und dezenter Säure, nachhaltig.
RZ 1,3 S 5,5 A 13,0%vol

6,92 €/l

1634 **2016 Domina Kabinett trocken** **7,50 €**



Dettelbacher Berg Rondell
Brombeere, Holunder, dunkle Früchte, intensiv
und dicht, milde Säure, samtige Tannine.
RZ 0,2 S 4,8 A 12,5%vol

10,00 €/l


1537 **2015 Dornfelder QbA trocken** **6,50 €**




Dettelbacher Berg Rondell
Feiner Duft von schwarzen Kirschen und Brombeere
mit etwas Rosmarin, lebendiger Abgang mit samtigen
Tanninen und milder Säure.
RZ 1,8 S 5,7 A 12,9%vol


8,67 €/l





1538 **2015 Spätburgunder Spätlese trocken** **10,00 €**
 Schöne burgundische Kirschnote mit schwarzem Pfeffer, samtige Tannine und passende Säure, sehr mineralisch, schöner Essensbegleiter.
 RZ 0,2 S 4,8 A 13,0%vol
 13,33 €/l

1538B **2015 Spätburgunder Spätlese Barrique trocken** **16,50 €**
 Tiefe reife dunkle Früchte mit Nelke, Eiche, etwas Vanille, weiche Säure viel samtige Tannine, großes Lagerpotenzial. RZ 0,2 S 4,8 A 13,5%vol
 22,00 €/l

1538BM *Magnum 1,5 l* **33,00 €**
 22,00 €/l

1638 **2016 Spätburgunder Kabinett trocken** **8,50 €**
 Feine Kirsche, süßliche Würze, filigran, klassischer Spätburgunder, nachhaltig, lang und harmonisch.
 RZ 0,3 S 4,9 A 13,0 %vol
 11,33 €/l

1638B **2016 Spätburgunder Spätlese trocken Barrique** **16,50 €**
 Intensive dunkelrote Früchte, Kirsche, Holunder, im Geschmack komplex und balanciert, dezentes Barrique.
 RZ 0,2 S 4,9 A 13,0 %vol
 22,00 €/l

1639 **2016 Blaufränkisch QbA trocken** **7,50 €**
 *Nordheimer Vögelein*
 Schönes Fruchtaroma von Kirsche, Heidelbeere und Erdbeermarmelade, lebhaft Tannin- und Säurestruktur, vollkommen durchgegoren.
 RZ 0,2 S 5,9 A 13,0%vol
 10,00 €/l

1740 **Secco blanc Perlwein feinherb** 7,50 €



Feine Zitrus- und Apfelnoten, leichte Holunderblüte, erfrischend spritzig, dezente Süße, im Abgang mineralisch, mit zugesetzter Kohlensäure.

RZ 6,9 S 5,1 A 11,5%vol

10,00 €/l

1641 **Secco Rotling Perlwein trocken** 7,50 €



Beerige Aromatik von Erdbeere, Himbeere und Holunder, milde Säure, schöner Terrassenwein, eiskalt genießen, mit zugesetzter Kohlensäure.

RZ 4,8 S 4,9 A 11,5%vol

10,00 €/l

1443 **2014 Pinot Meunier Sekt Blanc de Noir extra brut** 14,50 €



Traditionelle Flaschengärung, zarte Beerenaromen roter Früchte, wie Himbeere und Erdbeere, angenehme Säure, feine Perlage. RZ 1,8 S 4,5 A 12,5%vol

19,32 €/l

● Goldmedaille ● Silbermedaille



Lebensraum Weinberg



1701	2017 Müller-Thurgau Kabinett trocken <i>Dettelbacher Berg Rondell</i> RZ 3,0 S 5,5 A 11,5%vol	6,50 €	1709	2017 Silvaner Kabinett trocken <i>Volkacher Kirchberg</i> RZ 4,1 S 6,2 A 12,0%vol	7,20 €
1705	2017 Kerner trocken <i>Nordheimer Kreuzberg</i> 89° Öchsle, Deutscher Landwein Main RZ 4,8 S 6,5 A 12,0%vol	7,00 €	1611	2016 Silvaner trocken Deutscher Landwein Main RZ 4,4 S 5,3 A 12,5%vol	5,50 €
1703	2017 Cuvée blanc feinherb Deutscher Landwein Main RZ 6,9 S 5,7 A 11,7%vol	6,50 €	1436	2014 Dornfelder QbA trocken <i>Dettelbacher Berg-Rondell</i> RZ 0,1 S 5,4 A 12,3%vol	6,50 €
1508	2015 Müller-Thurgau Landwein trocken RZ 4,5 S 5,8 A 11,5%vol	4,50 €	1535	Cuvée rot Qba trocken RZ 5,5 S 4,8 A 12,8%vol	6,50 €

* Wein aus der Umstellung auf den bio-dynamischen Landbau

1746



Apfelsaft

Von Topazäpfeln, frisch und saftig, schöne, feinherbe Süße, naturtrüb

2,50 €

0,98 l

1847



Traubensaft rot

Von hochwertigen Blaufränkisch-Trauben, hochreife, rote Traubenaromen mit Erdbeere, ergänzt im Geschmack durch Himbeere, cremig und vollmundig

4,50 €

6,00 €/l





Unsere edlen Obst- und Tresterbrände werden aus eigenem, Demeter-zertifiziertem Obst hergestellt. Demeter zertifiziert keine Destillate, daher sind unsere Brände EU-BIO-zertifiziert.

49 **Fränkischer Tresterbrand vom Silvaner** **13,00 €**
40%vol 26,00 €/l

50 **Fränkischer Tresterbrand vom Spätburgunder** **13,50 €**
Im kleinen Holzfass gereift, 40%vol 27,00 €/l

53 **Fränkischer Traubenbrand** **17,00 €**
Über 10 Jahre im Holzfass gereift, 43%vol 34,00 €/l

54 **Fränkischer Zwetschgenbrand** **13,30 €**
Im kleinen Holzfass gereift 40%vol 26,60 €/l

55 **Fränkischer Obstler** **9,50 €**
40%vol 19,00 €/l

57 **Fränkischer Birnenbrand** **13,50 €**
40%vol 27,00 €/l

58 **Fränkischer Zwetschgenbrand** **9,50 €**
40%vol 19,00 €/l

60 **Fränkischer Mirabellenbrand** **13,00 €**
40%vol 26,00 €/l

Die Preise unserer Weine verstehen sich einschließlich Glas und Verpackung ab Weingut. Wir versenden in Paketgrößen zu 3, 6, 12 oder 18 Flaschen.

Versand (Paketdienst):

<i>1 – 6 Flaschen</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>7 – 18 Flaschen</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>19 – 36 Flaschen</i>	<i>€ 18,00</i>

Versand (Spedition):

<i>47 – 60 Flaschen</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>61 – 120 Flaschen</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>ab 500 €</i>	<i>frachtfrei</i>

Sollte beim Versand ein Schaden entstehen, bitten wir diesen sofort vom Anlieferer auf den Frachtpapieren bestätigen zu lassen und diese uns zuzusenden.

Rechnungsbeträge sind innerhalb von 4 Wochen nach Rechnungsdatum rein netto zahlbar. Bei Zahlungen innerhalb von 14 Tagen gewähren wir ab einem Rechnungsbetrag von 100 € 2% Skonto. Der gelieferte Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Mit dieser Preisliste verlieren die Vorangegangenen ihre Gültigkeit. Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Weinpräsente und Geschenksservice

Für Geschenk und Geschenksendungen stehen entsprechende, edle Verpackungen für 1, 2 und 3 Bocksbeutel oder Flaschen zur Verfügung. Gerne übernehmen wir für Sie auch den Versand. Die Kosten für Verpackung und Versand werden zum Selbstkostenpreis weitergegeben.

Wir beraten Sie gerne.



HELMUT CHRIST



DE-ÖKO-037



Wir sind Mitglied seit 2005.

Weingut Helmut Christ

Volkacher Str. 6 | 97334 Nordheim am Main

Tel. 09381-2806 | Fax 09381-6640

info@weingut-helmut-christ.de

www.weingut-helmut-christ.de

Weinverkauf: Mo bis Fr 8 – 18 Uhr | Sa 9 – 17 Uhr

Darüber hinaus bitten wir um Absprache

01.05. & 31.08.2019

*Spuren des Winzers,
14 Uhr Weinbergsführung,
16 Uhr Kellerführung,
Jungweinpräsentation*

11.05.2019 | 14 Uhr

Kräuterführung mit Verkostung

25.05.2019 | 19 Uhr

Frühjahrsmenü – Kräuter & Wein

31.08. - 29.09.2019

Häckerwirtschaft, Sa. & So. ab 15 Uhr

22.06.2019

*Sinnes Wandeln
– die kulinarische Genusswanderung*

25. & 26.10.2019 | 19 Uhr

Herbstmenü mit 4 Gängen und begleitenden Weinen