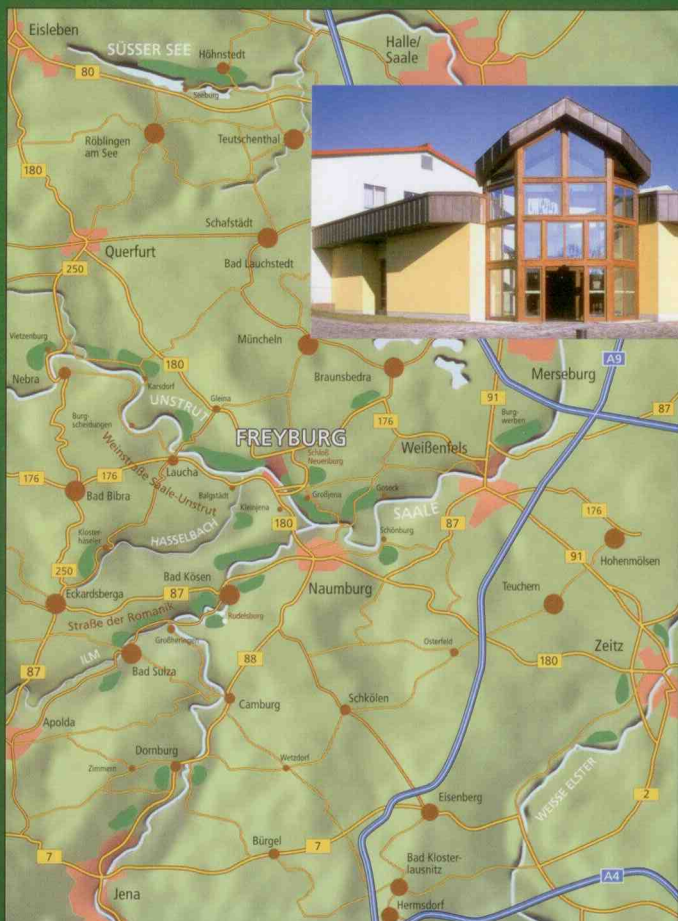




WINZERVEREINIGUNG  
FREYBURG-UNSTRUT eG



### Hauptanbaugebiete

Unsere Weingalerie ist  
Montag bis Freitag von 7 bis 18 Uhr,  
Samstag von 10 bis 18 Uhr und  
Sonntag von 10 bis 16 Uhr geöffnet.

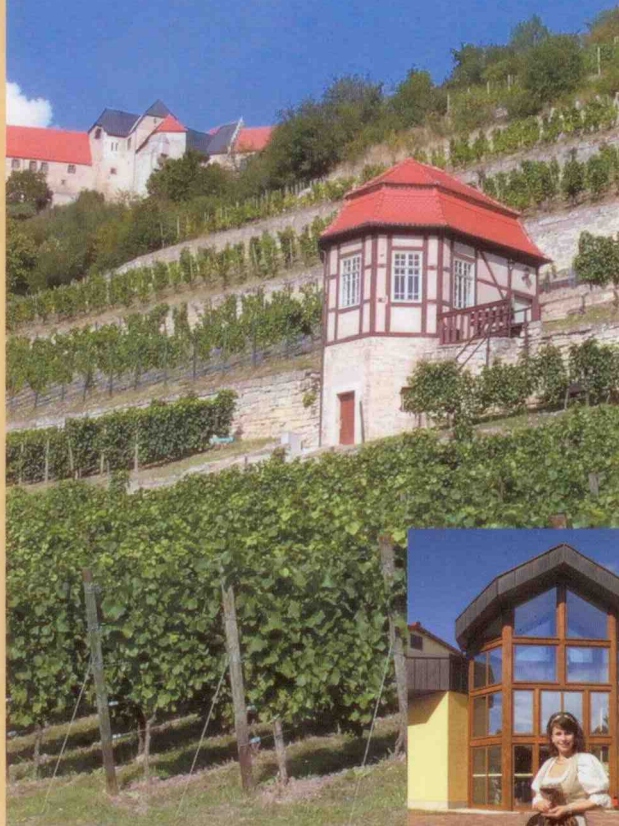
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG  
Querfurter Straße 10, 06632 Freyburg  
Telefon (03 44 64) 3 06 23  
Telefax (03 44 64) 3 06 30  
E-Mail: [vertrieb@winzervereinigung-freyburg.de](mailto:vertrieb@winzervereinigung-freyburg.de)  
[www.winzervereinigung-freyburg.de](http://www.winzervereinigung-freyburg.de)



© In sign, Jena Fotos: R. Dreßler, Weimar (A. Schachtschabel, Jena/J. Schlüter, Halle (Apd.01/05)



WINZERVEREINIGUNG  
FREYBURG-UNSTRUT eG



# UNSERE WEINE



*Anstechbahn aus Holz, ca. 1930*

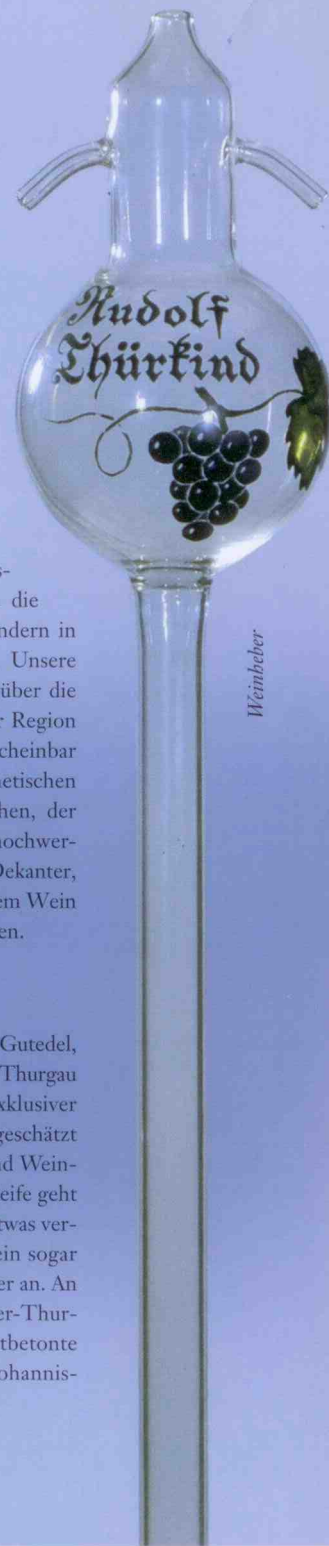
## AN SAALE UND UNSTRUT

liegt das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Hier wachsen eine Vielzahl von weißen und roten Rebsorten, denen die kargen Muschelkalk- und Buntsandsteinböden der Region und das niederschlagsarme, sonnenreiche Klima einen unverwechselbaren Charakter geben. Müller-Thurgau und Kerner, Silvaner, Traminer und der seltene Gutedel, Portugieser und Spätburgunder, neuerdings auch Zweigelt und Ortega baut die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut zu Tafel-, Land- und Qualitätsweinen aus, die durch ihre spritzige Frische und ein feinwürziges Bukett bestechen. In Limousineichenholzfässern reifen André, Dornfelder und Lemberger zu satten, tiefroten Barriqueweinen heran. Gute Weinjahre bringen den Winzern die begehrten, schwerduftigen, edelsüßen Trockenbeerenauslesen und Eisweine.

Modernste Ansprüche an den Wein haben althergebrachte Herstellungstechniken verdrängt. Längst werden die Reben nicht mehr in Holzfässern, sondern in modernen Edelstahltanks vergoren. Unsere Winzer gehen mit der Zeit, ohne darüber die tausendjährige Weinbautradition ihrer Region zu vergessen. So sind es vielfach die scheinbar kleinen Dinge, wie das in seiner ästhetischen Funktionalität bestechende Gärröhrchen, der sorgfältig gehütete Weinheber, der hochwertige Korken oder der geschmackvolle Dekanter, die für unseren rechten Umgang mit dem Wein sprechen und für dessen Qualität bürgen.

## MÜLLER-THURGAU

- eine Kreuzung zwischen Riesling und Gutedel, wurde 1882 von Prof. Dr. H. Müller aus Thurgau gezüchtet. Längst hat sein dezenter, exklusiver Muskatton, der anfänglich nicht sehr geschätzt wurde, die Herzen der Weinkenner und Weinliebhaber erobert. Mit zunehmender Reife geht das typische Müller-Thurgau-Bukett etwas verloren und bei Spätlese nimmt der Wein sogar einen edlen, rieslingähnlichen Charakter an. An Saale und Unstrut entstehen aus Müller-Thurgau-Trauben leichte, elegante, muskatbetonte Weine, die nach Äpfeln, schwarzen Johannisbeeren und grünen Wallnüsse duften.



*Weinheber*

Rinde der Korkeiche aus der  
die Korken gestanzt werden

## WEISSBURGUNDER

– die grüntraubige Rebsorte aus der Burgunderfamilie, ist eine alte weiße Mutation aus verschiedenen Burgunderreben. Frankreich gilt als Ursprungsland der Traube, die man dort seit dem 14. Jahrhundert als Pinot blanc kennt. An Saale und Unstrut ist die Burgundertraube zunehmend heimisch geworden. Sie erbringt hier pikante, fruchtige Weine mit feinen Apfel-, Aprikosen- und Minzenaromen.

## SILVANER

Wahrscheinlich in Transsylvanien (Siebenbürgen) beheimatet, wurde der Silvaner im Mittelalter auch »hutschen Wein« und »frentschen Wein« genannt, was wiederum auf eine französische Herkunft hindeutet. Sicher ist, dass die Silvaner-Rebe etwa um 1670 über Österreich nach Deutschland kam. Silvaner muss man entdecken, denn die geschmacksneutralen, in ihrem Bukett kaum hervorstechenden Weine haben es in der Vielzahl temperamentovoller, markanter Rebsorten nicht leicht. Doch wie bei allen Weinsorten ist auch der Charakter der Silvanertraube und des aus ihr gekelterten Weines vom Boden abhängig, auf dem sie wächst. Silvaner kann an Saale und Unstrut zu einem relativ neutralen Wein mit höchster Qualität ausgebaut werden, der den Genießer an Basilikum, Holunder und Rosenblüten denken lässt.



Hundertkorker, um 1900

## GU TEDEL

– eine der ältesten Weißweintrauen, wurde bereits vor 2.800 Jahren in Ägypten angebaut. Die Römer, so wird angenommen, haben die Reben nach Europa gebracht. Seit dem 17. Jahrhundert wächst der Weiße Gutedel auch in Deutschland. Er liefert eine äußerst wohl-schmeckende Tafeltraube, die süffige, leichte Weine ergibt. Der Weiße Gutedel ist eine besondere Spezialität unseres Anbaugebietes, der sich dem Liebhaber als ein neutraler, angenehm leichter Wein präsentiert.

## RIESLING

– ist die edelste Weißweinsorte und die wohl bekannteste deutsche Rebe. Vermutlich am Oberrhein aus Wildreben entstanden, verbreiteten sich die grüngelben Trauben seit der Mitte des 15. Jahrhunderts über ganz Deutschland. Heute werden aus der Rieslingtraube Weine aller Qualitätsstufen gewonnen. Der Saale-Unstrut-Riesling ist ein lebendiger, frisch-spritziger Wein mit einem auserlesenen Pfirsich-Aprikose-Bukett und zartem Mandelton. Je nach Jahrgang entstehen aus seinen Trauben anregend fruchtige Tischweine oder edelste Spitzenweine mit Rasse und Eleganz.



Moderner Korkenzieher

Weinthermometer  
und Alkoholprüfer



## KERNER

wurde 1929 aus Trollinger- und Rieslingtraube neugezüchtet. An Saale und Unstrut wächst Kerner zu einem frisch-fruchtigen, rieslingartigen Wein mit einer leichten Apfel-Pfirsich-Note heran. Die trockene Spätlese ist kräftig und nussartig im Geschmack – ein guter Partner zu kräftigem Braten und gehaltvollem, rustikalem Essen.

## GRAUBURGUNDER

auch als Ruländer bekannt, stammt wahrscheinlich aus der weit verzweigten Burgunderfamilie. Aus seiner rotgrauen Traube entstehen sehr markante, volle Weine. Der Grauburgunder aus unseren Weinbergen schenkt uns je nach Reife unterschiedliche Weine – leicht, spritzig oder schwer, mit einem Duft nach Walnüssen, Holunder und Rosen. Aroma und Geschmack bilden bei diesem ansprechenden Wein eine harmonische Einheit.

## ORTEGA

ist eine junge, in Deutschland entstandene Kreuzung aus Müller-Thurgau- und Siegerrebe, für deren Namen der spanische Philosoph José Ortega y Gasset (1883 – 1955) Pate gestanden hat. An den geschützten Lagen der Saale-Unstrut-Region ernten wir eine gelbe Traube, die einen Wein mit einem honigartigen, malzigen Aroma gibt. Ortega wird bei uns vorrangig zu Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweinen ausgebaut.

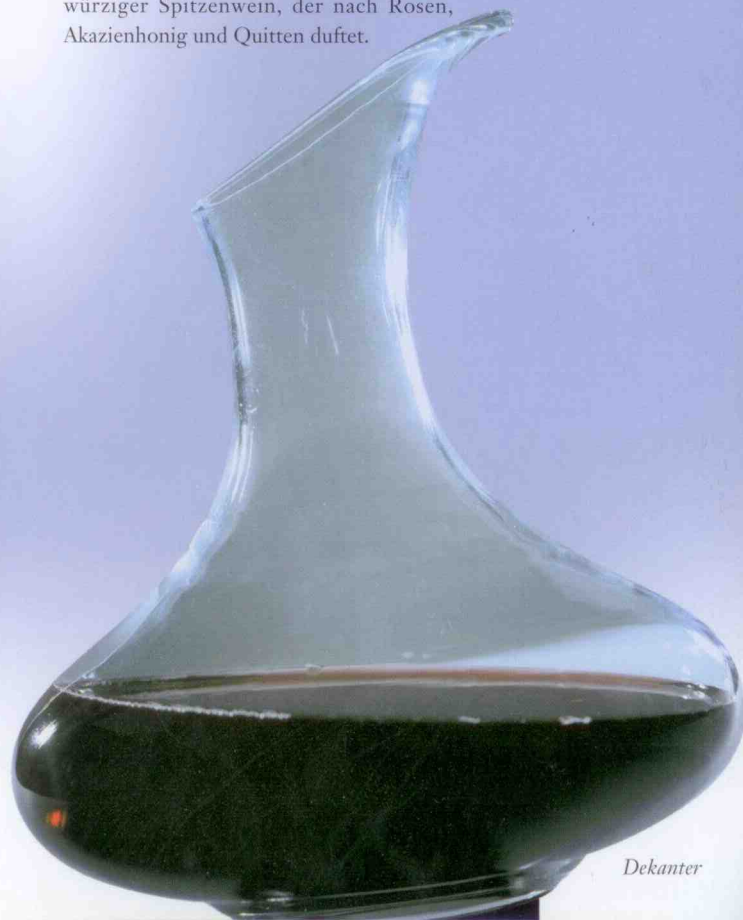
## BACCHUS

der Gott des Weines gab dieser modernen, sehr fruchtbaren Rebsorte den Namen. Sie verbindet die Vorzüge von Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau in sich, aus denen sie gezüchtet wurde.

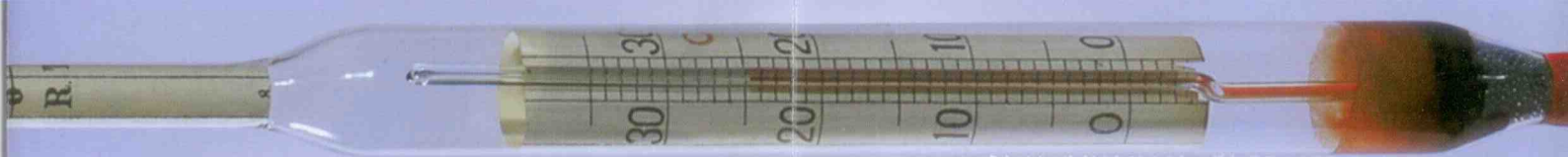
An Saale und Unstrut entwickelt die Bacchus-Traube einen lebhaften, fruchtigen Geschmack. Unverkennbar ist die Abkunft des Bacchus vom Riesling, dessen blumige Muskatnote er übernimmt. Ein dezenter Hauch von Kümmel verfeinert das Bukett des glanzhellen Weines, der für Freunde eines frischen und doch würzigen Rebensaftes genau das Richtige ist.

## TRAMINER

– eine der ältesten Kultursorten der nördlichen Weinanbaugebiete, gibt den Spezialisten bis heute Rätsel auf. War sie in der Antike schon in Südtirol beheimatet oder ist sie erst von Griechenland nach Zentraleuropa gekommen? Wie dem auch sei – die Traminertraube fühlt sich schon seit dem Mittelalter auch bei uns an Saale und Unstrut heimisch. Hier entsteht aus ihr ein angenehm würziger Spitzenwein, der nach Rosen, Akazienhonig und Quitten duftet.



Dekanter



Mostspindel

## LEMBERGER

hat zwei Seelen in seiner Traube – die Kraft eines edlen Burgunders und die Leichtigkeit eines feinfruchtigen Portugiesers. Die schwarzblaue Rebsorte kam um 1840 von Österreich nach Deutschland und wird bei uns zu einem rassigen, frischen Wein angebaut. Lemberger von Saale und Unstrut ist ein besonderer Tropfen, denn sein feinnuanciertes Bukett verströmt ein appetitanregendes Aroma von schwarzen Johannisbeeren und Holunder.

## PORTUGIESER

Portugieser soll – wie schon sein Name verrät – um 1772 von Portugal oder Spanien nach Österreich gekommen sein, von wo er sich seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach Deutschland verbreitete. Die anspruchslose pflaumenblaue Traube gibt bei uns – früh gelesen – einen hellroten, feinfruchtigen, angenehmen Wein. Der Qualitätswein entwickelt hingegen eine würzige, fruchtige Wärme mit angenehmer Fülle.

Gärröhre

## SPÄTBURGUNDER

– die »Königin« unter den roten Traubensorten gehört zu den ältesten Kulturreben. Seit der Antike in Europa bekannt, wird sie in Burgund seit dem 4. Jahrhundert angebaut und bis heute zu den kostbarsten und begehrtesten Rotweinen der Welt verarbeitet. Von Burgund aus soll der Spätburgunder, den man in Frankreich als Pinot noir kennt, von den Karolingern im späten 9. Jahrhundert an den Bodensee gebracht worden sein. Aus der dunkelblauen, stark duftenden, aromareichen Traube wird in unserer Region ein rubinroter, vollmundiger, samtig-eleganter Wein mit einem feinen Bittermandelgeschmack gekeltert. Der Jungwein duftet nach Brombeeren, im Alter erhält der Spätburgunder eine edle, weiche Nussnuance. Die erlesenen Weine der Spätburgunderreben lieben die Verfeinerung langer, geduldiger Lagerung.

## ZWEIGELT

– im traditionsreichen Weinland Österreich aus den Rebsorten St. Laurent und Blauer Lemberger gezogen, wurde der Zweigelt nach seinem Züchter benannt. An Saale und Unstrut ist die rötliche Traube erst seit kurzem heimisch. Aus ihr gewinnen wir einen körperreichen Wein, der dem Burgunder ähnelt. Sein Aroma ist allerdings kräftig genug, um es mit einem Gänsebraten aufzunehmen.



Gärtopf

## IM ZENTRUM

der Saale-Unstrutregion liegt die alte Weinstadt Freyburg. Hier wurde 1934 unsere Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG gegründet, der heute mehr als 550 Winzer angehören. Sie erweiterten in den letzten Jahrzehnten die Rebfläche auf 360 ha und machten ertragreichere Traubensorten an Saale und Unstrut heimisch, die sie mit Sachkenntnis und Sorgfalt zu Weinen aller Qualitätsstufen ausbauen.

Ob rot oder weiß – unsere Saale-Unstrut-Weine verwöhnen Sie mit ihrem nuancenreichen, ausgewogenen Duft und Geschmack. Sie begleiten einen leichten Imbiss ebenso gut wie eine deftige Brotzeit, runden ein gehaltvolles Mittagessen genauso vorzüglich ab wie ein süßes Dessert.

Entdecken Sie also die Vielfalt unserer Weine und besuchen Sie die Präsentationsräume unserer Winzervereinigung in Freyburg. (Öffnungszeiten siehe Rückseite) Unseren Holzfasskeller können Sie (nach Anmeldung) das ganze Jahr über besichtigen oder eine Weinprobe in attraktiv eingerichteten Verkostungsräumen erleben.

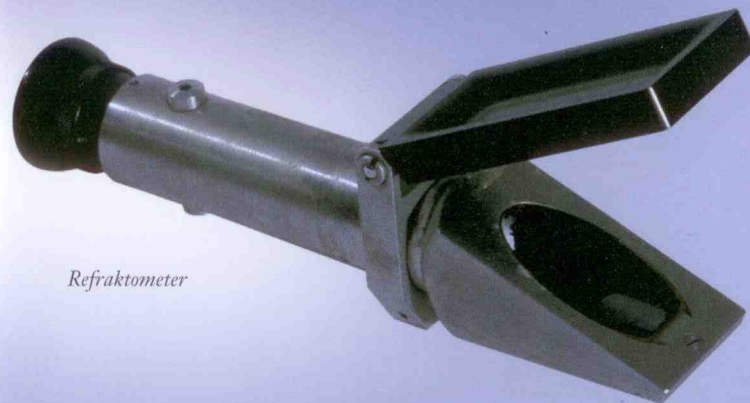
Wir freuen uns auf Ihren Besuch, besonders zum Kellerfest unserer Winzervereinigung im Mai. Anlässlich des Freyburger Winzerfestes im September heißen wir Sie auch bei uns herzlich willkommen.

Genießen Sie bei diesen Gelegenheiten die Fülle der an Saale und Unstrut gedeihenden Rebsorten zur herzhaften Küche unserer Region.

**Zentrifuge**  
Naturweinen Qualitätsweine  
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut e. V.

Weißweine:	Rotweine:
1. Unser Rotkäsewein Graubruner Schwanenberg	1. Unser Rotkäsewein Graubruner Schwanenberg
2. Unser Graubruner Rotkäse	2. Unser Graubruner Rotkäse
3. Unser Graubruner Rotkäse	3. Unser Graubruner Rotkäse
4. Unser Graubruner Rotkäse	4. Unser Graubruner Rotkäse
5. Unser Graubruner Rotkäse	5. Unser Graubruner Rotkäse
6. Unser Graubruner Rotkäse	6. Unser Graubruner Rotkäse
7. Unser Graubruner Rotkäse	7. Unser Graubruner Rotkäse
8. Unser Graubruner Rotkäse	8. Unser Graubruner Rotkäse
9. Unser Graubruner Rotkäse	9. Unser Graubruner Rotkäse
10. Unser Graubruner Rotkäse	10. Unser Graubruner Rotkäse
11. Unser Graubruner Rotkäse	11. Unser Graubruner Rotkäse
12. Unser Graubruner Rotkäse	12. Unser Graubruner Rotkäse
13. Unser Graubruner Rotkäse	13. Unser Graubruner Rotkäse
14. Unser Graubruner Rotkäse	14. Unser Graubruner Rotkäse
15. Unser Graubruner Rotkäse	15. Unser Graubruner Rotkäse
16. Unser Graubruner Rotkäse	16. Unser Graubruner Rotkäse
17. Unser Graubruner Rotkäse	17. Unser Graubruner Rotkäse
18. Unser Graubruner Rotkäse	18. Unser Graubruner Rotkäse
19. Unser Graubruner Rotkäse	19. Unser Graubruner Rotkäse
20. Unser Graubruner Rotkäse	20. Unser Graubruner Rotkäse

Preisliste von 1934



Refraktometer

## DORNFELDER

– eine aromareiche dunkelrote Weinsorte, entstand 1955 durch Kreuzung von Heroldrebe und Helfensteiner. Der Dornfelder aus unseren Trauben ist ein betont fruchtiger, markanter Rotwein mit sehr kräftigem Bukett, das leicht an Bittermandel, Brombeere und schwarze Johannisbeere erinnert. Besonders attraktiv ist seine intensive, rubinrot schimmernde Färbung. Je nach Reife schenkt uns die nuancenreiche Dornfeldertraube vollmundige, samtige Weine, die zu Wildbret und Federwild ihren vollen Körper entfalten, aber auch sehr fruchtige Weine, die hervorragend zu Vorspeisen oder Käse schmecken.

## ANDRÉ

ist eine sehr junge Rotweinsorte, die aus einer Kreuzung von Lemberger und St. Laurent entstanden ist. Unser André bringt einen granatroten, blumigen Wein mit sehr fruchtigem Bukett hervor, das an den Duft von schwarzen Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Pflaumen erinnert. Wird André wohl temperiert zu Gerichten der modernen leichten Küche serviert, verspricht er höchsten Genuss.