

WEINGUT DR.HEYDEN



Weinkarte

Nr. 11 · 2011/2012



Wormser Straße 95 · 55276 Oppenheim
Betriebshof: Am Gutleuthaus 1
Telefon 06133-926301 · Fax 06133-926302
e-mail: heydenwein@t-online.de
Internet: www.heydenwein-oppenheim.de

Wir über uns

Zwischen Mainz und Worms liegt an der B9 die berühmte und pittoreske Weinstadt Oppenheim. Oberhalb der Altstadt befindet sich die mittelalterliche Burgruine Landskrone, die heute als Theaterkulisse dient. Darunter liegt das Juwel gotischer Baukunst: die weithin sichtbare St. Katharinenkirche.

Schon die Römer haben an den Hügeln zum Rhein Reben kultiviert. Klöster, geistliche und adelige Grundherren haben bereits im Mittelalter das günstige Klima und Terroir genutzt, um besondere Weinqualitäten zu erzeugen. Auf diesen Flächen bewirtschaften wir seit 1999 ca. 14 Hektar Reb Gelände in den Oppenheimer Spitzenlagen »Sackträger«, »Herrenberg«, »Kreuz« und »Schloss«.

In unserem Familienweingut (Firmengründer Dr. jur. Karl Heyden, verstorben Dez. 2005), Ehefrau Anita Heyden-Dimont (Geschäftsführerin), Sohn Harry (Winzer) und die junge Familie Frank Heyden (Dipl.-Ing. der Fachhochschule für Weinbau und Oenologie in Geisenheim) mit Ehefrau Samira Heyden und Söhnchen David, konzentrieren wir uns ausschließlich auf den Anbau von hochwertigen Qualitätsweinen.

»Unsere Philosophie heißt: Klasse statt Masse«

Auf langjähriger Familientradition aufbauend, haben wir uns folgenden Kriterien verpflichtet:

Umweltschonender Anbau, reduzierte Erträge (unsere Weinstöcke werden in erheblichem Maße vor der Ernte ausgedünnt) sowie schonende Behandlung des Lesegutes. Um Weine mit Frucht und Aroma zu erzeugen, werden bei uns moderne Edelstahltanks mit Temperatursteuerung, aber auch Holz- und Barriquefässer eingesetzt.

Unsere Weine wurden in den letzten vier Jahren mit 17 Gold-, 23 Silber- und 14 Bronze-Medaillen ausgezeichnet.

Im Jahr 2004 erhielten wir den

Staatsehrenpreis

von der Landesregierung Rheinland-Pfalz und Frank Heyden bekam den **Deutschen Oenologenpreis** überreicht. Auch die Fachwelt beurteilte uns positiv: »Eichelmann Deutschlands Weine« 2009, 2010, 2011, **Internet-Weinführer** »www.wein-

plus.de«. Mehrere Auszeichnungen erhielten wir beim »**Internationalen Grand Prix Wettbewerb in Düsseldorf**« seit 2005 bis einschließlich 2010, beim Wettbewerb »**Bester Schoppen von Rheinhessen**« 2008 und 2009, »**Internationaler Select Wine Challenge**« 2008, 2009 und 2010, »**Rheinhessen und seine Weine**« 2008 sowie beim »**Internationalen Burgunder- und Chardonnay-Wettbewerb**« 2008 und 2009, Wettbewerb »**Der Mainzer**« 2010, »**Der Feinschmecker**« 2009, 2010 und 2011 sowie zweifache **Auszeichnung in der Bild am Sonntag** 2011.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität unserer Abfüllungen und unserem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir laden Sie herzlich ein, zu einer Verkostung (gratis) in unserem Weingut. Wir besorgen dann eine Übernachtung für Sie.

Gerne führen wir auch bei Ihnen zu Hause oder in Oppenheim eine Weinprobe mit Freunden und Bekannten durch (ab 12 Personen).

Nach Absprache und Termin zeigen wir Ihnen gerne das historische Oppenheim, die St. Katharinenkirche, das Beinhaus, das Deutsche Weinbaumuseum, unser Weingut und die berühmten Weinlagen. Besuchen Sie auch die neu erschlossenen unterirdischen Gänge – »die Stadt unter der Stadt« (Tel. 06133.4909-14 oder -19). Empfehlenswert ist auch ein Besuch im Oppenheimer Stadtmuseum.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Dr. Heyden



Die junge Familie: Samira, David und Frank Heyden

Inhalt

<i>Unsere Literweine</i> trocken und halbtrocken	6
<i>Weißweine</i> trocken	7
<i>Weißweine</i> trocken und halbtrocken	9
<i>Weißweine</i> ganz besondere Weißweine – trocken	10
<i>Weißweine</i> mit feiner Restsüße – lieblich und edelsüß	13
» <i>Qualitäts-Siegel</i> « für unsere besten Weine	14
» <i>Meisterwerke</i> « der Weinkultur	15
<i>Weißweine</i> Raritäten – edelsüß	16
<i>Rotweine und Roséwein</i> trocken, halbtrocken, feinherb und lieblich	18
<i>Rotweine</i> im Holzfass gereift – trocken und halbtrocken	19
<i>Rotweine</i> im Barrique gereift – trocken	21
<i>Hits und »Prickelndes«</i> Secco, Traubensecco, Sekt und Glühwein	24
<i>Hochprozentiges oder Natur pur</i> Traubenbrand, Tresterbrand, Hefebrand, Traubensaft, Balsamessig	25

Veranstaltungen und Termine

Messen und Veranstaltungen 2011/2012

Weinfest in Oppenheim

12. bis 15. August 2011

Weinfest in Braunschweig

25. bis 28. August 2011

Weinfest Geilenkirchen

3./4. September 2011

Federweißer-Wanderung

Weinverkostung in den Weinbergen Oppenheims

2. Oktober 2011

Gourmet-Tage in Vaterstetten/Neukeferloh

22./23. Oktober 2011

Wein München

30./31. Oktober 2011

Wein Düsseldorf

5./6. November 2011

Herbst-Wein-Präsentation

in unserem Weingut in Oppenheim

19./20. November 2011

Via Vini

Wein- und Sektpräsentation

19./20. Mai 2012

Weintage in Bad Soden

25. Mai bis 3. Juni 2012

Unter **www.heydenwein-oppenheim.de**
finden Sie weitere Informationen zu Terminen und
Veranstaltungen.

Unsere Literweine

1 l-Flasche

- 1 2009er **Rivaner** trocken CLASSIC **3,90 €**
Guter Begleiter für jeden Tag und zum Feiern *Dieser Wein geht bald zu Ende!*
Rz 7,3 Sr 5,9 A 13,0 – QbA

Nachfolger

2010er **Rivaner** trocken CLASSIC
ab September 2011

- 2 2010er **Silvaner** trocken **4,15 €**
Ein prima Schoppenwein
Rz 2,9 Sr 6,3 A 12,0 – QbA

- 3 2010er **Riesling** halbtrocken **4,75 €**
Dieser prickelnd-erfrischende Riesling mit seinem fruchtigen Geschmack ist der ideale Begleiter für viele Gelegenheiten.
Rz 15,1 Sr 7,3 A 10,5 – QbA

- 3a 2009er **Portugieser Rotwein** trocken **5,25 €**
Farbintensiver, gut strukturierter Rotwein mit feinem würzigem Tannin und deutlicher Frucht.
Rz 1,7 Sr 5,1 A 12,0 – QbA

Auch in unseren **Literflaschen** liefern wir überzeugende **Qualität**. Für jeden Tag, pur oder gespritzt eignen sich diese Weine ausgezeichnet als Tisch- oder Partywein.

PREISE sind für 0,75-Liter-Flaschen, wenn nicht anders beschrieben. Die in Klammern stehenden Preise sind 1-Liter-Preise. Alle Preise sind Endpreise, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versand (Versandkosten siehe AGB).

Weinverkauf ab Hof – gerne, wenn wir im Weingut sind – oder nach telefonischer Absprache.

Weißweine trocken

0,75 l-Flasche

- 5 2010er **Riesling** Spätlese trocken *** **6,80 €**
Oppenheimer Sackträger

Unser »Star-Riesling« aus dem Sackträger!

Deutliches Aroma nach reifen Pfirsichen und Akazienblüten, Schlanke, rassige Rieslingfrucht mit vielschichtigen Geschmacksfacetten nach Limetten, grünen Äpfeln und Ananas. Die lebendige Säure, das feste mineralische Rückgrat mit seiner straffen dichten Struktur, sind begleitet von einer feingliedrigen Fruchtsüße. In seinem Gesamtbild zeigt er Spannung und Stil mit einer ausdrucksvollen Präsenz am Gaumen und einem mineralisch-fruchtigen Nachhall. Dieser sortentypische Rheinriesling zeigt deutlich das Terroir seiner Spitzenlage Sackträger, welches die Rebe mit Raffinesse in diesen Wein eingebracht hat.

Passt gut zu leckeren Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch und Gemüsegerichten sowie zu gutem Käse. Wollen Sie sich und Ihren Freunden etwas Gutes gönnen, dann wählen Sie diesen Wein.

Goldene Kammerpreismünze

*Ausgezeichnete Bewertung *** beim Selectionswettbewerb Internationale Sommerweine 2011*

Empfehlung der Bild am Sonntag

Rz 8,5 Sr 8,5 A 13,5 – mit Stelvin (9,07 €)

- 6 2010er **Silvaner** trocken *** **5,60 €**
– alte Reben –

Das frische Bouquet nach grünen Äpfeln und Citrus macht neugierig, Sein Körper ist von fester Substanz und dicht gewirkter mineralischer Struktur, bodenständig, erdig-würzig, mit einer belebenden, aber dennoch dezenten Säure. Füllig und voller sortentypischer fruchtig-saftiger Silvanernoten begleitet er den Weinfreund zu einem Trinkerlebnis, das lange und reizvoll bei ihm verweilt. Mögen Sie einen niveauvollen Silvaner aus Rheinhessen? Dann sollten Sie diesen auswählen.

Servieren Sie ihn zu Vorspeisen, Gemüse- und Spargelgerichten, zu hellem Fleisch, Fischgerichten jeder Art, am Feierabend, mit gutem Käse und zusammen mit Menschen, die wie Sie, diese Köstlichkeiten zu schätzen wissen.

Goldene Kammerpreismünze

*Ausgezeichnete Bewertung *** beim Selectionswettbewerb Internationale Sommerweine 2011*

Rz 5,5 Sr 7,4 A 13,0 – QbA mit Stelvin (7,47 €)

***** Spitzenweine**

mit besonders niedrigem Hektarertrag

Weißweine trocken

0,75 l-Flasche

7 2009er **Grauburgunder** trocken *** 6,60 €

„Unser Pinot“ verströmt einen verführerischen Duft nach würzigem Blütenhonig und reifen Äpfeln. Mit seiner konzentrierten weichen Frucht, einem festen Körper, dichter mineralischer Struktur und sehr feiner Säure, trifft er auf den Weinfreund. Dieser genießt die volle Harmonie eines ausdrucksvollen Weines mit viel Stoff, der auch für Sie in Oppenheim gewachsen ist. Lassen Sie sich ein auf dieses spannende Burgundererlebnis! **Passt gut zu** Vorspeisen, Fisch jeder Art, Gemüsegerichten, asiatischer Küche sowie zum Plaudern.

Bronzene Kammerpreismünze

Empfehlung beim Düsseldorfer Wein Grand Prix.

Rz 2,1 Sr 5,9 A 13,5 – QbA mit Stelvin (8,80 €)

Nachfolger

2010er **Grauburgunder** trocken ***

7a 2010er **Sauvignon blanc** trocken *** 7,45 €

Sein bezaubernder Duft erinnert an frisch geschnittenes Gras mit einer Note von reifen Cassisbeeren. Der Verkoster trifft auf eine saftige, pikante Frucht mit erdig-würzigen Aromen. Grazil und dennoch fest ist sein Körper, von dicht gewirkter Mineralik seine Struktur. Jugendlich, raffiniert und rassig ist sein Gesamtbild. Dieser Wein belebt mit Schwung und Lebensfreude das Gemüt des Weinfreundes.

Unser Tipp: Gut gekühlt zu Vorspeisen, feinen Gemüse- und Fischgerichten servieren. Ebenso passend zu Geflügel und köstlichem Käse, sowie zum Plaudern und Feiern.

Bronzene Kammerpreismünze

Rz 3,5 Sr 8,1 A 13,5 – mit Stelvin (9,93 €)

8 2009er **Weißburgunder und Chardonnay** trocken *** 6,60 €

Was für ein köstliches Bouquet, das an frisch geschnittene Kräuter, reife Honigmelone und Banane denken lässt. Mit seiner deutlichen Frucht und seinem spritzigen Körper belebt er sogleich das Gemüt des Weinfreundes. Seine feste Statur und dichte Mineralik zeigen die Kraft und Dichte dieses Weines. Die dezente, weiche Säure begleitet Sie mit den üppigen Extraktstoffen dieser beiden Reben zu einem aufregenden Genuss mit deutlicher Länge. Suchen Sie ein besonderes „Weinerlebnis“ gekonnt vinifiziert mit zwei Burgunderreben – hier ist es.

Unser Tipp: Servieren Sie diese rheinhessische Köstlichkeit in einer Runde von netten Menschen mit Vorspeisen, Gemüsegerichten, Fisch aller Art oder mit gutem Käse.

Goldene Kammerpreismünze

Rz 2,9 Sr 5,9 A 13,5 – QbA mit Stelvin (8,80 €)

Weißweine trocken und halbtrocken

0,75 l-Flasche

8a 2010er **Blanc de Noir** trocken *** **5,65 €**

Heller Wein aus dunklen Trauben gekeltert. Mit seinem feinen Duft nach gelben Äpfeln begrüßt er den Verkoster. Dem folgt eine weiche, zartsaftige Frucht mit einem schlanken Körper und einer feingliedrigen Säure. Duftig, leichtfüßig, tänzerisch ist sein Gesamtbild. Harmonisch, leicht und süffig vermittelt er auch Ihnen „Rheinbessische Lebensfreude“ im Glas, wenn Sie ihn kühl servieren.

Unser Tipp: Gut gekühlt zu Spargel- und Gemüsegerichten servieren. Ebenso passend zu Fisch und Käse, zum Plaudern und Feiern. Serviertemperatur 10–12 °C.

Rz 8,9 Sr 8,0 A 11,5 – QbA mit Stelvin (7,53 €)

9 2010er **Riesling** Spätlese halbtrocken *** **6,80 €**
Oppenheimer Herrenberg

Feines Aroma, das an reife Äpfel und Aprikosen erinnert. Die saftig-spritzige Frucht belebt den Gaumen. Fest und straff ist sein erster Auftritt beim Verkoster. Seine Statur ist von einer dichten Mineralik geprägt. Die dezente Fruchtsüße und die deutlichen Rieslingnoten setzen dann einen verspielten Akzent und verleihen diesem Riesling eine schlanke, schwingende Eleganz.

Unser Tipp: Genießen Sie diesen Wein zu einem festlichen Essen, zu Vorspeisen, Geflügel, feiner Gemüseküche, Gratins, gutem Käse und danach zum Plaudern.

Silberne Kammerpreismünze

Rz 16,5 Sr 8,9 A 13,0 – mit Stelvin (9,07 €)

Bei vielen Weinen verwenden wir für Sie den optisch attraktiven und technisch hochwertigen Stelvin-Schraubverschluss.

Ganz »besondere Weißweine«

0,75 l-Flasche

10 2010er **Riesling** Spätlese trocken *** 9,95 €
Oppenheimer Herrenberg

DIAMANT

Eine Besonderheit aus der Spitzenlage Oppenheimer Herrenberg.



Einladender Duft nach gelben Äpfeln und Ananas mit einer dezenten Citrusnote.

Seine facettenreiche, saftige Rieslingfrucht erfreut sogleich den Verkoster. Sein straffer, kerniger Körper mit seiner festen Textur und seiner dichten Mineralik zeigt Kraft und Eleganz zugleich. Mit feiner Säure, dichtem Extrakt und seiner reizvollen Finesse verweilt er mit langem Nachhall beim Rieslingfreund. Ein sortentypischer Rheinriesling aus Rheinhessen mit Niveau und Stil.

Passt gut zu festlichen Menues, zur Begegnung mit Freunden oder wenn Sie sich selbst etwas Gutes gönnen wollen. Serviertemperatur 10–12°C.

Denken Sie daran: „Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“

Darum wählen Sie diesen Riesling!

Bronzene Kammerpreismünze

Rz 8,7 Sr 7,0 A 13,0 – (13,28 €)

Empfohlene Servier-Temperatur:

Sekt, Secco und edelsüße Weine: 6–8°C

Weißweine: 10–12°C – Rotweine: 16–18°C.

Rz = Restzucker (g/l) Sr = Säure (g/l) A = Alkohol (% Volumen)

Ganz »besondere Weißweine«

0,75 l-Flasche

11 2009er **Riesling** trocken ***

12,50 €

Oppenheimer Sackträger - *alte Reben* -

Deutliches Bouquet nach Citrus und reifen Äpfeln. Mit einem lebhaften Prickeln begrüßt er den Verkoster! Saftige, nuancenreiche Rieslingfrucht, rassige Säure und feine Süße, eingebunden in eine konzentrierte, mineralische Struktur. Ausgestattet mit einer ausdrucksvollen Substanz und kerniger Fülle, erleben Sie einen überzeugenden Wein mit Raffinesse und Stil.



Passt gut zu Vorspeisen, Pasteten, Fisch jeder Art, hellem Fleisch- oder Gemüsegerichten sowie Weinfreunden, die einen »besonderen Riesling« suchen.

Bronzene Kammerpreismünze

Dieser Wein geht bald zu Ende!

Rz 7,5 Sr 6,3 A 13,5 – QbA mit Stelvin (16,67€)



*** **Spitzenweine**

mit besonders niedrigem Hektarertrag



*Wir sind
ein starkes Team!*

*Von links:
Anita, David,
Frank, Samira und
Harry Heyden.*



**Weingut Dr. Heyden erhält
Staatsehrenpreis 2004!**

www.wein-plus.de
Weinführer ★



*Weingut Dr. Heyden wird im
»Deutschen Weinführer«
★ ausgezeichnet.*

Weine mit feiner Restsüße

0,75 l-Flasche

- 12 2010er **Kerner** Spätlese lieblich *** **5,60 €**
Oppenheimer Kreuz

Deutlich wahrnehmbar ist das sehr dichte Aroma nach Blütenhonig und Jasmin. Reife üppige Fruchtnoten schmeicheln dem Gaumen. Dicht und schmelzig ist sein Körper, gestützt von einer festen mineralischen Kraft. Die füllige Süße geht gut zusammen mit der pikanten Säure und ergibt ein spannendes Trinkerlebnis für den Weinfreund, der einen vollmundigen, lieblichen Wein genießen möchte.

Passt gut zu Blauschimmelkäse, als Aperitif oder Dessertwein sowie zum Plaudern. Gut gekühlt bei 6-8°C servieren.

Goldene Kammerpreismünze

Rz 57,9 Sr 8,3 A 9,0 – mit Stelvin (7,47 €)

- 13 2009er **Riesling** Spätlese lieblich *** **6,80 €**
Oppenheimer Sackträger

Bei diesem lieblichen Riesling erfreut sogleich das Bouquet nach reifen Pfirsichen und Ananas den Verkoster. Dem folgt eine üppige, saftige Frucht mit vielen blumigen Facetten, mit schmelziger Süße und einer pikanten Beerensäure. Sein Körper ist von barocker Statur, er steht fest durch sein straffes mineralisches Gerüst. Seine Kraft und Fülle zeigen, was eine Riesling-Rebe in einer Spitzenlage mit liebevoller Pflege für Sie hervorbringen kann.

Passt gut zu Süßspeisen und zu Weinfreunden, die es lieblich mögen.

Goldene Kammerpreismünze

Ausgezeichnete Bewertung beim Degustationswettbewerb Profilkweine Rheinbessens.

Rz 46,2 Sr 6,7 A 11,5 – mit Stelvin (9,07 €)

- 14 2009er **Riesling** Auslese edelsüß *** **8,80 €**
Oppenheimer Sackträger

Bereits das deutliche Bouquet nach Blütenhonig und reifen Äpfeln macht den Verkoster neugierig. Was für eine Vielzahl von Früchten kann man dann schmecken: Pfirsich, Ananas und Mango, begleitet von raffinierten Citrusnoten! Die lebhaft Säure und füllige Süße halten ein festes mineralisches Rückgrad. Zusammen mit der dichten Struktur hat der Weinfreund ein Rieslingerlebnis von höchstem Niveau und Stil.

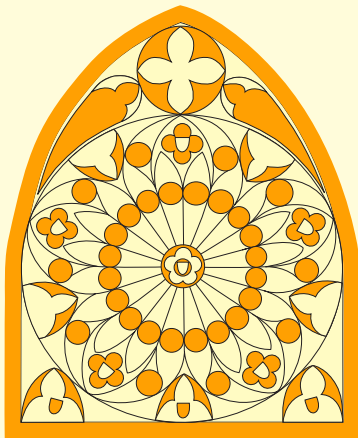
Passt gut zu Blauschimmelkäse, als Aperitif oder Dessertwein.

Silberne Kammerpreismünze

Rz 81,9 Sr 6,7 A 8,5 – mit Stelvin (11,73 €)

»Qualitäts-Siegel«

für unsere besten Weine!



OPPENHEIMER ROSE

Sie befindet sich an der Südfassade der St. Katharinenkirche zu Oppenheim. Sie ist ohne Zweifel ein »Meisterwerk« der mittelalterlichen Steinmetzkunst, ebenso wie der frühen Glasmalerei.

Das Fenster wurde vor rund 700 Jahren gefertigt. Das Motiv einer fünfblättrigen Heckenrose ist äußerst kunstvoll in die Rosette eingepasst. Ein großer Teil des mittelalterlichen bunten Glases ist bis heute erhalten. Nur wenige Teile sind ersetzt. Das Fenster erstrahlt in zauberhafter Weise in den Hauptfarben der Gotik: Gold, Rot und Blau. Der zentrale Mittelpunkt zeigt das Wappen der damals freien Reichsstadt Oppenheim, den Reichsadler auf goldenem Grund. In einem strahlenden Kranz befinden sich die Wappen der ehemaligen – zur Hälfte adeligen, zur Hälfte bürgerlichen – Ratsherren.

Die kleine Abbildung der Oppenheimer Rose soll ein Symbol sein für unsere besten Weine: »Meisterwerke« der Weinkultur und Oenologie, »Meisterwerke« unseres Weinbau-Ingenieurs Frank Heyden.

Sie können sicher sein, dass wir diese Auszeichnung nur an Weine vergeben, die würdig sind, im Vergleich mit der Oppenheimer Rose zu stehen.

Vertrauen Sie unserer Bewertung und testen Sie selbst.

Hauseigene Bewertung – nicht amtlich

»Meisterwerke«

der Weinkultur!

Nr. 10

2010er

Riesling

DIAMANT

trocken

Nr. 11

2009er

Riesling

- *alte Reben* -

trocken

Nr. 15

2009er

Riesling

Trockenbeerenauslese

edelsüß

Nr. 27

2007er

Spätburgunder

»INNOVATION«

trocken

Nr. 29

2007er

Frühburgunder

trocken

Nr. 29/1

2007er

Merlot

trocken

15 2009er **Riesling** Trockenbeerenauslese edelsüß ***
Oppenheimer Sackträger 0,375 l 65,00 €

Es müssen schon viele natürliche Faktoren zusammentreffen, damit man eine solche Rarität ernten kann. Im Jahr 2009 war das der Fall.



Hochreife, gesunde Trauben lässt man am Rebstock. Der Gehalt an Wasser reduziert sich.

Die Beeren schrumpfen und unterliegen einem Trocknungsprozess, ohne dass die Vegetation stillsteht.

Zum geeigneten Zeitpunkt werden diese Trauben vom Stock genommen und nochmals einzeln per Hand selectioniert.

Aus der Kelter tropft ein hochkonzentrierter Most in sehr geringer Menge.

Beim fertigen Wein – gleich beim Hineinschnuppern – merkt der Verkoster: hier geht es um etwas »Besonderes«.

Dickflüssig ist dieser Wein, er bewegt sich schwerfällig im Glas und zeigt Schlieren.

Dichtes Aroma nach reifen Aprikosen und Honig, mit einer feinwürzigen Kräuternote.

Dann folgt ein großartiges Rieslingerlebnis: reintönigklar, hochkonzentrierte schmelzige Frucht, volle Edelsüße – gepaart mit einer feinen Säure – schmeichelt er intensiv am Gaumen und verbleibt mit einem sehr langen Nachhall.

Gut gekühlt serviert (bei ca. 6–8°C) ist dieser Wein als Aperitif eine ideale Ouvertüre zu jedem Fest oder zum Finale eines guten Menues ein krönender Abschluss.

Sehr zu empfehlen als »Jahrgangswein«.

Dieser edle Tropfen kann bei guter Lagerung noch nach vielen Jahren genossen werden und Freude bereiten.

Rz 296 Sr 12,6 A 7,0 – (173,33 €)

Goldene Kammerpreismünze

*** Spitzenweine

mit besonders niedrigem Hektarertrag

16 2007er **Silvaner** Eiswein edelsüß ★★★

Dexheimer Doktor 0,375 l 25,00 €

Ideal müssen die Bedingungen sein, um einen Eiswein von dieser Güte zu ernten.

Gesunde, reife Trauben werden im Herbst nicht geerntet, sondern verbleiben am Rebstock und warten darauf, dass es klirrend kalt wird.

Am 20. Dezember 2007 war es dann soweit. In einer einzigen Nacht war es trocken, klar und unter -7° Celsius.

Besonders schnell wurden die eiskalt gefrorenen Trauben geerntet, und noch vor Sonnenaufgang tropfte bereits der konzentrierte Most in die Kelter. Die vereisten, wasserhaltigen Teile der Trauben blieben zurück.

So bescherte uns die Natur diesen edelsüßen, vollfruchtigen Eiswein, mit einer pfiffigen Säure, dichten Mineralik und besonders schmelzigen Fülle. Alle guten Gaben der Natur und der Einsatz des Winzers führten so zu einem einmaligen, reizvollen Trinkerlebnis.

Köstlicher Aperitif oder Dessert.

Silberne Kammerpreismünze

Rz 179,0 Sr 9,1 A 9,0 – (66,66 €)



Rotweine und Roséwein

- 18 2009er **Portugieser** trocken 1 l-Flasche
5,25 €
- 3a *Farbintensiver, gut strukturierter Rotwein mit feinem, würzigem Tannin und deutlicher Frucht. (Gleich mit Wein Nr. 3a)*
Rz 1,7 Sr 5,1 A 12,0 – QbA mit Stelvin
- 19 2009er **Portugieser** halbtrocken 0,75 l-Flasche
4,50 €
- Mit funkelnendem Rot begrüßt dieser Wein den Verkoster. Feinfruchtiges, saftiges Aroma mit Johannisbeernote begleiten mit angenehmem Schmelz diesen weichen Rotwein.*
Rz 11,8 Sr 4,9 A 12,0 – QbA mit Stelvin (6,00 €)
- 20 2010er **Dr. Heyden-Rosé** feinherb 4,50 €
- Bereits das schillernde Flamingorosa im Glas erfreut den Weinliebhaber. Das verspielte blumige Bouquet macht neugierig. Saftig-lebendig, reintönig-harmonisch, tänzerisch und leicht, vermittelt unser Dr. Heyden-Rosé einen reizvollen Trinkgenuss, der Ihnen „Rheinhessische Lebensfreude“ vermitteln wird.*
Gut gekühlt bei 8-12°C servieren zu Vorspeisen, leichten Gemüsegerichten, Fisch und gutem Käse, bringt er auch in der kalten Jahreszeit „sommerliche Träume“ zu Ihnen. Und bei warmen Terrassentagen passt er ganz bestimmt zu Ihnen und zu jeder heiteren Runde von netten Menschen.
Rz 7,2 Sr 6,9 A 11,5 – QbA mit Stelvin (6,00 €)
- 21 2010er **Dornfelder** lieblich 5,10 €
- Im Glas leuchtendes Rubinrot, feinfruchtiges Aroma. Den Verkoster erfreut ein leichter, süffiger Rotwein von mildem, weichem Gesamtbild. Passend für Weinfreunde, die es nicht so trocken mögen!*
Rz 43,3 Sr 4,9 A 13,5 – QbA (6,80 €)

Rz = Restzucker (g/l) Sr = Säure (g/l) A = Alkohol (% Volumen)

Rotweine im Holzfass gereift

22 2010er **Dornfelder** trocken 0,75 l-Flasche
5,70 €

im Holzfass gereift

Es gibt viele Dornfelder, aber nur einen so einzigartigen „Heyden-Dornfelder“.

Im Glas schimmert sein deutliches Lilarot. Es entfaltet sich ein würziges Bouquet, welches an Ingwer und Pfeffer erinnert und mit einem Schweif von Brombeerduft begleitet wird.

Sein fester Körper mit dichter Struktur zeigt Kraft und Charakter. Die samtige Fülle schmeichelt mit feinen, gut eingebundenen Tanninen und bringt dem Weinfreund ein nachhaltiges Rotweinerlebnis, welches lange bei ihm verweilt.

Dieser ausdrucksvolle Rotwein passt gut zu Grillfleisch oder festlichem Braten, zu leckeren Gratins oder gutem Käse, zur herzhaften Vesper und ganz besonders zum Plaudern in geselliger Runde.

Rz 1,8 Sr 4,9 A 13,0 – QbA mit Stelvin (7,60 €)

23 2010er **Dornfelder** halbtrocken 0,75 l-Flasche
5,70 €

im Holzfass gereift

Dunkles Purpurrot mit lila Reflexen schillern im Glas. Ein wohliger Duft nach dunklen, reifen Beeren erfreut den Verkoster. Dem folgt eine reiche, volle Frucht mit einem üppigen, runden Körper. Mit viel Schmelz und harmonisch-dichter Fülle schmeichelt er den Weinfreund, der einen besonders samtigen Rotwein zu schätzen weiß.

Passt gut zu feinem Braten, Gemüsegerichten, Gratins und gutem Käse sowie zum Grillfest, zur Vesper und besonders zum Plaudern mit netten Menschen.

Rz 11,8 Sr 5,1 A 12,5 – QbA (7,60 €)



Rotweine im Holzfass gereift

24 2008er **Spätburgunder** trocken *** 0,75 l-Flasche
7,70 €

»TRADITION« im Holzfass gereift

Ein kräftiges Granatrot im Glas erfreut das Auge. Dem folgt ein einladendes Bouquet nach dunklen Beeren mit würzig erdigen Noten. Warm und wohlig-rund zeigt er sich am Gaumen. Extraktreich und fruchtig ist sein Körper, mit viel Stoff und weichen, gut eingebundenen Tanninen von fester Statur und guter Substanz, ausdrucksvolles, harmonisches Gesamtbild. Diesen Wein sollten Sie stets für sich und nette Menschen zu Hause haben.

Passt gut zu Gratis, Pasteten, Wild, Gänsebraten oder zum Grillen, sowie zu köstlichem Käse.

Silberne Kammerpreismünze

Ausgezeichnete Bewertung beim Degustationswettbewerb Selection Profilweine Rheinessens.

Rz 3,3 Sr 4,8 A 13,0 – QbA mit Stelvin (10,27 €)

25 2009er **St. Laurent** trocken *** 0,75 l-Flasche
8,10 €
Oppenheimer Schloss im Holzfass gereift

Ein dunkles Purpurrot erfreut das Auge. Nach einiger Verweildauer im Glas entfaltet er ein einladendes Bouquet nach dunklen, reifen Beeren, das mit einem Hauch von Ingwer begleitet wird. Der Weinliebhaber trifft dann auf eine volle, saftige Frucht. Sein fester Körper ist von kerniger Struktur und dichter Substanz. Mit seinem reichen Extrakt und den feinen Tanninen führt er den Rotweinfreund zu einem gut balancierten, nachhaltigen Trinkerlebnis. Ausdrucksvoller und farbstarker Rotwein mit Lagerpotenzial

Unser Tipp: Guter Begleiter zu kräftigen Gemüse- und Fleischgerichten, besonders passend zu Grillfleisch, Pilzen, Gratins und gutem Käse. Serviertemperatur 16–18°C.

Bronzene Kammerpreismünze

Rz 1,8 Sr 5,6 A 13,0 – QbA (10,80 €)

2007er **St. Laurent**

Auch als MAGNUM-Flasche*) 1,5 l erhältlich 30,00 €

Goldene Kammerpreismünze

*) Die MAGNUM-Flasche liegt eingebettet in Holzwohle, in einer attraktiven Holzkiste, mit Glasdeckel.

Ein tolles Geschenk für ROTWEIN-FREUNDE!

Rotweine im Barrique gereift

Unsere PREMIUM-ROTWEINE

26 2007er **Rotwein** trocken *** 0,75 l 12,50 €

CUVÉE MAXIMUS im BARRIQUE gereift

Frank Heyden's Experiment

*Diesem Wein sollten Sie eine gute Verweildauer vor dem Genießen dekantieren. Als dann zeigt er ein dunkles Purpurrot mit deutlichen „Kirchenfenstern“ an der Glaswand. Sein vielschichtiger Duft erinnert an reife Brombeeren und weichen moosigen Waldboden. Sein Körper ist rund und stoffig; gefüllt mit dichter Frucht und getragen von einem kraftvollen mineralischen Rückgrat. Sein Gesamtbild – mit den feinen, gut eingebundenen Tanninen – ist von ausgewogener Balance, wohlge-
weicht und samtig. So verweilt er mit deutlicher Länger beim Rotweinfreund. Dieses exzellente Cuvée wurde mit größter Sorgfalt für Sie komponiert. Genießen Sie es!*

Passt gut zu Ente, Wild, Rinderbraten, Grillfleisch, Pasteten und Käse.

Silberne Kammerpreismünze

Rz 2,6 Sr 5,6 A 14,0 – QbA (16,68 €)

27 2007er **Spätburgunder** trocken *** 15,00 €

»INNOVATION« im BARRIQUE gereift

Oppenheimer Herrenberg 0,75 l



Im Glas tiefes Granatrot. Deutliches kräuterwürziges Bouquet nach dunklen Beeren, besonders nach Cassis.

Die dichte, reife Frucht trägt ein voller runder Körper. Mit samtigem Schmelz, weichen, gut eingebundenen Tanninen, viel Stoff und extraktreicher Fülle sowie einer festen Struktur, vermittelt er dem Weinliebhaber ein komplexes Trinkerlebnis von außergewöhnlichem Reiz und nachhaltiger Länge.

Passt gut zu festlichen Gerichten, Wild, Lamm, Ente, Gans, Pasteten oder zu köstlichem Käse.

Dieser Spätburgunder wird auch dem anspruchsvollsten Weinfreund gefallen!

Beim „Internationalen Wein Grand Prix“ wurde dieser Wein mit Silber ausgezeichnet.

Auszeichnung beim „Internationalen Pinot Noir Wettbewerb“ der belgischen Weinzeitschrift Vino Magazin Juli/August 2009.

Rz 2,2 Sr 5,2 A 13,5 – QbA (20,00 €)

2007er **Spätburgunder**

Auch als MAGNUM-Flasche*) 1,5 l erhältlich 35,00 €

Goldene Kammerpreismünze

Empfehlung der Bild am Sonntag

Rotweine im Barrique gereift

0,75 l-Flasche

29 2007er **Frühburgunder** trocken *** QbA
Oppenheimer Schloss **im BARRIQUE gereift** 15,00 €

*Das dunkle Kirschrot im Glas erfreut bereits das Auge.
Deutliches Bouquet nach dunklen Beeren.
Saftige, reife Frucht, extraktreicher, stoffiger Körper.
Zusammen mit seiner dichtgewirkten Struktur, den
feinen, gut eingebundenen Tanninen, vermittelt er
ein ausdrucksvolles Burgundererlebnis von bester Balance
und eleganter Raffinesse. Wein mit Lagerpotenzial.*



*Passt gut zu Wildgerichten, festlichem Braten, Gans,
Gratins oder köstlichem Käse.*

Silberne Kammerpreismünze

Rz 3,0 Sr 6,0 A 13,5 – QbA (20,00 €)

*Unsere exklusiven Rotweine die im Barrique vergoren sind,
werden durch die Holzwürze nur ganz dezent beeinflusst.*

*Die Weine behalten immer ihren typischen Rebsorten-
charakter. Die Aromen und Tannine werden durch das
Eichenholzlager aber positiv beeinflusst.*



**Bei Rotweinen empfehlen wir eine Servier-
Temperatur von 16–18°C.**

Rotweine im Barrique gereift

0,75 l-Flasche

29/1 2007er **Merlot** trocken *** QbA

16,50 €

Oppenheimer Kreuz **im BARRIQUE gereift**



„Unser Merlot aus Oppenheim.“ Im Glas sattes Purpurrot. Das einladende Bouquet erinnert an Cassis, Holunder und Brombeeren mit einem dezenten Hauch von Ingwer und Vanille. Alsdann erfreut eine volle, üppige Frucht den Verkoster. Weich, rund und barock ist sein Körper. Die feinen Tannine sind eingebunden in eine gute Substanz von geschmeidig-samtiger Fülle. Am Gaumen entfaltet er ein dichtes und sehr harmonisches Trinkerlebnis von bester Balance und deutlicher Länge. Dieser ausdrucksvolle Rotwein wird auch Ihnen gefallen!

Passt gut zu Lamm, Wild, Grillfleisch, Gratins, Pasteten oder zu köstlichem Käse.

Goldene Kammerpreismünze

Dieser Wein geht bald zu Ende!

Finalteilnehmer beim »Deutschen Rotweinpreis«.

Rz 2,8 Sr 5,7 A 14,5 – QbA (22,00 €)



***** Spitzenweine**

mit besonders niedrigem Hektarertrag

Unsere Hits und »Prickelndes«

30 **Frank's Secco weiß trocken** 0,75 l **5,50 €**

Frizzanter Flirt – eine Komposition von Frank Heyden.

Fruchtbetont und belebend bringt dieser Perlwein zu allen Tages- und Jahreszeiten Sommererlebnisse nah.

Gut gekühlt – ein prickelnder Genuss!

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – A 11,0 – (6,52 €)

Satinierte Flasche

31 **Secco Flamingo – Rosé Secco trocken** 0,75 l **5,50 €**

Unser Rosé Secco ist ein raffiniertes Cuvée voller Frucht und feinerlicher Frische. Genießen Sie diese Variante, die unbeschwerte Heiterkeit zu Ihnen bringt.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – A 11,0 – (7,32 €)

Satinierte Flasche

32 **Secco Rubin** 0,75 l **5,50 €**

Dieses Produkt ist ein köstlich-prickelnder Flirt von bezaubernder Farbe und belebender Heiterkeit.

Er sollte ein Vorbote bei jedem Treffen von geselligen Menschen sein und auf der Terrasse beim Feiern nicht fehlen.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – A 11,5 – (6,52 €)

32A **Roter Glühwein** 0,75 l **3,00 €**

Mit rein natürlichen Aromen.

Wohlschmeckend und sehr bekömmlich.

33/1 **Heyden's spritziger Traubensecco** 0,75 l **4,50 €**

Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure.

Ein prickelndes Vergnügen ohne Alkohol für Jung und Alt.

Mit Stelvin – (5,73 €)

33 **Riesling Prestige brut** **9,10 €**

DEUTSCHER SEKT ***

Klassische Flaschengärung

Nur besonders ausgewählte Rieslingtrauben wurden zur Herstellung dieses excellenten Sektes gekeltert.

Die Reifung erfolgte nach der Champagner-Methode auf der Flasche und wird jeweils nur in kleinen Mengen degorchiert. Feinherb-spritzig, mit deutlicher Rieslingnote. Jeder Schluck vermittelt ein Stück Lebensfreude!

A 12,0 – (12,12 €)

Hochprozentiges oder Natur pur

34 **Traubenbrand** 0,50 l 12,50 €

Vollreife, gesunde Trauben lieferten das verlockende Aroma zu diesem weichen, runden Geschmackserlebnis unseres Traubenbrandes.

A 40,0 / A 42,0 – (25,00 €)

35 **Tresterbrand** 0,50 l 12,50 €

»Unser Grappa«! Klarer, würziger Digestif nach einem guten Essen oder zum Aufwärmen.

A 40,0% Vol. Alc. – (25,00 €)

36 **Riesling-Hefebrand** 0,50 l 8,50 €

Dieser Brand wurde ausschließlich aus der Hefe von feinen Rieslingweinen hergestellt.

Wohlschmeckender Digestif mit Nachhall.

A 42,0 – (17,00 €)

37 **Traubensaft** weiß (3,08 €) 0,75 l 2,40 €

rot (3,60 €) 0,75 l 2,80 €

Aus roten oder weißen Trauben gekeltert ohne jegliche Konservierung (aus eigener Ernte).

Ein fruchtiges, gesundes Getränk nicht nur für Kinder.

Noch etwas Besonderes:

38 **Balsamessig** im Holzfass gereift ***

Hergestellt aus Beerenauslese 0,375 l 7,80 €

Dieser Balsamessig mit seinem zartwürzigen Aroma und seiner delikaten Säure ist ein Geheimtipp für feinste Salate, leckere Soßen oder als Aperitif vor einem guten Essen. Er sollte in jeder guten Küche anzutreffen sein.

Sr 6% – (31,20 €)

ZU IHRER INFORMATION



Unser Geschenke-Service

Wir halten stilvolle Geschenkverpackungen für Sie bereit. Somit können Sie ein ausgewähltes Weingeschenk in festlicher Aufmachung überreichen.

Gerne verschicken wir für Sie auch Weingeschenke in aparten Präsentkartons mit 1, 2, 3 oder 6 Flaschen.

Den Versand an Ihren Präsentempfänger übernehmen wir für Sie zum Selbstkostenpreis. Wir versenden zuverlässig, pünktlich und schnell (innerhalb Deutschlands: 2–3 Tage).

Fehlt Ihnen die Idee für ein passendes Geschenk?

Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein für Wein aus unserem Haus?

Auch dafür haben wir uns vorbereitet.



Verkaufs- und Lieferbedingungen

Vorausgegangene Weinkarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Preise ab Weingut incl. MWSt. in Kartons à 6 Flaschen.

Jede Sendung ab 36 Flaschen wird an eine Adresse innerhalb Deutschlands frei Haus geliefert.

Frachtversand innerhalb Deutschlands in Kartons zu 3 Flaschen: 5,70 €, 6 Flaschen: 6,50 €, 12 Flaschen: 8,80 €, 18 Flaschen: 12,00 €, 24 Flaschen: 16,00 €, ab 36 Flaschen: frei Haus in Deutschland.

Gerne bringen wir Ihnen Ihre Bestellung bei einer Auslieferungstour vorbei. Sprechen Sie uns darauf an.

Zahlungen innerhalb 14 Tagen ohne Abzug.

Eigentumsvorbehalt bis zur vollständigen Bezahlung.

Bank: Sparkasse Mainz, BLZ 550.501.20, Konto Nr. 0120.022.769.

Weinstein-Auskristallisierung oder Rotweindepot sind ein natürlicher Vorgang und kein Grund zur Beanstandung.

Zur Schonung der Umwelt tragen die meisten unserer Weinflaschen keine Kapseln.

Sollten die Analysewerte auf dem Flaschenetikett nicht mit der Weinkarte übereinstimmen, handelt es sich um eine Nachfolge-Abfüllung.

Bei ausgetrunkenen Weinen erlauben wir uns, den Nachfolgejahrgang zu liefern.

WEINGUT
DR.HEYDEN



Wormser Straße 95 · 55276 Oppenheim
Betriebshof: Am Gutleuthaus 1
Telefon 06133 – 9263 01 · Fax 06133 – 9263 02
e-mail: heydenwein@t-online.de
Internet: www.heydenwein-oppenheim.de

Und so finden Sie uns

