



Edition Peter Steger

Unsere Premium-Sommelier-Edition in Zusammenarbeit mit dem Sommelier Peter Steger. Sorgsam selektiert und vinifiziert aus Trauben unserer ausgewiesenen Premiumflächen.

Peter Steger, Jahrgang 1967, startete seine Weinkarriere vor knapp 25 Jahren in einem kleinen französischen Restaurant und ist heute ein international anerkannter Sommelier. Seither arbeitet er mit den besten Sommeliers und Weinmachern auf Augenhöhe zusammen. Als solcher produziert er Wein und berät weltweit Weingüter und Weinproduzenten.

2018er Edition Peter Steger – Sommelier Réserve

PINOT BLANC

Baden Qualitätswein trocken 0,75 l Flasche

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 5,4 g/l

In der Nase erkennbar zartfruchtige Aromen nach Mirabellen, Quitten, Melonen begleitet mit zartem Duft nach Walnüssen. Geschmacklich kräftige Struktur, gehaltvoll, harmonische Säure und körperbetonte Art. Sehr lange anhaltend im Abgang.

5,95 €



2018er Edition Peter Steger – Sommelier Réserve

PINOT NOIR ROSÉ

Baden Qualitätswein trocken 0,75 l Flasche

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 5,8 g/l Restsüße: 6,7 g/l

Der würzige Duft erinnert ein klein wenig an Lakritze, die schöne Frucht an Reife Erdbeeren und etwas an Rumtopf. Seine ausgewogene Säure erscheint Erfrischend auf der Zunge und leitet zum leicht würzigem Abgang über.

5,95 €



2018er Edition Peter Steger – Sommelier Réserve

PINOT NOIR

Baden Qualitätswein trocken 0,75 l Flasche

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 5,6 g/l Restsüße: 4,1 g/l

Mit der Kombination aus ausgesuchten Trauben und feinstem Eichenholz gelingt es Peter Steger einen badischen Spätburgunder von besonderer Raffinesse zu komponieren. Ein Spätburgunder mit allen Tugenden: vollmundig und kräftig, vom samtiger Textur und komplexer Aromatik, die an Kirsche, rote Beeren und Gewürze erinnert..

5,95 €



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Peter Steger Konzept

Peter Steger Konzept ist unsere Interpretation eines perfekten Zusammenspiels von Rebsorte und Terroir. Hierfür werden ausschließlich Trauben mit optimaler physiologischer Reife aus den besten Weinbergslagen des südlichen Baden per Handlese selektioniert.

Das Ergebnis sind elegante, mineralische und langlebige Weine mit unverwechselbarer Aromatik.



2016er Peter Steger Konzept

CHARDONNAY

Baden Qualitätswein trocken

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 6,1 g/l

11,90

Helles Gelb in der Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Feine Aromen nach reifen Äpfeln und Bananen, auch nach Grapefruit. Geschmacklich mittelkräftig, eher elegant mit harmonisch fein Eingebundener fruchtiger Säure. Sehr lange anhaltend im Abgang. Ein sehr hochwertiger Chardonnay von internationalem Niveau!!



2017er Peter Steger Konzept

PINOT NOIR

Baden Qualitätswein trocken

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 5,6 g/l Restsüße: 5,2 g/l

11,90

18 Monate im BARRIQUE gereift vereint dieser Wein die fruchtige Aromatik schwarzer Kirsche und Brombeere eines hochwertigen Spätburgunder mit der Feinheit der Barrique-typischen Aromen von Vanille und Mandel. Samtig schmeichelt er den Gaumen und überzeugt durch seine komplexe Struktur. Ein sehr hochwertiger Pinot Noir von internationalem Niveau!!



2018er Peter Steger Konzept

Jahrgangssekt CHARDONNAY b.A. BRUT

Alkohol: 13,5 g/l Vol. Säure: 7,0 g/l Restsüße: 4,9 g/l

Prämierungen: Gold LWP, Deutscher Sektpreis Meininger Verlag

12,90

Ein Spitzensekt mit komplexer, fruchtbetonter Aromatik, die an Quitte, reife Mirabelle und frische Kräuter erinnert. Zarte, anhaltende Perlung, die dem Sekt einen cremigen Charakter verleiht. Feinst balancierte Fruchtsäure und angenehm mildes Finale.

Bestätigungen dieser Premiumweine und dieses Premiumsektes:

1. 91 Punkte (von 100 möglichen) Meiningers Deutscher Sektpreis 2018 Kategorie „Prestige Burgunder Sekt“
2. Peter Steger Konzept-Weine: Gewinner der Weinverkostung „WINTERWEINE 2018/2019“ des DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
(bei der Blindverkostung durch eine Fachjury belegte der Peter Steger CHARDONNAY Konzept den 1. Platz unter allen 166 angestellten Weinen)

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer