



VINIFICATION LUDWIGSHÖHE

WEINGUT EDENKOBEN

Versand-Liste 2025



DAS WEINGUT



SITZ UND VERWALTUNG DES WEINGUTES BEFINDEN SICH IM CAVALIERSBAU
DES SCHLOSSES VILLA LUDWIGSHÖHE, ERBAUT VON KÖNIG LUDWIG I. VON BAYERN.
DER CAVALIERSBAU IST SEIT 2000 IM BESITZ DER FAMILIE SCHNEIDER.



AUSBAU DER GRUNDWEINE, KOMPOSITION DER CUVÉES, ANSCHLIESSENDE REIFUNG IM FASSKELLER,
SOWIE ABFÜLLUNG UND AUSLIEFERUNGSLAGER BEFINDEN SICH IN UNSERER PRODUKTIONSSTÄTTE IN EDENKOBEN.

DIE CUVÉES & DAS WEINPROGRAMM

Seit über 25 Jahren haben wir uns auf die Vinifizierung hochwertiger Cuvéeweine spezialisiert.

Warum diese Spezialisierung? - Cuvées sind (vereinfacht ausgedrückt) meist eine Komposition verschiedener Rebsortenweine in unterschiedlichen Mengenverhältnissen. Dies ermöglicht es Geschmacksbilder zu kreieren, welche die definierten Geschmacksbilder reiner Rebsortenweine erweitern. Ziel ist es, über Jahrgänge hinweg, ein konstantes Geschmacksbild zu erzeugen, das auch über die naturbedingten Jahrgangsunterschiede reiner Rebsortenweine in engen Grenzen gehalten werden kann. Damit bieten wir unseren Kunden größtmögliche geschmackliche Sicherheit.



Die Vinifizierung von Cuvéeweinen ist erheblich aufwendiger als die Herstellung reiner Rebsortenweine:

- *Die Grundweine:* Zunächst müssen die für die Herstellung der Cuvées erforderlichen Grundweine (Rebsortenweine) produziert werden. Um die geeigneten Weine zu erhalten, ist langfristige Planung sowie gezielter An- und Ausbau erforderlich - auch unter Berücksichtigung des fortschreitenden Klimawandels. Alle Grundweine unserer Cuvées sind eigene Erzeugnisse, dies ist die Voraussetzung, um die Bezeichnung „Weingut“ führen zu dürfen.
- *Die Assemblage:* Nach dem Ausbau der sortenreinen Grundweine erfolgt die Komposition (Assemblage) der Cuvées: Systematische Reihen der ausgesuchten Grundweine werden in verschiedenen Mengenanteilen vorverkostet. Die sensorischen Eigenschaften der Grundweine sollen zu einem harmonischen Ganzen, einem neuen Geschmackserlebnis komponiert werden. Entscheidend ist hierbei die Fähigkeit des Kellermeisters zur vorausschauenden Beurteilung der zukünftigen sensorischen Entwicklung.
- *Die Reifung:* Ist die Komposition der Cuvées abgeschlossen, reifen sie zur abschließenden Harmonisierung im Weinkeller.

Fazit: Systematische Test-/Probierreihen und auf Erfahrung und Gefühl beruhende Auswahl der Weine sind entscheidend für die Herstellung hochwertiger Cuvées. Die über 25-jährige Erfahrung sowie die Kontinuität bezüglich Qualität und Niveau unserer Cuvées spiegelt sich in unseren Wein- und Betriebsauszeichnungen.

Zum Weinprogramm:

Die Palette unserer Cuvées reicht von den *Bestsellern*:

„Saisonweine“ (leichte, frische Weiß- und Roséweine) bis hin zu den „Cuvées für den täglichen Genuss“ (Rotwein „wild“, Weißwein „fisch“ und „tradition“).

Daneben stehen die *Klassiker*:

Reife gewichtige Rotweine und kraftvolle Weißweine. Die verwendeten Trauben stammen aus bestem, vollreifem Lesegut.

Diese Weine repräsentieren die Leistungsfähigkeit des Weinguts. Je nach Anlass und persönlichem Geschmack erfüllen diese Weine alle Wünsche von Freunden hochwertiger Cuvées.

PRÄMIERUNGEN...

...und was Sie darüber wissen sollten: Staatliche Prämierungen werden von unabhängigen Fachleuten (wie z. B. besonders qualifizierten Kellermeistern) durchgeführt. Die Weine werden in sogenannten Blindproben verkostet (d. h. die Weine und die dazugehörigen Weingüter sind den Testern nicht bekannt), jeder Wein wird nach Punkten bewertet, der Durchschnitt aller Bewertungen ergibt eine bestimmte Punktzahl. Aufgrund dieser Punktzahl werden die Weine eingestuft, also: keine Prämierung für nicht erreichte Punktzahl, Bronze, Silber oder Gold je nach Höhe der Punktzahl. Dieses Verfahren sichert die Objektivität und Seriosität der Prämierungen.

Bei den Prämierungen unterscheidet man zwischen Prämierungen für einzelne Weine und Prämierungen für das gesamte Weingut. Dabei muss man wissen, dass hohe Betriebsbewertungen (z. B. Staatsehrenpreise) auf der Basis der Bewertung von Einzelweinen beruhen - je höher und zahlreicher die Bewertungen einzelner Weine sind, desto höher ist die Einstufung bzw. Auszeichnung des Weinguts an sich. Für uns sind die Betriebs-Prämierungen entscheidender als die Einzelprämierungen, da sie das Gesamtniveau des Weinguts repräsentieren und die Kontinuität über Jahre hinweg dokumentieren.

So steigen beispielsweise nur die Weingüter im jährlichen „Top 100“-Ranking der besten Weingüter Deutschlands der DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft), die entsprechende Betriebs-Auszeichnungen, und damit verbunden, Einzelwein-Bewertungen vorweisen können. Für unsere Kunden sind daher die Prämierungen ein wesentlicher Qualitätsbeweis, der durch externe, fachmännische Kontrolle belegt ist. Für uns als Betrieb ist diese externe Kontrolle eine ständige Herausforderung: Wir müssen, um unseren Platz unter den besten Weingütern Deutschlands zu erhalten bzw. zu verbessern, die Arbeiten im Weinberg und Keller kontinuierlich kontrollieren und optimieren.



BETRIEBSAUSZEICHNUNGEN AB 2012

BUNDESEHRENPREIS DER DEUTSCHEN LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (DLG) IN BRONZE 2012 / 2019 / 2021 / 2023 / 2024

- STAATSEHRENPREISE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ (LWK) 2012 / 2014 / 2015 / 2016 / 2017 / 2019 / 2020 / 2021 / 2022
- GROSSER STAATSEHRENPREIS DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ (LWK) 2013 / 2018 / 2023
- TOP 100 - DIE BESTEN WEINERZEUGER, DLG BUNDESWEINPRÄMIERUNG 2024 PLATZ 21

PRÄMIERUNGEN 2024



Vinification Ludwigshöhe wurde über die Jahre hinweg mit zahlreichen Weinprämierungen und Betriebsauszeichnungen geehrt.

Im aktuellen Ranking „TOP 100 der Besten Weinerzeuger Deutschlands 2024“ steht Vinification Ludwigshöhe auf Platz 21.

Die Vinification Ludwigshöhe aus Edenkoben ist vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Das ist die höchste Ehrung, die deutsche Wein- und Sekterzeuger für ihre Qualitätsleistungen erhalten können. Der Betrieb hatte zuvor eines der besten Gesamtergebnisse in der Bundesweinprämierung der DLG erzielt. Alle Weine mussten sich zuvor bereits durch Erfolge bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung und der jeweiligen Gebietsweinprämierung für die Teilnahme an der Bundesweinprämierung qualifizieren.

„Die Bundesehrenpreisträger sind Hüter der deutschen Weinkultur und zugleich Visionäre, die sie in die Zukunft tragen – mit Kreativität, Innovationsgeist und einem tiefen Verständnis für das, was Wein ausmacht: Genuss, Gemeinschaft und die Verbindung zur Heimat“, lobten Ministerialdirektorin Gaby Kirschbaum und Freya von Czetrtritt, CEO der DLG-Holding, bei der Preisverleihung.

(Die Rheinpfalz Pfälzer Tageblatt, 24. Oktober 2024)

Wein-Prämierungen 2024

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

- Gold Extra 1 x für Weiß Nr. 1
(Gold Extra nur 50 Stück/Jahr)
- Gold DLG 7 x
- Silber DLG 2 x

Landwirtschaftskammer-Rheinland-Pfalz

- Gold 7 x
- Silber 1 x
- Bronze 1 x

Betriebs-Prämierungen 2024

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

- Bei der DLG Bundesweinprämierung 2024 "Die besten 100 Weinerzeuger - Top 100" erreichten wir Platz 21.
- darüberhinaus den *Bundesehrenpreis der DLG in Bronze*

Landwirtschaftskammer-Rheinland-Pfalz

Wein- und Sektprämierung 2024 der LWK:
Ehrenpreis für herausragende Leistungen

DIE BESTSELLER

DIE SAISONWEINE (NUR BEGRENZTE ZEIT ERHÄLTlich)

Die idealen Weine für Sommerabende auf der Terrasse: leicht, frisch, unkompliziert und wenig Alkohol. Sie sind lediglich von März bis voraussichtlich Juli erhältlich. Im Verkauf ab März 2025.

sommer weiß - Weißwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Sauvignon Blanc, 80° | Silvaner, 68°

Bestell-Nr.: 77 Flasche: 75 cl Preis (incl. MwSt): 7,60 €

sommer rosé - Roséwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, 81° | Merlot, 80°

Bestell-Nr.: 87 Flasche: 75 cl Preis (incl. MwSt): 7,60 €

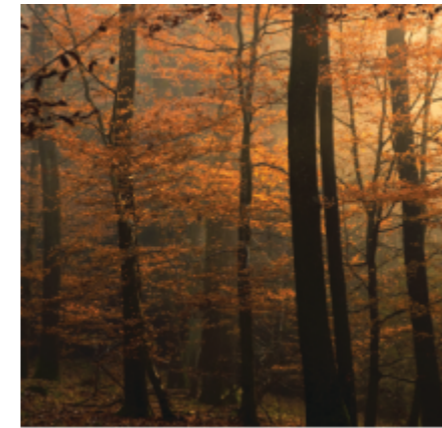


6

DIE CUVÉES FÜR DEN TÄGLICHEN GENUSS

wild - Rotwein Cuvée,

harmoniert besonders gut mit dunklem, kurzgebratenem Fleisch wie auch mit Schmorbraten. *Überhaupt: der ideale Essensbegleiter.*



- **Jahrgang:** 2022
- **Rebsorten:** Cabernet Cubin | Frühburgunder | Merlot
- **Alkohol:** 13 % vol.
- **Restsüße:** 7,5 g/l
- **Säure:** 4,8 g/l
- **Prämierungen:**
2024 gold - LWK
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
2024 gold - DLG
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

Bestell-Nr.: 88 Flasche: 75 cl Preis (incl. MwSt): 10,80 €

fisch - Weißwein Cuvée, trocken

passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten oder auch zu hellen Fleischgerichten und Geflügel. Ein feiner Wein, der leicht gekühlt (ca. 9 °C) serviert werden sollte.



- **Jahrgang:** 2023
- **Rebsorten:** Riesling | Sauvignon Blanc
- **Alkohol:** 12,0 % vol.
- **Restsüße:** 7,2 g/l
- **Säure:** 6,9 g/l
- **Prämierungen:**
2024 gold - LWK
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
2024 gold - DLG
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

Bestell-Nr.: 78 Flasche: 75 cl Preis (incl. MwSt): 9,20 €

7

DIE SÜDPFÄLZER TRADITIONS-CUVÉE:

TRADITION - Weißwein Cuvée, feinherb
Die Cuvée Tradition: Im Aroma Gelbfrucht, leicht mineralisch, ungemein dicht. Cuvée Tradition erinnert an die traditionellen südpfälzischen Weine vor 1971. Ein unkomplizierter feinherber Wein für den täglichen Genuss.



Tradition Etwa Mitte des 20. Jahrhunderts kommen in Deutschland die Rebsortenweine »in Mode«. Oberstes Qualitätsziel wird es, die sogenannten Rebsortenprofile einzuhalten. Dies ist die heute übliche Praxis.

Vor dieser Zeit strebte man vor allem einen ausgewogenen Geschmack des Weines an, der in der Regel aus verschiedenen Rebsorten bestand. Er musste also nicht rebsortenrein sein. So waren in einem Weinberg oft unterschiedliche Rebsorten gepflanzt, der Fachausdruck hierfür ist „gemischter Satz“. Überlieferung und Erfahrung regelten Anzahl und Verhältnis der verschiedenen Rebsorten zueinander. Heute wird die Cuvée aus fertigen Rebsortenweinen komponiert. Diese Tradition, die Orientierung am ausgewogenen Geschmacksbild, nicht an definierten Rebsortenprofilen, prägt auch unsere „Cuvée Tradition“. Eine einjährige Reifung auf der Flasche ist empfehlenswert.

Südpfalz Das Alter der Reben und die Mächtigkeit des Bodens verleihen dem Wein Ruhe und Fülle und spiegeln so das traditionelle Geschmacksbild der Südpfalz wider.



- **Jahrgang:** 2023
- **Rebsorten:** Chardonnay, 80° | Riesling, 80°
- **Alkohol:** 12,0 % vol.
- **Restsüße:** 16,9 g/l
- **Säure:** 5,8 g/l

- **Prämierungen:**
 2024 gold - LWK
 Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
 2024 siber - DLG
 Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
 Bestell-Nr.: 76 Flasche: 75 cl Preis (incl. MwSt): 9,90 €



ROTWEINE



Rotwein Cuvée trocken
 Rebsorten Merlot, 102° | Cabernet Sauvignon, 102° | Frühburgunder, 100°
 Bestell-Nr.: 81 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 15,40 €

WEISSWEINE



Weißwein Cuvée trocken
 Rebsorten Grauer Burgunder, 90° | Weißer Burgunder, 88°
 Bestell-Nr.: weiß nr1 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,60 €



Rotwein Cuvée feinfruchtig
 Rebsorten Merlot, 102° | Cabernet Sauvignon, 102° | Frühburgunder, 100°
 Bestell-Nr.: 82 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 15,40 €



Weißwein Cuvée feinfruchtig
 Rebsorten Weißer Burgunder, 77° | Chardonnay, 80°
 Bestell-Nr.: 72 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,60 €

ERSTWEIN



ERSTWEIN - Jahrgangscuvée 2018 - der beste Wein dieses Jahrgangs, trocken

Eine Assemblage der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot des Jahrgangs 2018.

Selektierte ausgereifte Trauben aus ausgesuchten Parzellen der klassifizierten Lage St. Martiner Baron sind Basis dieses durchgegorenen Spitzenweines.

Ein höchst komplexer und intensiver Wein mit nachhaltigem warmem Abgang.

Das Lagerungspotential liegt bei mindestens 12 Jahren.

- **Komponenten der Cuvée nach Rebsorte, Mostgewicht (Öchsle):**
Cabernet Sauvignon, 105° | Merlot, 113°
- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 3,2 g/l
- **Säure:** 5,2 g/l
- **Alkohol:** 14,5 % vol.

Bestell-Nr.: 83 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 26,30 €

Prämierungen:

- 2021 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2021 gold extra - DLG Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

CUVÉE EXTRA



CUVÉE EXTRA - Cuvée Jahrgang 2018, feinfruchtig

Selektierte ausgereifte Trauben aus ausgesuchten Parzellen der klassifizierten Lage St. Martiner Baron

sind Basis dieses Spitzenweines. Durch die gezielte Gärungsunterbrechung wird die gewünschte

feinfruchtige Süße dieser Cuvée erreicht. Ein höchst komplexer und intensiver Wein mit nachhaltigem warmem Abgang.

Das Lagerungspotential liegt bei mindestens 12 Jahren.

- **Komponenten der Cuvée nach Rebsorte, Mostgewicht (Öchsle):**
Cabernet Sauvignon, 105° | Merlot, 113°
- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 46,5 g/l
- **Säure:** 5,2 g/l
- **Alkohol:** 12,0 % vol.

Bestell-Nr.: 84 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 26,30 €

Prämierungen:

- 2021 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2021 gold - DLG Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft



Alle Weine dieser Liste können sowohl im Stammhaus St. Martin, Maikammerer Str. 5, als auch im Weinverkauf unseres Hotels „Consulat des Weins“, Maikammerer Str. 44, probiert und gekauft werden.

Sie können die Weine auch von zu Hause bestellen. Am einfachsten geht es per Internet in unserem Weinshop:
www.vinification.de

Liste unserer Weine

Bestseller:

sommer weiß feinherb
sommer rosé feinherb

wild rot trocken
fisch weiß trocken

Tradition weiß feinherb

Diese Broschüre/Preisliste erscheint jährlich. Im Laufe eines Jahres kann sich allerdings einiges tun: wichtige Wein- oder Betriebsauszeichnungen kommen hinzu, der eine oder andere Wein wird ausverkauft oder interessante Neuigkeiten sind zu vermelden. Unter www.vinification.de erfahren Sie stets die aktuellsten Nachrichten über unseren Betrieb und unsere Weine, wie Prämierungen, Analysewerte und die für Diabetiker relevanten Glucosewerte.

Klassiker:

rot nr. 1 trocken
rot nr. 2 feinfruchtig

weiß nr. 1 trocken
weiß nr. 2 feinfruchtig

Erstwein rot trocken
Extra rot feinfruchtig

Lieferservice



Versand

- ab 18 Flaschen ohne weitere Kosten
- unter 18 Flaschen zzgl. 7,50 € innerhalb Deutschlands (bei Inseln und Ausland zzgl. Mehrkosten)

Abholung:

Bei Selbstabholung in St. Martin:
Abzüglich Frachtkosten = 40 Cent/Flasche

Bestellungen sind möglich per:

- Telefon 06323 / 804-615
- Telefax 06323 / 804-426
- E-Mail weingut@vinification.de
- **Webshop** www.vinification.de

Rabatt

auf Warenwert je Rechnung:

- ab 300,- € = 2 % Rabatt
- ab 400,- € = 3 % Rabatt
- ab 500,- € = 4 % Rabatt
- ab 600,- € = 5 % Rabatt
- ab 700,- € = 6 % Rabatt
- ab 800,- € = 7 % Rabatt
- ab 900,- € = 8 % Rabatt
- ab 1.000,- € = 9 % Rabatt
- ab 1.200,- € = 10 % Rabatt max.

Verkaufszeiten in St. Martin:

Hotel "Consulat des Weins"
Maikammerer Straße 44:

- *Montag - Samstag: 08.00 - 18.00 Uhr*
- *Sonn-/Feiertage: 09.00 - 15.00 Uhr*

Stammhaus, Maikammerer Straße 5:

- *Montag - Samstag: 10.00 - 17.30 Uhr*
- *Sonn-/Feiertage: 10.00 - 12.00 Uhr*

• **Derzeit ist kein Verkauf am Stammsitz in Edenkoben**

Versand-Liste 2025

Mit dieser Liste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit.

Verkaufsbedingungen

Jahrgänge: Wir füllen den aktuellen Jahrgang nach Abschluss der Fassreife (diese ist abhängig von Säure, Süße, Alkohol und Extrakt) in Flaschen. Nach Abverkauf des vorherigen Jahrgangs und abgeschlossener Reife des aktuellen Jahrgangs, folgt der Verkauf erfahrungsgemäß ab April - Juni.

Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns, einen preislich und geschmacklich ähnlichen Wein zu liefern. Kristalle im Wein sind ein naturbedingtes, untrügliches Qualitätszeichen, daher kein Grund zur Beanstandung. Beanstandungen können nur innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Ware anerkannt werden. Alle Preise incl. Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend.

Bezahlung nach Warenerhalt rein netto. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erstaufträge erfolgen ausschließlich per Vorkasse.



vl vinification ludwigshöhe

Stammhaus/Sitz:

Villastraße 62

D-67480 Edenkoben

Telefon 0 63 23 / 804-615

www.vinification.de

weingut@vinification.de