



VINIFICATION LUDWIGSHÖHE

WEINGUT EDENKOBEN

Versand-Liste 2024



DAS WEINGUT



SITZ DES WEINGUTS IST DER CAVALIERSBAU DES SCHLOSSES VILLA LUDWIGSHÖHE,
ERBAUT VON KÖNIG LUDWIG I. VON BAYERN.



BETRIEBSAUSZEICHNUNGEN AB 2012

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

• 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 2023 PLATZ 22



Sitz des Weinguts ist der ehemalige Cavaliersbau des Schlosses Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben. Er befindet sich seit dem Jahr 2000 im Besitz unserer Familie.



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

Im aktuellen Ranking „TOP 100 der Besten Weinerzeuger Deutschlands 2023“ steht Vinification Ludwigshöhe auf Platz 22.

Die Palette der Cuvées reicht von den **BESTSELLERN** „Saisonweine“ (leichte, frische Weiß- und Roséweine) bis hin zu „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.

Christian Schneider
Vinification Ludwigshöhe

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 (wir empfehlen Vorbestellung, da die Weine erfahrungsgemäß schon früh ausverkauft sind). Im Verkauf ab März 2024.

sommer weiß - Weißwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Sauvignon Blanc, 74° | Silvaner, 72°

Bestell-Nr.: 77

Flasche: 75 cl

Preis (incl. Mwst): 7,40 €

sommer rosé - Roséwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, 82° | Merlot, 82°

Bestell-Nr.: 87

Flasche: 75 cl

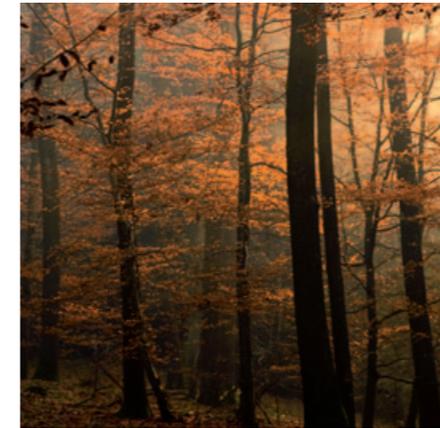
Preis (incl. Mwst): 7,40 €



DIE CUVÉES FÜR DEN TÄGLICHEN GENUSS

wild - Rotwein Cuvée,

harmoniert besonders gut mit rotem, 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

Bestell-Nr.: 88

Flasche: 75 cl

Preis (incl. Mwst): 10,60 €

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:** 2022
- **Rebsorten:** Riesling | Sauvignon Blanc
- **Alkohol:** 12,5 % vol
- **Restsüße:** 7,8 g/l
- **Säure:** 6,7 g/l
- **Prämierungen:**
2023 gold - LWK
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
2023 gold - DLG
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

Bestell-Nr.: 78

Flasche: 75 cl

Preis (incl. Mwst): 9,00 €

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.



- **Jahrgang:** 2023
- **Rebsorten:** Chardonnay, 80° | Riesling, 80°

Bestell-Nr.: 71 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 9,70 €

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.



ROTWEINE

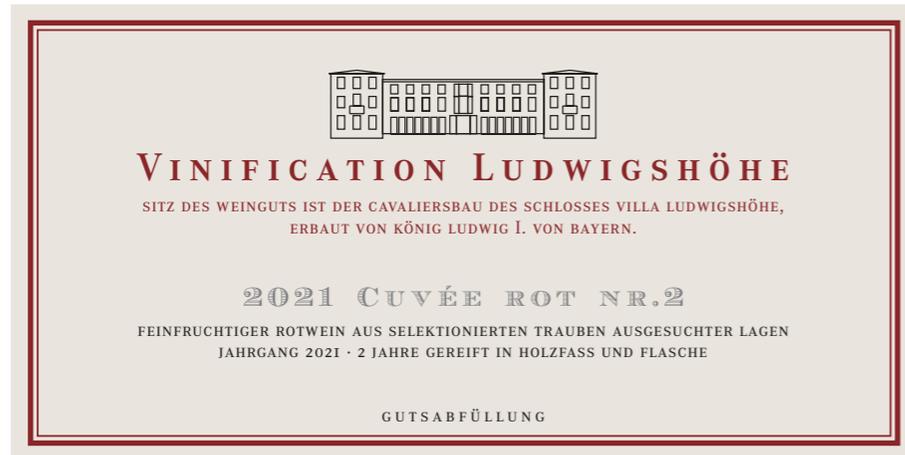


Rotwein Cuvée trocken
 Rebsorten Cabernet Sauvignon, 93° | Merlot, 94°
 Bestell-Nr.: rot nr1 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 15,20 €

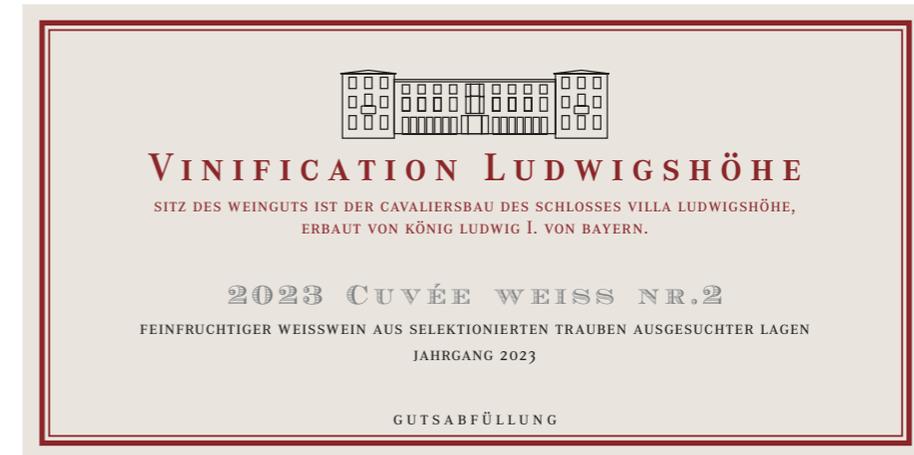
WEISSWEINE



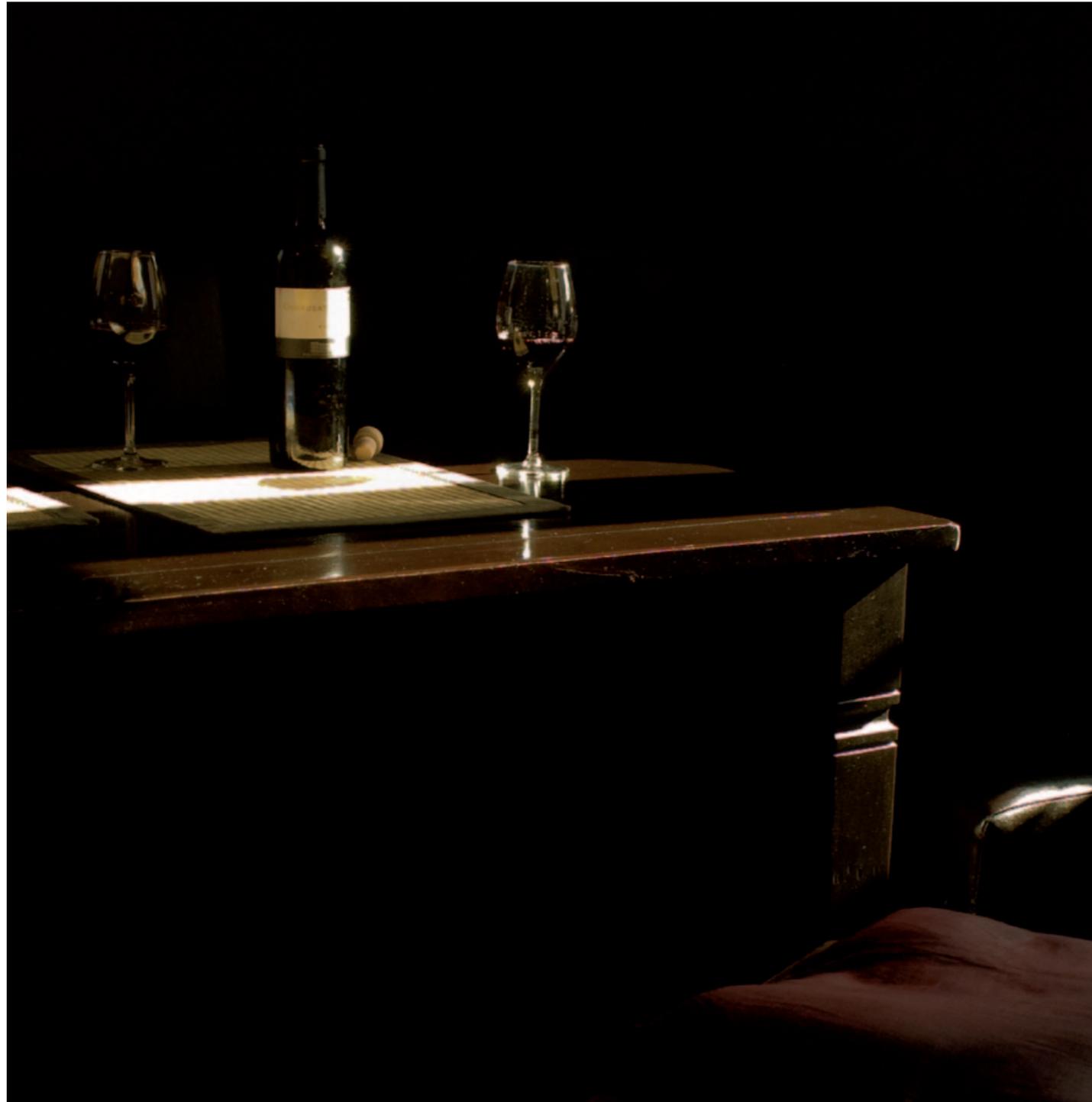
Weißwein Cuvée trocken
 Rebsorten Grauer Burgunder, 82° | Weißer Burgunder, 77°
 Bestell-Nr.: weiß nr1 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,40 €



Rotwein Cuvée feinfruchtig
 Rebsorten Merlot, 94° | Cabertin, 91° | Cabernet Sauvignon, 93°
 Bestell-Nr.: rot nr2 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 15,20 €



Weißwein Cuvée feinfruchtig
 Rebsorten Weißer Burgunder, 77° | Chardonnay, 80°
 Bestell-Nr.: weiß nr2 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,40 €



ERSTWEIN



ERSTWEIN - Jahrgangscuvée 2017 - der beste Wein dieses Jahrgangs, trocken

Eine Assemblage der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot des Jahrgangs 2017.

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 10 Jahren.

- **Komponenten der Cuvée nach Rebsorte, Mostgewicht (Öchsle):**

Cabernet Sauvignon, 100° | Merlot, 105°

- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 2,2 g/l
- **Säure:** 5,1 g/l
- **Alkohol:** 14,5 % vol

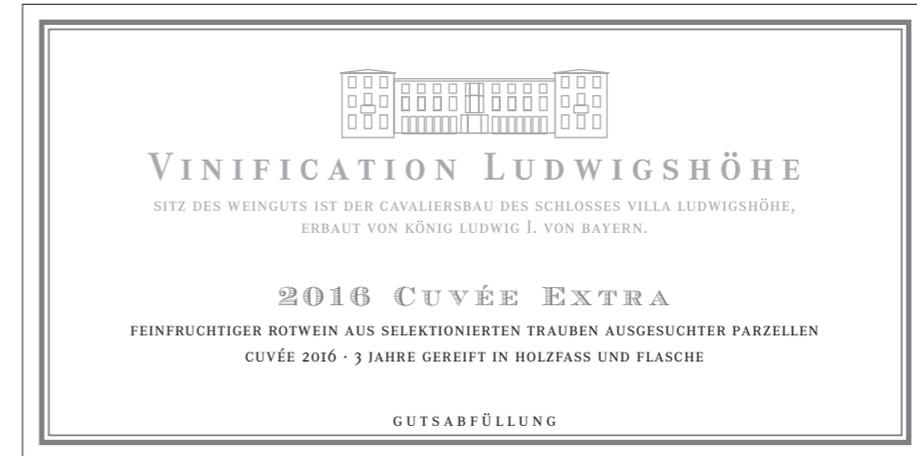
Bestell-Nr.: erst17 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 26,10 €

Prämierungen:

- 2020 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2020 gold extra - DLG Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft



CUVÉE EXTRA



CUVÉE EXTRA - Cuvée Jahrgang 2016, 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 10 Jahren.

- **Komponenten der Cuvée nach Rebsorte, Mostgewicht (Öchsle):**
Cabernet Sauvignon, 92° | Merlot, 90° | Frühburgunder, 98°
- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 46,4 g/l
- **Säure:** 5,6 g/l
- **Alkohol:** 12,0 % vol

Bestell-Nr.: extra16 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 26,10 €

Prämierungen:

- 2020 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2019 silber - 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 zuhause bestellen. Am einfachsten geht es per Internet in unserem Weinshop: www.vinification.de

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.

Lieferservice



Versand

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

Bestellungen sind möglich per:

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

Verpackung:

- 6er-Kartons

Verkaufszeiten in St. Martin:

- Montag - Samstag: 09.00 - 17.30 Uhr
- Sonn-/Feiertage: 09.00 - 12.00 Uhr

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.

Abholung:

Bei Selbstabholung in St. Martin:

Abzüglich Frachtkosten = 40 Cent/Flasche

Versand-Liste 2024

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

Verkaufsstellen:

- im Herrengut St. Martin
Maikammerer Str. 5
D-67487 St. Martin
- im Weinverkauf unseres
Hotels „Consulat des Weins“
Maikammerer Str. 44
D-67487 St. Martin
- derzeit ist kein Verkauf am
Stammsitz in Edenkoben