

Kallstadt, im November 2024

Liebe Freunde der Benderhofweine,

ein weiteres Jahr neigt sich dem Ende zu und wir möchten die Gelegenheit nutzen, um mit Ihnen gemeinsam auf die vergangenen Monate zurückzublicken. Unser familiengeführtes Weingut in Kallstadt an der Weinstraße hat auch in diesem Jahr wieder viele Herausforderungen, aber auch Erfolge und Highlights erlebt.



Jede Rebe erzählt ihre eigene Geschichte: Von den ersten Knospen im Frühjahr, die sich in der warmen Sonne öffnen, über die Blütezeit im Mai, bis hin zur Reife der Trauben im Spätsommer. Durch das ungewisse Wetter, kommt noch Frost, Hagel, Regen, ist es immer eine spannende Frage, wann wir unsere biologischen Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen. Dieses Jahr sind wir dank Martins Planung und oftmals auch Intuition sehr gut über die schwierigen Phasen der Reblüte bis hin zum Verfärben der ersten Beeren gekommen. Unsere Reben haben sich gut entwickelt und das Ergebnis ist eine hervorragende Traubenqualität, die unsere Weine noch einmal besonders macht.

Nichtsdestotrotz war der Herbst eine anstrengende Zeit. Leider gab es dieses Jahr keinen wunderschönen Altweibersommer und wir hatten sehr viel Feuchtigkeit auf den Trauben. Dies hat wiederum die Pilze begünstigt. Hinzu kommt seit ein paar Jahren die sogenannte Kirschessigfliege die, wenn sie einmal in einem Weinberg vorhanden ist, die Trauben sehr

schnell zerstört. Die Essigfäule hält Einzug. In diesen Fällen kann man nur durch eine gute, intensive Handarbeit und viel Aussortieren betroffener Beeren sicher stellen, dass der Wein später sein Aroma ohne Fehltöne entfalten kann. Dies bedeutet natürlich einen deutlich höheren Zeitaufwand bei der Lese und eine Reduzierung der Menge. Die Qualität des Weines steht aber im Vordergrund, deshalb nehmen wir jedes Jahr aufs Neue diese Herausforderung an.

Dank der sorgfältigen Pflege und des unermüdlichen Engagements unserer Handlesemannschaft und Familie konnten wir auch in diesem anspruchsvollen Jahr die einzigartigen Aromen der Pfalz einfangen und in unseren Weinen zum Ausdruck bringen.

Nun, da die kalten Tage näher rücken, denken wir an das bevorstehende Weihnachtsfest. Es ist die perfekte Zeit, um unseren Wein zu genießen und ihn mit Familie und Freunden zu teilen.

Nach der guten Resonanz im letzten Jahr bieten wir auch dieses Jahr wieder verschiedene Weihnachtspresents an. Wir hoffen, Sie nutzen wieder zahlreich unsere Angebote, laden Sie aber auch ein, Ihre eigenen Weinfavoriten zusammen zu stellen und an Ihre Liebsten zu verschenken.



men zu stellen und an Ihre Liebsten zu verschenken.

Erfolge konnten wir unter anderem aufgrund eines Zeitungsartikels in der Rheinpfalz feiern. Herr Matthäus, ein bekannter Weinjournalist, war sehr angetan von unserem 2017er Spätburgunder Steinacker (44/2017). Die Resonanz war sehr groß und wir hoffen, dass auch Sie sich mit diesem wunderbaren Wein eindecken werden. Den 2017er Spätburgunder finden Sie in unserem Weinpräsent „**Spätburgunder**“, kombiniert mit dem Spätburgunder Kreidkeller (41/2020) der durch ein kräftiges Rubinrot und einem Aroma von reifen Waldbeeren, am Gaumen weich und kraftvoll eine große geschmackliche Länge bietet und dem Spätburgunder Freinsheim (43/2016). Regulärer Preis € 44,30, Weihnachtsangebot € **38,50**.*

Erfolgreich waren wir auch wieder beim Vinum Riesling Champion. Silber holte der Riesling Kreidkeller „Alte Reben“ (15/2022) und bei unserem Saumagen Riesling Réserve „S“ (19/2021) durften wir uns über Gold freuen. Bei über 200 angestellten Weinen in der Kategorie „Lagenweine“, herausragende Qualität und Komplexität, dürfen wir zu Recht stolz auf unser Werk sein. Auch diese beiden Weine finden Sie als Weinpräsent „**LagenRiesling**“. Regulärer Preis € 50,80, Weihnachtsangebot € **44,20***.

Geschmacklich sehr schön sind die beiden Weißen Burgunder. Der Kallstadter Weißer Burgunder (05/2023), gewachsen auf sandigem, kalkigem Boden, selektiv geerntet, erfreut uns mit fruchtiger Birne und nussigen Aromen, einer attraktiven Würze gepaart mit einer milden Säure. Der Steinacker Weißer Burgunder (06/2022) kommt aus dem Gauberg, einer Abbruchkante des Pfälzerwaldes, bestehend aus Kalkstein t, der sich vor 40 Millionen Jahren aus Muscheln und Knochen aus dem damaligen Binnenmeer entwickelte. Ein Terroir für große Burgunderweine. Klassische Handlese in kleine Bütten. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurden die Trauben über Falldruck der Tankpresse zugeführt. Der Ausbau wird gesplittet zwischen klassischem Pfälzer Stückfass und Edelstahltank. Goldgelb im Glas, delikater Duft nach getrockneten Früchten. Am Gaumen cremig und vollmundig. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter, etwa zu gebratenem Fisch und hellem Fleisch. Im Weinpräsent „**Weißer Burgunder**“ ergänzt unser Winzersekt Weißer Burgunder Brut (72/2017) das Duo. Regulärer Preis € 47,50, Weihnachtsangebot € **41,30***.



Generell ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere Rieslinge. Angefangen bei unserem Basisriesling, dem Kalkmergel (14/2023), der eine ganz wunderbare frische Pflirsichfrucht gepaart mit einem Hauch Mineralik vereint; über die Lagenkollektion mit dem Kreidkeller Riesling „Alte Reben“ (15/2022) sowie dem Riesling „Saumagen“ (17/2022). Die „Alten Reben“, auf Kalkgestein an unserer steilsten Südhanglage gewachsen und von der Sonne verwöhnt, wurden von Hand gelesen und schonend gepresst. Dadurch entsteht ein aromatischer Wein, Duft und Geschmack nach gereiftem Weinbergspflirsich, feinwürzig und mineralisch. Der „Saumagen“ hingegen liegt windgeschützt am Süd-Ost-Hang und ist geprägt von Lößlehm und Kalkstein. Dies ergibt einen Wein, der mit seinem Duft nach frischem Zitrus und Marielle Lust auf mehr macht, noch ein wenig verhalten am Gaumen agiert, aber schon erkennen lässt, welch vielfältiges Aromenspiel in ihm steckt. Zu Verschenken sind diese drei Weine im Weinpräsent „**Riesling**“, regulärer Preis € 49,50, Weihnachtsangebot € **43,00***.

2017er Spätburgunder Am Hasenlauf S (45/2017). Ein dichter, kräftiger, cremiger Spätburgunder, der aufgrund seiner komplexen Strukturen nicht einfach nebenbei getrunken werden kann. Dieser Wein lädt dazu ein, sich mit ihm zu befassen. Gemeinsam mit seinem weißen Pendant, dem 2022er Riesling Saumagen Réserve bildet er im Weinpräsent „**Große Weine**“ ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Regulärer Preis € 50,80, Weihnachtsangebot € **44,20***.



*Alle Weinpräsente werden von uns in einer hübschen Geschenkbox mit persönlicher Weihnachtskarte versendet. Die Präsente „LagenRiesling“ und „Große Weine“ werden durch einen dekorativen Weihnachtswichtel inkl. Teelicht ergänzt.

Besuchen Sie uns auf unserem Weingut oder bestellen Sie bequem online, um sicherzustellen, dass Sie Ihre Lieblingsweine rechtzeitig zum Fest haben. Lassen Sie uns gemeinsam auf das vergangene Jahr anstoßen und die Feiertage mit einem Glas unserer besten Weine feiern.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr.

Ihre Winzerfamilie vom Benderhof