



F A U S T

Weingut Karl-Werner FAUST

Inh. Frank Faust

www.weingut-faust.de

www.facebook.com/weingutfaust





3–6



Großes Gewächs / Edelsüße Weine

Żadna inna odmiana winorośli nie jest tak wyjątkowa i różnorodna jak biały Riesling. Na szczycie naszej piramidy jakości plasują się Großes Gewächs i nasze szlachetne słodkie wina. Stare winnice, wybrany Terroir, rygorystyczna selekcja podczas zbiorów i staranna praca w piwnicy są niezbędne dla naszej top ligi.

7–9



Lagenweine

Grona do tych win są zbierane z naszych winnic usytuowanych w mieście Martinthal. Gleba i mikroklimat wpływają na niepowtarzalny charakter tych win. Są wyraziste, w strukturze aromatycznej owocowe ale zarazem mineralne z kapitalnie orzeźwiającą kwasowością.

10–18



Sommer Trio / Ortsweine

Winogrona do Letniego Trio i Ortsweine pochodzą z naszych parceli położonych w obrębie miasta Martinthal. Dojrzałe grona są zbierane ręcznie a dalszy proces produkcji jest delikatny, aby wydobyć to co najlepsze z każdego winogrona. Wina są eleganckie z wyrazistą mineralną świeżością, duży wpływ ma na to gleba i pochodzenie.

19–22



Gutsweine

Nasze Gutsweine stanowią podstawę naszej kolekcji win, są więc idealnym wprowadzeniem do piramidy jakości. Jako klasyczne wina codzienne oferują wysoką przyjemność picia i zadziwiają grą smaków i aromatów. Winogrona pochodzą z okolic naszej winnicy.

23–25



Sekt

Feine rassige Riesling Sekte auf höchstem Niveau aus traditioneller Flaschengärung. Feinerlig, langanhaltend, ausbalanciert und fein abgestimmt. Mit jeden Schluck vertieft man sich in die außergewöhnliche Welt der typischen Rheingauer Riesling-Trauben.



"Origo" Martinsthaler Riesling Spätlese półwytrawny



Półwytrawne



100% Riesling



bogaty bukiet: porzeczki, jabłka i żółte owoce. Kremowa struktura z mineralnymi akcentami



Sere, potrawy z ryb, w szczególności pstrąg i matzje

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Langenberg znajduje się na stromym, zachodnio-południowym zboczu górskim w obrębie miasta Martinthal. Gleby na zachodzie położone bliżej miasta charakteryzują się wysoką zawartością łupku, im bardziej na wschód wzrasta poziom gleby lessowo-gliniastej. Rieslingi z tego regionu cechują się bukietem smakowym i zapachowym w którym wyczuwalne są gruszki, brzoskwinie jak również moreli. Są to wina eleganckie, owocowe i korzenne z bardzo dobrą potencjalnością składowania. Rieslingi z tego regionu odznaczają się najwyższym poziomem Oechsla, czyli zawartością naturalnego cukru w moszczu. Hektarertrag: 25 hl/ha
3. **Wydajność z hektara:** 25 hl / ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte. Wino tradycyjnie leżakuje w kadziach drewnianych, grona pochodzą z naszych najstarszych winnic z regionu Langenberg..
5. **Właściwości sensoryczne:** W zapachu bogaty bukiet owocowych aromatów, przypominający porzeczki, jabłka i żółte owoce. Kremowa struktura z mineralnymi akcentami. Długie i intensywne odejście smakowe. Rasowe i owocowe wino.5
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie współgra z serem, potrawami z ryb, w szczególności z pstrągiem i matzjami.
7. **Temperatura podawania:** 12-14°C
8. **Zawartość alkoholu/ kwasowość/cukier resztkowy:** 12,5% vol, 5,4 g/l, 11,7 g/l





Martinsthaler Langenberg Riesling Beerenauslese



Stodkie



100% Riesling



Dojrzała stodycz, pikantność, aromatyczny cukier resztkowy, delikatna struktura kwasowości



Pikantne sery pleśniowe, pasztety, ciasta owocowe i desery



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Langenberg znajduje się na stromym, zachodnio-południowym zboczu górskim w obrębie miasta Martinsthal. Gleby na zachodzie położone bliżej miasta charakteryzują się wysoką zawartością łupku, im bardziej na wschód wzrasta poziom gleby lessowo-gliniastej. Rieslingi z tego regionu cechują się bukietem smakowym i zapachowym w którym wyczuwalne są gruszki, brzoskwinie jak również moreli. Są to wina eleganckie, owocowe i korzenne z bardzo dobrą potencjalnością składowania. Rieslingi z tego regionu odznaczają się najwyższym poziomem Oechsla, czyli zawartością naturalnego cukru w moszczu.
3. **Wydajność z hektara:** 10-15 hl/ha
4. **Winifikacja:** w pełni dojrzałe winogrona i optymalna pogoda jesienna są koniecznym warunkiem do powstania tych wyjątkowych, stodkich winogron z szlachetną pleśnią. Grona są pojedynczo wycinane z kiści. Fermentacja odbywa się powoli ze względu na wysoką zawartość stodyczy w gronach.
5. **Właściwości sensoryczne:** Die Beerenauslese zachwyca swoją dojrzałą stodyczą i wymyślną pikantnością. Aromatyczny cukier resztkowy i delikatna struktura kwasowości są idealnie połączone. Długie odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Wino pasuje idealnie do pikantnych serów pleśniowych, pasztetów, ciast owocowych i deserów.
7. **Temperatura podawania:** 11-13°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 9,4 g/l, 119,9 g/l



Martinsthaler Langenberg Riesling Auslese



Stodkie



100% Riesling



Intensywny, owocowy bukiet przypominający grejpfruty, pomarańcze, brzoskwinie i morele



Aperitif, wino deserowe

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 15-20 hl/ha
4. **Winifikacja:** Auslese to jakościowe wino z pełni dojrzałych, stodkich, z szlachetną pleśnią, wyselekcjonowanych gron. Dojrzałe, złote grona są wybierane ręcznie.
5. **Właściwości sensoryczne:** Wino zachwyca bogactwem smaków, pełnią, strukturą idealne do leżakowania. Intensywny, owocowy bukiet, przypominający grejpfruty, pomarańcze, brzoskwinie i morele.
6. **Dobór potraw:** Idealnie pasuje zarówno jako Aperitif jak i jako wino deserowe jak również do każdej okazji.
7. **Temperatura podawania:** 11-13°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 9,0% vol, 7,8 g/l, 80,4 g/l





“Mephisto” Spätburgunder QbA wytrawne



Wytrawne



85% Spätburgunder, 13% Acalon und 2% andere



Delikatne aromaty jagód, domieszka słodczy, wyczuwalna kwasowość i przejrzyste taniny



Dziczyczna, czerwone mięso z pikantnymi sosami, cielęcina, pieczeń, makarony, płyty serowe

1. **Szczep:** 85% Spätburgunder, 13% Acalon und 2% inne
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 30-40 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje około 14 dni, po czym grona zostają powoli wyciśnięte. Wino dojrzewa w Barrique.
5. **Właściwości sensoryczne:** Delikatne aromaty jagód dodają temu wytrawnemu czerwonemu winu domieszkę słodczy. Jako równoważnik wyczuwalna kwasowość i przejrzyste taniny.
6. **Dobór potraw:** Klasyczne wino do wszystkich potraw z dziczyny. Pasuje idealnie zarówno do czerwonego mięsa z pikantnymi sosami, do cielęciny i pieczeni jak również do makaronów i pyty serowych.
7. **Temperatura podawania:** 14-18°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość / cukier resztkowy:** 13,0% vol, 4,9 g/l, 3,5 g/l





"Alpha" Martinsthaler Riesling Spätlese wytrawny



Wytrawne



100% Riesling



Delikatny bukiet, mineralność, żółte owoce, aromatyczny, zbalansowana kwasowość, struktura i głębia



Dania pikantne, obfite i silnie przyprawione

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Langenberg znajduje się na stromym, zachodnio-południowym zboczu górskim w obrębie miasta Martinthal. Gleby na zachodzie położone bliżej miasta charakteryzują się wysoką zawartością tępku, im bardziej na wschód wzrasta poziom gleby lessowo-gliniastej. Rieslingi z tego regionu cechują się bukietem smakowym i zapachowym w którym wyczuwalne są gruszki, brzoskwinie jak również moreli. Są to wina eleganckie, owocowe i korzenne z bardzo dobrą potencjalnością składowania. Rieslingi z tego regionu odznaczają się najwyższym poziomem Oechsla, czyli zawartością naturalnego cukru w moszczu.
3. **Wydajność z hektara:** 45-50 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Charakterystyczny czysty i delikatny zapach o wyjątkowym bukiecie, w którym dominują nutki mineralne i żółte owoce, kwasowość, aromatyczność, wyjątkowo długie i przyjemne odejście smakowe. Jednym zdaniem, mineralna struktura i głębia.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie współgra z daniami pikantnymi, obfitymi i silnie przyprawionymi.
7. **Temperatura podawania:** 12-14°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 12,5% vol, 7,1 g/l, 6,4 g/l





“Flagrantia” Martinsthaler Riesling Spätlese półwytrawny



Półwytrawny



100% Riesling



Niepowtarzalny owocowy bukiet, delikatna kwasowość, lekkie akcenty mineralne



Kuchnia azjatycka



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 45-50 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** W uwalnianiu smaku znajdujemy wielką rozkosz wynikającą z niepowtarzalnego owocowego bukietu i delikatnej kwasowości tego wina. Bardzo przyjemny w smaku, soczysty z delikatnymi akcentami mineralnymi. Oferuje bardzo dobre i długie odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie do kuchni azjatyckiej.
7. **Temperatura podawania:** 12-14°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 8,2 g/l, 23,0 g/l



“Gretchen” Martinsthaler Riesling Spätlese słodkie



Stodkie



100% Riesling



Bogaty bukiet, dojrzałe owoce cytrusowe, mango, morela, zrównoważone, świeże, owocowe, subtelna kwasowość, harmonijny cukier resztkowy



Przystawki, oliwki, suszone pomidory, kozi ser, owocowe desery.
Idealnie harmonizuje z dziczyzną i drobiem

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Langenberg znajduje się na stromym, zachodnio-południowym zboczu górskim w obrębie miasta Martinsthal. Gleby na zachodzie położone bliżej miasta charakteryzują się wysoką zawartością tępku, im bardziej na wschód wzrasta poziom gleby lessowo-gliniastej. Rieslingi z tego regionu cechują się bukietem smakowym i zapachowym w którym wyczuwalne są gruszki, brzoskwinie jak również moreli. Są to wina eleganckie, owocowe i korzenne z bardzo dobrą potencjalnością składowania. Rieslingi z tego regionu odznaczają się najwyższym poziomem Oechsla, czyli zawartością naturalnego cukru w moszczu.
3. **Wydajność z hektara:** 45-50 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** W winie panuje bogaty aromat dojrzałych cytrusów, zwłaszcza mango i moreli. Na podniebieniu wino jest dość zrównoważone: gładkie, świeże przy wrażeńiu gęstej słodyczy z subtelnym ożywieniem kwasowości. Słodycz wyważona i harmonijna. Długie odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Dobre do rozmaitych przystawek, oliwek, suszonych pomidorów i koziego sera albo z owocowym deserem. Idealnie harmonizuje z dziczyzną i drobiem.
7. **Temperatura podawania:** 12-14°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 8,0% vol, 7,5 g/l, 75,0 g/l





Rauenthaler Steinmächer Pinot Blanc



Wytrawne



100% Weißburgunder



Świeży, owocowy, mineralny, delikatna kwasowość, owoce cytrusowe



Potrawy z ryb, kuchnia wegetariańska



1. **Szczep:** 100% Pinot Blanc
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächer
3. **Wydajność** z hektara: 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają delikatnie wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Idealnie zrównoważone wino. Nos świeży i owocowy. Na podniebieniu mineralne z wyczuwalną, delikatną kwasowością i subtelnym smakiem żółtych owoców cytrusowych. Delikatne odejście.
6. **Dobór potraw:** Idealne wino na każdą okazję. Wyśmienicie pasuje do potraw z ryb do szparagów i lekkiej kuchni wegetariańskiej.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 5,3 g/l, 5,8 g/l



Rheingau Riesling Kabinett wytrawny



Wytrawne



100% Riesling



Aromaty ziółowe, elegancka mineralność, owocowo podkreślona kwasowość



Idealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają delikatnie wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Zapach emituje subtelnym aromatem ziółowym. W smaku wyczuwalna elegancka mineralność z owocowo podkreśloną kwasowością, charakterystyczną dla Rieslinga, połączoną z delikatną pikantną nutą. Delikatne odejście.
6. **Dobór potraw:** Idealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość / cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,9 g/l, 6,4 g/l





Rauenthaler Steinmächler Rosé



Wytrawne



70% Spätburgunder, 30% Acalon



Świeży, delikatna kwasowość, owocowy bukiet, aromat truskawek



Idealne jako Aperitif, lekkie przystawki z warzyw, letnia kuchnia



1. **Szczep:** 70% Pinot Noir, 30% Acalon
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächler
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Esencja świeżości i lekkości. W nosie wyczuwalny owocowy bukiet z delikatnym aromatem truskawek. W smaku świeży, subtelny i owocowy. Wino na każdą okazję. Subtelna kwasowość, delikatne i miękkie odejście.
6. **Dobór potraw:** Wino idealne jako Aperitif. Pasuje również do lekkich przystawek z warzyw, wyśmienity towarzysz do letniej kuchni.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,1 g/l, 7,8 g/l



Martinsthaler Riesling QbA wytrawny



Wytrawne



100% Riesling



Mineralna, pikantna nota, dobrze zbalansowana kwasowość



Idealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Rödchen - Nazwa regionu pochodzi od założonego w 1151 roku klasztoru Rode, dzisiaj przypomina o tym mała kapliczka wybudowana na jego cześć. Region ten jest skierowany na południe i dzięki temu cały dzień grona są nastoneczniane. Głębokie gleby lessowe i osady żwirowe umożliwiają otrzymanie treściwego, dojrzałego wina pełnego wartości mineralnych. W zapachu wyczuwalne jest zielone jabłko i owoce cytrusowe. Nawet w suchych latach otrzymujemy tutaj wysoką wydajność dzięki wilgotności zmagazynowanej w glebie.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Zapach emituje delikatną, ziołową notę skomponowaną z świeżymi, żółtymi owocami. Na podniebieniu ewolucja smaku, mineralne i pikantne z idealnie zbalansowaną kwasowością. Subtelne odejście.
6. **Dobór potraw:** Idealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,2 g/l, 8,6 g/l





Martinsthaler Riesling QbA półwytrawne



Półwytrawny



100% Riesling



Aromaty owocowe z dyskretną nutą ziołową, mineralność



Wino jest idealnym towarzyszem do każdego posiłku, wyśmienicie harmonizuje z potrawami z ryb



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Wino idealnie zrównoważone. W nosie delikatne aromaty owocowe z dyskretną nutą ziołową. Na podniebieniu mineralność i charakterystyczna dla Rieslinga kwasowość potężona z dojrzałymi, żółtymi owocami. Długie odejście.
6. **Dobór potraw:** Wino jest idealnym towarzyszem do każdego posiłku, wyśmienicie harmonizuje z potrawami z ryb.
7. **Temperatura podawania:** 8-10°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,4 g/l, 15,7 g/l



Martinsthaler Riesling Kabinett półsłodkie



Półsłodki



100% Riesling



Bogaty bukiet aromatów owocowych, żółte owoce, orzeźwiająca kwasowość



Potrawy słodkie, kwaśne, ostre, harmonizuje z sałatką owocową, grejpfrutem i ananasem

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Rödchen - Nazwa regionu pochodzi od założonego w 1151 roku klasztoru Rode, dzisiaj przypomina o tym mała kapliczka wybudowana na jego cześć. Region ten jest skierowany na południe i dzięki temu cały dzień grona są nastoneczniane. Głębokie gleby lessowe i osady żwirowe umożliwiają otrzymanie treściwego, dojrzałego wina pełnego wartości mineralnych. W zapachu wyczuwalne jest zielone jabłko i owoce cytrusowe. Nawet w suchych latach otrzymujemy tutaj wysoką wydajność dzięki wilgotności zmagazynowanej w glebie.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** W nosie bogaty bukiet aromatów owocowych. Na podniebieniu żywa, świeża kwasowość idealnie zbalansowana cukrem resztkowym, potężona z dojrzałymi, żółtymi owocami. Delikatne odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie współgra z słodkimi, kwaśnymi i ostrymi potrawami. Doskonale harmonizuje z sałatką owocową, grejpfrutem i ananasem.
7. **Temperatura podawania:** 9-11°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 9,5% vol, 8,8 g/l, 49,3 g/l





Martinsthaler Riesling QbA półwytrawne



Półwytrawny



100% Riesling



Aromaty ziołowe, mineralność, dobrze zbalansowana kwasowość



Wino na każdą okazję, harmonizuje z rybnymi potrawami

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 85 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje od 4-8 godzin, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Bardzo dobrze zbalansowane wino. W nosie delikatne aromaty owocowe z subtelnymi ziołowymi notami. Na podniebieniu mineralność, lekka kwasowość potączona z dojrzałymi żółtymi owocami. Długie odejście smakowe.
6. **Temperatura podawania:** 8-10°C
7. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,5 g/l, 14,3 g/l





Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA półsodkie



Półsodki



100% Spätburgunder



Owocowość, delikatny cukier resztkowy, delikatne i harmonijne taniny



Pieczeń, dziczyzna, sery

1. **Szczep:** 100% Pinot Noir
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 40-50 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje około 14 dni, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Owocowość w pełni dojrzałych jagód rozpieszcza nasz nos i podniebienie. Poprzez delikatny cukier resztkowy wino otrzymuje subtelny, łagodny charakter. Harmonijnie wyczuwalne taniny zaokrągłają elegancką naturę typową dla win typu Pinot.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie pasuje do pieczeni, wszystkich potraw z dziczyzny i serów.
7. **Temperatura podawania:** 14-18°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 12,0% vol, 5,2 g/l, 21,7 g/l





Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA półwytrawne



Półwytrawne



100% Riesling



Owocowy i elegancki, delikatny cukier resztkowy, aromaty: wiśnia, malina, niuanse złotowe



Pizza, makarony, drób

1. **Szczep:** 100% Pinot Noir
2. **Region uprawy:** Region Rauenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 40-50 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje około 14 dni, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Owocowy, elegancki Pinot Noir z subtelną owocową słodyczą. Na nosie wino charakteryzuje się aromatem wiśni, malin z złotowymi niuansami. Zauważalne świeżość na podniebieniu, owocowość i delikatny cukier resztkowy.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie pasuje do pizzy, makaronów i dań z kurczaka.
7. **Temperatura podawania:** 14-18°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 12,5% vol, 6,0 g/l, 11,3 g/l





Raenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA wytrawne



Wytrawne



100% Spätburgunder



Aromaty jagód, wyczuwalna kwasowość i przejrzyste taniny



Dzicyzna, czerwone mięso, makarony i płyty serowe

1. **Szczep:** 100% Pinot Noir
2. **Region uprawy:** Region Raenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 40-50 hl / ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Winogrona są ścinane ręcznie na ostatnim etapie dojrzewania. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz leżakuje około 14 dni, po czym grona zostają powoli wyciśnięte.
5. **Właściwości sensoryczne:** Delikatne aromaty jagód. Jako równoważnik wyczuwalna kwasowość i przejrzyste taniny.
6. **Dobór potraw:** Klasyczne wino do potraw z dzicyzny. Pasuje idealnie zarówno do czerwonego mięsa jak również do makaronów i płyt serowych.
7. **Temperatura podawania:** 14-18°C
8. **Zawartość alkoholu/ kwasowość/cukier resztkowy:** 12,5% vol, 5,0 g/l, 6,2 g/l





Raenthaler Steinmächer Riesling QbA wytrawne



Wytrawne



100% Riesling



Aromaty ziółowe, świeże, mineralne, dobrze zbalansowana kwasowość



Idealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Raenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 85 hl/ha
4. **Winifikacja:** Przy nie optymalnie dojrzałych gronach winnice zostają ręcznie preselekcjonowane, do zbiorów zostaje użyta maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Przy tych winach pracujemy wyłącznie z wychodowanymi drożdżami.
5. **Właściwości sensoryczne:** W nosie delikatne ziółowe aromaty połączone z świeżymi żółtymi owocami. Wino wytrawne, intensywne i owocowe. Na podniebieniu mineralność, pikantność z bardzo dobrze zbalansowaną kwasowością. Delikatne odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** dealne wino zarówno do kuchni domowej jak i wykwintnej. Wino na każdą okazję.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 11,5% vol, 7,5 g/l, 6,1 g/l





Rautenthaler Steinmächler Rieslingn QbA półstodkie



Półstodkie



100% Riesling



Bogaty aromat owocowy, orzeźwiająca kwasowość



Potrawy stodkie, ostre i słone

1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Rautenthaler Steinmächler
3. **Wydajność z hektara:** 85 hl/ha
4. **Winifikacja:** Przy nie optymalnie dojrzałych gronach winnice zostają ręcznie przeselekcjonowane, do zbiorów zostaje użyta maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Przy tych winach pracujemy wyłącznie z wychodowanymi drożdżami.
5. **Właściwości sensoryczne:** W nosie bogaty bukiet aromatów owocowych. Na podniebieniu żywa, świeża kwasowość wyrównana poprzez zawarty cukier resztkowy. Delikatne odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Wino idealnie współgra z potrawami słodkimi ale również obfitymi.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 10,1% vol, 6,9 g/l, 28g/l





Raenthaler Steinmächer Riesling QbA półwytrawny



Półwytrawny



100% Riesling



Delikatne aromaty owocowe i ziołowe, mineralność i lekka kwasowość



Idealne wino na każdą okazję, harmonizuje z rybnymi potrawami



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Region Raenthaler Steinmächer
3. **Wydajność z hektara:** 85 hl/ha
4. **Winifikacja:** Przy nie optymalnie dojrzałych gronach winnice zostają ręcznie preselekcjonowane, do zbiorów zostaje użyta maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Przy tych winach pracujemy wyłącznie z wychodowanymi drożdżami.
5. **Właściwości sensoryczne:** Bardzo dobrze zbalansowane wino. W nosie delikatne aromaty owocowe z subtelnymi ziołowymi notami. Na podniebieniu mineralność, lekka kwasowość potączona z dojrzałymi żółtymi owocami. Długie odejście smakowe.
6. **Dobór potraw:** Wina idealne na każdą okazję. Wyjątkowo dobrze harmonizuje z potrawami rybnymi.
7. **Temperatura podawania:** 10-12°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość / cukier resztkowy:** 11,0% vol, 6,9 g/l, 12,0 g/l



Martinsthaler Wildsau Spätburgunder Weißherbst BRUT



Brut



100% Spätburgunder



Świeży, owocowy, harmonijny



Idealny jako Aperitif



1. **Szczep:** 100% Pinot Noir
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz nie leżakuje, grona zostają delikatnie wyciśnięte. Jest to wino musujące dojrzewające w tankach.
5. **Właściwości sensoryczne:** To wino musujące prezentuje się wyjątkowo świeżo, soczyście z wyraźnym aromatem jagód. W smaku jest bardzo wyważone, żywe i owocowe.
6. **Dobór potraw:** Idealny jako Aperitif.
7. **Temperatura podawania:** 8-9°C



Martinsthaler Wildsau Riesling Extra BRUT



Extra Brut



100% Riesling



Delikatne aromaty cytrusów, świeżość, owocowość, subtelne Parlage



Idealny jako Aperitif



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Als „Wild's Aue” bezeichneten die Martinsthaler jenes Gemarkungsstück, wo häufig das Wild aus dem Wald trat. Über die Jahre entstand daraus die Lagenbezeichnung Wildsau. Nach Südwesten ausgerichtet, hat die Lage bis zum späten Abend Sonne. Der Wald schützt vor kalten Nordwinden, so dass die Trauben hier hervorragend gedeihen und reifen können. Sie erstreckt sich vom Martinsthaler Berg bis in den ebenen Bereich zum Rödchen. In den Steilhängen finden sich Phyllitböden mit Lößbeimengungen, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen. Hier ernten wir beste Qualitäten. Rieslingweine aus guten Jahrgängen duften nach gelben Früchten wie Pfirsich und Maracuja und zeigen die geschmackliche Vielfalt großer Weine.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz nie leżakuje, grona zostają delikatnie wyciśnięte. Produkcja tradycyjną metodą szampańską (9 miesięcy dojrzewania w butelce).
5. **Właściwości sensoryczne:** Wino musujące zachwyca świeżością i owocowością typową dla Rieslinga połączoną z delikatnym cukrem resztkowym. Subtelne Parlage.
6. **Dobór potraw:** Idealny jako Aperitif.
7. **Temperatura podawania:** 8-9°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 12,5% vol, 5,8 g/l, 3,0 g/l



Martinsthaler Wildsau Riesling BRUT



Brut



100% Riesling



Świeżość, owocowość, delikatny cukier resztkowy, subtelne Parlage



Idealny jako Aperitif



1. **Szczep:** 100% Riesling
2. **Region uprawy:** Jako Wildsau nazywany jest w Martinsthal region na którym często przebywały dziki, i dlatego też taka przyjęta się z biegiem lat nazwa. Dzięki ustawieniu południowo-zachodniemu do późnego wieczoru występuje tutaj słońce. Lasy chronią od zimnych północnych wiatrów, dzięki czemu winogrona dojrzewają i rozwijają się tutaj niezmiernie dobrze. Dzięki stromym zboczom, ciężkiej glebie lessowo-gliniastej, osadom żwirowym, sąsiedztwu z lasem można uzyskać bardzo dobre zbiory. Nawet w suchych i mało wydajnych latach region ten sprzyja uprawie i daje możliwość uzyskania win, które nie tracą na swojej sile i aromacie owocowym. Rieslingi dobrych roczników emitują zapach żółtych owoców, moreli i maracuji.
3. **Wydajność z hektara:** 65-70 hl/ha
4. **Winifikacja:** Wstępna selekcja ręczna, liście zostają oberwane, a niedojrzałe winogrona obcięte. Aby móc w odpowiednim czasie zareagować i odczekać do idealnego stadium dojrzewania winogron, użyta zostaje do zbiorów maszyna. Tylko grona, które są w 100% zdrowe i dojrzałe trafiają do dalszego procesu przetwarzania. Moszcz nie leżakuje, grona zostają delikatnie wyciśnięte. Produkcja tradycyjną metodą szampańską (9 miesięcy dojrzewania w butelce).
5. **Właściwości sensoryczne:** Wino musujące zachwyca świeżością i owocowością typową dla Rieslinga połączoną z delikatnym cukrem resztkowym. Subtelne Parlage.
6. **Dobór potraw:** Idealny jako Aperitif.
7. **Temperatura podawania:** 8-9°C
8. **Zawartość alkoholu / kwasowość /cukier resztkowy:** 12,5% vol, 5,8 g/l, 9,3 g/l



F A U S T

Weingut Karl-Werner FAUST
Inh. Frank Faust

Schiersteiner Straße 25
65344 Eltville-Martinsthal

Telefon: +49 (6123) 72371
Telefax: +49 (6123) 73492
weingut-faust@t-online.de

USt.-ID-Nr.: DE 152400836

Godziny otwarcia winnicy:
od poniedziałku do piątku: od 14:00 do 19:00
sobota: od 11:00 do 17:00
Poza godzinami otwarcia prosimy o kontakt telefoniczny.

www.winnica-faust.pl
www.facebook.com/weingutfaust

design by www.piotrkwasny.pl