



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

Keine andere Rebsorte ist so einzigartig und vielfältig wie der weiße Riesling. An der Spitze unseres Sortimentes steht das Große Gewächs und unsere edelsüßen Weine. Alte Rebstöcke, ausgewähltes Terroir, strenge Selektion bei der Weinernte und im Keller bilden die Voraussetzungen für unsere Top Liga.



7–9

Lagenweine

Keine andere Rebsorte ist so einzigartig und vielfältig wie der weiße Riesling. An der Spitze unseres Sortimentes steht das Große Gewächs und unsere edelsüßen Weine. Alte Rebstöcke, ausgewähltes Terroir, strenge Selektion bei der Weinernte und im Keller bilden die Voraussetzungen für unsere Top Liga.



10–18

Sommer Trio / Ortsweine

Unser Sommertrio und Ortsweine stammen aus unseren Martinsthaler Lagen. Die vollreifen Trauben werden überwiegend von Hand gelesen und so schonend wie möglich weiterverarbeitet. Die Weine sind komplex und elegant, stark vom Boden und ihrer Herkunft geprägt.



19–22

Gutsweine

Die Gutsweine bilden die Basis unserer Weinkollektion und sind somit der perfekte Einstieg in unsere Qualitätspyramide. Als klassische Alltagsweine bieten sie ein hohes Trinkvergnügen, machen Spaß und überraschen durch ein spannendes Geschmacksspiel. Die Trauben stammen alle aus dem Umkreis unseres Weinguts.



23–25

Sekt

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



"Origo" Martinsthaler Riesling Spätlese halbtrocken



Halbtrocken



100% Riesling



Reiches Bukett: Johannisbeeren, feiner Apfel, gelbe Früchte. Cremige Struktur mit mineralischen Noten



Kässpätzle, Forelle blau, Muscheln

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** die Weinlage liegt im Steilhang auf dem sich von Westen nach Süden drehenden Martinsthaler Berg. Die westlichen Böden in Dorfnähe sind Schieferverwitterungsböden und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lößanteil geprägt. Charakteristisch für die Rieslingweine aus dieser Lage ist ein an Birnen und Pfirsich bis Aprikose erinnerndes Bouquet. Hier wachsen elegante Weine mit viel Frucht, mineralischer Würze und sehr guter Lagerfähigkeit.
3. **Hektarertrag:** 25 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst. Traditionell im Holzfass gereift, gewachsen an unseren ältesten Rebstöcken des Langenbergs.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase ein reiches Bukett von fruchtigem Aroma erinnert an Johannisbeeren, feinem Apfel und gelben Früchten. Sehr cremige Struktur mit mineralischen Noten. Langer und intensiver Abgang. Ein rassiger und feinblumiger Wein.
6. **Serviertvorschlag:** Passt ideal zu Kässpätzle, Forelle blau, Muscheln.
7. **Serviertemperatur:** 12-14°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 5,4 g/l, 11,9 g/l





Martinsthaler Langenberg Riesling Beerenauslese



Beerenauslese



100% Riesling



Reife Süße, ausgezeichnete Würze, aromatische Restsüße und zarte Säurestruktur



Würzige Blauschimmelkäse, gereifte Hartkäse, Leberpastete, Obstkuchen, Desserts

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Langenberg - die Weinlage liegt im Steilhang auf dem sich von Westen nach Süden drehenden Martinsthaler Berg. Die westlichen Böden in Dorfnähe sind Schieferverwitterungsböden und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lößanteil geprägt. Charakteristisch für die Rieslingweine aus dieser Lage ist ein an Birnen und Pfirsich bis Aprikose erinnerndes Bouquet. Hier wachsen elegante Weine mit viel Frucht, mineralischer Würze und sehr guter Lagerfähigkeit.
3. **Hektarertrag:** 10-15 hl/ha
4. **Vinifikation:** Vollreifes Lesegut und günstiges Herbstwetter sind für die Entstehung der süßen edelfaulen Beeren Voraussetzung. Die Beeren müssen einzeln und von Hand mit einer Schere aus der Traube geschnitten werden. Die Gärung verläuft auf Grund der hohen Süßegradation oftmals sehr langsam.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Die Beerenauslese besticht mit ihrer reifen Süße, zudem besitzt sie auch eine ausgezeichnete Würze. Aromatische Restsüße und eine zarte Säurestruktur sind im Wein harmonisch vereint. Langer geschmacklicher Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Der Wein passt ideal zum würzigem Blauschimmelkäse, gereiftem Hartkäse, Leberpastete, Obstkuchen oder Desserts.
7. **Serviertemperatur:** 11-13°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 9,4 g/l, 119,9 g/l





Martinsthaler Langenberg Riesling Auslese



Auslese



100% Riesling



Intensives, fruchtbetontes Bukett, das an Grapefruit, Orangen, Pfirsiche und Aprikosen erinnert



Aperitif, Dessertwein

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 15–20 hl/ha
4. **Vinifikation:** Auslesen sind Spitzenweine aus vollreifem, edelfaultem ausgesuchtem Traubengut. Die vollreifen, goldgelben Trauben werden von Hand selektiert.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Der Wein überzeugt durch seinen Körperreichtum, ist gut strukturiert und bietet eine ideale Lagerfähigkeit. Intensives, fruchtbetontes Bukett, das an Grapefruit, Orangen, Pfirsiche und Aprikosen erinnert.
6. **Serviertvorschlag:** Ein Wein der sowohl als Aperitif, Dessertwein und natürlich auch zu festlichen Anlässen getrunken werden kann.
7. **Serviertemperatur:** 11–13°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 9,0% vol, 7,8 g/l, 80,4 g/l





“Mephisto” Spätburgunder QbA trocken



Trocken



85% Spätburgunder, 13% Acalon und 2% andere



Zarte Fruchtaromen, pikante Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe



Wildgerichte, dunkles Fleisch mit pikanten Soßen, Lamm, Sauerbraten, Pasta, Käseplatte

1. **Rebsorte:** 85% Spätburgunder, 13% Acalon und 2% andere
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 30-40 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Etwa 14-tägige Maischegärung, die Trauben werden sanft gepresst. Der Wein reift im Barrique.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Zarte Beerenaromen geben diesem trockenen Rotwein einen Hauch von Süße. Als Gegengewicht stehen eine dezente Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe.
6. **Serviervorschlag:** Ein Klassiker zu allen Wildgerichten. Er passt ideal zu dunklem Fleisch mit pikanten Soßen, zu Lamm und Sauerbraten genauso wie zu Pasta und zur Käseplatte.
7. **Serviertemperatur:** 14-18°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 13,0% vol, 4,9 g/l, 3,5 g/l





"Alpha" Martinsthaler Riesling Spätlese trocken



Trocken



100% Riesling



Sanftes Bukett, mineralische Note, gelbe Früchte, aromatisch, sehr gut ausbalancierte Säure, Wein mit Struktur und Tiefe



Würzige, scharfe und deftige Speisen



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Langenberg - die Weinlage liegt im Steilhang auf dem sich von Westen nach Süden drehenden Martinsthaler Berg. Die westlichen Böden in Dorfnähe sind Schieferverwitterungsböden und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lößanteil geprägt. Charakteristisch für die Rieslingweine aus dieser Lage ist ein an Birnen und Pfirsich bis Aprikose erinnerndes Bouquet. Hier wachsen elegante Weine mit viel Frucht, mineralischer Würze und sehr guter Lagerfähigkeit.
3. **Hektarertrag:** 45-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase sanft mit einem einzigartigen Bukett, dominante mineralische Note mit einem Hauch von gelben Früchten. Der Wein ist aromatisch und hat eine sehr gut ausbalancierte Säure. Sehr langer und angenehmer Abgang. Mineralische Struktur und Tiefe.
6. **Serviertvorschlag:** Der Wein harmoniert sehr gut mit würzigen, scharfen und deftigen Speisen.
7. **Serviertemperatur:** 12-14°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 7,1 g/l, 6,4 g/l



“Flagrantia” Martinsthaler Riesling Spätlese feinherb



Halbtrocken



100% Riesling



Einzigartiges Fruchtbukett und feine Säure, sanft mit feinen mineralischen Akzenten



Ideal für die asiatische Küche



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 45-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Das einzigartige Fruchtbukett gepaart mit der feinen Säure des Weines ergeben ein Geschmackserlebnis, das einfach Spaß macht. Sehr angenehm, sanft mit feinen mineralischen Akzenten. Der Wein bietet einen sehr langen und anregenden Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Ideal für die asiatische Küche.
7. **Serviertemperatur:** 12-14°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 8,2 g/l, 23,0 g/l



“Gretchen” Martinsthaler Riesling Spätlese feinfruchtig



Feinfruchtig



100% Riesling



Reiches Aroma Bukett, reife Zitrusfrüchte, Mango und Aprikose, ausgewogen, frisch, fruchtig mit subtilen Säure, harmonisches Restzucker



Vorspeisen, Oliven, getrocknete Tomaten, Ziegenkäse, Obst und Desserts, Wild und Geflügel



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Langenberg - die Weinlage liegt im Steilhang auf dem sich von Westen nach Süden drehenden Martinsthaler Berg. Die westlichen Böden in Dorfnähe sind Schieferverwitterungsböden und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lößanteil geprägt. Charakteristisch für die Rieslingweine aus dieser Lage ist ein an Birnen und Pfirsich bis Aprikose erinnerndes Bouquet. Hier wachsen elegante Weine mit viel Frucht, mineralischer Würze und sehr guter Lagerfähigkeit
3. **Hektarertrag:** 45-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Der Wein zeichnet sich durch ein reiches Aromabukett, reife Zitrusfrüchte, Mango und Aprikose aus. Auf dem Gaumen ist der Wein sehr ausgewogen: frisch, fruchtig mit einer subtilen Säure. Die Süße ist harmonisch und ausbalanciert. Langer Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Idealer Wein für Vorspeisen, Oliven, getrocknete Tomaten, Ziegenkäse, Obst und Desserts. Er harmonisiert hervorragend mit Wild und Geflügel.
7. **Serviertemperatur:** 12-14°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 8,0% vol, 7,5 g/l, 75,0 g/l



Rauenthaler Steinmächer Weißburgunder



Trocken



100% Weißburgunder



Frisch, fruchtig, mineralisch, leichte Säure, Geschmack von Zitrusfrüchten



Fischgerichte, vegetarische Küche

1. **Rebsorte:** 100% Weißburgunder
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Ein sehr gut ausbalancierter Wein. Auf der Nase frisch und fruchtig. Auf den Gaumen mineralisch mit einer leichten Säure gepaart mit einem dezenten Geschmack von Zitrusfrüchten. Leichter Abgang.
6. **Serviertemperatur:** 10-12°C
7. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 5,3 g/l, 5,8 g/l





Rheingau Riesling Kabinett trocken



Trocken



100% Riesling



Vegetative und würzigen Note, Kräuteraromen, elegante Mineralität, fruchtig betonte Säure



Idealer Wein sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Keine Maischestandzeit, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase eine vegetative Note mit dezenten Kräuteraromen. Auf dem Gaumen elegante Mineralität mit einer fruchtig betonten Säure, charakteristisch für den Riesling, gepaart mit einer weichen, würzigen Note. Leichter Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Idealer Wein sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,9 g/l, 6,4 g/l





Rauenthaler Steinmächer Rosé



Trocken



70% Spätburgunder, 30% Acalon



Frisch, leicht mit feiner Säure, schönes Fruchtbukett mit Erdbeeraromatik



Der ideale Aperitif, leichte Gemüsevorspeisen, leichte sommerliche Küche

1. **Rebsorte:** 70% Spätburgunder, 30% Acalon
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Keine Maischestandzeit, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Der Inbegriff von Frische und Leichtigkeit. In der Nase ein schönes Fruchtbukett mit dezenter Erdbeeraromatik. Auf dem Gaumen ein erfrischender, subtiler und fruchtiger Geschmack. Wein für jeden Anlass. Feine Säure, weich und sanft im Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Der ideale Aperitif, passt aber auch zu leichten Gemüsevorspeisen, perfekter Begleiter für sommerliche, leichte Küche.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,1 g/l, 7,8 g/l





Martinsthaler Riesling QbA trocken



Trocken



100% Riesling



Vegetative Note mit Kräutearomen, mineralisch und würzig mit einer gut ausbalancierten Säure



Idealer Essensbegleiter sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Überwiegend Rödchen - Die Lage wurde benannt nach dem 1151 gegründeten Kloster Rode und dem gleichnamigen Dorf. Heute erinnert nur noch eine kleine Kapelle daran, dass hier einst ein Wallfahrtskloster stand. Das Martinsthaler Rödchen ist nach Süden ausgerichtet und hat dadurch ganzjährig Sonneneinstrahlung. Tiefgründige Böden von Lößlehen und Löße bis tertiäre Mergel- und Tonböden lassen gehaltvolle Weine reifen, die durch ihre frische Mineralität stets eine gewisse Leichtigkeit mit sich bringen. Häufig finden wir hier Aromen, die an grüne Äpfel und Zitrusfrüchte erinnern. In trockenen Jahren erzielen wir hier die besten Ergebnisse, da genügend Feuchtigkeit im Boden verbleibt.
3. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase eine vegetative Note mit dezenten Kräutearomen kombiniert mit frischen gelben Früchten. Auf dem Gaumen mineralisch und würzig mit einer gut ausbalancierten und eingebundenen Säure. Leichter Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Idealer Essensbegleiter sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,2 g/l, 8,6 g/l





Martinsthaler Riesling QbA halbtrocken



Halbtrocken



100% Riesling



Dezente Fruchtaromen mit einer leichten Kräuternote und Säure, mineralisch



Idealer Essensbegleiter für jede Gelegenheit, harmonisiert gut mit Fischgerichten

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Ein sehr gut ausbalancierter Wein. In der Nase dezente Fruchtaromen mit einer leichten Kräuternote. Auf dem Gaumen mineralisch mit einer leichten Säure gepaart mit reifen gelben Früchten. Langer Abgang.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Ein sehr gut ausbalancierter Wein. In der Nase dezente Fruchtaromen mit einer leichten Kräuternote. Auf dem Gaumen mineralisch mit einer leichten Säure gepaart mit reifen gelben Früchten. Langer Abgang.
6. **Serviertvorschlag:** Der Wein ist idealer Essensbegleiter für jede Gelegenheit. Sehr gut harmonisiert er mit Fischgerichten.
7. **Serviertemperatur:** 8-10°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,4 g/l, 15,7 g/l





Martinsthaler Riesling Kabinett mild



Mild



100% Riesling



Reiches Bukett von Fruchtaromen, gelbe Früchte, frische Säure, ausgeglichen durch den Restzucker



Süße, saure, scharfe und salzige Gerichte, harmoniert mit Obstsalat, Ananas und Grapefruit

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Rödchen. Die Lage wurde benannt nach dem 1151 gegründeten Kloster Rode und dem gleichnamigen Dorf. Heute erinnert nur noch eine kleine Kapelle daran, dass hier einst ein Wallfahrtskloster stand. Das Martinsthaler Rödchen ist nach Süden ausgerichtet und hat dadurch ganztägig Sonneneinstrahlung. Tiefgründige Böden von Lößlehen und Löße bis tertiäre Mergel- und Tonböden lassen gehaltvolle Weine reifen, die durch ihre frische Mineralität stets eine gewisse Leichtigkeit mit sich bringen. Häufig finden wir hier Aromen, die an grüne Äpfel und Zitrusfrüchte erinnern. In trockenen Jahren erzielen wir hier die besten Ergebnisse, da genügend Feuchtigkeit im Boden verbleibt.
3. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase ein reiches Bukett von Fruchtaromen. Auf dem Gaumen eine lebendige, frische Säure, ausgeglichen durch den vorhandenen Restzucker gepaart mit reifen gelben Früchten. Leichter Abgang.
6. **Serviertvorschlag:** Der Wein ist ein idealer Begleiter sowohl zu Süßspeisen als auch zu kräftigem Käse. Er harmoniert hervorragend mit Obstsalat, Ananas und Grapefruit.
7. **Serviertemperatur:** 9-11°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 9,5% vol, 8,8 g/l, 49,3 g/l





Martinsthaler Riesling QbA halbtrocken



Halbtrocken



100% Riesling



Vegetative Note mit Kräuteraromen, mineralisch und würzig mit einer gut ausbalancierten Säure



Idealer Essensbegleiter sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 85 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Maischestandzeit von 4-8 Stunden, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Ein sehr gut ausbalancierter Wein. In der Nase dezente Fruchtaromen mit einer leichten Kräuternote. Auf dem Gaumen mineralisch mit einer leichten Säure gepaart mit reifen gelben Früchten. Langer Abgang.
6. **Serviertvorschlag:** Der Wein ist idealer Essensbegleiter für jede Gelegenheit. Sehr gut harmonisiert er mit Fischgerichten.
7. **Serviertemperatur:** 8-10°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,5 g/l, 14,3 g/l





Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA feinfruchtig



Feinfruchtig



100% Spätburgunder



Fruchtigkeit, dezente Restsüße, mild und sanft, leichte und harmonische Tannine



Rostbraten, alle Wildgerichte und Käse

1. **Rebsorte:** 100% Spätburgunder
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 40-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Etwa 14-tägige Maischegärung, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Die Fruchtigkeit vollreifer Beeren verwöhnt Nase und Gaumen. Durch seine dezente Restsüße erhält er einen milden, samtigweichen Körper. Leichte und harmonische Tannine runden die elegante Burgunderart des Weines ab.
6. **Serviertvorschlag:** Dieser Wein empfiehlt sich zu Rostbraten, allen Wildgerichten und Käse.
7. **Serviertemperatur:** 14-18°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,0% vol, 5,2 g/l, 21,7 g/l





Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA feinherb



Feinherb



100% Riesling



Fruchtig und elegant, dezente Fruchtsüße, Aromen wie Kirsche, Himbeeren, kräutige Nuancen



Pizza, Pasta und Geflügelgerichte

1. **Rebsorte:** 100% Spätburgunder
2. **Weinlage:** Große Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 40-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Etwa 14-tägige Maischegärung, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Fruchtiger, eleganter Spätburgunder mit dezenter Fruchtsüße. In der Nase zeichnet sich der Wein durch Aromen wie Kirsche, Himbeeren und kräutiger Nuancen aus. Am Gaumen erkennbare Frische, Frucht und zarte Restsüße.
6. **Serviovorschlag:** Guter Begleiter zu Pizza, Pasta und Geflügelgerichten.
7. **Serviertemperatur:** 14-18°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 6,0 g/l, 11,3 g/l





Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder QbA trocken



Trocken



100% Spätburgunder



Beerenaromen, dezente Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe



Rostbraten, Wildgerichte

1. **Rebsorte:** 100% Spätburgunder
2. **Weinlage:** Große Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 40-50 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Etwa 14-tägige Maischegärung, die Trauben werden sanft gepresst.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase Beerenaromen. Als Gegengewicht stehen eine dezente Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe.
6. **Serviervorschlag:** Dieser Wein empfiehlt sich zu Rostbraten und Wildgerichten.
7. **Serviertemperatur:** 14-18°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 5,0 g/l, 6,2 g/l





Raenthaler Steinmächer Riesling QbA trocken



Trocken



100% Riesling



Vegetative Note, Kräuteraromen, frisch, mineralisch, würzig mit einer gut ausbalancierten Säure



Idealer Essensbegleiter sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Großlage Raenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 85 hl/ha
4. **Vinifikation:** Bei nicht optimalem Lesegut wird von Hand vorselektioniert, darauf folgt Maschinenlese. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Bei diesen Weinen arbeiten wir ausschließlich mit Reinzuchthefen.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase eine vegetative Note mit dezenten Kräuteraromen kombiniert mit frischen gelben Früchten. Ein trockener, intensiv- fruchtiger Weißwein. Auf den Gaumen mineralisch und würzig mit einer gut ausbalancierten und eingebundenen Säure. Leichter Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Idealer Essensbegleiter sowohl für die gut bürgerliche Küche als auch für die Sterneküche. Ein Wein für jeden Anlass.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,5% vol, 7,5 g/l, 6,1 g/l





Rauenthaler Steinmächer Rieslingn QbA fruchtig



Fruchtig



100% Riesling



Reiches Bukett von Fruchtaromen, lebendige, frische Säure



Süße, saure, scharfe und salzige Gerichte



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Großlage Rauenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 85 hl/ha
4. **Vinifikation:** Bei nicht optimalem Lesegut wird von Hand vorselektioniert, darauf folgt Maschinenlese. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Bei diesen Weinen arbeiten wir ausschließlich mit Reinzuchtheften.
5. **Sensorische Eigenschaften:** In der Nase ein reiches Bukett von Fruchtaromen. Auf dem Gaumen eine lebendige, frische Säure, ausgeglichen durch den vorhandenen Restzucker. Leichter Abgang.
6. **Serviertvorschlag:** Der Wein ist ein idealer Begleiter für süße, aber auch deftige Gerichte.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 10,1% vol, 6,9 g/l, 28g/l



Raenthaler Steinmächer Riesling QbA halbtrocken



Halbtrocken



100% Riesling



Dezente Fruchtaromen, Kräuternote, fruchtig, mineralisch mit einer leichten Säure



Idealer Essensbegleiter für jede Gelegenheit, Fischgerichte

1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** Großlage Raenthaler Steinmächer
3. **Hektarertrag:** 85 hl/ha
4. **Vinifikation:** Bei nicht optimalem Lesegut wird von Hand vorselektioniert, darauf folgt Maschinenlese. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Bei diesen Weinen arbeiten wir ausschließlich mit Reinzuchthefen.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Ein sehr gut ausbalancierter Wein. In der Nase dezente Fruchtaromen mit einer leichten Kräuternote. Auf dem Gaumen mineralisch mit einer leichten Säure gepaart mit reifen gelben Früchten. Langer Abgang.
6. **Serviovorschlag:** Der Wein ist idealer Essensbegleiter für jede Gelegenheit. Sehr gut harmoniert er mit Fischgerichten.
7. **Serviertemperatur:** 10-12°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 11,0% vol, 6,9 g/l, 12,0 g/l





Martinsthaler Wildsau Spätburgunder Weißherbst BRUT



Brut



100% Spätburgunder



Frisch, fruchtig, harmonisch



Dieser Tropfen ist der ideale Aperitif



1. **Rebsorte:** 100% Spätburgunder
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Keine Maischestandzeit, die Trauben werden sanft gepresst. Es ist ein Fassgärungs-Sekt.
5. **Sensorische Eigenschaften:** Dieser Weißherbstsekt präsentiert sich sehr frisch und saftig mit deutlicher Beerenaromatik. Im Geschmack sehr harmonisch, lebendig und fruchtig.
6. **Serviovorschlag:** Dieser Tropfen ist der ideale Aperitif.
7. **Serviertemperatur:** 8-9°C



Martinsthaler Wildsau Riesling Extra BRUT



Extra Brut



100% Riesling



Leichte Zitrusaromen, feine Würze, frisch, fruchtig, spritzig, feine Perlage



Idealer Aperitif



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Keine Maischestandzeit, die Trauben werden sanft gepresst. Versektet in traditioneller Flaschengärung (9 Monate).
5. **Sensorische Eigenschaften:** Leichte Zitrusaromen und eine feine Würze. Sehr charmante und zugleich frische Nase, fruchtig, spritzig und gut trocken. Sehr feine Perlage.
6. **Serviovorschlag:** Dieser Tropfen ist der ideale Aperitif.
7. **Serviertemperatur:** 8-9°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 5,8 g/l, 3,0 g/l



Martinsthaler Wildsau Riesling BRUT



Brut



100% Riesling



Frisch, fruchtig gepaart mit feiner Restsüße, feine Perlage



Idealer Aperitif



1. **Rebsorte:** 100% Riesling
2. **Weinlage:** 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. **Hektarertrag:** 65-70 hl/ha
4. **Vinifikation:** Handvorselektion, die Blätter werden entfernt und unreife Trauben abgeschnitten. Die danach erfolgte Maschinenlese ermöglicht den optimalen Reifezeitpunkt abzuwarten und schlagkräftig agieren zu können. Nur 100% gesunde Trauben kommen in den Keller zur Verarbeitung. Keine Maischestandzeit, die Trauben werden sanft gepresst. Versektet in traditioneller Flaschengärung (9 Monate).
5. **Sensorische Eigenschaften:** Der Sekt beeindruckt durch frische, fruchtige Riesling-Art gepaart mit feiner Restsüße. Sehr feine Perlage.
6. **Serviovorschlag:** Dieser Tropfen ist der ideale Aperitif.
7. **Serviertemperatur:** 8-9°C
8. **Alkoholgehalt/ Gesamtsäure/ Restzucker:** 12,5% vol, 5,8 g/l, 9,3 g/l



FAUST

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

Weinverkaufszeiten:
montags bis freitags: 14:00 Uhr bis 19:00
Uhr samstags: 11:00 Uhr bis 17:00
Uhr Außerhalb dieser Zeiten bitten wir um telefonische Terminvereinbarung.

www.weingut-faust.de
www.facebook.com/weingutfaust

design by www.piotrkwasny.pl