Auf den Geschmack gekommen?

Charta-Rieslinge und Profilweine vom Mittelrhein mit dem Siegel für geprüfte Qualität erhalten Sie:

- bei ausgesuchten Gastronomen und Restaurants
- über die Webseite www.riesling-charta.com
- oder direkt beim Charta-Winzer



Mittelrhein-Wein e.V. Dolkstraße 19 • 56346 St. Goarshausen Tel. 06743/1585 info@mittelrhein-wein.com www.riesling-charta.com info@riesling-charta.com

Mit freundlicher Unterstützung durch





Meister ihres Fachs: Die Charta-Winzer

Die Arbeit im Weinberg ist ein kreativer Schaffensprozess. Charta-Winzer sind Künstler, die mit Tradition, Können und Herzblut ihren Riesling zum Kulturgut veredeln.

Wählen Sie Ihren Charta-Winzer aus:

Weingut Bahles, Kaub

Weingut und Destillerie Fetz, Dörscheid

Weinhaus »Zur Fledermaus«, Bacharach

Weingut Klein, Oberheimbach

Weingut Königshof, Boppard

Weingut Lorenz, Boppard

Weingut Klemens Persch, Oberwesel

Weingut Winfried Persch, Oberwesel

Weingut Ratzenberger, Bacharach

Weingut Scheidgen, Hammerstein

Weingut Stahl, Oberwesel

Weingut Weiler-Fendel, Oberwesel

Fördernde Mitglieder:

Gasthaus Stahl, Oberwesel

FETZ - DAS LORELEY HOTEL, Dörscheid

Das Obere Mittelrheintal **UNESCO-Welterbe**

Hier sind unsere Charta-Winzer zu Hause.





Aus Liebe



www.riesling-charta.com

Einzigartig im Geschmack

An den Steilhängen des Mittelrheins wird nach alter Tradition im Terrassenbau einer der weltweit besten Rieslinge erzeugt. Die Winzer sind stolz auf ihr Können und ihr Wissen, das sie von Generation zu Generation weitergeben. Sie schätzen die Vorzüge der idealen Lage und legen Wert auf sorgfältige Handarbeit.

Damit dies so bleibt, haben sich die qualitätsbewussten Winzer der Region zur Mittelrhein Riesling Charta zusammengeschlossen. Sie verpflichten sich in diesem Kodex zur Einhaltung einheitlicher Qualitätsrichtlinien und zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft. Dazu haben sie einen Charta-Fonds eingerichtet, in den ein Anteil vom Verkaufserlös einfließt.

Der Charta-Riesling zeichnet sich durch eine streng geregelte Erzeugung aus: Vom Rebschnitt über die Ernte bis zur Abfüllung bleibt alles in der Hand des Winzers. Zudem sind ausschließlich auf dem Gebiet des Mittelrheins gelegene Betriebe zur Erzeugung berechtigt.

Geprüfte Qualität: Charta Rieslinge

Charta-Rieslinge erkennen Sie am Gütesiegel der Mittelrhein Riesling Charta auf dem Etikett. Das Charta-Siegel kennzeichnet einen von Hand gelesenen Riesling, der in Geschmack, Qualität und Naturverbundenheit einzigartig ist.

Charta-Rieslinge sind ehrliche Weine. Sie reifen natürlich und werden zu 100 Prozent aus Rieslingtrauben erzeugt. Die Weine können von trocken bis edelsüß ausgebaut sein. Auf künstliche Eingriffe verzichten die Charta-Winzer jedoch zugunsten einer Reifung, die lediglich von drei Faktoren bestimmt ist: Natur, Jahrgang und Handarbeit.



Typisch Mittelrhein: Profilweine mit Charakter

Zentrales Herzstück der Charta sind drei Profilweine:

- Handstreich
- Felsenspiel
- Meisterstück

Sie stehen als Spitzenprodukte des Mittelrheins jeweils für einen Wein-Typ und unterscheiden sich durch ihren Alkoholgehalt und ihre Restsüße.

Ob filigran-feinfruchtig (Handstreich), ausgewogen (Felsenspiel) oder vollmundig (Meisterstück) – jeder hat ein eigenes Profil. Und einen unverwechselbaren Charakter. Denn jeder Charta-Winzer erzeugt »seinen« Profilwein mit eigener sensorischer Note.

Probieren Sie es aus!





Handstreich ist ein moderner, filigraner, feinfruchtiger Riesling, der den Gaumen und die Herzen in kürzester Zeit erobert. Ideal für den Genuss zwischendurch, am Mittag oder zum leichten Abendessen.



Felsenspiel®



Felsenspiel ist ein ausgewogener, fein abgestimmter Riesling, der immer und zu fast allen Gerichten passt. Er umspielt den Gaumen und verwöhnt mit einem feinsinnigen Geschmack. Der perfekte Riesling für alle Fälle.





Meisterstück ist ein vollendeter trockener Riesling, vollmundig und nachhaltig im Geschmack. Ihm wendet man sich bewusst zu. Er verdient volle Aufmerksamkeit. Er möchte genossen werden – eben ein echtes Meisterstück.