



VINIFIKATION LUDWIGSHÖHE  
EDENKOBEN

Versand-Liste 2021



## 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

- STAATSEHRENPREISE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ(LWK) 2012 / 2014 / 2015 / 2016 / 2017 / 2019 / 2020
- GROSSER STAATSEHRENPREIS DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ(LWK) 2013 / 2018
- TOP 100 - DIE BESTEN WEINERZEUGER, DLG BUNDESWEINPRÄMIERUNG 2020 PLATZ 27



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 2020“ steht Vinification Ludwigshöhe auf Platz 27.

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 „Traditionscuvée“).



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 2021.*

**sommer weiß** - Weißwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Silvaner, 86° | Sauvignon Blanc, 68°

Bestell-Nr.: 77      Flasche: 75 cl      Preis (incl. Mwst): 6,40 €

**sommer rosé** - Roséwein Cuvée, feinherb

- **Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, 81° | Merlot, 78°

Bestell-Nr.: 87      Flasche: 75 cl      Preis (incl. Mwst): 6,40 €



## DIE CUVÉES FÜR DEN TÄGLICHEN GENUSS

**wild** - Rotwein Cuvée, feinherb

*harmoniert besonders gut mit rotem, kurzgebratenem Fleisch wie auch mit Schmorbraten. Überhaupt: der ideale Essensbegleiter.*



- **Jahrgang:** 2019
- **Rebsorten:** Cabernet Cubin | Frühburgunder | Merlot
- **Alkohol:** 13,5 % vol
- **Restsüße:** 8,1 g/l
- **Säure:** 5,1 g/l
- **Prämierungen:**  
2021 gold - LWK  
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



**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:** 2019
- **Rebsorten:** Riesling | Sauvignon Blanc
- **Alkohol:** 12,5 % vol
- **Restsüße:** 7,6 g/l
- **Säure:** 6,8 g/l
- **Prämierungen:**  
2020 gold - LWK  
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz  
2020 silber - DLG  
Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft



Bestell-Nr.: 88    Flasche: 75 cl    Preis (incl. MwSt): 9,40 €

Bestell-Nr.: 78    Flasche: 75 cl    Preis (incl. MwSt): 7,80 €

## DIE SÜDPFÄLZER TRADITIONS-CUVÉE:

### TRADITION - Weißwein Cuvée, feinherb

*Die Cuvée Tradition: Im Aroma beerig, 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.

**Südpfalz** Das Alter der Reben und die Mächtigkeit des Bodens verleihen dem Wein Ruhe und Fülle und spiegeln so das traditionelle Geschmacksbild der Südpfalz wieder.



- **Jahrgang:** 2020
- **Rebsorten:** Chardonnay, 94° | Riesling, 90°

Bestell-Nr.: 71    Flasche: 75 cl    Preis (incl. MwSt): 8,50 €



ROTWEINE



Rotwein Cuvée trocken  
Rebsorten Merlot, 105° | Cabernet Sauvignon, 100° | Spätburgunder, 96°  
Bestell-Nr.: rot nr1 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,90 €



Rotwein Cuvée feinfruchtig  
Rebsorten Merlot, 105° | Cabernet Sauvignon, 100° | Frühburgunder, 98°  
Bestell-Nr.: rot nr2 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 13,90 €

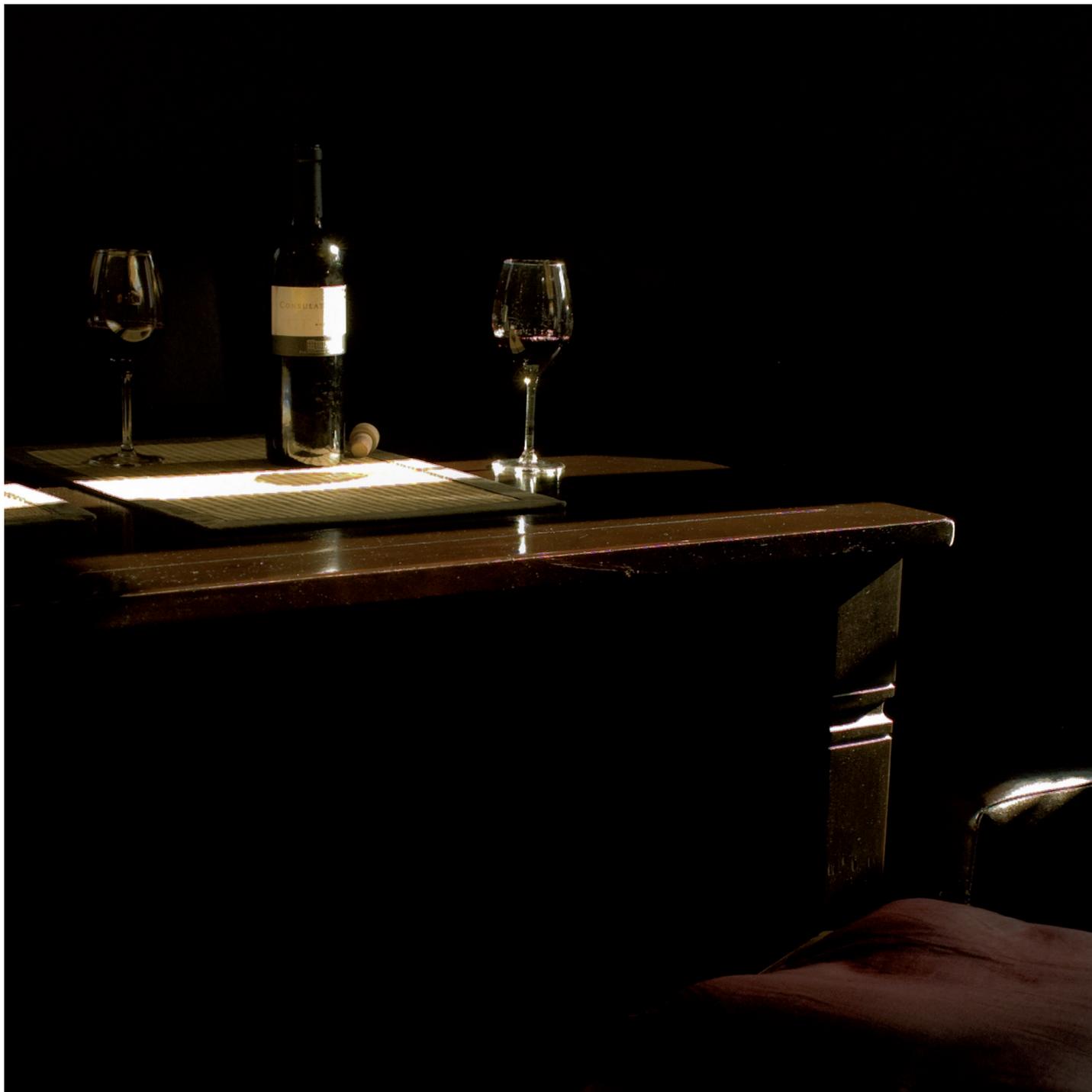
WEISSWEINE



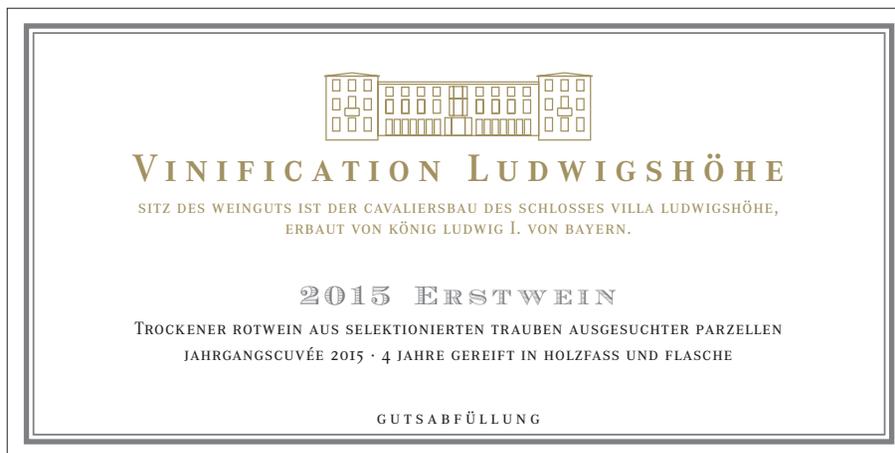
Weißwein Cuvée trocken  
Rebsorten Grauer Burgunder, 104° | Weißer Burgunder, 95°  
Bestell-Nr.: weiß nr1 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 12,10 €



Weißwein Cuvée feinfruchtig  
Rebsorten Weißer Burgunder, 95° | Chardonnay, 94°  
Bestell-Nr.: weiß nr2 Flasche: 75 cl Preis (incl. Mwst): 12,10 €



## ERSTWEIN



ERSTWEIN - Jahrgangscuvée 2015 - der beste Wein dieses Jahrgangs, trocken

*Eine Assemblage der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot des Jahrgangs 2015.*

*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, 102° | Merlot, 108°

- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 4,4 g/l
- **Säure:** 5,0 g/l
- **Alkohol:** 14 % vol

Bestell-Nr.: erst15      Flasche: 75 cl      Preis (incl. Mwst): 24,80 €

### Prämierungen:

- 2019 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2018 gold - DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft
- 2018 Vinum Rotweinpreis, Finalrunde
- 2018 Meiniger Rotweinpreis, 90 Punkte



## CUVÉE EXTRA



CUVÉE EXTRA - Lagencuvée Jahrgang 2015, 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, 102° | Merlot, 108°
- **Lage:** St. Martiner Baron
- **Restsüße:** 44,0 g/l
- **Säure:** 5,5 g/l
- **Alkohol:** 12,0 % vol

Bestell-Nr.: extra15      Flasche: 75 cl      Preis (incl. Mwst): 24,80 €

### Prämierungen:

- 2018 gold - LWK Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- 2019 gold - DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft



***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](http://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](http://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 Deutschland (bei Inseln und Ausland zzgl. Mehrkosten)

## Bestellungen sind möglich per:

- Telefon 06323 / 804-615
- Telefax 06323 / 804-426
- eMail weingut@vinification.de
- **Web-Shop** [www.vinification.de](http://www.vinification.de)

**Verpackung:** 6er-Kartons

## 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

## Verkaufszeiten in St. Martin:

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

## Versand-Liste 2021

*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 vinifikation ludwigshöhe

### *Stammhaus/Sitz:*

Villastraße 62  
D-67480 Edenkoben

Telefon 0 63 23 / 804-615

[www.vinifikation.de](http://www.vinifikation.de)  
[weingut@vinifikation.de](mailto:weingut@vinifikation.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