



**PETER LEHMANN
BAROSSA SHIRAZ 2022
AUSTRALIEN**

Das Weingut Peter Lehmann Wines liegt im Barossa Valley im Süden Australiens und zählt zu den bekanntesten und traditionsreichsten Weinbetrieben der Region. Es wurde im Jahr 1979 von Peter Lehmann gegründet.

Das Barossa Valley ist eine der ältesten und renommiertesten Weinregionen Australiens mit mediterranem Klima: heiße, sonnige Tage und kühle Nächte unterstützen eine gleichmäßige Reife der Trauben.

Im Barossa Shiraz werden ausschließlich die besten und reifsten Trauben verarbeitet. Der Wein reift etwa 12 Monate in kleinen Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Im Glas zeigt der Shiraz eine tiefdunkle, fast undurchlässige Rotfarbe – typisch für kräftige Shiraz-Weine, die schon visuell eine hohe Konzentration und Reife ankündigt.

In der Nase offenbart sich ein intensives Fruchtaroma von dunklen Beeren, vor allem Pflaumen und schwarzen Kirschen, begleitet von warmen Gewürznoten wie Pfeffer, Nelken sowie einem Hauch Vanille und Mokka aus dem Eichenholz-Ausbau.

Am Gaumen ist der Wein trocken ausgebaut und zeigt eine kraftvolle, aber zugleich harmonische Struktur. Die Tannine sind präsent, aber weich eingebunden, was dem Wein eine seidige Textur verleiht. Die Säure ist ausgewogen und sorgt für Frische, ohne den kräftigen Charakter zu stören.

Wir finden: Balsam für die Sinne.



Kategorie: Rotwein
Weingut: Peter Lehmann
Geschmack: trocken
Anbaugebiet: Barossa Valley
Land: Australien
Rebsorte: Shiraz
Trinktemperatur: ca. 16-18°C
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Passt ideal zu: Lamm, Rind, Wild, Pasta, Käse und als großartiger Solist

Liebe Weinentdecker,
weilersagen lohnt sich!
Sie sind zufrieden mit unserer
Weinauswahl im Paket?

Dann empfehlen sie uns weiter.

Für jeden neuen Weinentdecker, der
aufgrund ihrer Empfehlung ein
Jahresabo abschließt, erhalten sie eine
attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:
Jeder neue Entdecker erhält
sein erstes Paket
GRATIS.

Hashtag: Wein verbindet



REWE RIchrath Supermärkte GmbH + Co. OHG
Im Rauland 132-134
50127 Bergheim
Telefon: 02271 / 79510
Telefax: 02271 / 7951119
www.richrath-weinentdecker.de
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN- ENTDECKUNGEN DES MONATS



MÄRZ 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

herzlich willkommen zur März-Ausgabe des Weinentdeckers im Jahre 2026.

Der März ist ein Monat des Übergangs – zwischen Winter und Frühling, zwischen Rückzug und Aufbruch. Er bringt frische Energie, erste Sonnenstrahlen und die leise Vorfreude auf den Frühling. Die Tage werden heller, die Natur erwacht – und auch im Glas darf es lebendiger, ausdrucksstärker und zugleich genussvoll unkompliziert werden.

In diesem Monat nehmen wir Sie mit auf eine kleine Reise zwischen Aufbruch und Wärme. Freuen Sie sich zunächst auf einen spannenden **Grünen Veltliner aus Rheinhessen** – eine Rebsorte, die man eigentlich vor allem mit Österreich verbindet. Hier zeigt sich jedoch eine ganz eigene Handschrift: frisch, präzise und mit feiner Würze – perfekt für die ersten milden Abende und die leichte Frühlingküche.

Als kraftvollen Gegenpol entdecken Sie einen **Shiraz aus Australien**. Mit seiner intensiven Frucht, würzigen Noten und angenehmer Tiefe bringt er Wärme ins Glas und passt wunderbar zu den noch kühleren Märztagen, wenn man es sich gerne gemütlich macht.

Probieren und diskutieren Sie die Weine aus diesem Weinentdecker-Paket.

Viel Trinkspaß wünschen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an info@rewe-richrath.de



STRUB GRÜNER VELTLINER 2024 RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND

Ein Grüner Veltliner aus Rheinhessen? Was in Österreich längst zur großen Tradition gehört, ist in Deutschlands größtem Weinanbaugebiet noch immer eine faszinierende Ausnahmeerscheinung – und genau das macht diesen Wein von Sebastian Strub so spannend.

Die Rebsorte stellt hohe Ansprüche an Standort und Ausbau. Dass sie in den kalk- und lössgeprägten Böden Rheinhessens eine so eigenständige Interpretation findet, zeugt vom Mut und Können des Winzers.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem klaren, hellen Gelb mit zart grünlichen Reflexen – ein erster Hinweis auf seine Lebendigkeit. In der Nase entfaltet sich ein animierendes Aromenspiel: frische grüne Äpfel, saftige Birne und ein Hauch von Zitruszeste. Dahinter schwingt die für den Grünen Veltliner so typische Würze mit feinem weißen Pfeffer, etwas Kräuterwürze und eine dezente mineralische Note, die an nassen Stein erinnert.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein präzise und elegant. Eine lebendige, gut eingebundene Säure trägt die Fruchtaromen und verleiht dem Wein Frische und Zug. Die Textur ist fein und saftig zugleich, mit einer angenehmen Cremigkeit.

Besonders bemerkenswert ist die Balance zwischen Frucht, Würze und Mineralität – nichts drängt sich in den Vordergrund, alles wirkt harmonisch und klar definiert. Der Abgang ist lang und animierend, geprägt von einer feinen Pfeffernote und einer salzigen Mineralität, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

Dieser Veltliner ist kein lauter Exot, sondern eine stilvolle, selbstbewusste Interpretation einer großen Rebsorte auf rheinhessischem Boden.

Ein Wein für Entdecker – und für alle, die erleben möchten, wie spannend Rheinhessen abseits der bekannten Pfade schmecken kann.

Kategorie: Weißwein
Weingut: Sebastian Strub
Geschmack: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Land: Deutschland
Rebsorte: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 8-10°C
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Passt ideal zu:
Wiener Schnitzel, Fisch,
Sushi, hellem Fleisch und
Salaten

