



Auf unseren Granit-Gneis-Verwitterungsböden fühlt sich die Burgunderfamilie - Blauer Spätburgunder, Grau-, Weißburgunder und Chardonnay - sehr wohl und reift jedes Jahr zu edlen Tropfen heran. Aber auch die Sorten Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer gedeihen an den Südhängen des Glottertales, die zu den steilsten und höchst gelegenen Weinbergen in ganz Deutschland zählen. Unsere 60 Hektar Rebfläche erstrecken sich über die beiden Einzellagen "Roter Bur" und "Eichberg". Neben feinen Weinen bieten wir fruchtige

Das Markenzeichen und Garant für die Spitzenqualität der Glottertäler Weine ist der Rote Bur. Was aber hat es mit dieser legendären Gestalt auf sich? Und warum hat er unserer Steillage im Osten vom Glottertal und sogar unserem Unternehmen seinen Namen gegeben? Dahinter steht ein großes Stück Geschichte.

Oder ist es nur eine Legende?

Heute noch erzählt man sich, dass August Ganter, der Bauer vom Rotburenhof, den alle als Roter Bur kannten, im Jahr 1820 als erster Spätburgunder auf der nach Süden ausgerichteten Talseite angepflanzt hat. Der Überlieferung nach waren einige der besten Parzellen dieser Steillage in seinem Besitz und brachten damals schon Weine mit besonderem Charakter hervor.



Nachdem die Reben der besagten Steillage im Jahr 1958 in den Besitz der Winzergenossenschaft übergegangen waren, erhielt die gesamte Weinlage den Namen Roter Bur. Seitdem wurden die Weine aus dieser Lage von unserem Kellermeister besonders weiterentwickelt. Daraus hervorgegangen ist unser Markenprodukt – ein Spätburgunder Weißherbst, der den Glottertäler Wein im letzten Jahrhundert in ganz Deutschland berühmt gemacht hat. Das erklärt vielleicht auch, warum es sich beim Roten Bur nicht unbedingt um einen Rotwein handeln muss, wie fälschlicherweise oft angenommen wird.



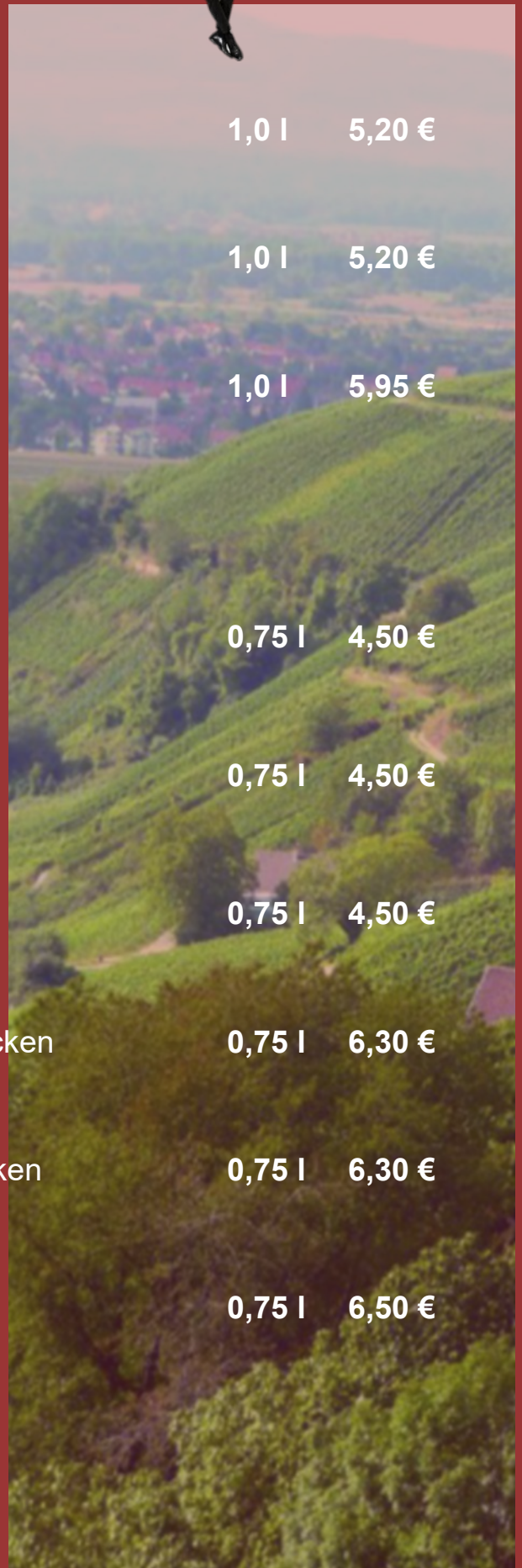


Liter-Flaschen

2016 Grauburgunder, trocken, QbA Glottertäler Eichberg 13,5% vol. Sre.: 5,8 g/l, Rz.: 5,5 g/l	1,0 l	5,20 €
2016 Spätburgunder Weißherbst, QbA Glottertäler Eichberg 12,0% vol. Sre.: 6,2 g/l, Rz.: 20,8 g/l	1,0 l	5,20 €
2015 Spätburgunder Rotwein, QbA Glottertäler Eichberg 12,5% vol. Sre.: 5,3 g/l, Rz.: 17,7 g/l	1,0 l	5,95 €

WEISS

2016 Rivaner, trocken, QbA Glottertäler Eichberg 12,0% vol. Sre.: 5,4 g/l, Rz.: 5,2 g/l	0,75 l	4,50 €
2016 Müller Thurgau, Kabinett Glottertäler Eichberg 10,5% vol. Sre.: 5,5 g/l, Rz.: 23,6 g/l	0,75 l	4,50 €
2016 Gutedel, Kabinett, trocken, Glottertäler Eichberg 11,5% vol. Sre.: 5,2 g/l, Rz.: 6,0 g/l	0,75 l	4,50 €
2016 Pinot Blanc de Noir, Kabinett trocken Glottertäler Eichberg 13,5% vol. Sre.: 5,4 g/l, Rz.: 5,6 g/l	0,75 l	6,30 €
2016 Weißer Burgunder, Kabinett trocken Glottertäler Eichberg 12,5% vol. Sre.: 5,7 g/l, Rz.: 6,7 g/l	0,75 l	6,30 €
2016 Gewürztraminer, Kabinett Glottertäler Eichberg 12,5% vol. Sre.: 5,1 g/l, Rz.: 29,4 g/l	0,75 l	6,50 €





CharakterArt

ROSÉ

2016 Spätburgunder Rosé, QbA, trocken
Glottertäler Eichberg
12,5% vol. Sre.: 6,2 g/l, Rz.: 5,9 g/l

0,75 l 5,80 €

2016 Spätburgunder Rosé, QbA, feinherb
Glottertäler Eichberg
12,0% vol. Sre.: 5,7 g/l, Rz.: 14,2 g/l

0,75 l 5,80 €

2014 Scheffelwein Rotling, Kabinett trocken
Glottertäler **Roter Bur**
12,0% vol. Sre.: 6,1 g/l, Rz.: 7,0 g/l



0,75 l 6,95 €

ROT

2015 Spätburgunder Rotwein, QbA
Glottertäler Eichberg
13,0% vol. Sre.: 5,0 g/l, Rz.: 14,5 g/l

0,75 l 5,95 €



2016 Spätburgunder Rotwein, trocken
Glottertäler **Roter Bur *Das Original**
13,5% vol. Sre.: 5,3 g/l, Rz.: 5,3 g/l



0,75 l 6,90 €

SECCO

Glottertäler Secco rot
Roter Perlwein vom Spätburgunder

0,75 l 5,95 €

In der Farbe dunkles Rubin. Im Geruch nach Brombeeren und Kirschen, auf der Zunge prickelnd, mit angenehmem Gerbstoff und Süße im Abgang.
11,5% vol. Sre.: 5,0 g/l, Rz.: 31,6 g/l

Glottertäler *Fideli
Perlwein Rosecco

0,75 l 5,95 €

Im Glas ein strahlender Lachston, im Geruch angenehme Beerentöne mit süßlichen Anklängen von Himbeeren und Erdbeeren, im Geschmack frisch und spritzig mit Dezent herb-süßlicher Note im Abgang.
11,5% vol. Sre.: 6,5 g/l, Rz.: 22,0 g/l

Alle genannten Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer