



EINE PFÄLZER WEINDYNASTIE SEIT 1538

Die Familie Lergenmüller, eine Winzerfamilie in der 15. Generation, die mit viel Herzblut und Hingabe Weine von besonderer Klasse vinifiziert.

Ein Pfälzer Urgestein, das Weingut Lergenmüller, mit einem großen Qualitätsversprechen gegenüber seinen Kunden.

Regionales Terroir trifft auf internationale Weinstile.

LEIDENSCHAFT, LUST & LEBENSART

Die Familie Lergenmüller ist der Spezialist für kräftige, international konkurrenzfähige Rotweine und elegante Burgunderweine. Die optimalen klimatischen Bedingungen, das abwechslungsreiche Terroir und das fachkundige Tun des Winzers machen diese Weine zu besonderen Spezialitäten.

Durch diese Symbiose entstehen persönliche, individuelle und charakterstarke Weine, mit einer unverwechselbaren Handschrift.

Die Weinfamilie Lergenmüller trägt Pfälzer Lebenskultur in sich und pflegt zugleich den urbanen Weitblick. Internationale Weinstile treffen auf regionales Terroir.

Genießen Sie die vinophilen Geheimnisse, die eine kompromisslose Umsetzung der romanischen Qualitätsphilosophie darstellen.

Das garantieren wir, die Familie Lergenmüller,
Schluck für Schluck.

Borghs GmbH & Co KG - Zeppelinstraße 40 - 47638 Straelen
47638 Straelen - Tel. 02834/2024



Catering - Weinsortiment
Preisliste Catering - zzgl. 19% MwSt.



LERGENMÜLLER

S-E-I-T 1538

Lergemüller Tafelweine

je Flasche / 1 Liter

Grauer Burgunder 2018, trocken

8,95 €

Dieser Grauburgunder überzeugt mit seiner moderaten Säure. Der Grauburgunder besticht mit seinen fruchtigen Noten von grünem Apfel in Kombination mit nussigen Nuancen. Ein leichter Wein für jeden Geschmack.

Wilder Roter 2017, Rotwein trocken

8,95 €

Ein starker Rotwein mit einer klaren, samtigen Tanninstruktur und feiner, zugleich vollmundiger Textur. Genau das macht ihn zur perfekten Wahl im Bankett und Ausschank.

Lergemüller Gutswein - weiß / rosé

je 0,75l Flasche

Gelber Muskateller 2018 feinherb

8,95 € (11,93€/Liter)

Die Renaissance einer sehr alten Rebsorte. Ein unvergessliches, sehr charaktertypisches Fruchtspiel (Holunder, Litschi), präsentiert von einem extraktreichen Körper mit guter Säurestruktur und einem feinen Schmelz am Gaumen. Der Gelbe Muskateller ist durch seine fruchtigen Nuancen hervorragend geeignet zu Gerichten mit leichter Schärfe.

Scheurebe 2018 trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Die Verbindung von animierenden Säurespiel und feinfruchtiger Süße macht die Scheurebe auch zum idealen Frühlings- und Sommerwein. Hervorragend geeignet zu leichten Gerichten oder auch zu Speisen mit leichter, exotischer Schärfe. Der klassische Stablausbau gibt dem Wein seinen klaren, fruchtbetonten Charakter.

Grauer Burgunder 2018 trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Der Grauer Burgunder Gutswein verspricht eine angenehme, elegante Säure. Eine abwechslungsreiche Fruchtaromatik geben dem im Edelstahl ausgebauten Wein seine Frische und voluminöse Präsenz. Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Gemüse und zur Vesperplatte (gereifter Bergkäse, Schinken).

Sauvignon Blanc 2018 trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Klar wie ein Bergsee entfaltet dieser Wein ein spannendes Spiel zwischen sortentypischer Aromatik (Stachelbeere, Weißer Pfeffer, Kiwi), sowie perfekter Mineraltextur. Er zeigt eine besondere Frische und verkörpert eine typische Charakteristik. Ein Wein der hervorragend zu Salatvariationen, leichten Speisen, Snacks, Gemüse und zur Vesper passt.

Charlotte de Berry 2018

Rosé, trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Aus der Pirates & Platinum Serie, verführerisch und charmant, dank tollen zarten Fruchtaromen (Erdbeere, Himbeere) in der Nase. Zugleich mit ordentlich Biss und wilden Tönen, eine wahre Piratenbraut eben. Der Enthusiasmus der diese Weinlinie begleitet bietet ihnen Diversität und komplexe Aromen.

sämtliche Preise zuzügl. MwSt und in Ihrem Angebot
ausgewiesene Servicekosten

Lergemüller Gutswein - rot

je Flasche / 0,75 Liter

Dornfelder 2017 lieblich

8,95 € (11,93€/Liter)

Der Dornfelder lieblich besticht durch seine dichte, dunkle rubinrote Farbe. Sein vielschichtiges Duftspektrum bringt zahlreiche Beerenfrüchte (Brombeere, Johannisbeere und Himbeere) hervor. Der Dornfelder lieblich hat eine wunder-volle Fruchtsüße und überrascht mit einem sehr erfrischenden Charakter und gut eingebundener Tanninstruktur.

Pinot Noir 2017 trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Gewachsen auf verschiedenen Parzellen mit kalkhaltigem Lehm. 100 % entrappt, Kaltmazeration für vier Tage [Durch eine Kaltmazeration können Farbe, Aromastoffe und Tannine frühzeitig aus den Beerenschalen gelöst werden. Insbesondere bei gehobene Qualitäten.], spontane Gärung auf der Maische für 20 Tage, biologischer Säureabbau. Feiner Burgunder mit vielschichtigem Bukett nach Waldbeere und Rosen. Vollmundiger Körper, sanfte Tannine mit einem Hauch von Vanille und Würze.

Merlot 2017 trocken

8,95 € (11,93€/Liter)

Dieser Merlot ist mit einer Eleganz ausgestattet, die sich mit einem feinen Duft von Herzkirschen und einem würzigen Körper präsentiert. Die Tannine sind trotz seines jungen Alters hervorragend entwickelt und balanciert. Der perfekte Partner für kräftige Speisen im Winter und würzigere, leichtere Gerichte im Sommer.

Weitere vorzügliche Weine vom Weingut Lergemüller finden Sie unter

www.lergemueller.com

Lergemüller Spezialitäten - rot

je Flasche / 0,75 Liter

Angiolino 2015 „Terroir“ trocken

13,95 € (18,60€/Liter)

Ein Spätburgunder der seines Gleichen sucht. Einerseits zeigt der Spätburgunder „Angiolino“ viel Eleganz und Kraft, auf der anderen Seite verpackt er die Aromen in eine harmonische Komposition, gepaart mit saftigen, gut integrierten Tanninen. Auf Anregung des Sommeliers Angiolino Amato entstand ein Spätburgunder mit einladender Fruchtdiversität und einer unverkennbaren Spätburgunder - Farbintensität. Der Spätburgunder verbindet rote Aromen (Erdbeere, Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere) mit kräutrigen Nuancen.

T-Rex Cuvée 2015 trocken

10,95 € (15,99€/Liter)

Dieser Rotwein gehört zu den atemberaubenden Urgesteinen der Pfalz. Von Hand selektierte Rotweinquitäten und die mehrtägige Maischegärung (Pigeage) sorgt für eine intensive Extraktion von Aroma, Farbstoffen und Tanninen. Eine meisterhafte Cuvée des Kellermeisters Jürgen Lergemüller, welches zu Food Trends, wie Pulled Pork, BBQ-Burgern, bis Dry Aged, als auch klassischen Fleischgerichten hervorragend passt. Dieser Wein passt hervorragenden zu BBQ Fleisch, deftigen Grillsaucen oder auch würzigem Gemüse. Der Ausbau im großen Holzfass führt zu einer harmonischen Tanninstruktur, moderaten Säurestruktur und ausgeprägten Fruchtaromen.

Black OX Cuvée 2016 trocken

13,95 € (18,60€/Liter)

Die Rotweincuvée der Extraklasse - saftige Wildkirsche, ein Hauch Schokolade, grüne Paprika kombiniert mit einer würzigen Charakteristik. Kraftvoll am Gaumen, präsen Säure und ein anmutender Nachhall sind das Ergebnis dieser komplexen und umwerfenden Symbiose. Bereits die kraftvolle Optik der Cuvée flasche ist einzigartig. Das Nettogewicht der Flasche beträgt 1,2 kg (bei 0,75 Inhalt) und ist somit ein absoluter Hingucker bei jeder BBQ-Party. Kulinarisch betrachtet ein perfekter Begleiter zu gebratenem Fleisch, Pulled porked, kräftigen Sahnesaucen und somit auch ein „must have“ bei klassischen Feiertagsgerichten. Die Cuvée besteht aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder & Tempranillo (aus eigenem Anbau).