



WEINGUIDE

2024

SCHLOSS



RATTLEY

HOTEL • WEINGUT • RESTAURANT



Herzlich Willkommen!

WEINGUT SCHLOSS RATTEY

NORDDEUTSCHLANDS ÄLTESTES & GRÖSSTES WEINGUT

Auf rund 35 Hektar gedeihen am Fusse der Brohmer Berge in Mecklenburg-Vorpommern Rebstöcke von 16 verschiedenen Rebsorten: die weißen Phoenix, Hiberna, Solaris, Muscaris, Helios, Sauvignier Gris, Johanner, Blütenmuskateller, Donauriesling, Donauveltliner und Riesling sowie die roten Regent, Rondo, Monarch, Cabernet Cortis und Cabernet Cantor.

Dabei trotzen wir mit unseren Rebstöcken so mancher Norddeutschen Brise. Viele Sonnenstunden, ausreichend Grundwasser und der Flint in unseren lockeren, sandigen Lehm Böden bestimmen den Charakter unserer Weine. Die gewachsene Fruchtbarkeit gilt es in den Wein zu transferieren, weiterzuentwickeln und in die Flaschen zu bringen.

Wie auch im Weinberg setzen wir im Keller auf modernste Technik in Weiterentwicklung des Altbewährten. Edelstahl überwiegt im Gär- und Lagerbereich, Eichen-Halbstückfässer und Barriques dominieren den Faßkeller.



WEINKULTUR NORD

Als die fast 800-jährige Mecklenburger Weinbaugeschichte vor rund 100 Jahren erlosch, war nicht daran zu denken, dass eine Renaissance möglich wird. Auf Schloss Rattey begann mit dem Aufreben des Schlossberges 1999 der neue Norddeutsche Weinbau. Was die Mecklenburger Weinbaupioniere im Kleinen begannen, wurde 2004 zum nördlichsten zugelassenen Landweinbaugebiet „Stargarder Land“.

Das Weingut in Rattey hat das kleine Dorf am Rande der Brohmer Berge in ein regelrechtes Weindorf verwandelt und ist das nördlichste Schlossweingut Deutschlands.







PHILOSOPHIE IM WEINGUT SCHLOSS RATTEY

Wir setzen im Weingut Schloss Rattey auf nachhaltiges Wirtschaften, auf modernste Technik und kombinieren alles mit bestem traditionellen Handwerk und Wissen. Im Weinanbau entschieden wir uns für nachhaltige Rebsorten, die sowohl die guten Eigenschaften klassischer oder autochthoner Pflanzen und gleichzeitig die Vorteile neuer Züchtungen vereinen. Diese Hybridreben sind sogenannte PIWIs, besonders ‚pilzwiderstandsfähige Weinreben‘. Die einzige ‚klassische‘ Rebsorte ist Riesling, die wie die PIWIs bestens in Rattey gedeiht und einen sehr guten Wein hervorbringt. Die resistenten Hybridreben machen in Rattey über 95% der Anbauflächen aus, wo es in Deutschland hingegen nur knapp 3% sind.

Unsere Sortenauswahl bringt einerseits die Reduzierung von Mitteln im Kampf gegen echten und falschen Mehltau sowie Botrytis, andererseits verringert sich der CO₂-Ausstoß durch kürzere Maschinenlaufzeiten im Weinberg. Oberste Prämisse ist jedoch ein später Austrieb bei früher Reife der Trauben, damit in unseren Breiten eine kürzere Vegetationszeit genutzt wird.

Unsere Oenologen beweisen sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller hohe Flexibilität und großes Engagement: zum Sortiment gehören trockene, halbtrockene und liebliche Stillweine, Secco und Flaschengärsekt sowie auch ‚PET NAT‘ (Pétillant Naturel), Naturwein und Orange Wine. Wir sind stolz, dass bereits mehr als vier Dutzend unserer Mecklenburger Landweine bei internationalen Wettbewerben mit Gold-, Silber und Bronzemedailles ausgezeichnet wurden und die steigende Qualität regelmässig belegen. Ebenfalls durften wir uns über die Verleihung des ersten Sterns vom international renommierten ‚Vinum Magazin‘ freuen.

Phoenix



Cabernet Cortis





WEISSE REBSORTEN

SOUVIGNIER GRIS

Neuzüchtung Staatl. Weinbauinstitut Freiburg (1983): Die Traube ist mittel bis groß, geschultert, lockerbeerig mit rötlichen, bedufteten Beeren. Diese weiße Rebsorte kann zu kräftig-stoffigen, saftigen bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, holz-gelagerten Weinen mit stabiler Säure ausgebaut werden. Er gilt als Grauburgunder unter den PIWIs.

SOLARIS

Neuzüchtung Staatl. Weinbauinstitut Freiburg (1975): Austrieb, Blüte und Reife sind sehr früh. Trauben sind mittelgroß und lockerbeerig, Beeren sind klein bis mittelgroß, gelbgrün gefärbt, kurzoval und erreichen ein hohes Mostgewicht. Die Weißweine sind kräftig, vollmundig, leicht würzig und aromatisch.

MUSCARIS

Neuzüchtung Staatl. Weinbauinstitut Freiburg (1987): Die weiße Traubensorte ist mittel bis groß mit wenig kompakten, mittelgroßen Beeren. Die Weine sind schlank bis kräftig-stoffig, verfügen über eine gute Säure sowie ein von Muskattönen bestimmtes, intensives Bouquet.

JOHANNITER

Neuzüchtung Staatl. Weinbauinstitut Freiburg (1968): Die Trauben sind kompakt, mittelgroß, dichtbeerig und walzenförmig sowie spätfrostgefährdet. Die dem Riesling ähnelnden Weißweine sind kräftig, fruchtig und haben eine frische Säure.



ROTE REBSORTEN

REGENT

Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof (1967): Früher Austrieb und mittelfrühe Reife. Die walzenförmige Traube ist selten geschultert, mittelgroß und etwas lockerbeerig, die rundlichen, ovalen Beeren sind klein bis mittelgroß und von dunkelblauer bis violettblauer Farbe. Die Beeren haben rötlichen Saft und lösen sich bei Reife leicht von den Stielen. Der Rotwein ist tiefrot, kräftig, vollmundig und ausdrucksvoll.

CABERNET CORTIS

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (1982): Früher Austrieb, Blüte und Reifungsbeginn, gute Frostfestigkeit. Die Trauben sind länglich walzenförmig mit dunkelblauen bedufteten Beeren. Die Weine mit Cassisduft erinnern an Cabernet Sauvignon.

MONARCH

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (1988): Monarch hat einen starken Wuchs mit wenig Ranken und Geiztrieben. Die Trauben sind groß, locker und weisen eine mittlere Beerengröße auf. Die Weine sind sehr fruchtig, farbstoffreich und können sehr gut sortenrein zu Rosé – und Rotwein ausgebaut werden.

RONDO

Prof. Kraus, Tschechoslowakei (1964), von Prof. H. Becker, Geisenheim, übernommen: Anfälligkeit für Krankheiten eher gering, unempfindlich bei Winterfrost. Die Beeren sind mittelgroß mit früher, hoher Reife, kräftiger Wuchs und färben gut aus: Verwendung für farbstarke Rotweine als Verschnittpartner.



UNSERE WEINE JAHRGANG 2023



SOLARIS ● TROCKEN



Ein Hauch exotischer Früchte im Duft, Ananas, Passionsfrucht und Pfirsich. Im Mund geschmeidig, rund, mit einem gleichermaßen feinen wie festen Säurerückgrat, mit viel Saftigkeit am Gaumen, einer Prise Salzigkeit und toller Länge. Ein sehr kompletter und Terroir-töniger Weißwein als Begleiter kulinarischer Köstlichkeiten.

Artikelnummer: 4251799170207
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Solaris

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 13,0 % vol
Gesamtsäure: 6,5 g/l
Restzucker: 4,5 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Dieser trockene Weißwein harmoniert sehr gut zu intensiv gewürzten Salaten mit z.B. zerlassenen Ziegenkäse oder auch zu Garnelen, Krustentieren oder Muscheln. Zum Hauptgang kann es durchaus ein Leipziger Allerlei oder ein gebratener Zander sein, wohingegen ein Käse eher von milder Sorte sein sollte.

SOUVIGNIER GRIS ● TROCKEN



In der Nase Aromen von reifer Aprikose, Rosen, etwas Walnuss, gefolgt von einer feingliedrigen Mineralität. Am Gaumen hat der Wein eine frische, gut integrierte Säure und eine schöne Extraktsüße. Das Holz ist in einem fruchtsüßen Finish elegant eingebunden.

Artikelnummer: 4251799170900
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Souvignier Gris

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 % vol
Gesamtsäure: 6,5 g/l
Restzucker: 1,5 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Geniessen Sie zu diesem trockenen Weißwein Vorspeisen mit Antipasti oder ein Thunfisch-Carpaccio. Ein Hauptgang kann gern gebratene Kalamari mit mildsäuerlicher Sauce enthalten. Ein Käse muss auf jeden Fall aus Kuhmilch, jung und eher noch weich sein.

SOUVIGNIER GRIS ● NATURWEIN ● TROCKEN ● VEGAN



Leicht trübes Gelborange im Glas mit rötlich-goldenen Reflexen. Duft von Pfirsich, Pflaume, Rhabarber. Im Mund einerseits geschmeidig, andererseits mit kräftigem Gerbstoff, guter Säure, dicht und lang, aber eigen.

Artikelnummer:	4251799171006	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	13,5 % vol
Qualitätsstufe:	Landwein	Gesamtsäure:	5,5 g/l
Jahrgang:	2023	Restzucker:	6,5 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey	Trinktemperatur:	10 – 14 °C
Rebsorte(n):	Souvignier Gris	Allergenhinweis:	-

Auch diese Variante des Souvignier Gris verhält sich ähnlich wie der vorherige Wein - grundsätzlich sollten keine stark gewürzten Speisen mit ihm kombiniert werden, wenn Sie die Aromenvielfalt entdecken wollen.

SOUVIGNIER GRIS ● MAISCHEGÄRUNG ● TROCKEN



Eine ‚Maischegärung‘ ist als sogenannter ‚Orange Wine‘ international bekannt und bedeutet, dass das weiße Traubengut nach dem klassischen Rotwein-Maischegärverfahren fermentiert. Unsere weißen Trauben werden entrappt und gären rund sechs Wochen auf der Maische: hellgelb-orange im Glas, wuchtig krautig in der Nase, leicht brotig, Liebstöckel, Apfelschale. Am Gaumen haftet der Sauvignier Gris und behält seine Kräuterwürze bei.

Artikelnummer: 4251799171105
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Ratzeburg
Rebsorte(n): Sauvignier Gris

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,5 % vol
Gesamtsäure: 5,5 g/l
Restzucker: 0,2 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Solch ein ‚Orange Wine‘ kann auch mal bei Zimmertemperatur, passend in Kombination mit einem Hartkäse wie Parmesan oder Manchego probiert werden. Auch Kartoffelgerichte wie ein Gratin oder mit mildem Käse Überbackenes, dazu mediterranes Schmort Gemüse, unterstreichen passend seine besondere Geschmacksgebung.

RIESLING ● TROCKEN



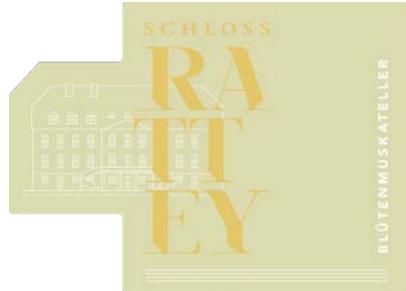
Deutliche Gelbfärbung im Glas deutet auf eine gute Reife. In der Nase entdeckt man Spuren von Aprikose und exotischen Früchten ergänzt durch eine anklingende Honignote. Schmelz am Gaumen, schlank mit frischer eleganter Säure, ohne in die Breite zu gehen.

Artikelnummer: 4251799170801
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Riesling

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 12, % vol
Gesamtsäure: 7,0 g/l
Restzucker: 0,1 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Dieser trockene, sortenreine Weißwein harmoniert gut mit pochiertem oder gedünstetem Fisch und Fleisch mit feineren, hellen Saucen sowie mit Frischkäse oder auch milden Käsesorten der Region.

BLÜTENMUSKATELLER ● TROCKEN



Helles Gelbgrün mit Silberreflexen. Deutliche Muskatnote, zart nach Papaya, ein Hauch von Zitrus- und Holundernoten. Im Geschmack saftig, mineralisch, anklingenden Orangenblüten und Pfirsich. Frische Säure, mineralisch-salzig im Nachhall, langer Abgang.

Artikelnummer: 4251799171709
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Blütenmuskateller

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 % vol
Gesamtsäure: 6,5 g/l
Restzucker: 6,0 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Zu diesem trockenen Weißwein ist ein mildes Risotto zu empfehlen. Er passt ebenfalls auch sehr schön zu mildem, nicht zu reifen Hartkäse und begleitet gern Salat-Vorspeisen mit einem milden, nicht zu säuerlichen Dressing.

„153“ HUNDERTDREIUNDFÜNFZIG ● CUVÉE ● TROCKEN



Neue Rebsorten mit Riesling-Abstammung wie Johanniter und Donauriesling im Einklang ergeben einen feingliedrigen Weißwein mit vielschichtigem Duft von Ananas, Minze und grüner Paprika sowie auch etwas Erdbeere und Aprikose. Im Mund hat der Wein viel Saftigkeit, reife Säure und eine gaumenfüllende Würze und ist eine ausgezeichnet komponierte Cuvée - ein sehr kompletter Wein.

Artikelnummer: 4251799170702
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Johanniter, Hibernal,
Donauriesling, Phoenix

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,0 % vol
Gesamtsäure: 6,5 g/l
Restzucker: 6,0 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ein vielschichtiger Weißwein par excellence - passend zur Vorspeise oder zum Gericht mit gebratenem Fisch sowie milder Maispoularde. Er wird mit mildem Käse kombiniert oder als sommerlicher Terrassenwein genossen.

„99“ NEUNUNDNEUNZIG ● CUVEÉ ● HALBTROCKEN



Eine blumig duftende Cuveé aus aromatischem Blütenmuskateller und Muscaris (sowie frischem Phoenix und vollfruchtigem Solaris). Im Duft ausgeprägt blumig, Rosen, fast Traminer-artig, kandierte Früchte, aber auch etwas grüne Beeren. Im Mund harmonisiert die seidige Süße sehr gut mit der vitalen, aber unaufdringlichen Säure, die würzige Aromatik hallt lange nach und bleibt dabei bei aller Intensität auch klar und frisch.

Artikelnummer: 4251799170603
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Ratzeburg
Rebsorte(n): Muscaris, Blütenmuskateller

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,5 % vol
Gesamtsäure: 6,0 g/l
Restzucker: 17,0 g/l
Trinktemperatur: 8 – 12 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Diese halbtrockene Weißwein-Cuvée passt durch Ihre Süße zu pikanten bis schärfer zubereiteten asiatischen Gerichten, aber wie ein Dessertwein auch wunderbar zum schokoladigen und cremigen Dessert (z.B. Zabaione) sowie sehr gut zu kräftigerem Rohmilch- oder Blauschimmelkäse.

„87“ SIEBENUNDACHTZIG ● CUVÉE ● LIEBLICH



Der vollreife Solaris verleiht der lieblichen Cuvée aus Johanniter, Helios und Hiberna Frucht und Fülle. Reife Marille, Melone und gelbe Früchte prägen das Aroma. Im Mund harmonisiert die volle Süße sehr gut mit fruchtiger, unaufgeregter Säure. Reife Aromatik bleibt dabei lange auf der Zunge, intensiv und bei aller Intensität auch klar und frisch.

Artikelnummer:	4251799171600	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	11,5 % vol
Qualitätsstufe:	Landwein	Gesamtsäure:	6,0 g/l
Jahrgang:	2023	Restzucker:	30,0 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey	Trinktemperatur:	10 – 14 °C
Rebsorte(n):	Solaris, Helios, Johanniter, Hiberna	Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Dieser liebliche Weißwein kann gern zu einem scharfen asiatischen Gericht kombiniert werden, passt jedoch auch zum süß-nussigen Gebäck wie Cantucci, die darin traditionell getunkt werden. Ein harmonisierender Käse muss kräftig wie ein Bleu D’Auvergne sein, um gegen die süßige Restsüße zu bestehen.

MUSCARIS • LIEBLICH



Feinaromatischer Duft nach Muskatblüten, etwas Holunderblüte, schöne Würze, dazu reifer Pfirsich, intensiv. Am Gaumen mit süßem, stimmigem Schmelz - gut austarierte Säure sorgt für Frische, Rosen- und Muskatnuss-Aromen, gute Länge.

Artikelnummer: 4251799171204
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Muscaris

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,5 % vol
Gesamtsäure: 7,0 g/l
Restzucker: 35,0 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Dieser liebliche Weißwein lädt mit seinem intensiv fruchtigen Bouquet gern zum Probieren und Trinken ein. Er besteht hier die Kombination mit eher kräftigen, reifen Käsesorten (Parmesan oder Manchego). Das Dessert sollte ein trocken-nussiges Gebäck (Cantucci) oder ein ähnlich süßes Crème-Dessert wie Tiramisu sein.

SOLARIS • SÜSS



Intensive Nase mit Noten von Apfel, getrockneten Aprikosen und gelben exotischen Früchten. Schönes Intermezzo zwischen üppiger Süße und der wunderbar frischen Säure. Zart ausgewogen und animierend.

Artikelnummer: 4251799171501
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Solaris

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 9,5 % vol
Gesamtsäure: 6,5 g/l
Restzucker: 84,0 g/l
Trinktemperatur: 10 – 14 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Der Wein kann z.B. mit einem Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Trockenobst, aber insbesondere mit Dessert und nussig-hartem Gebäck wie Cantucci harmonieren.

„1806“ ACHTZEHNNULLSECHS ROSÉ ● CUVÉE ● TROCKEN



Herrlicher Sommerwein aus den roten Sorten Regent und Cabernet Cortis. Lachsorange in der Farbe. Der Duft intensiv fruchtig: kandierte Süßkirsche, Blutorange, Erdbeere. Im Mund hat der Wein ein erfrischendes Säurerückgrat bei schlankem Alkohol, der gute Extrakt gibt dem Trinkgenuss Struktur – auch bei der Speisenbegleitung.

Artikelnummer:	4251799172003	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	11,5 % vol
Qualitätsstufe:	Landwein	Gesamtsäure:	6,5 g/l
Jahrgang:	2023	Restzucker:	5,0 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Ratzeburg	Trinktemperatur:	8 – 12 °C
Rebsorte(n):	Regent, Cabernet Cortis	Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Ein sehr gefälliger Terrassenwein, der im Sommer appetitanregend zu Oliven, Käse- und Salzcracker passt. Der Rosé begleitet auch gern die kräftig gewürzte Pizza und auch gegrillten Fisch oder helles Grillfleisch. Bei fruchtigen, aber nur mild süßen Nachtischen z.B. mit roten Beeren auf Mürbteig wird er Ihnen ebenfalls gut schmecken.

MONARCH ROSÉ • LIEBLICH



Ein helles Zinnoberrot in der Farbe. Intensiv rotbeerig im Duft: Erdbeere, Himbeere, auch Cocktaillirsche. Im Mund hat der Wein eine saftige Struktur, wirkt mit einem feinherben Geschmacksbild vergleichsweise trocken, eine Prise Gerbstoff unterstützt die Anmutung der Frische.

Artikelnummer:	4251799172102
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe:	Landwein
Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n):	Monarch

Flascheninhalt:	0,75 l
Alkohol:	10,5 % vol
Gesamtsäure:	6,0 g/l
Restzucker:	22,0 g/l
Trinktemperatur:	8 – 12 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Ähnlich wie der ,1806'; jedoch in lieblicher Variante, ist der Monarch ein hinreissender Dessertwein zum Abschluss. Recht gekühlt getrunken ist er eine Wohltat für sich allein und bietet die Kombination zu Früchten als Sorbet wie ebenfalls zu mittelreifem Käse.



REGENT • TROCKEN



Rubinroter, gehaltvoller trockener Rotwein mit harmonischem Gerbstoffkomplex und fruchtiger Aromatik nach Pflaume und Waldbeeren. Im Mund hat der Wein einen schlanken, eleganten Bau, sehr fein extrahiertes, seidiges Tannin und einen saftigen, die süße Frucht des Dufts wiederaufnehmenden Abgang.

Artikelnummer: 4251799173000
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloß Rattay
Rebsorte(n): Regent

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 % vol
Gesamtsäure: 4,5 g/l
Restzucker: 4,2 g/l
Trinktemperatur: 16 – 19 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Die Stofflichkeit samt der dunklen Farbe erweckt den Eindruck eines südländischen Weines, der intuitiv zu Pasta mit Fleisch wie Spaghetti Bolognese, zur vielfach beliebten Pizza oder zu Fleischbraten mit dunkler Sauce passt. Allgemein kann der Regent zu unterschiedlich kräftigen Käsesorten nach eigenen Vorlieben getrunken werden.

CABERNET CORTIS ● TROCKEN



Dunkelviolette Farbe. Ein üppiges, reifes Kirscharoma, auch Schwarze Johannisbeere und Pfeffer. Im Mund hat der Wein eine griffige, angenehme Gerbstoffstruktur, eine süßliche Frucht und einen harmonisch proportionierten Körper, mit Reifepotenzial.

Artikelnummer: 4251799173307
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Landwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Cabernet Cortis

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 % vol
Gesamtsäure: 4,5 g/l
Restzucker: 3,0 g/l
Trinktemperatur: 16 – 19 °C
Allergenhinweis: enthält SULFITE

Dieser trockene Rotwein passt wunderbar zu Hartkäse wie Parmesan oder Manchego, zu gebratenem und geschmortem Fleisch mit kräftigen Saucen, zu deftigen Wildgerichten oder zu gegrilltem Lammfleisch.

EIKSPON REGENT 2021 ● TROCKEN



Fassgelagerter vollmundiger, gehaltvoller trockener Rotwein mit einem Hauch von Schokolade und Apfel über einer reifen Pflaumenfrucht. Im Mund zeigt sich der Wein geschmeidig grundiert, der recht dichte Gerbstoff wirkt vom Holz abgerundet und poliert, Saftigkeit und Nerv geben dem Wein Griff und ausreichend Länge.

Artikelnummer:	4251799176505	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	12,0 % vol
Qualitätsstufe:	Landwein	Gesamtsäure:	5,2 g/l
Jahrgang:	2021	Restzucker:	0,5 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey	Trinktemperatur:	16 – 19 °C
Rebsorte(n):	Regent	Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Dieser Regent begleitet gern kräftig gebratene Steaks oder intensive Schmorgerichte. Verwenden Sie ihn sogleich in der Sauce wie bei geschmorten Ochsenbäckchen oder einer Rehkeule. Ein begleitender Käse sollte ein kräftiger Stil wie ein Schweizer Gruyère oder Manchego sein.

GUTSEICHE • CUVÉE • TROCKEN



Eine Cuvée aus Regent, Cabernet Cortis und Rondo, 18 Monate im Barrique gelagert. Holzwürze im Duft, Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Holunderblüten, Tabak, dezent pfeffrig. Am Gaumen saftig, frisch, rote Beerenfrucht, feinkörniges Tannin, lebendige Säure, mittelkräftig im Körper, dezent herb im Nachhall, elegant.

Artikelnummer:	4251799177510	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	12,0 % vol
Qualitätsstufe:	Landwein	Gesamtsäure:	5,0 g/l
Jahrgang:	2022	Restzucker:	0,0 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey	Trinktemperatur:	16 – 19 °C
Rebsorte(n):	Regent, Rondo und Cabernet Cortis	Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Wir empfehlen unbedingt, diesen Rotwein mind. 1 - 2 Stunden atmen zu lassen, wenn möglich sogar zu dekantieren, damit er perfekt zu gebratenem oder geschmorten Rinder- und Wildbraten mit kräftigen Saucen passt. Grundsätzlich ergänzen sich auch die Röstaromen bei gegrilltem Lammfleisch sehr gut mit der ‚Gutseiche‘.

MONARCH ● HALBTROCKEN



Dunkelroter fruchtbetonter Rotwein. Im Duft verhaltene Kirschfrucht, gepaart mit viel Frische. Fruchtig-saftig am Gaumen, dabei deutlich an schwarze Süßkirsche erinnernd. Mittelkräftiger Körper. Stimmiges Süße-Säure-Verhältnis bis zum Abgang.

Artikelnummer:	4251799173406
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe:	Landwein
Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n):	Monarch

Flascheninhalt:	0,75 l
Alkohol:	11,5 % vol
Gesamtsäure:	5,2 g/l
Restzucker:	15,0 g/l
Trinktemperatur:	16 – 19 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Weintrinker, die die trockenen Rotweine z.B. auch mit Holznoten scheuen und eigentlich lieber Weißwein vorziehen, finden mit diesem halbtrockenen Monarch die passende Begleitung zu geschmorten Fleischgerichten oder zu milden bis reifen Käsesorten.



SCHLOSS
RATTLEY
www.schloss-rattely.de

SCHLOSS
RATTLEY
www.schloss-rattely.de

SCHLOSS
RATTLEY

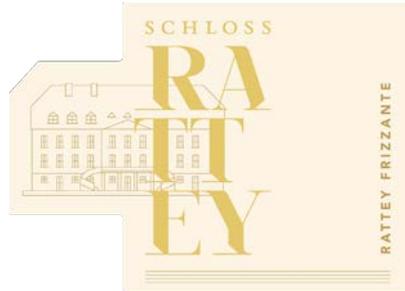
SCHL
RATTLEY
www.schloss-rattely.de

SCHLOSS
RATTLEY

SCHLOSS
RATTLEY

SCHLOSS
RATTLEY

RATTEY FRIZZANTE ● HALBTROCKEN



Eine fruchtige, süß-süffige Cuvée aus Solaris, Helios, Johanniter und Hiberna, die zu einem leichten Perlwein veredelt wurde. Die Cuvée weist ein lebendig fruchtiges, erfrischendes und harmonisch in der Säure eingebundenes, angenehmes Aroma mit Anklängen von Holunder, Zitrusfrüchten und Beeren aus.

Artikelnummer:	4251799175608	Flascheninhalt:	0,75 l
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein	Alkohol:	11,5 % vol
Qualitätsstufe:	Deutscher Perlwein	Gesamtsäure:	6,0 g/l
Jahrgang:	2023	Restzucker:	37,0 g/l
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey	Trinktemperatur:	8 – 12 °C
Rebsorte(n):	Solaris, Helios, Johanniter, Hiberna	Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Der Perlwein ist ein einladender Aperitif im Sommer, der auch gut zum süßen Dessert oder Früchten getrunken wird.

SECCO BLANC ● TROCKEN



Grünlich-gelber Perlwein, parfümiert im Duft: Lavendel und Muskat. Am Gaumen hat der Wein ein kultiviertes Mousseux, fein in der perlenden Wirkung, dezent süß unterlegt, mit einem festen Säurerückgrat, das alles frisch und in Balance hält.

Artikelnummer:	4251799175110
Anbaugebiet:	Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Perlwein
Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n):	Muscaris, Blütenmuskateller

Flascheninhalt:	0,75 l
Alkohol:	10,5 % vol
Gesamtsäure:	6,0 g/l
Restzucker:	20,0 g/l
Trinktemperatur:	8 – 12 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Ein Secco für den lauen Sommerabend: stets ein perfekter Opener für jedes Essen, Freunde treffen oder eine Party.

SECCO ROSÉ ● TROCKEN



Lachsorange in der Farbe. im Duft nimmt man Noten von Kirsche, Quitte und Roter Johannisbeere wahr, von Erdbeere und Erdbeerkonfitüre. Der Gaumen mischt eine Prise Tannin in den saftigen, mild abgestimmten Fluss, das dezente Mousseux passt gut dazu. Fruchtiger Abklang.

Artikelnummer: 4251799175301
Anbaugebiet: Mecklenburger Landwein
Qualitätsstufe: Deutscher Perlwein
Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Schloss Rattey
Rebsorte(n): Monarch, Cabernet Cortis

Flascheninhalt: 0,75 l
Alkohol: 10,1 % vol
Gesamtsäure: 6,0 g/l
Restzucker: 24,0 g/l
Trinktemperatur: 8 – 12 °C
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Diese Reben ergeben in dieser einzigartigen Cuvée einen duftigen Secco mit garantiertem Sommer-Feeling. Füllen Sie auch mal tiefgekühlte Erdbeeren im Glas damit auf oder trinken ihn zu Schokolade überzogenen Früchten.





WINZER IM WEINGUT

Guter Wein ist Teamarbeit. Daher sind zahlreiche emsige Geister, großartige Mitarbeiter und Verantwortliche jeden Tag im Weinberg und in der Weinkellerei im Schloss Rattey zugange, damit der Wein zu der wunderbaren Qualität gedeiht und wohlschmeckend in die Flasche abgefüllt wird.

STEFAN SCHMIDT

Der Magdeburger studierte Weinbau, Oenologie & Spirituosentechnologie in Plovdiv, Bulgarien. Er baute die Weinkellerei Neubrandenburg mit auf, war Produktionsleiter, Geschäftsführer sowie später jahrelang im Weineinkauf in Europa, Asien und Afrika tätig. Er ist Gründungsmitglied des Vereins der Privatwinzer zu Burg Stargard e.V. und seit 2000 auch Mitglied des Ratteyer Winzervereins. Er engagiert sich in der Gesellschaft für Geschichte des Weines, ist Buchautor, verfasst Fachartikel, hält Fachvorträge und kuratiert Ausstellungen zum Weinbau. Seit 2012 leitet er das Weingut Schloss Rattey.

FRANZ LUCIUS

Der in Neubrandenburg geborene Kellermeister absolvierte seine Ausbildung zum Winzer im Weinbaugebiet Saale-Unstrut und wurde zum ‚Besten Jungwinzer‘ ausgezeichnet. Er bildete sich zum Techniker für Weinbau & Oenologie in Franken fort und erhielt den Titel ‚Winzermeister‘ in Bayern mit dem Meisterpreis der Bayrischen Staatsregierung. Nach praktischer Tätigkeit in der Maremma, Toskana, nahm er 2022 seine Arbeit im Weingut Schloss Rattey auf und zeichnet seit 2023 für die Jahrgänge verantwortlich.





Ein Käutchen ruft zaghaft in der Dämmerung. Über dem Schlossweiher zieht leichter Frühnebel auf und Rehe grasen scheu zwischen den Weinreben. Sie selbst drehen sich genüsslich auf die Seite im behaglichen Bett und nehmen nur gedämpft das melodische Zwitschern der Vögel, das Summen der fleissigen Bienen in den Linden wahr. Erst später erweckt Sie sanft der Kaffeeduft und Ihr Sonntag in Rattey bricht an...

HOTEL SCHLOSS RATTEY

Verbringen Sie eine kleine Auszeit oder auch länger im größten Weingut Norddeutschlands, genießen die Ruhe und Beschaulichkeit nahe der Mecklenburgischen Seenplatte am Fuße der Brohmer Berge. Hotel Schloss Rattey & Haus ‚WeinWerk‘: Das angenehme Gefühl angekommen zu sein, einmal die Zeit stillstehen zu lassen und den Moment als solchen in vollen Zügen genießen. Das ist für uns der Inbegriff des ‚Willkommen sein‘. Ihr Besuch bei uns soll Ihnen genau das bescheren und die Sehnsucht wecken, die besondere Gastlichkeit in Rattey erneut aufsuchen zu wollen.

BUCHUNG ONLINE





BEQUEM EINKAUFEN

Besuchen Sie Weingut Schloss Rattey, verkosten und kaufen Sie unsere Weine im Hofladen ‚Alte Kellerei‘ inmitten des Weinanbaus. Wir bieten regelmässige Führungen an, damit Sie mehr über das nördlichste Weinanbaugebiet, die angebauten Reben, die Verarbeitung und Produktion sowie das Handwerk erfahren.

Auf Ihrem Weg an die Ostsee kommen Sie durch die Landstadt Usedom und finden dort die ‚Inselmühle Usedom‘, die zweite Produktionsstätte unseres Unternehmens. Unsere Naturmanufaktur bietet ebenfalls Gelegenheit, die Schloss Rattey Weine sowie die naturbelassenen Produkte der Inselmühle einzukaufen oder das Restaurant für eine Rast zu nutzen.

Sobald Sie auf den Geschmack unserer vielfältigen Produktpalette gekommen sind, können Sie natürlich alle Weine, Destillate und Liköre, unser selbstgebräutes ‚Brohmer Landbräu‘, Saat- und Speiseöle, Essig- und Senfsorten, Fruchtaufstriche oder sogar Fleisch unserer eigenen Wasserbüffel bequem online zu sich nach Hause bestellen:

ONLINESHOP



www.schlossrattey.de



Inselmühle Usedom GmbH
SCHLOSS RATTEY
Schlossplatz 1
17349 Schönbeck OT Rattey

T +49 3968 255 00

E kontakt@schlossrattey.de