



DORST



Dorst, Stefan: Weinforschender Weltreisender, „Flying Winemaker“ in internationalen Kellern und dennoch ein wurzelfestes Pfälzer Gewächs, hat den Ausbau dieser Weine maßgeblich geprägt. In Cooperation mit einem Consortium von geschätzten Pfälzer Collaborateuren entsteht eine feine Collection markanter, consequenter, nicht conventioneller Weine für Connaissseure eines unikaten Geschmacks. Meine Weinwelt: 30 Jahre Weinmachen in Cooperation statt in Konkurrenz. Collective Erfahrungen mit Kollegen anderer Orte und Continente.

Gewachsene Freundschaften und profunde Strukturen, die eine consequente, gemeinsame Weinphilosophie prägen. Denken & Handeln in konstruktivem Prozess. Streben nach bester Qualität vom Anbau bis zur Abfüllung. Bald 100 vinifizierte Jahrgänge und mit ihnen stets neue Motivation. Unzählige experimentelle Selbstversuche, die den Fundus an Erfahrungen mehren. Neben Controlle und Optimierung der Qualität als Consultant von Weingütern bleibt mir Zeit und Muse, Kapazität und Spiellaune, mich auf dem Pfälzer Terrain auszutoben. Dorst & Consorten ist eine Weinserie, die aus einer Freundschaft und langjährigen Zusammenarbeit der Consorten entwachsen ist. Weine, die in keine Schublade passen wollen, nonconforme Weine. Weine, die nicht auf einem Weingut entstanden sind, sondern in mehreren. Weine, die den Anspruch stellen, nicht dem globalisierten Massengeschmack gefallen zu wollen. Weine, die Dimensionen zeigen, die Innovation verkörpern. Weine, die in naturverliebttem Anbau entstehen.

My world of wines: More than 30 years of cooperative winemaking as opposed to competitiveness. Collective experiences with colleagues from other locations and continents. Grown friendships and profound structures have shaped a consequential and corporate wine philosophy. Nearly 100 vintages vinified and always with new motivations. Thinking & Acting in constructive Processes. Pursuit of best quality from growing until bottling. Countless personal experiments enriching the fund of experience. The Palatinate: My roots are here. With its long tradition of viniculture it s the perfect terrain for innovators and conservatives alike. The wine enthusiast finds here both a playground and a terroir, which one finds expressed in uncompromising wines. The Project: Dorst & Co. like Consortium member. Like Competence, Cooperation, Competition, Concentration, Communication. Collective wine amusement in culinary combination. A range of wines, combining both traditional methods with innovation. The wines of the collaborator aren't commercial, although consumer-friendly they might be. There are various Co-Productions with winemaker colleagues.

DORST &

Michael Naab
Andreas Siben
Georg Meier
Stefan Bietighöfer
Johannes Bachtler
Kai Fest

& Co



Dorst & Consorten, Kleiner Platz 3, D-76829 Landau
www.dorstundconsorten.de



DORST & NAAB Cuvée antique Sekt



Cuvée aus Weiß- und Spätburgunder. Die Grundweine stammen aus verschiedenen Jahrgängen, mit sehr langem Hefelager im Holzfass über 9 Monate. Intensiv-gelbliche Farbe, satte Frucht. Die Nase erinnert an Heu, Trockenfrüchte und Biskuit. *Lagern: bis 5 Jahre. Trinken: bei 6 bis 8°C. Ein anregender, schäumender Apéro, doch auch zu Gerichten von Kalbfleisch, Schalentieren mit Sahnesaucen oder Gänseleberpraline passend.*

DORST & NAAB Blanc de Noir Sekt



Sekt aus 100% Spätburgunder. Die Grundweine stammen aus den Jahrgängen 2009 und 2010, mit sehr langem Hefelager im Holzfass und teils neuem 500-Liter Barrique. *Lagern: bis 5 Jahre. Trinken: bei 6 bis 8°C. Ein anregender, schäumender Apéro, doch auch zu Gerichten von Kalbfleisch, Schalentieren mit Sahnesaucen oder Gänseleberpraline passend.*

DORST & SIBEN Confidential Riesling



Ein Riesling aus biologischer Bewirtschaftung. Der Verzicht auf jegliche Schönung und die zehn-monatige Ausbauzeit war consequente Fortsetzung des natürlichen Werdegangs. Aus drei außergewöhnlichen Deidesheimer Weinbergslagen: Kieselberg, Kalkofen, Paradiesgarten. Aromen von Mirabellen und Reneclauden, einen Touch wilder Hefen, die den Wein zu leichten 12,5% vergoren. Ein sehr dichter Wein, der ständig neue Aroma-Finessen freigibt. Nichts alltägliches, sondern eher was für sonntags....

DORST & MEIER Doppelgranit Riesling



Doppelgranit: 1.) Gewachsen in der Lage Michelsberg in Weyher, einem der ausgeprägtesten Granitböden der Pfalz. Ernte goldgelber, vollreifer Trauben. 2.) Auf der Maische angogoren im 1100 Liter fassenden, massiven Granitsteinfass. Der Wein wurde darin vergoren und 6 Monate ausgebaut. Mehr „Granitisierung“ geht nicht. Der Riesling zeigt sich schon in der Nase besonders mineralisch und mit Noten gelber Früchte wie Netzmelone. Im Gout ist er gehaltvoll und komplex, aber gleichzeitig sehr fein.

DORST & BIETIGHÖFER Das Ende der Fahnenstange



Eine Redewendung ist gleichzeitig die treffendste Beschreibung für unseren Weißburgunder. Vorbildliche Weinbergsbewirtschaftung, selektive Lese goldgelber Trauben aus den besten, ausgereiftesten Traubenabschnitten. Nach schonender Pressung kam der Saft direkt in ein neues 500-Literfass und zwei Barriques. *Trinkempfehlung: Gut gekühlt bei 6-10°C. Kräftige Fischgerichte gegrillt, gebraten oder mit leichten sahnigen Saucen, aber auch asiatisch orientierte Curry-basierte Gerichte, auch vegetarische, sollten perfekt passen.*

DORST & BACHTLER Chardonnay



Dieser Chardonnay zeigt satte Fruchtfülle und subtile Dichte. Vollreife Trauben wie gemalt, von Hand gelesen, schonend gepresst, im neuen Barriquefass über 5 Monate vergoren. Nach 10 Monaten Ausbau im Barrique mittels Schwerkraft und unfiltriert in Flaschen abgefüllt. Eine Rarität: Der Wein wurde nie einem Pumpvorgang unterworfen! Komplex auf die Zunge, alle Geschmackspapillen fordernd, bietet er ein vielschichtiges Aromenspektrum. Beispielhafter Barrique-Einfluss: integriert, hintergründig, verleiht Länge und Nuancenvielfalt.

DORST & BIETIGHÖFER Blanc Fumé



Sauvignon Blanc und Semilion im Holz vinifiziert, ganz nach dem Vorbild der großen weißen Bordeaux. Beste, vollreife Trauben spontan vergoren im neuen 500 Liter-Tonneau und einem 225 Liter-Barrique. Nach einjähriger Lagerung auf der Hefe erfolgte die Abfüllung im September. In der Nase sehr attraktive, betörende Aromatik nach Melone, Zitrus, Kiwi, Stachelbeere. Im Mund eine kaum in Worte zu fassende Aromenexplosion! Einerseits sehr opulent, andererseits von der Säure getragen und überaus filigran und subtil.



DORST & CONSORTEN Cuvée de Promenade Zwitscherkasten Edition

Bag in Wood: Nachhaltiger Weingenuss mit dem Rotwein-Cuvée für gute Geschmäcker! Zweieinhalb Liter trockener Rotwein finden schnell Freunde. Trink zum Wohle der Natur und schütze unsere Vogelwelt, indem Du dem geleerten Zwitscherkasten eine neue Identität als Nistgelegenheit zimmerst. Alles, was Du dafür brauchst, samt Anleitung ist mit dabei. Must-have im eigenen Garten und absolut unschlagbares Mitbringsel für jede Grillparty.

DORST & BIETIGHÖFER Le Dernier Cri

„Der letzte Schrei“ und zudem ein „Anti-Terroirwein“? Was soll das? Frankophile deuten „Dernier Cri“ auch als „Dernier Cru“, die hintere, unscheinbare Lage jenseits der Premier und Grand Crus. Erstaunlich ist die Aromenfülle in der Nase und im Gout. Spätburgunder, der die Erwartungen an eine subtile, finessenreich Diva voll erfüllt. Viel Fülle bei erstaunlich niedrigen 12,5% Alkohol. In Bottichen vergoren, der Säureabbau und 14 Monate Reife in größten-teils neuen Holzfässern, 1300 Flaschen schonend handabgefüllt.



DORST & BIETIGHÖFER Pinotage

Wer braucht Pfälzer Pinotage? „Kein Mensch!“ war meine Antwort anno 2009. Doch als der mir bis dato unbekannte Jungwinzer Stefan Bietighöfer aus Mühlhofen berichtete, er habe verwegenerweise eine Pinotage-Anlage gepflanzt, war mein Ehrgeiz geweckt. Und ich sah mich in der vinophilen Verpflichtung, meine 15-jährige Erfahrung mit Pinotage im Mutterland Südafrika einzubringen. Die Sorte ist eine Diva, und nur richtig vinifiziert zeigt sie die Qualitäten der Muttersorte Pinot Noir. Nach fünf Jahrgängen Pfälzer Pinotage präsentieren Dorst & Bietighöfer mit diesem 2015er ein Prachtexemplar!



DORST & BIETIGHÖFER Schabernack Beerenauslese

Manchmal wissen Dorst & Consorten selbst nicht, wie ernst sie sich und ihre Experimente nehmen. In diesem Fall ist der Name Programm. Wie Stefan Bietighöfer ist dieser Wein ein treuer Begleiter auf dem schmalen Grat zwischen gutem Geschmack und vinophiler Anarchie, zwischen fruchtfülligem Genie und rest-süßem Wahnsinn. Hochreife Trauben von Gewürztraminer, Scheu und ein paar Burgunderbeeren, teils eingetrocknet, handselektiert, mit stattlichen 130° Oe geerntet und im neuen Eichentonneau vergoren. Analyse: 200 g Restzucker, 8,2% Alkohol und 10 g Gesamtsäure. Wenn das mal kein Schabernack ist!



DORST & BACHTLER Das kleine Rote

Was haben wir denn da, fragt sich der Weintrinker, der überrascht ins Glas riecht. Ein Roter, Duft nach Wildkirschsirup, Amarenakirsche mit in der Nase detektierbarer Süße? Frische, jugendliche, lebendige Komponenten? Ich wollte einen roten, süßen Dessertwein als Begleiter zu dunkler Mousse au Chocolat, Mohr im Hemd, Schokokuchen (Weißer Dessertwein würde da an seine Grenze stoßen). Botrytisfreie Trauben der noch unverstandenen neuen Rebe Cabernet Dorsa mit über 105°, maischeangegoren, in der Gärung abgestoppt, teils im Holz ausgebaut, ergeben einen 10% leichten, vitalen Dessertwein, der ein Unikat ist.



DORST & CONSORTEN Merwut

Dieser mit Wermut und einer Vielzahl natürlicher, handverlesener Kräuter aromatisierte Wein ist nach traditioneller Rezeptur bereitet und ein wahrhaft legendärer Aperitif. Pur, mit einer Scheibe Zitrone, mit Zitronensaft auf Eis, oder gar mit Limonade oder Soda gemixt ist Merwut ein Hochgenuss, bei dem kein Wermutstropfen zurück bleibt.



DORST & CONSORTEN Edition Grand Luxe Limit 1000 Merwut

2019 gibt es Nachmerwut! Edelsüße Weine hochreifer Trauben, drei Jahre im Barrique gelagert, bilden die exklusive Grundlage für die auf nur eintausend Flaschen limitierte Edition „Grand Luxe“. Ganz ohne Zuckerzusatz und Farbstoff, von Hand abgefüllt, mit Naturkork verschlossen und oben drein wachversiegelt kommt diese Edition in angemessener Ausstattung.



DORST & FEST TekNat

Naturwein muss nicht trüb, diffus, oxidiert und uniform schmecken. Mit Sorgfalt, Wissen und wohl dosierter Technik entsteht ein charmanter Saufwein für die avantgardistische Mittelschicht, der durch seinen geringen Trinkwiderstand besticht. Tek-Nat ist unser Versuch, Naturwein-Kriterien zu erfüllen (kein Schwefelzusatz, keine Filtration, Bio-Bewirtschaftung der Weinberge) und dabei für zugellostes Trinkvergnügen zu sorgen. Dazu wurde perfekt reifer Bio-Grauburgunder am 31.8.2018 maschinengelesen, die Maische eine Woche vergoren, der vegane Wein nach Reifung im Barrique unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.

