

Weingut Neef-Emmich



Alzeyer Straße 15,
67593 Bermersheim bei Worms
T +49 (0) 6244 9052 54
www.neef-emmich.de

Inhaber Dirk Emmich
Verbände Maxime Herkunft
Rheinhesen
Rebfläche 20 ha
Verkaufszeiten
nach Vereinbarung

In Bermersheim bei Worms kommt man nur schwer an diesem Familienbetrieb vorbei, der seit Jahren verlässliche Weinqualitäten bietet und immer einen kleinen Umweg lohnt. Hier wird man nicht nur freundlich empfangen, sondern kann auch Weine probieren, die den Gaumen zum Strahlen bringen. Gute und solide Weine aus klassischen Rebsorten, Gewächse ohne experimentelle Ideen und Schnörkel, dafür geradlinig und aromatisch auf den Punkt gebracht. Mit rund 20 Hektar Rebfläche rund um Bermersheim haben die weinaffine Familie und ihr engagiertes Team alle Hände voll zu tun. Für den Keller ist Senior Dirk Emmich verantwortlich, doch die nächste Generation steht mit Philipp und Clara Sophie schon in den Startlöchern.

- ♥ **2019** Albiger Hundskopf Riesling 🍷🍷
14€ • 12,5%
 Zitruswölkchen am Sommerhimmel: fein-krauterig, erfrischend mit delikater Säure, Aromen von Limette und frisch aufgeschnittenem Apfel. Dazu passt heller, leichter Fisch.
- 2019** Bermersheimer Silvaner 🍷🍷🍷
9,50€ • 12,5%
 Der Burgunder-vom-Thron-Schubser zeigt, was Silvaner wirklich kann: kraftvoll mit saftigem Trinkfluss, viel exotischen Früchten, wie Ananas und Mango und eleganter Holzwürze. Dabei fein-salzig. Als Begleitung reichen gute Freunde – nimmt es aber auch mit geschmorten Kalbsbäckchen auf.
- 2019** Dalsheimer Riesling 🍷🍷
9,50€ • 12,5%
 Geküsst von Karamell, getragen von Säure macht er schnell Freude. Darf gerne schon jetzt getrunken werden.
- 2019** Westhofener Rotenstein Weißburgunder 🍷🍷🍷
14€ • 13%
 Der Tausendsassa. Feines Holz mit Marzipan und Vanille trifft ein Potpourri an Frucht: Ananas, Mandarine, etwas Grapefruit. Dazu ein Hauch weißer Pfeffer, ein wenig Salzigkeit und Creme. Zu gebratener Hähnchenbrust oder gegrilltem Gemüse.
- 2019** Westhofener Weißburgunder 🍷🍷
9,50€ • 12,5%
 Zitrischer Weißburgunder mit vanilligem Schmelz, der lang am Gaumen nachhallt. Dazu Kalbfleischpflanzerl mit Pilzrahm am Sonntagnachmittag und die Gäste sind glücklich.



- 2020** Scheurebe 🍷
7,80€ • 12%
- 2020** Weißburgunder 🍷🍷
7,80€ • 12,5%
- 2018** Gundersheimer Höllenbrand Spätburgunder 🍷🍷🍷
25€ • 14%
 Zupackender Spätburgunder mit facettenreichen Aromen von Oliven, kaltem Rauch und grünem Pfeffer. Vielschichtig und tänzelnd, kann den ganzen Abend lang begeistern.