

# ROCK ROOTS RANDERSACKER



Terroir / Familie / Franken / Heimat

Weinliste Herbst 2018



**WEIN  
BRAUCHT ZEIT.  
ZEIT SICH ZU  
ENTWICKELN  
UND SICH ZU  
ENTFALTEN.**

Martin Göbel,  
Winzer aus Leidenschaft

*Es ist für mich kein Warten, sondern ein Erwarten. Nachhaltigkeit ist ein täglicher Begleiter durch den Tag, nicht nur im Weinberg wollen wir die Kultur positiv weiterentwickeln sondern auch unsere Weine sollen nachhaltig und langlebig sein. Es braucht nun mal die angesprochene Zeit, die der Wein benötigt seine Geschichte zu erzählen. Desto erfreulicher ist es für mich, dass all unsere **ROOTS** Weine ihre Geschichte wunderschön erzählen. Es ist diese Passion und die Liebe die man im Glas spürt und fühlt.*

*In Randersacker Wein anzubauen, das ist etwas Besonderes. Die steilen Hänge, der Muschelkalk, kurz gesagt das Terroir ist Einzigartig. Es ist ein einzigartiges Gefühl hier zu arbeiten. Es ist eine Mischung aus Ehrfurcht, Erschöpfung und Freude. Die **RANDERSACKER** Weine spiegelt dieses Gefühl perfekt wieder. Hier hat man ein Teil von meiner Heimat im Glas.*

*Der Muschelkalk prägt meine Heimat und die Weine aus Randersacker. Feine Frucht und eine besondere Textur verleiht er den Weinen dieser Muschelkalk Felsen **ROCK**.*

*Unsere 2017er **ROCK**-Weine sind das Sinnbild von dieser feinen Frucht und Mineralität. Sie sind meine Freude am Weinbau und versprühen die Leichtigkeit und Spaß die wir Tag für Tag im Weinbau haben.*

*Ich bin sehr stolz auf alle Weine dieser Liste. Es sind ehrliche Emotionen die hinter **ROCK.ROOTS.RANDERSACKER** stecken. Diese Emotion und meine Liebe zum Wein möchte ich Ihnen mit jeder Flasche Wein nahe bringen.*



## TERMINE UND NEWS IM WEINJAHR 2019

### WEINFRÜHLING RANDERSACKER 17.03.2019

*Probieren Sie von vielen Weingütern aus Randersacker die ersten 2018er Weine. Hier können Sie die ganze Vielfalt von Randersacker kennenlernen.*

### WIR SIND WIEDER QUER DURCH DEUTSCHLAND UNTERWEGS

*Es ist wieder soweit, wir sind in den verschiedensten Städten von Deutschland aufzufinden. Vielleicht sind wir auch bei Ihnen in der Nähe. Gerne laden wir Sie zur Weinmesse in Ihrer Stadt ein. Termine finden Sie unter: [www.weingutgoebel.de](http://www.weingutgoebel.de)*

### NEUE HOMEPAGE IST ONLINE

*Seit September ist auch bei uns im Internet frischer Wind eingekehrt. Wir haben unsere neue Homepage nun unserer Philosophie und Ausstattung angepasst. Wir freuen uns auf Ihr Feedback. [www.weingutgoebel.de](http://www.weingutgoebel.de)*

### TOLLE BEWERTUNGEN BEI DEN BESTEN WEINFÜHRERN

*Wir haben wieder super Ergebnisse und Bewertungen für unsere Weine bei den Weinführern bekommen. Egal ob Vinum, Falstaff, Feinschmecker, Eichelmann oder Gault Millau jeder Weinführer lobte unsere Weine. Wir zählen zu den Top Betrieben in Deutschland.*

Weingut Göbel  
Friedhofstraße 9, 97236 Randersacker  
T 0931-709380 F 0931-4677721  
mail@weingutgoebel.de  
[www.weingutgoebel.de](http://www.weingutgoebel.de)





# ROCK

Frische und leichte Weine, die Lebensfreude ausstrahlen. (0,75l)

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 1.  | <b>2017 Rotling feinfruchtig</b>                             | 5,80 € |
|     | <i>RZ 17,2 g/l S 6,3 g/l Alk. 11,0%, 7,73 €/Liter</i>        |        |
| 2.  | <b>2017 Bacchus feinfruchtig</b>                             | 5,80 € |
|     | <i>RZ 12,1 g/l S 6,3 g/l Alk. 11,5%, 7,73 €/Liter</i>        |        |
| 3.  | <b>2017 Silvaner trocken</b>                                 | 6,30 € |
|     | <i>RZ 2,0 g/l S 5,9 g/l Alk. 11,5%, 8,40 €/Liter</i>         |        |
| 4.  | <b>2017 Riesling trocken</b>                                 | 6,50 € |
|     | <i>RZ 5,5 g/l S 7,1 g/l Alk. 11,0%, 8,67 €/Liter</i>         |        |
| 5.  | <b>2016 Merlot trocken</b>                                   | 6,50 € |
|     | <i>RZ 2,0 g/l S 4,6 g/l Alk. 11,0%, 8,67 €/Liter</i>         |        |
| 6.  | <b>2017 Blauer Silvaner trocken</b>                          | 7,00 € |
|     | <i>RZ 1,3 g/l S 6,0 g/l Alk. 12,0%, 9,33 €/Liter</i>         |        |
| 7.  | <b>2017 Weißer Burgunder trocken</b>                         | 7,00 € |
|     | <i>RZ 2,3 g/l S 6,0 g/l Alk. 11,0%, 9,33 €/Liter</i>         |        |
| 8.  | <b>2016 Spätburgunder trocken</b>                            | 7,00 € |
|     | <i>RZ 5,3 g/l S 5,2 g/l Alk. 12,0%, 9,33 €/Liter</i>         |        |
| 9.  | <b>Secco</b>   | 6,50 € |
|     | <i>Perkcein mit zugesetzter Kohlensäure, 8,67 €/Liter</i>    |        |
| 10. | <b>Traubensecco</b>  | 6,50 € |
|     | <i>Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, 8,67 €/Liter</i> |        |

# RANDERSACKER

Kräftige und vom Terroir geprägte Weine, so schmeckt meine Heimat. (0,75l)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 11. | <b>2017 Ewig Leben Riesling trocken</b>               | 9,00 €  |
|     | <i>RZ 6,8 g/l S 8,0 g/l Alk. 11,5%, 12,00 €/Liter</i> |         |
| 12. | <b>2017 Sonnenstuhl Silvaner trocken</b>              | 9,50 €  |
|     | <i>RZ 1,6 g/l S 5,9 Alk. 13,0%, 12,66 €/Liter</i>     |         |
| 13. | <b>2017 Ewig Leben Weißer Burgunder trocken</b>       | 10,00 € |
|     | <i>RZ 2,6 g/l S 6,4 g/l Alk. 13,0%, 13,33 €/Liter</i> |         |
| 14. | <b>2015 Pfülsen Spätburgunder trocken</b>             | 11,00 € |
|     | <i>RZ 1,4 g/l S 5,3 g/l Alk. 13,0%, 14,67 €/Liter</i> |         |

# DER GROSSE LITER

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 15. | <b>2017 Müller Thurgau trocken</b>     | 5,50 € |
|     | <i>RZ 3,5 g/l S 5,9 g/l Alk. 11,5%</i> |        |
| 16. | <b>2017 Silvaner trocken</b>           | 6,30 € |
|     | <i>RZ 3,7 g/l S 5,6 g/l Alk. 12,0%</i> |        |
| 17. | <b>2016 Domina trocken</b>             | 6,30 € |
|     | <i>RZ 4,7 g/l S 5,1 Alk. 11,5%</i>     |        |

# ROOTS

Charaktervolle und mineralische Weine, wahre Boten unserer Passion und Kultur (0,75l\*)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 18. | <b>2016 Pfülsen Rieslaner edelsüß</b>                 | 10,00 € |
|     | <i>RZ 83,2 g/l S 7,6 g/l Alk. 9,5%, 13,33 €/Liter</i> |         |
| 19. | <b>2016 Marsberg Traminer trocken</b>                 | 10,00 € |
|     | <i>RZ 2,9 g/l S 5,0 g/l Alk. 13,0%, 13,33 €/Liter</i> |         |
| 20. | <b>2016 Marsberg Albalonga edelsüß</b>                | 11,00 € |
|     | <i>RZ 51,1 g/l S 7,4 Alk. 11,5%, 14,67 €/Liter</i>    |         |
| 21. | <b>2016 Pfülsen Silvaner trocken</b>                  | 12,00 € |
|     | <i>RZ 2,3 g/l S 6,6 g/l Alk. 14,0%, 16,00 €/Liter</i> |         |
| 22. | <b>2017 Ewig Leben Grauer Burgunder trocken</b>       | 13,00 € |
|     | <i>RZ 3,0 g/l S 6,4 g/l Alk. 13,0%, 17,33 €/Liter</i> |         |
| 23. | <b>2015 Marsberg Frühburgunder trocken</b>            | 13,00 € |
|     | <i>RZ 1,8 g/l S 5,4 g/l Alk. 14,0%, 17,33 €/Liter</i> |         |
| 24. | <b>2016 Pfülsen Riesling trocken</b>                  | 14,00 € |
|     | <i>RZ 4,7g/l S 7,0 g/l Alk. 13,0%, 18,66 €/Liter</i>  |         |
| 25. | <b>2017 Sonnenstuhl Silvaner trocken</b>              | 15,00 € |
|     | <i>RZ 1,1 g/l S 6,2 Alk. 13,5%, 20,00 €/Liter</i>     |         |
| 26. | <b>2017 Marsberg Albalonga Auslese (0,5l)</b>         | 15,00 € |
|     | <i>RZ 143 g/l S 10,1 Alk. 7,5%, 30,00 €/Liter</i>     |         |

\* falls nicht anders gekennzeichnet

# DIE EDELSÜSSEN UND BESONDERHEITEN ROCK'N ROLL

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 27. | <b>1999 Pfülsen Silvaner Eiswein (0,5l)</b>                | 30,00 € |
|     | <i>RZ 124,2 g/l S 6,4 g/l Alk. 13,5%, 60,00 €/Liter</i>    |         |
| 28. | <b>2009 Marsberg Albalonga Trockenbeerenauslese (0,5l)</b> | 35,00 € |
|     | <i>RZ 183,0 G/l S 10,1 g/l Alk. 11,5%, 70,00 €/Liter</i>   |         |
| 29. | <b>2006 Marsberg Albalonga Trockenbeerenauslese (0,5l)</b> | 40,00 € |
|     | <i>RZ 195,8 g/l S 10,9 g/l Alk. 8,5%, 80,00 €/Liter</i>    |         |
| 30. | <b>2010 Ewig Leben Spätburgunder Eiswein (0,5l)</b>        | 40,00 € |
|     | <i>RZ 141,5 g/l S 20,3 g/l Alk. 11,5%, 80,00 €/Liter</i>   |         |
| 31. | <b>2012 Ewig Leben Riesling Eiswein (0,5l)</b>             | 45,00 € |
|     | <i>RZ 194,6 g/l S 9,1 Alk. 10,0%, 90,00 €/Liter</i>        |         |





**ROCK  
ROOTS  
RANDERSACKER**

## Felsen / Muschelkalk

*Er ist das Grundgestein, auf dem unser Boden liegt, unsere Reben wachsen und gedeihen. Der Muschelkalk aus Randersacker war schon immer etwas Besonderes und Begehrtes. Durch eine Vielzahl von Bauten prägt er das Erscheinungsbild der Region und verleiht auch dem Wein eine ganz eigene Textur und Persönlichkeit. Vor allem Silvaner, Riesling und Burgunder erhalten durch den Randersackerer Muschelkalk einen unnachahmlichen Charakter.*

**Die Weine:** Rock-Weine machen Spaß, sind frisch und lebensfroh. Sie sind Boten des Muschelkalks und unserer Heimat und angenehm unkomplizierte Begleiter für entspannte Stunden mit guten Freunden.

**ROCK  
ROOTS  
RANDERSACKER**

## Wurzel / Ursprung

*Seit Generationen sind wir tief im Ort verwurzelt, er ist unsere Heimat, der Ursprung unserer Passion. Zugleich steht die Wurzel aber auch für den Ursprung des Weines. Die Wurzel des Rebstockes reicht tief in den Boden, durchdringt teilweise den Felsen und ist auf diese Weise fest verbunden mit dem Muschelkalk und Randersacker. Ohne die Wurzel könnte der Rebstock nicht überleben, sie liefert ihm Wasser und wichtige Mineralstoffe. Diese reichern sich später in den Trauben an. Je älter der Rebstock ist, desto tiefer reichen seine Wurzeln in den Boden und umso mehr ist er mit der Lage, den Felsen und dem Ort verbunden. Und nur wenn die Wurzel lebt, leben auch der Rebstock und der Weinberg.*

**Die Weine:** Roots-Weine sind pure Emotion – kraftvoll, puristisch und authentisch. Für diese Weine eignen sich nur die besten Weinberge, in denen wir durch geringe Erträge auf Qualität setzen. Die Weine stammen immer von den ältesten Rebstöcken der jeweiligen Rebsorte, die wir haben. Denn Roots-Weine brauchen Zeit, um ihre persönliche Geschichte zu entfalten – verkörpern dann jedoch umso eindrucksvoller unsere Liebe zum Weinbau.

**ROCK  
ROOTS  
RANDERSACKER**

## Heimat / Passion

*Meine Heimat Randersacker: An keinem anderen Ort dieser Welt wäre ich lieber Winzer als hier. Die Weinlagen, die ich Tag für Tag mit Stolz und Ehrfurcht betreue, begleiten meinen Rebanbau. Man entwickelt dabei eine Art Beziehung zu jedem Weinberg, die geprägt ist durch einen immensen Respekt gegenüber der Natur und der Rebe. Nicht umsonst zählen die Weinlagen von Randersacker durch ihre Steilheit zu den besten in ganz Franken: Hier entstanden und entstehen schon immer großartige Weine. Deshalb ist es meine Vision, die Weinkulturlandschaft Randersacker zu bewahren und zu entwickeln. Es macht mich stolz und glücklich, Winzer in Randersacker zu sein. Ich liebe einfach dieses Terroir.*

**Die Weine:** Die Randersacker-Weine sind geprägt durch ihre einzigartigen Terroirs. Sie gedeihen in den besten Lagen von Randersacker und diese besondere Herkunft schmeckt man bei jedem Wein. Der Muschelkalk verleiht ihnen zusätzlich einen wunderschönen Charakter. Stets authentisch verkörpert damit jeder Wein einen Teil von Randersacker.



## Was der Winzer so denkt.

**Rock.Roots.Randersacker.** Es ist für mich mehr als eine Ausstattung. Für mich bedeutet es Heimat, es steht für den Ursprung der Reben und des Weines. Und es ist mein klares Bekenntnis zu Reben, Steillagen, Randersacker und der Region Franken.

Denn es sind die Muschelkalkfelsen, sie steilen Weinbergshänge und die einmalige geographische Lage von Randersacker, die unsere Weine prägen und charakterisieren. **Rock.Roots.**

**Randersacker.** Es ist eine Verbindung von den Weinreben bis hin zu Ihnen ins Weinglas. Genießen Sie ein Teil meiner Heimat.

**Rock.Roots.Randersacker.** Ist für mich auch eine Verpflichtung die Einzigartigkeit jedes Weinberges auf natürlicher Weise herauszuarbeiten. Auch deshalb werden wir weiterhin jede einzelne Traube selektionieren und mit der Hand ernten. Denn nur gesunde und reife Trauben sind geeignet für charaktervolle Weine. **Rock.Roots.Randersacker.** ist mehr als drei Wörter, es ist eine ehrliche Lebenseinstellung.





# WIR HABEN SCHON IMMER EIN BISSCHEN QUER GEDACHT.

*Seit dem Jahr 1603 sind wir eng mit dem Weinbau verbunden. Eine lange Zeit, wenn man bedenkt, wie schnelllebig inzwischen alles geworden ist. Doch wir, die Göbels, haben uns, soweit ich mich erinnern kann, noch nie an Trends gehalten. Der Weinbau ist vielmehr unser „eigenes Ding“, das wir schon immer gemacht haben. Dabei ging und geht es bei uns nie um Marketingfloskeln, sondern um Ehrlichkeit, Vertrauen und Seriosität. Und selbst wenn manchmal etwas, das der Rebe oder der Natur nützt, völlig unwirtschaftlich erscheint – wir tun es trotzdem, denn wir leben und lieben die Natur und den Weinbau.*

*Wein anzubauen ist für uns mehr als unser täglich Brot – es ist unsere Leidenschaft. Zeit, Natur und Respekt sind dabei für uns wichtige Aspekte. Wir investieren unendlich viel Zeit im Weinberg, weil wir aus Überzeugung nicht mehr entnehmen wollen, als die Rebe bzw. die Natur wieder geben kann.*

*Und weil wir fest daran glauben, dass der Wein besser wird, je mehr Zeit man sich nimmt, um reife und gesunde Trauben zu ernten. Genau die Trauben also, die man braucht für Rock. Roots. Randersacker. Deshalb ernten wir auch jede Traube mit der Hand.*

*Sind die Trauben dann im Weinkeller angekommen, wird es unspektakulär. Über lange Standzeiten auf der Presse laugen wir auf natürlichste Weise die letzten Aroma- und Mineralstoffe aus der Beeren- schale. Danach beginnt die Zeit des Beobachtens, frei nach dem Motto: „Wird schon werden“. Wir möchten das, was die Natur uns schenkt, erhalten und nicht verändern, deshalb bauen wir all unsere Weißweine im Edelstahltank aus. Auf diese Weise wollen wir Ihnen die Rebsorte, den Weinberg, das Weinjahr näher bringen und Sie unsere Heimat Randersacker im Glas riechen, schmecken und fühlen lassen.*

---

**Unsere Verkaufsbedingungen:** Alle Aufträge werden nur auf Grund nachstehender Bedingungen durchgeführt. Der Besteller erkennt mit Auftragserteilung diese Bedingungen an. 1. Das Angebot der in der Liste aufgeführten Weine ist freibleibend. Preise inkl. Mehrwertsteuer 2. Verpackung: a) bei Abholung und Versand durch Spedition in 6er oder 10er Einwegkartons. b) Geschenkverpackungen für 1, 2, oder 3 Weinflaschen werden gesondert verrechnet. c) Für den Versand verwenden wir geprüfte Kartons. Es können 6, 12 oder 18 Flaschen in einem Paket versendet werden. Der Kostenanteil liegt jeweils bei 10,00 € je Sendung. d) Rücknahme von Leergut erfolgt ohne Vergütung 3. Ab 48 Flaschen liefern bzw. versenden wir frei Haus an einen Empfänger innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. 4. Erfolgt die Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum, gewähren wir 2 % Skonto. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie unter [www.weingutgoebel.de](http://www.weingutgoebel.de) abrufen können. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

