



Weingut Ökonomierat

**HERBER**

FRÜHLING/SOMMER  
2018

*Herzlich*

# WILLKOMMEN

*im Weingut Herber*

Die Weinbaugemeinde Perl gehört zum saarländischen Ufer der Obermosel und liegt im Dreiländereck: Deutschland – Frankreich – Luxemburg. Die Familie Herber hat das Anwesen in der Apacher Strasse 1919 erworben und bewirtschaftet das Weingut heute in der 4. Generation.

Martin Herber kaufte die Herberge und Pferdewechselstation und legte den Grundstein für das neue Familienanwesen, welches sich bis zu diesem Tag in der Bergstraße befand.

Matthias Herber führte den Mischbetrieb bis 1951 und übergab ihn dann an seinen Sohn Josef. Josef Herber reduzierte die Landwirtschaft und erweiterte die Rebflächen.

Helmut Herber übernahm den Betrieb im Jahre 1983, stellte ihn komplett auf Weinbau um und konzentrierte sich auf die Selbstvermarktung der Weine.

Mittlerweile werden 10 Hektar Weinberge auf deutschem und luxemburgischem Boden bewirtschaftet. Im Jahre 2001 wurde das 1830 erbaute Gebäude um ein Flaschenlager und eine Maschinenhalle erweitert. Mit Matthias, der seit 1999 im Betrieb ist, ist mittlerweile die 5. Generation tätig. Er kümmert sich heute unter anderem um den Ausbau der hervorragenden Weine.

2015 wurde Helmut Herber für besondere Verdienste um den Saarländischen Weinbau zum Ökonomierat ernannt.

Auf unserer Anbaufläche wachsen 12 Rebsorten. Wir bauen 21% Grauer Burgunder, 21% Auxerrois, 14% Weißer Burgunder, 9% Riesling, 9% Elbling, 10% Spätburgunder, 4% Dornfelder, 4% Chardonnay, 4% Müller-Thurgau, 2% Sauvignon Blanc, 1% Schwarzriesling und 1% Frühburgunder an.

Die Pflege der Reben erfolgt umweltschonend und naturnah. Die Reben stehen auf Muschelkalk und Keuperböden. Im Weinberg wird streng auf Qualität geachtet.

Den Ertrag begrenzen wir durch einen Anschnitt auf wenige Augen und durch Ausdünnen der Trauben im Sommer. Unsere Weißweine werden schonend in Edelstahlbehältern ausgebaut. Die Rotweine reifen in großen Holzfässern und Barriques.



# Gutsweine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1704	2016	<b>RIESLING</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,4 g Säure, 11,8 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1705	2016	<b>AUXERROIS</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,2 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1721	2016	<b>ELBLING CLASSIC</b> <i>feinherb</i> 11,4 g Restsüße, 6,1 g Säure, 11,5 % Alk.	0,75l	<b>5,40</b> (7,20/l)
1722	2016	<b>RIVANER</b> <i>lieblich, Qualitätswein</i> 23,2 g Restsüße, 4,4 g Säure, 10,9 % Alk.	0,75l	<b>5,40</b> (7,20/l)
1802	2017	<b>ELBLING</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,3 g Restsüße, 6,3 g Säure, 12,1 % Alk.	0,75l	<b>5,40</b> (7,20/l)
1804	2017	<b>RIESLING</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,4 g Restsüße, 7,4 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1805	2017	<b>AUXERROIS</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,2 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1806	2017	<b>WEISSBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,4 g Restsüße, 6,8 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1807	2017	<b>GRAUBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 8,1 g Restsüße, 6,1 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>7,50</b> (10,00/l)
1821	2017	<b>ELBLING CLASSIC</b> <i>feinherb</i> 11,4 g Restsüße, 6,1 g Säure, 11,6 % Alk.	0,75l	<b>5,40</b> (7,20/l)

# Premiumweine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
2014 1514	2014	<b>RIESLING</b> <i>Perler Hasenberg feinherb, Spätlese</i> 9,8 g Restsüße, 6,8 g Säure, 11,9 % Alk.	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
2015 1610	2015	<b>WEISSBURGUNDER</b> <b>„ALTE REBEN“</b> <i>Sehndorfer Klosterberg trocken, Qualitätswein</i> 7,9 g Restsüße, 6,5 g Säure, 12,2 % Alk.	0,75l	<b>8,00</b> (10,67/l)
1612	2015	<b>CHARDONNAY</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Spätlese</i> 5,1 g Restsüße, 6,4 g Säure, 12,9 % Alk.	0,75l	<b>9,20</b> (12,27/l)
1615	2015	<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Perler St. Quirinusberg trocken, Spätlese</i> 6,6 g Restsüße, 6,2 g Säure, 12,5 % Alk. Goldmedaille Landesweinprämierung	0,75l	<b>10,00</b> (13,33/l)
2016 1710	2016	<b>WEISSBURGUNDER</b> <b>„ALTE REBEN“</b> <i>Sehndorfer Klosterberg trocken, Qualitätswein</i> 7,3 g Restsüße, 7,2 g Säure, 12,7 % Alk.	0,75l	<b>8,00</b> (10,67/l)
1711	2016	<b>AUXERROIS</b> <i>Sehndorfer Klosterberg trocken, Spätlese</i> 7,9 g Restsüße, 6,0 g Säure, 11,8 % Alk.	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1712	2016	<b>CHARDONNAY</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Spätlese</i> 6,6 g Restsüße, 6,6 g Säure, 12,3 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	0,75l	<b>9,20</b> (12,27/l)
1714	2016	<b>RIESLING</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Spätlese</i> 8,0 g Restsüße, 7,2 g Säure, 11,9 % Alk.	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1715	2016	<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Perler St. Quirinusberg trocken, Spätlese</i> 6,4 g Restsüße, 5,7 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>10,00</b> (13,33/l)

2017

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1811	2017	<b>AUXERROIS</b> <i>Sehdorfer Klosterberg trocken, Spätlese</i> 7,0 g Restsüße, 6,6 g Säure, 11,6 % Alk.	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1813	2017	<b>GRAUBURGUNDER</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Spätlese</i> 6,8 g Restsüße, 7,0 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>9,20</b> (12,27/l)
1815	2017	<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Perler St. Quirinusbberg trocken, Spätlese</i> 4,4 g Restsüße, 5,3 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>10,00</b> (13,33/l)

## Roséweine

2015

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1609	2015	<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> <i>feinherb, Qualitätswein</i> 12,0 g Restsüße, 5,7 g Säure, 13,5 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)

2016

1708	2016	<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,5 g Restsüße, 4,6 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
------	------	--	-------	-------------------------

2017

1803	2017	<b>ROTLING</b> <i>feinherb, Qualitätswein</i> 15,4 g Restsüße, 5,4 g Säure, 12,0 % Alk.	0,75l	<b>5,40</b> (7,20/l)
1808	2017	<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,7 g Restsüße, 5,6 g Säure, 12,0 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)
1809	2017	<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> <i>feinherb</i> 12,7 g Restsüße, 7,0 g Säure, 12,2 % Alk.	0,75l	<b>7,00</b> (9,33/l)

# Rotweine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1616	2015	<b>DORNFELDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,0 g Restsüße, 4,7 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>6,50</b> (8,67/l)
1617	2015	<b>SPÄTBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,0 g Restsüße, 5,5 g Säure, 12,6 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1717	2016	<b>SPÄTBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 5,0 g Restsüße, 5,3 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1818	2017	<b>FRÜHBURGUNDER</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Qualitätswein</i> <b>ab Herbst 2018</b>	0,75l	<b>9,50</b> (12,67/l)



# Barrigue Weine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1519	2014	<b>SPÄTBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 2,6 g Restsüße, 5,2 g Säure, 13,0 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	<b>12,00</b> (16,00/l)
1612b	2015	<b>CHARDONNAY</b> <i>Perler Hasenberg trocken, Auslese</i> 5,4 g Restsüße, 5,1 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	<b>13,50</b> (18,00/l)

# Für den großen Genuss

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1616l	2015	<b>DORNFELDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,0 g Restsüße, 4,5 g Säure, 12,5 % Alk.	1,0l	<b>6,80</b> (6,80/l)
1623	2015	<b>RIVANER</b> <i>lieblich, Qualitätswein</i> 24,2 g Restsüße, 5,0 g Säure, 11,2 % Alk.	1,0l	<b>5,60</b> (5,60/l)
1701	2016	<b>ELBLING</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,9 g Restsüße, 6,2 g Säure, 11,5 % Alk.	1,0l	<b>5,60</b> (5,60/l)

# Magnum

1313b	2012	<b>GRAUBURGUNDER</b> <i>feinherb, Spätlese</i> 8,2 g Restsüße, 5,9 g Säure, 12,5 % Alk. „Jubiläums Magnum“	1,5l	<b>18,00</b> (12,00/l)
1320	2011	<b>SPÄTBURGUNDER</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 3,9 g Restsüße, 5,2 g Säure, 12,5 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	1,5l	<b>20,00</b> (13,33/l)

# Winzersekt

Nr.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1729	<b>ELBLING</b> <i>Brut</i>	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1730	<b>RIESLING</b> <i>Brut</i>	0,75l	<b>9,50</b> (12,67/l)
1731	<b>WEISSBURGUNDER</b> <i>Brut</i>	0,75l	<b>9,50</b> (12,67/l)
1732	<b>PINOT M</b> <i>Brut</i>	0,75l	<b>11,00</b> (14,67/l)



# Charta Schengen Prestige

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1513a	2014	<b>PINOT GRIS</b> <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,3 g Säure, 13,0 % Alk.	0,75l	<b>15,00</b> (20,00/l)

## SCHENGEN PRESTIGE

Die Qualitätscharta Schengen Prestige steht für besondere Weine, geboren aus einer besonderen Idee. Winzer aus drei Ländern, Luxemburg, Deutschland und Frankreich, haben gemeinsam ein Qualitätsprojekt aus der Taufe gehoben. Die Leidenschaft, große Weine mit Charakter und Ausdruck zu erzeugen, war dabei die Triebfeder.

## DIE CHARTA

Um Weine unter dem Label Charta Schengen Prestige ausbauen zu können, muss das Alter sowie die Lage der Weinberge den Vorgaben entsprechen. Eine Kommission überprüft mehrmals im Jahr die Vorgaben der Charta. Sind die Trauben gesund und die Vorgaben erfüllt, werden die Trauben durch Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Nach einer Lagerung von ca. einem Jahr werden die Weine von einer unabhängigen Expertenkommission verkostet und erst nach dem Einverständnis dieser Jury können die Weine vermarktet werden.



CHARTA  
SCHENGEN  
PRESTIGE

# Edelsüße Weine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1525	2014	<b>RIESLING</b> <i>Perler Hasenberg edelsüß, Spätlese</i> 65,0 g Restsüße, 8,4 g Säure, 8,2 % Alk. <i>Silbermedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	<b>9,00</b> (12,00/l)
1625	2015	<b>RIESLING</b> <i>Perler Hasenberg edelsüß, Auslese</i> 79,8 g Restsüße, 7,5 g Säure, 7,9 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	<b>10,00</b> (13,33/l)
1726	2016	<b>RIESLING EISWEIN</b> <i>Perler Hasenberg edelsüß</i> 135,6 g Restsüße, 8,3 g Säure, 9,8 % Alk.	0,375l	<b>30,00</b> (80,00/l)
1727	2016	<b>SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR EISWEIN</b> <i>edelsüß</i> 162,0 g Restsüße, 9,9 g Säure, 8,2 % Alk.	0,5l	<b>20,00</b> (40,00/l)



## Säfte

Nr.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1728	<b>TRAUBENSAFT</b>	0,75l	<b>3,00</b> (4,00/l)
1728p	<b>PERL SAFT</b> <i>Traubensaft mit natürlicher Kohlensäure versetzt</i>	0,75l	<b>4,00</b> (5,33/l)

## Edelbrände/Likör

1734	<b>MIRABELLENBRAND</b>	0,5l	<b>12,50</b> (25,00/l)
1735	<b>TRAUBENBRAND (MARC)</b>	0,7l	<b>12,50</b> (17,86/l)
1739	<b>WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR</b>	0,5l	<b>12,50</b> (25,00/l)
1739kl	<b>WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR</b>	0,2l	<b>6,00</b> (30,00/l)

## Für die Küche

1737	<b>RIESLING WEINESSIG</b>	0,5l	<b>6,50</b> (13,00/l)
1737kl	<b>RIESLING WEINESSIG</b>	0,25l	<b>4,50</b> (18,00/l)
1738	<b>TRAUBENKERNÖL</b>	0,5l	<b>8,00</b> (16,00/l)
1738kl	<b>TRAUBENKERNÖL</b>	0,2l	<b>5,00</b> (25,00/l)

Unsere Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer ab Keller. Ihr Besuch, verbunden mit einer Weinprobe, ist uns immer willkommen. Bitte melden Sie sich telefonisch dazu an. Auslieferung im Saarland ab 36 Flaschen frei Haus. Bei Lieferung außerhalb des Saarlandes berechnen wir ab 12 Flaschen 0,50 € pro Flasche Transportkosten, kleinere Mengen kosten 6,00 € pro Sendung. Ab einem Bestellwert von 180 € liefern wir innerhalb von Deutschland ohne Transportkosten. Wir behalten uns vor, ausverkaufte Weine durch in Qualität und Preislage ähnliche Weine zu ersetzen. Wir bieten Ihnen auch eine große Auswahl an Präsenten und Geschenkverpackungen.

Weingut Herber GbR, Helmut Herber · Matthias Herber · Ruth Herber

## *Hinweis für Allergiker*

Alle Weine enthalten Sulfite.

## *Online Shop*

Bequem bestellen und genießen! In unserem Online Shop finden Sie ausführliche Informationen zu unserem gesamten Sortiment und die Möglichkeit, Ihren Lieblingswein und Sekt ganz einfach zu bestellen.

[www.weingut-herber.de/shop](http://www.weingut-herber.de/shop)

## *Facebook*

Unser Weingut Herber ist auf Facebook! Wenn's Ihnen „gefällt“, bleiben Sie immer auf dem Laufenden – und mit unseren zahlreichen „Freunden“ stets in Kontakt.

[www.facebook.com/WeingutHerber](http://www.facebook.com/WeingutHerber)

# Unsere Öffnungszeiten

## MONTAG BIS FREITAG

08.00 bis 12.00 Uhr

13.00 bis 18.00 Uhr

## SAMSTAG

09.00 bis 12.00 Uhr

13.00 bis 17.00 Uhr

Tel. 06867-854



# Weinproben

Weinproben sind für Gruppen ab 8 bis 30 Personen  
in unserer Weinstube möglich.

5er Probe: 12,50 € pro Person

6er Probe: 15,00 € pro Person

Kalte und warme Speisen auf Anfrage.



## So finden Sie uns

VON SAARBRÜCKEN ÜBER SAARLOUIS/MERZIG  
auf der A8 bis zur Ausfahrt Perl-Borg

ÜBER DIE A13

von Luxemburg bis zur Ausfahrt Perl



# Termine 2018

7. APRIL 2018

Jungweinprobe im Weingut

20. - 22. APRIL 2018

Weinprobiertage der Saarländischen Winzer

29. APRIL 2018

Weinprobiertag im Cloef-Atrium Orscholz

12. & 13. MAI 2018

Hoffest im Weingut

02. & 03. JUNI 2018

Weinschmaus am Katzenhaus in Perl

26. - 28. OKTOBER 2018

Wein- und Kellerfest in Perl und Sehndorf

02. & 03. NOVEMBER 2018

„Weinzeit in der Congresshalle“ in Saarbrücken

23. - 25. NOVEMBER 2018

Salon du vin in Thionville

*Alle Termine finden Sie auf unserer Internetseite. [www.weingut-herber.de](http://www.weingut-herber.de)*



Weingut Ökonomierat  
**HERBER**

Helmut Herber · Matthias Herber · Ruth Herber

Apacher Straße 11-17 | D-66706 Perl  
Telefon 06867-854 | Fax 06867-1377  
info@weingut-herber.de

[www.weingut-herber.de](http://www.weingut-herber.de)

