



Weingut Ökonomierat

HERBER

WINTER
2017/2018

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 24% Grauer Burgunder, 19% Auxerrois, 13% Weißer Burgunder, 10% Riesling, 9% Elbling, 9% 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.
1604	2015	RIESLING trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,9 g Restsüße, 6,9 g Säure, 12,3 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	0,75l	7,00 (9,33/l)
1606	2015	WEISSBURGUNDER trocken, <i>Qualitätswein</i> 7 g Restsüße, 5,5 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	7,00 (9,33/l)
1702	2016	ELBLING trocken, <i>Qualitätswein</i> 6,4 g Restsüße, 6,3 g Säure, 11,5 % Alk. Silbermedaille Landesweinprämierung	0,75l	5,40 (7,20/l)
1704	2016	RIESLING trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,4 g Säure, 11,8 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	0,75l	7,00 (9,33/l)
1705	2016	AUXERROIS trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,2 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	7,00 (9,33/l)
1707	2016	GRAUBURGUNDER trocken, <i>Qualitätswein</i> 8,1 g Restsüße, 6,1 g Säure, 12,1 % Alk.	0,75l	7,50 (10,00/l)
1721	2016	ELBLING CLASSIC feinherb 11,4 g Restsüße, 6,1 g Säure, 11,5 % Alk.	0,75l	5,40 (7,20/l)
1722	2016	RIVANER lieblich, <i>Qualitätswein</i> 23,2 g Restsüße, 4,4 g Säure, 10,9 % Alk.	0,75l	5,40 (7,20/l)
1806	2017	WEISSBURGUNDER trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,4 g Restsüße, 6,8 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	7,00 (9,33/l)

Premiumweine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1514	2014	RIESLING Perler Hasenberg feinherb, <i>Spätlese</i> 9,8 g Restsüße, 6,8 g Säure, 11,9 % Alk.	0,75l	9,00 (12,00/l)
1610	2015	WEISSBURGUNDER „ALTE REBEN“ Sehndorfer Klosterberg trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,9 g Restsüße, 6,5 g Säure, 12,2 % Alk.	0,75l	8,00 (10,67/l)

2015

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1611	2015	AUXERROIS Sehndorfer Klosterberg trocken, <i>Spätlese</i> 6,7 g Restsüße, 5,7 g Säure, 12,9 % Alk. DLG Goldmedaille	0,75l	7,00 (12,00/l)
1612	2015	CHARDONNAY Perler Hasenberg trocken, <i>Spätlese</i> 5,1 g Restsüße, 6,4 g Säure, 12,9 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	0,75l	9,20 (12,27/l)
1613	2015	GRAUBURGUNDER Perler Hasenberg trocken, <i>Spätlese</i> 7,5 g Restsüße, 7,5 g Säure, 13,1 % Alk. Goldmedaille Landesweinprämierung	0,75l	9,20 (12,27/l)
1615	2015	SAUVIGNON BLANC Perler St. Quirinusbberg trocken, <i>Spätlese</i> 6,6 g Restsüße, 6,2 g Säure, 12,5 % Alk. Goldmedaille Landesweinprämierung	0,75l	10,00 (13,33/l)

2016

1710	2016	WEISSBURGUNDER „ALTE REBEN“ Sehndorfer Klosterberg trocken, <i>Qualitätswein</i> 7,2 g Restsüße, 7,3 g Säure, 12,7 % Alk.	0,75l	8,00 (10,67/l)
1711	2016	AUXERROIS Sehndorfer Klosterberg trocken, <i>Spätlese</i> 7,9 g Restsüße, 6 g Säure, 11,8 % Alk.	0,75l	9,00 (12,00/l)
1712	2016	CHARDONNAY Perler Hasenberg trocken, <i>Spätlese</i> 6,6 g Restsüße, 6,6 g Säure, 12,3 % Alk. Goldmedaille Berliner Weintrophy	0,75l	9,20 (12,27/l)
1713	2016	GRAUBURGUNDER SPÄTLESE Perler Hasenberg trocken, <i>Spätlese</i> 6,9 g Restsüße, 4,9 g Säure, 13 % Alk. Silbermedaille Landesweinprämierung	0,75l	9,20 (12,27/l)
1714	2016	RIESLING Perler Hasenberg trocken, <i>Spätlese</i> 8 g Restsüße, 7,2 g Säure, 11,9 % Alk.	0,75l	9,00 (12,00/l)
1715	2016	SAUVIGNON BLANC Perler St. Quirinusbberg trocken, <i>Spätlese</i> 6,4 g Restsüße, 5,7 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	10,00 (13,33/l)

Roséweine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1609	2015	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST <i>feinherb, Qualitätswein</i> 13,2 g Restsüße, 5,1 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	7,00 (9,33/l)
1708	2016	SPÄTBURGUNDER ROSÉ <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,5 g Restsüße, 4,6 g Säure, 12,6 % Alk.	0,75l	7,00 (9,33/l)
1803	2017	ROTLING <i>feinherb, Qualitätswein</i> 15,4 g Restsüße, 5,4 g Säure, 12 % Alk.	0,75l	5,40 (7,20/l)

Rotweine

1616	2015	DORNFELDER <i>trocken, Qualitätswein</i> 6 g Restsüße, 4,7 g Säure, 12,5 % Alk.	0,75l	6,50 (8,67/l)
1617	2015	SPÄTBURGUNDER <i>trocken, Qualitätswein</i> 6 g Restsüße, 5,5 g Säure, 12,6 % Alk. <i>Silbermedaille Landesweinprämierung</i>	0,75l	9,00 (12,00/l)
1618	2015	FRÜHBURGUNDER <i>Perler Hasenberg trocken, Qualitätswein</i> 1,7 g Restsüße, 4,6 g Säure, 12 % Alk.	0,75l	9,50 (12,67/l)

Barrique Weine

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1212a	2011	CHARDONNAY <i>Perler Hasenberg trocken, Auslese</i> 0,6 g Restsüße, 5,1 g Säure, 13,4 % Alk.	0,5l	12,00 (24,00/l)
1319	2011	SPÄTBURGUNDER <i>trocken, Qualitätswein</i> 4,4 g Restsüße, 4,5 g Säure, 13,6 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	12,00 (16,00/l)
1519	2014	SPÄTBURGUNDER <i>trocken, Qualitätswein</i> 2,6 g Restsüße, 5,2 g Säure, 13 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	12,00 (16,00/l)

Für den großen Genuss

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1601	2015	ELBLING <i>trocken, Qualitätswein</i> 4,7 g Restsüße, 5,9 g Säure, 11,5 % Alk.	1,0l	5,60 (5,60/l)
1616l	2015	DORNFELDER <i>Perler St. Quirinusbberg trocken, Qualitätswein</i> 6 g Restsüße, 4,7 g Säure, 12,5 % Alk.	1,0l	6,80 (6,80/l)
1623	2015	RIVANER <i>lieblich, Qualitätswein</i> 24,2 g Restsüße, 5 g Säure, 11,2 % Alk.	1,0l	5,60 (5,60/l)

Magnum

1313b	2012	GRAUBURGUNDER <i>feinherb, Spätlese</i> 8,2 g Restsüße, 5,9 g Säure, 12,5 % Alk. <i>„Jubiläums Magnum“</i>	1,5l	18,00 (12,00/l)
1320	2011	SPÄTBURGUNDER <i>trocken, Qualitätswein</i> 6,1 g Restsüße, 4,2 g Säure, 13,5 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	1,5l	20,00 (13,33/l)



Winzersekt

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

Charta Schengen Prestige

Nr.	Jahrg.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1513a	2014	PINOT GRIS <i>trocken, Qualitätswein</i> 7,1 g Restsüße, 6,3 g Säure, 13 % Alk.	0,75l	15,00 (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	RIESLING <i>Perler Hasenberg edelsüß, Spätlese</i> 65 g Restsüße, 8,4 g Säure, 8,2 % Alk. <i>Silbermedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	9,00 (12,00/l)
1625	2015	RIESLING <i>Perler Hasenberg edelsüß, Auslese</i> 79,8 g Restsüße, 7,5 g Säure, 7,9 % Alk. <i>Goldmedaille Berliner Weintrophy</i>	0,75l	10,00 (13,33/l)
1726	2016	RIESLING EISWEIN <i>Perler Hasenberg edelsüß</i> 135,6 g Restsüße, 8,3 g Säure, 9,8 % Alk. <i>Goldmedaille Landesweinprämierung</i>	0,375l	30,00 (80,00/l)
1327	2012	SPÄTBURGUNDER EISWEIN <i>edelsüß</i> 163 g Restsüße, 8,5 g Säure, 10,2 % Alk.	0,375l	18,00 (48,00/l)

Säfte

Nr.	Beschreibung	Menge	€/Fl.
1728	TRAUBENSAFT	0,75l	2,80 (3,73/l)
1728p	PERL SAFT <i>Traubensaft mit natürlicher Kohlensäure versetzt</i>	0,75l	4,00 (5,33/l)

Edelbrände/Likör

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

Für die Küche

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

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

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.



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

Hofffest im Weingut

26. - 28. OKTOBER 2018

Wein- und Kellerfest in Perl und Sehndorf

Alle Termine finden Sie auf unserer Internetseite.

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



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

