

Deutschland 9,- € | Österreich 9,50 € | Schweiz 17,- SFR

REISE & LIFESTYLE MAGAZIN

FEEL GOOD

No.25

GERARD

BUTLER

NOCH NIE SAH MANN SO GUT AUS!
CULINARY EXPERIENCE TRÜFFEL
HIDEAWAYS ZUM VERLIEBEN

EINMAL PROBIERT & SOFORT ÜBERZEUGT

Seit dem Jahr 2012 dreht sich am Ortseingang von Retzbach (Landkreis Main-Spessart) alles rund um die alte Kultur des Kelterns. Hier vinifiziert Christine Pröstler die Trauben von 7 ha fränkischer Rebfläche so erfolgreich, dass sie bereits zum Inbegriff des modernen Winzertums geworden ist.



Was macht die Weine von Christine Pröstler so besonders? Die Nähe zum Main, die südwestlich exponierten Weinberge mit optimaler Sonneneinstrahlung, der äußerst karge fränkische Muschelkalkboden sowie der Glaube an die Lage Retzbacher Benediktusberg und ganz besonders die Energie der Jungwinzerin, Unternehmerin und Mutter von drei kleinen Söhnen selbst: „In jeder einzelnen Flasche schmeckt man die Leidenschaft, die wir in viel Handarbeit in das Wachstum der Trauben und den Ausbau der Weine stecken!“

Genauso geradlinig und klar wie ihr Neubau sind ihre edlen Tropfen. Sie haben nichts Verschnörkeltes oder Verspieltes, überzeugen auch anspruchsvolle Weinliebhaber durch Finesse, reintonige Frucht und viel Frische. Der Retzbacher Weißburgunder duftet nach weißen Blüten und hat ein mineralisch-puristisches Bouquet. Spontangärung und viel Zeit im Keller geben dem Silvaner „Alte Reben“ aus einer 40-jährigen kleinen Parzelle am Benediktusberg seinen kraftvollen, ausdrucksstarken Geschmack. Und den saftig, runden Spätburgunder zeichnen intensive Noten von Süßkirschen aus. Aber auch Exoten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc findet man auf der Weinkarte. Das Weingut aus Franken ist in der mittleren und gehobenen Hotellerie und Gastronomie angekommen. Christine Pröstler selbst kümmert sich um Anfragen zur Zusammenarbeit und steht bei der individuellen Beratung zur Auswahl von Weinen oder der Zusammenstellung von geschmackvollen Präsenten (von Sekt über Weißwein bis zum edlen Rotwein) zur Verfügung. Interessenten können gerne nach einer Terminvereinbarung in der Vinothek vorbeikommen und sich selbst von Qualität und Geschmack überzeugen.



kontakt@cproestlerweine.de
Tel.: 09364-8178895
www.cproestlerweine.de