



WEINKATALOG

2022

Liebe Weinfreunde,

in fünfter Generation bewirtschaften wir unseren Betrieb in Mettenheim. Der Ort liegt im südlichen Rheinhessen an der Rheinebene, zwischen Mainz und Worms. Nach Georg Schneider, Jakob Schuckmann, Friedrich „Friedel“ Janneck und Thomas Janneck habe ich, Lucas Janneck, 2017 die Betriebsleitung übernommen. Seitdem werden die 10,5 Hektar Rebflächen ökologisch bewirtschaftet, die entsprechenden Siegel stehen jetzt für den aktuellen Jahrgang 2019 für Sie zur Verfügung. Mein Vater Thomas ist mit seiner ganzen Erfahrung weiterhin in den Betrieb eingebunden.

Um Ihnen, liebe Kunden, eine gute Übersicht über unser Weinsortiment zu geben, haben wir es in vier Kategorien unterteilt – fernab der üblichen Einordnung nach Prädikaten. Diese Kategorien richten sich danach, wofür die jeweiligen Weine am besten geeignet sind.

Herzlichst
Ihr

Lucas Janneck







Georg Schneider



Jakob Schuckmann



Friedrich Janneck (rechts)
Thomas Janneck (links)



Thomas Janneck



Lucas Janneck

GUTES FÜR EINEN GEMÜTLICHEN ABEND

Diese in Literflaschen abgefüllten Weine bieten mit ihrer leichten Süße einen entspannten Trinkgenuss für jeden Abend.

EDLES, EINFACH SO ZUM TRINKEN

Die Weine dieser Kategorie haben alle ihren ganz eigenen Charakter und eignen sich am besten für den reinen Trinkgenuss.

EINZIGARTIGES, EINFACH SO ZUM TRINKEN

Eine besondere Weinlinie, mit der wir Ihnen ausgewählte Tropfen aus unserem Keller vorstellen
- außerhalb des regulären Weinsortiments.

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

Unsere „Essweine“ sind speziell für den Genuss zu Ihrer Mahlzeit gedacht. Sie sind sehr kräftig und bereichern so Ihre Gerichte.

EXQUISITES FÜR EINEN BESONDEREN MOMENT

Exklusive Weine aus handverlesenen Trauben, die zu einem ganz besonderen Festessen oder als hochwertiges Geschenk gereicht werden können.

GUTES FÜR EINEN GEMÜTLICHEN ABEND (1,0L)

L1.19 *Müller-Thurgau* BIO

LIEBLICH – ALC. 11,0% VOL – JAHRGANG 2019

SÜSSE UND SÄURE ERGEBEN EINEN ERFRISCHENDEN, SPRITZIGEN WEISSWEIN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

4,50€

L2.21 *Dornfelder* ROTWEIN BIO

LIEBLICH – ALC. 12% VOL – JAHRGANG 2021 **AB FRÜHJAHR '22***

FRUCHT UND SÜSSE SIND PERFEKT AUSBALANCIERT BEI DIESEM
SANFTEN, RUNDEN ROTWEIN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS

*BIS DER NEUE DA IST VERSENDEN WIR JAHRGANG 2017 SOLANGE VORRAT REICHT.



DE-Öko-022

4,50€



JANNECK
Chardonnay

JANNECK
Blauer Spätburgunder

EDLES, EINFACH SO ZUM TRINKEN

G1.19 *Riesling* BIO

TROCKEN – ALC. 11,5% VOL – JAHRGANG 2019

SEHR SPRITZIGER UND LOCKERER WEIN MIT DEM GESCHMACK REIFER TRAUBEN
SÜSSE UND SÄURE SIND WUNDERBAR AUSGEGLICHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)

G2.19 *Weißburgunder* BIO

TROCKEN – ALC. 12,5% VOL – JAHRGANG 2019

EIN RUNDER WEIN MIT REIFER GELBER FRUCHT UND DEZENTER SÄURE
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9 ° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)

G3.16 *Kerner*

SPÄTLESE – SÜSS – ALC. 9,5% VOL – JAHRGANG 2016

EIN SÜSSER WEIN, DER NICHT EINFACH NUR SÜSS IST...
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS

5,20€

(6,93€/L)

EDLES, EINFACH SO ZUM TRINKEN

G4.20 *Silvaner* BIO

TROCKEN – ALC. 12,0% VOL – JAHRGANG 2020

EIN ÜPPIGER WEIN MIT DEM AROMA REIFER FRÜCHTE UND MILDE SÄURE

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9 ° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)

G6.18 *Bacchus*

LIEBLICH – ALC. 11% VOL – JAHRGANG 2018

FRUCHTIG, SPRITZIGER WEIN MIT AUSGEPRÄGTEM AROMA UND FEINER RESTSÜSSE

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS

G10.19 *Blanc de Noir* BIO

SPÄTBURGUNDER – TROCKEN – ALC. 11,5% VOL – JAHRGANG 2019

EIN SANFTER SOMMERWEIN MIT FEINEN FRUCHTAROMEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)

EDLES, EINFACH SO ZUM TRINKEN HALBTROCKEN

G5.15 *Friedel*

HALBTROCKEN – ALC. 11,5% VOL – JAHRGANG 2015

EIN CUVÉE MIT ERFRISCHENDER FRUCHT

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS

4,90€

(6,53€/L)

G7.19 *Rose* BIO

SPÄTBURGUNDER – HALBTR. – ALC. 12% VOL – JAHRGANG 2019*

ERFRISCHENDE ROTE FRUCHT

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9-12° CELSIUS



5,50€

(7,33€/L)

G9.18 *Spätburgunder* ROTWEIN

HALBTROCKEN – ALC. 12,5% VOL – JAHRGANG 2018

EIN FRUCHTIGER TRINKWEIN MIT INTENSIVER ROTER FRUCHT

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS

5,90€

(7,87€/L)



JANNECK

Frank

JANNECK

Schillingen

JANNECK

Schillingen

EINZIGARTIGES, EINFACH SO ZUM TRINKEN

G6.19 *Einzigartig '19* BIO

KERNER – TROCKEN – ALC. 11,5% VOL – JAHRGANG 2019

FRUCHTIG, SPRITZIGER WEIN MIT AUSGEPRÄGTEM AROMA UND FEINER RESTSÜSSE

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)

G6.20 *Einzigartig '20* BIO

RIESLING – HALBTROCKEN – ALC. 11% VOL – JAHRGANG 2020

MILDER RIESLINGTYP MIT REIFER SÄURE UND FEINER RESTSÜSSE

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

5,50€

(7,33€/L)



JANNECK
Wein

6 x 0,75 l

JANNECK
Wein

6 x 0,75 l

JANNECK
Wein

6 x 0,75 l

JANNECK
Wein

JANNECK
Wein

hessen
WEIN

hessen
WEIN

6 x 0,75 l

6 x 0,75 l

hessen
WEIN

Vorsicht Glas

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

M1.21 *Sauvignon blanc* BIO ERHÄLTlich AB FRÜHJAHR '22

METTENHEIM – TROCKEN – ALC. 13,0% VOL – Jahrgang 2021

SEHR STARKE, EXOTISCHE AROMEN UND EIN WUNDERBARES SÄURESPIEL

EMPFEHLUNG: ZU VEGETARISCHEN GERICHTEN MIT MODERATER SÄURE

TRINKTEMPERATUR: 9° CELSIUS



DE-Öko-022

7,50€

(10.00€/L)

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

- M2.13** *Dornfelder* ROTWEIN 7,00€
METTENHEIM – TROCKEN – ALC. 12,5% VOL – JAHRGANG 2013 (9,33€/L)
EIN WÜRZIGER ROTER. RUND, SANFT UND GEREIFT
EMPFEHLUNG: ZU HELLEM FLEISCH SERVIEREN, TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS
- M2.16** *Anton* ROTWEIN 8,50€
CUVÉE – TROCKEN – ALC. 12,5% VOL – JAHRGANG 2016 (11,33€/L)
RASSIGER ROTWEIN MIT DEZENTER SÜSSE AUS DORNFELDER UND REGENT
EMPFEHLUNG: ZU DUNKLEM FLEISCH SOWIE ZU SÜSSEN DESSERTS, TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

M3.14 *Spätburgunder* ROTWEIN

7,90€

METTENHEIM – TROCKEN – ALC. 13% VOL – JAHRGANG 2014

(10,53€/L)

EIN HÖCHST INTENSIVER WEIN, FRUCHTIG UND WÜRZIG ZUGLEICH.

GRIFFIG, VOLL UND PACKEND MIT EINEM STABILEN GERBSTOFFGERÜST. DUNKLE FRUCHT.

EMPFEHLUNG: ZU WILD UND RIND SOWIE KÄSE REICHEN, TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

M4.15 *Riesling*

9,50€

METTENHEIM – TROCKEN – ALC. 13% VOL – JAHRGANG 2015

(12,67€/L)

INTENSIVER, FÜLLIGER WEIN MIT LANG ANHALTENDEM AROMA UND GROSSEM ABGANG.
MINERALISCH UND ERDIG.

BITTE NICHT ZU KALT TRINKEN.

EMPFEHLUNG: ZU NUDELN, LEICHTEREN GERICHTEN MIT SAHNE/CREMESAUCE GENIESSEN

TRINKTEMPERATUR: 9 - 12° CELSIUS

EDLES ZU EINEM GUTEN ESSEN

M5.19 *Chardonnay* BIO IM BARRIQUE GEREIFT

METTENHEIM – TROCKEN – ALC. 13,5%VOL – JAHRGANG 2019

EIN WEIN AUS DEM HOLZFASS MIT REIFER GELBER FRUCHT.
VOLLMUNDIG UND ÜPPIG, EBENSO VOLL WIE MILD.

EMPFEHLUNG: ZU HELLEM FLEISCH ODER GEMÜSEGERICHTEN REICHEN
TRINKTEMPERATUR: 12 - 15° CELSIUS



8,50€

(11,33€/L)

M9.15 *Orange*

WEISSBURGUNDER – LANDWEIN RHEIN – TROCKEN

ALC. 12% VOL – JAHRGANG 2015 – EIN UNFILTRIERTER WEIN
ANKNÜPFEND AN DIE WURZELN DER WEINHERSTELLUNG VOR JAHRTAUSENDEN.
OPTIMALER GENUSS AB 2020

EMPFEHLUNG: ZU KRÄFTIGEN NUDELGERICHTEN,
HELLEM FLEISCH ODER GERICHTEN MIT SAHNESAUCHE REICHEN, TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS

8,50€

(11,33€/L)

EXQUISITES ZU EINEM BESONDEREN MOMENT

P2.17 *Spätburgunder* ROTWEIN

14,90€

METTENHEIMER GOLDBERG – TROCKEN – ALC. 13,5% VOL – JAHRGANG 2017

(19.87€/L)

UNFILTRIERTER ROTWEINSPÄZIALITÄT

9 MONATE IM FRANZÖSISCHEN EICHENBARRIQUE GEREIFT

VOLLMUNDIG, TANNINREICH UND LANGE LAGERFÄHIG

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 15 - 18° CELSIUS



PROBIERPAKETE

X-B.22	<i>Trinkweine</i>	31€
	BESTEHEND AUS: G1.19, G2.19, G4.20, G6.20, G7.19, G10.19	
X-M.22	<i>Weine zu einem guten Essen</i>	45€
	BESTEHEND AUS: M1.21*, M2.13, M2.16, M3.14, M4.15, M5.19 *) VOR VERFÜGBARKEIT ANSTATT M4.15	

PREISE FÜR PROBIERPAKETE INKL. VERSAND IM 6ER KARTON

PROBIERPAKETE

X-W.22	<i>Trockene Weißweine</i>	36€
	BESTEHEND AUS: G1.19, G2.19, G4.20, G6.19, M1.21*, M5.19	*)M4.15 BIS VERFÜGBAR
X-Rw.22	<i>Rotweine</i>	42€
	BESTEHEND AUS: L2.21*, G9.18, M2.13, M2.16, M3.14, P2.17	*)L2.17 BIS VERFÜGBAR
X-R.22	<i>Restsüße Weine</i>	30€
	BESTEHEND AUS: G3.16, G5.15, G6.18, G6.20, L1.19 , L2.21*	*)L2.17 BIS VERFÜGBAR

PREISE FÜR PROBIERPAKETE INKL. VERSAND IM 6ER KARTON

WEIN REZEPTBUCH

Wein hat schon immer die Kulinarik bereichert
und ist stets ein guter Essensbegleiter. In unserer Kategorie
WEIN ZU EINEM GUTEN ESSEN haben wir Ihnen das bereits vorgestellt.

Im Wein-Rezeptebuch stellen wir Ihnen Speisen vor,
die den Wein besonders gut in Szene setzen.

Der Wein ist hier nicht Essensbegleiter sondern Zutat!

Wir laden Sie herzlich dazu ein verschiedene Weine aus unserem Sortiment für die
Rezepte auszuprobieren. Sie entscheiden!

MARTINS WEINCREME

EIN REZEPT VON MARTIN JANNECK

Zubereitung:

Die Gelatine einweichen und ausdrücken.
Den Wein erhitzen (nicht kochen) und die Gelatine darin auflösen, anschließend abkühlen lassen. Das Eigelb cremig schlagen. Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und dabei schrittweise den Zucker hinzugeben. Auch die Sahne steif schlagen. In den abgekühlten Wein zuerst das Eigelb hineinrühren. Sahne und Eischnee hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Wenn die Creme im Kühlschrank steht, sollte sie noch etwa dreimal im Abstand von ca. 15 Minuten behutsam umgerührt werden, da sich der Wein anfangs noch absetzt.

Die Creme kann auch mit anderen leckeren Flüssigkeiten wie Saft oder Bier zubereitet werden.

Zutaten:

1/2 l Janneck-Wein (Sorte nach Wahl)
1/4 l Schlagsahne
3 Eigelb
3 Eiweiß
8 Blatt Gelatine
80 g Zucker



INFORMATIONEN ZU UNSEREN WEINEN UND SEKTEN NACH DER
EUROPÄISCHEN LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG
LMIV (1169/2011/EU):

**WEINGUT
LUCAS JANNECK
GARTENSTRASSE 5
D-67582 METTENHEIM**

ALLE PRODUKTE STAMMEN AUS EIGENER PRODUKTION.

ALLE WEINE, SOFERN NICHT ANDERES ANGEZEIGT,
SIND DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE AUS RHEINHESSEN.

UNSERE PRODUKTE ENTHALTEN SULFITE.

UNSERE WEINE SIND VEGAN.

PREISE INKL. 19% MWST

06242 5079303
INFO@WEINGUT-JANNECK.DE

VERSANDPREISE:

1-3ER KARTON	8,50€
6ER KARTON	4,50€
12ER KARTON	KOSTENLOS

KOSTENLOSER VERSAND NUR IN VOLLEN 12ER-KARTONS!

VORHERIGE JAHRGÄNGE AUF NACHFRAGE!

BESUCHEN SIE UNSERE HOMEPAGE

WWW.WEINGUT-JANNECK.DE