

Rebenhoffers Weine

1. 263 n.d. P. Kreuzweger Mammonträne

Weingut Sirgo Rebenhoffer, Hoflieferant des Heiligen Stuhls zu Brun

Ein schwerer, mehrfach prämiertes Wein aus der Mammonrebe, einer Kreuzung aus Dunkelburger Nierentritt und Gallwasserer Edelrebe. Er vereint die Vorzüge der beiden Rebsorten, ohne deren Nachteile zu haben. Die goldene Farbe und Süße der Edelrebe wird hier in perfekter Harmonie mit dem würzigen Aroma und dem leicht säuerlichen Abgang des Nierentritts kombiniert. Dieser Tropfen gehörte schon mehrfach zur Tafel Sr. Heiligkeit Cinaedus II, Kalkulus zu Mammons Gnaden und erfreut sich der besonderen Wertschätzung an aquilonischen Adelshöfen. Der Wein erhielt seine besondere Geschmacksnote durch die Lagerung in Fässern aus dem Holze des Geldbaumes.

Man genießt ihn am besten zu edlen Desserts, wie z.B. Kiathleber, Dunkelburger Honigküchlein oder Aquilonischen Trockenfrüchten.

2. 234 n.d.P. Bruner Geldsegen

Weingut Sirgo Rebenhoffer, Hoflieferant des Heiligen Stuhls zu Brun

Dieser edelherbe Weißwein wird aus der Dunkelburger Nierentrittrebe gekeltert. Er entfaltet sein würzig-säuerliches Aroma, das ein wenig an Stechapfel, Fingerhut, Sauerampfer und Pfirsich erinnert, am besten gut gekühlt. Mit diesem historisch bedeutsamen 234iger Jahrgang ist im Jahre 259 n.d.P. Elerion Sturmflügel, der Führer der Auenhainer Waldelfendelelegation bei einem Festbankett in Pallyndina durch eine Daturabeimischung vergiftet worden. Trotz des pikanten historischen Details darf dieser außergewöhnliche Wein an keiner gutbürgerlichen Festtagstafel fehlen, besonders ist er zu Fisch- und Käsegerichten zu empfehlen. Der Kenner genießt ihn übrigens zusammen mit einem Geldstück, daß durch seine katalytischen Eigenschaften das Aroma dieses edlen Tropfens im Glase noch einmal heben soll.

3. 258 n.d.P. Kreuzweger Elfenwasser

Weingut Sirgo Rebenhoffer, Hoflieferant des Heiligen Stuhls zu Brun

Dieser vollmundig liebliche Tropfen aus der Gallwasserer Edelrebe stammt vom Südhang des Kreuzweger Richtberges. Der Anbau auf dem eisenhaltigen, kalkdurchsetzten Boden der höchsten Erhebung des Bruner Umlands garantiert eine angenehme Restsüße in Kombination mit Himbeer- und Waldmeisteraromen, die im Abgang tief in der Kehle zu einem ohrenspitzenden Erlebnis werden. Die Reben für diesen edlen Wein sind in einer Vollmondnacht gekeltert worden, beim hinreißenden Gesang einer Bardin, die extra zu diesem Zwecke aus Pachedunda gekommen ist. Man genießt diese edle Getränk am besten zu Aquilonischen Trockenfrüchten, Pinienkernen oder kandiertem Spargel.

4. 263 n.d.P. Orkblut

Weingut Sirgo Rebenhoffer, Hoflieferant des Heiligen Stuhls zu Brun

Dieser vollreife, wild exotische Rotwein aus der Dominatortraube ist eine von Sirgo Rebenhoffers letzten Kreationen. Er besticht durch eine Fülle von Geschmackseindrücken in kräftigen und sehr kräftigen Nuancen. Die Aromen von Blaubeeren, Honigameisen, Knorpelkirschen und Stieleichenholz entfalten sich besonders nach einer kurzen aber intensiven Reifezeit in original llardrischen Trinkschläuchen aus Kamelblase. Der Kenner genießt diesen Tropfen am besten stilvoll angewärmt zu Pferdebraten, llardrischem Hüttenkäse oder gut abgelagertem Donnerbacher Haferzwieback.