

grey

Expertise • SKYLINEWINES 2017



Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfuchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

2016 Grauburgunder trocken

SKYLINEWINES „grey“ – 100% Grauburgunder, gewachsen in Rheinhessen auf kalkhaltigem, aber auch schweren Tonmergelboden – unser „Terroir“. SKYLINEWINES „grey“ Grauburgunder ist geradlinig, mit typischem Burgunderschmelz. Ein eleganter Wein, trotzdem fein & spritzig und mit angenehm dezenter Säure sowie Aromen von Honigmelone, Apfel und Quitte.

Kommentar

„Unser Mr. Grey aus der SKYLINEWINES collection. Überzeugt in all seinen shades of grey, aber vor allem mit seinem feinwürzigen, harmonischen Charakter. Perfekt zu Geflügel oder Salaten, und nobel zu Austern, Lachs & Fisch. Für alle die wissen, was sie wollen.“

Julie

ANALYSE DATEN

12,3%

Vol. Alkohol

2,8 g

g/L Restsüße

5,9 g

g/L Säure

91,2°

Mostgewicht

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Leichter, trockener Sommerwein mit typischem Grauburgunderschmelz.

PASSEND ZU:

Geflügel

Salaten

Fisch – insbesondere zu Schalentieren „solo“

Lagerung und Trinktemperatur:

8 Grad Servier- und Trinktemperatur.

Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

oaked grey

Expertise • SKYLINEWINES 2017



Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfuchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

2016 Grauburgunder oaked

SKYLINEWINES "oaked grey" ist ein kräftiger Grauburgunder, über 7 Monate auf der Feinhefe gereift und mit einer ausgeprägten Vanillennase neben der feinen Frucht des Grauburgunders. Sehr rund, kraftvoll und harmonisch verbinden sich am Gaumen kühle Mineralik und reife Aromen von Birne, Aprikose und Honigmelone zu einem facettenreichen Geschmacksbild.

Kommentar

“Neue-Welt-Weine haben gezeigt, wie es geht. SKYLINEWINES “oaked grey” ist ein großer Wein mit betörendem Schmelz, weich und körperreich. Ein reifer Nachfolger unseres Klassikers Mr. Grey - für alle die wissen, was sie wollen.”

Julie

ANALYSEDATEN

12,6%

Vol. Alkohol

3 g

g/L Restsüße

5,5 g

g/L Säure

93°

Mostgewicht

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Kräftiger Grauburgunder mit dezenter Holznote im Stil der neuen-Welt-Weine.

PASSEND ZU:

Lamm
leichten Wildgerichten
solo

Lagerung und Trinktemperatur:

8-12 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

pino yay!

Expertise • SKYLINEWINES 2017

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feifruchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

2016 Chardonnay Weissburgunder

SKYLINEWINES "PINO YAY!" ist der erste Wein im Camouflage Look. Nicht dass er sich verstecken müsste - im Gegenteil! Die beiden Rebsorten Chardonnay und Weissburgunder vereinen sich in PINO YAY! zu einer harmonischen Geschmacks-Symphonie zwischen Frische und Schmelz. Ein dezentes Burgunder Cuvée - ausgewogen, elegant und lebendig. Die perfekte Tarnung für einen gemütlichen Abend.

Kommentar

“Was in den Weinbergen in Camouflage grünt, das darf auch auf die Flasche - und zwar im wahrsten Sinne des Wortes! Unsere Burgunder-Camouflage aus Chardonnay & Pinot blanc ist ideal für den täglichen Genuss und ein universeller Speisebegleiter. Guten Genuss und viel Freude mit **PINO YAY!**”

Julie

ANALYSE DATEN

12,5%

Vol. Alkohol

4,3 g

g/L Restsüße

5,7 g

g/L Säure

92,7°

Mostgewicht

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Dezentes, ausgewogenes trockenes Burgunder Cuvée - hervorragender Allrounder.

PASSEND ZU:

Vegetarisch
Geflügel
Fisch
Schwein
Pasta und Pizza

Lagerung und Trinktemperatur:

8-10 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

white

Expertise • SKYLINEWINES 2017



2016 Riesling trocken

SKYLINEWINES „white“ ist ein filigraner Riesling, der die SKYLINEWINES collection mit seiner feifruchtigen, frischen Art perfekt ergänzt. Eine dezente Zitrusnote und die anregende Säure machen unseren Riesling sehr erfrischend und belebend.

Kommentar

„Wussten Sie, dass trockener Riesling die pikante Schare asiatischer Gerichte dämpft? Unser spritzig-frischer Riesling passt daher perfekt zur asiatischen Küche und zu Sushi. Ich genieße ihn aber auch gerne solo – für erfrischte Momente... Viel Spaß beim Genießen!“

Julie

ANALYSE DATEN

11,7%

Vol. Alkohol

7 g

g/L Restsüße

7 g

g/L Säure

88,9^o

Mostgewicht

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feifruchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Erfrischender Riesling mit angenehmer, bekömmlicher Säure.

PASSEND ZU:

Asiatischer Küche
Sushi
Leichter Küche
solo auf ice

Lagerung und Trinktemperatur:

8 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

silver

Expertise • SKYLINEWINES 2017



Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfuchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

2016 Silvaner Sauvignon Blanc

SKYLINEWINES „silver“ – ein rassiger, ehrlicher Weißwein aus den beiden Rebsorten Silvaner & Sauvignon Blanc. Tradition trifft Moderne – unser fruchtig-eleganter Silvaner in Kombination mit dem lebhaft-energischem Sauvignon Blanc ergibt einen spannenden Wein, der mit seinen grünen Aromen überzeugt und Spaß macht!

Kommentar

“Silvaner & Sauvignon Blanc sind meine absoluten Favoriten – und in Kombination entfalten sie wahre Größe. Der grüne Ton passt perfekt zu Spargel, gegrilltem Gemüse, Krustentieren und Muscheln sowie zum Süßwasserfisch. Lassen Sie sich anregen! Viel Spaß dabei!“

Julie

ANALYSEDATEN

11,4%

Vol. Alkohol

9,7 g

g/L Restsüße

6,4 g

g/L Säure

88,3°

Mostgewicht

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Elegante Kombination aus zwei ehrlichen Weißweinen mit gefälliger Lugana-Aromatik.

PASSEND ZU:

Grüner Soße

Spargel

Süßwasserfisch

Gemüse

Muscheln und Krustentieren

Lagerung und Trinktemperatur:

8-10 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

rosé - Sommer

Expertise • SKYLINEWINES 2017

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfruchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

2016 Merlot feinherb

SKYLINEWINES Rosé, gemacht aus 100% Merlot Trauben, die von der Sonne Rhein Hessens verwöhnt und liebevoll von uns gepflegt wurden. Fein und prickelnd am Gaumen, mit einzigartiger, feinfruchtiger Aromatik und einem spannenden Spiel zwischen Süße & Säure ist dieser Rosé ein perfekter Begleiter zu allen Gelegenheiten! #suchtpotential @skylinewines

Kommentar

“Zu Pasta, Sushi oder regionaler Küche, zum Dinner mit Freunden oder Afterwork, unser sortenreiner, spritziger Merlot Rosé passt perfekt ins spontane Stadtleben, in dem es vor allem auf die Qualität der Momente ankommt. Ich wünsche Ihnen dabei viel Freude und Genuss!”

Julie

ANALYSE DATEN

11,4%

Vol. Alkohol

12,3 g

g/L Restsüße

6 g

g/L Säure

84°

Mostgewicht

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Harmonischer Rosé mit einzigartigem, feinfruchtigem Aroma und Geschmack.

PASSEND ZU:

Pasta
Sushi
Regionale, deftige Küche
solo

Lagerung und Trinktemperatur:

8-12 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

rosé - Winter

Expertise • SKYLINEWINES 2017



2016 Cabernet Sauvignon

SKYLINEWINES Cabernet Sauvignon "rosé" begeistert mit Eleganz und Trinkfreude. Von der Sonne Rheinhessens verwöhnt, reifte die ursprünglich im Bordeaux beheimatete Rebsorte als Wein heran zu einem kraftvollen Rosé mit feiner Sauvignon-Frucht und perfekt eingebundener Säurestruktur. Passt mit seiner fruchtigen Art zu allen Gelegenheiten und ist ein toller Essensbegleiter!

K o m m e n t a r

"Zu Pasta, Sushi oder regionaler Küche, zum Dinner mit Freunden oder Afterwork, unser Rosé passt perfekt ins spontane Stadtleben, in dem es vor allem auf die Qualität der Momente ankommt. Ich wünsche Euch dabei viel Freude und Genuss!"

Julie

ANALYSE DATEN

13,1%

Vol. Alkohol

12,7 g

g/L Restsüße

7 g

g/L Säure

100°

Mostgewicht

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfuchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Kräftiger Rosé mit würzigem Aroma und intensivem Geschmack – idealer Winterrosé.

PASSEND ZU:

Pasta

Sushi

Regionaler, deftiger Küche
solo als Rotwein-Substitut

Lagerung und Trinktemperatur:

8-12 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

don't be so **shy**

Expertise • SKYLINEWINES 2017



2016 Scheurebe

Unsere erste Scheurebe ist etwas ganz Besonderes. Im November geerntet, schön ausgereift und mit einer feinen, dezenten Restsüße. Manchmal muss man sich einfach etwas trauen! Die Rebsorte Scheurebe ist einst entstanden aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner. In SKYLINEWINES "(don't be so) shy" verführen intensive Noten von Passionsfrucht und tropischen Früchten die Liebhaber fruchtiger Weine. #makescheurebegreatagain #dontbesoshy

Kommentar

"Ich liebe Passionsfrucht - und den Duft von (don't be so) shy! Lange verkannt, erobert sich die Scheurebe den Weg zurück an die Spitze des deutschen Weines. Der perfekte Wein für alle, die das Besondere lieben. Drink it how you like it! Don't be so shy..."

Julie

ANALYSEDATEN

10,56% **25 g**
Vol. Alkohol g/L Restsüße

5,9 g
g/L Säure

89,7°
Mostgewicht

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feinfuchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Extravaganz und Fruchtigkeit vereint.
Ein besonderer Wein.

PASSEND ZU:

leichter Küche
Fisch
Salate
Macaron-Gebäck
...einfach nur so!

Lagerung und Trinktemperatur:

8-12 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton

gold

Expertise • SKYLINEWINES 2017



2016 Siegerrebe Cuvée

SKYLINEWINES „gold“ ist ein Weissweincuvée, das mit seiner prägnanten Frucht und Muskat- & Rosenaromen betört. Ein goldener Geschmack, der sich nach dem ersten Schluck erst richtig entfaltet und dem Gaumen mit echtem Nachhall schmeichelt. Die exklusiven Aromen der alten Rebsorte Siegerrebe treten hier in den Vordergrund und verleihen SKYLINEWINES „gold“ eine gewisse Extravaganz!

K o m m e n t a r

„Wer es gerne etwas lieblicher mag, der liegt hier goldrichtig! Unser goldenes Cuvée ist ein exzellenter Käsebegleiter und entfaltet wahres Potential zu Crème- und Frucht-Desserts – eignet sich aber auch alleine sehr gut als Dessert oder Aperitif. Genuss garantiert!“

Julie

ANALYSE DATEN

11%

Vol. Alkohol

28 g

g/L Restsüße

6 g

g/L Säure

93,2°

Mostgewicht

Kontakt:

julie@skylinewines.de
www.skylinewines.de



Über:

SKYLINEWINES ist ein von Julie Götze gegründetes Weinlabel. Seit der Übernahme der Weinberge ihrer Eltern in Rheinhessen im Jahr 2016 baut die Weinmacherin gemeinsam mit ihrem Cousin, einem engagiertem Diplom-Oenologen, die Weine an und aus. Der Weinstil ist geradlinig und klassisch, die Weine allesamt feifruchtig und sortentypisch.

Die 2016er Kollektion umfasst leichte Weine, die sehr bekömmlich sind und sich über ihre Trinkfreude und Anpassungsfähigkeit auszeichnen, ebenso wie geschmackliche Exoten für Liebhaber fruchtiger Weine.

Trinkempfehlungen

CHARAKTERISTIK:

Blumiges Weißwein Cuvée mit ausdrucksvollem Traubenbukett und angenehm fruchtiger Restsüße.

PASSEND ZU:

Käse

Crèmedesserts

Kuchen

als Weincocktail mit Minze auf Eis

...einfach nur so!

Lagerung und Trinktemperatur:

8-12 Grad Servier- und Trinktemperatur.
Lagerung idealerweise zwischen 10-15 Grad, ohne große Temperaturschwankungen, kein Lichteinfluss, stehend.

INFOS + KONDITIONEN

0,75 L Glasflasche mit Easy Twist Schraubverschluss
verpackt im 6x0,75L EW Karton