

DANIEL

WEINE MIT STIL 



WEINGUT UND WEINE



WEINGUT

Seit Generationen machen wir im Herzen des Rheingaus Wein.
Weine mit einer besonderen geschmacklichen Ästhetik und Balance.

Die Trauben für unsere Weine erzeugen wir
naturnah und nachhaltig.



WEINMACHEN



Erst nach einer selektiven Vorlese im Weinberg ernten wir die Trauben und verarbeiten sie so schonend wie möglich. Das bedeutet mehr Aroma.

Nach dem Keltern werden die Moste im Keller eingelagert und durch natürliches Absetzen der Trubstoffe schonend vorgeklärt. Danach gären sie langsam mehrere Wochen, um die feinen Aromen zu erhalten.





MEINE GESCHICHTE

Den Weinbau habe ich von der Pike auf gelernt.
Meine Kindheit verbrachte ich im elterlichen Weingut.

Winzerlehre mit Abschluss als Winzermeister
Kaufmännische Ausbildung und ein Betriebswirtschaftsstudium
Unternehmensberater und Winzer



MEINE IDEE – WEINE MIT STIL



Von unseren Kunden habe ich gelernt, dass sie Weine suchen, die ihnen schmecken. Sie wollen kein weinchinesisch, sondern etwas Nachvollziehbares erfahren und geschmacklich erleben.

Diesen Anspruch habe ich in sechs Weinstile übersetzt, die ein klares Geschmackserlebnis versprechen.



DANIEL – 6 WEINSTILE

-  ERFRISCHEND
-  WEICH & AROMENREICH
-  GEHALTVOLL
-  FRUCHTIG
-  WEICH & MITTELSCHWER
-  KÖRPERREICH & KRÄFTIG

DANIEL – 2 KATEGORIEN



DANIEL

Naturnah und nachhaltig

Unsere Trauben werden konsequent im Ertrag reduziert und schonend verarbeitet. Ob Riesling oder Burgunder, weiss oder rot, Cuvée oder Rebsortenwein. Jeder Wein besticht durch klare Frucht und viel Harmonie.



DANIEL . SIGNATURE

Unsere Perlen des Sommers

Aus den besten Trauben und besten Weinbergen des Jahrgangs stammen unser Signature-Weine. Selektierte Trauben,

**kleine Fässer,
große Weine.**

DANIEL – 1 Highlight



Ein Highlight des Jahrgangs. Limitiert.

DANIEL . ONE

DANIEL . ONE

Riesling Via Clusen trocken

Weinstil: ● gehaltvoll



Diese Aromen kann man riechen:



rieslingpur: Spitzenlage im Rheingau, selektierte Trauben für Top-Qualität. Wilde Hefen und das richtige Händchen im Keller.



Passt zum perfekten Dinner, zu Pasteten und Terrinen, vegetarischer und asiatischer Küche, Salat, Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Wild.

Zu den besten Weinlagen im Rheingau zählt der 1292 als „via Clusen“ urkundlich erwähnte Geisenheimer Kläuserweg. Der „Cluserweg“ beginnt an unserem Weingut und verläuft direkt auf den weltberühmten Johannisberger Schlossberg zu. Die besonders kleinen Riesling-Beeren ergeben sehr hochwertige Weine mit einem besonders intensiven Duft. Den Most vergären wir mit alten wilden Hefestämmen, die dem Wein einen besondere aromatischen Charakter verleihen. Ein Wein aus dem Herzen des Rheingaus.

Der Wein ist **vegan** angebaut.

Trink-Temperatur: **10 bis 12 °C**



DANIEL

Riesling trocken

Weinstil:  erfrischend

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



glücksgriff: Es gibt Dinge, die müssen einfach sein. Und bei so viel Frucht kann keiner widerstehen.



Passt zu Salat, Gemüse, Geflügel, vegetarischer Küche, Fisch und Meeresfrüchten, Pizza und Pasta.

Der Wein stammt aus unseren Weinbergen in Geisenheim. Riesling ist nicht nur im Rheingau die Hauptrebsorte. Die Hälfte unserer Rebflächen ist mit Riesling bepflanzt. Deshalb ist dieser Wein einer unserer Favoriten.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen schonend transportiert und gekeltert.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL

Riesling Classic

Weinstil: ● erfrischend, fruchtig

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



Luftsprung: Bei diesem klassischen Rheingauer tanzen die Fruchtkobolde Säure und Süße auf der Zunge.



Passt zu Salat, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten, vegetarischer Küche, hellem Fleisch, Pasteten und Terrinen, asiatischer Küche, herzhafter Küche und Hausmannskost, kräftigem Käse.

Der Wein stammt aus unseren Weinbergen in Geisenheim. Riesling ist nicht nur im Rheingau die Hauptrebsorte. Die Hälfte unserer Rebflächen ist mit Riesling bepflanzt. Deshalb ist dieser Wein einer unserer Favoriten.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen schonend transportiert und gekeltert.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL

Weissburgunder trocken

Weinstil: ● erfrischend

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



sinnesfreude: Wunderbar saftig-cremige Fruchtanklänge nach gelben Früchten. Genieß' Dich glücklich.



Passt zu Salat, Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, Gemüse, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, Pizza und Pasta, hellem Fleisch.

Der Wein stammt aus unseren Weinbergen in Geisenheim. Rund ein Drittel unserer Rebflächen sind mit Burgundern bepflanzt. Beim Weissburgunder ist Deutschland mittlerweile ein führendes Weinbaugebiet.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen schonend transportiert und gekeltert.

Der Wein ist **vegan** angebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL

Grauburgunder trocken

Weinstil: ● weich

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



harmonielehre: Ein Grauburgunder mit Schmelz und Saftigkeit. Erleben Sie Ihr graues Wunder!



Passt zu Salat, Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, Gemüse, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, mediterraner Küche, Pizza und Pasta, hellem Fleisch, Lamm und Wild.

Der Wein stammt aus unseren Weinbergen in Geisenheim. Rund ein Drittel unserer Rebflächen ist mit Burgundern bepflanzt. Der Grauburgunder ist der Bestseller unter den weißen Burgundern.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen schonend transportiert und gekeltert.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **10 bis 12 °C**



DANIEL

Sauvignon Blanc trocken

Weinstil: ● weich & aromenreich

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



punktlandung: Die sauvignon-typische reife Frucht, seine lebhaften exotischen Aromen und Spritzigkeit beleben die Sinne.



Passt zu vegetarischer und veganer Küche, frittiertem Gemüse, Spargel, Pasteten und Terrinen, asiatischer Küche und hellem Fleisch.

Sauvignon Blanc ist eine der spannendsten und weltweit am verbreitetsten Weißweinsorten. Im Rheingau ein Exot, bauen wir die Rebfläche weiter aus. Denn unser Sauvignon findet immer mehr Anklang.

Wie beim Riesling gibt es verschiedene Stile. Dieser Wein ist von fruchtigen und exotischen Aromen geprägt (Maracuja, Grapefruit, Ananas, schwarze Johannisbeere).

Der Wein ist **vegan** angebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL

Rosé trocken

Weinstil: ● fruchtig

Farbe					
Aroma Intensität					
Säure					
Süße					
Körper					
Tannin					

Diese Aromen kann man riechen:



thinkrosé: Fröhlich, frische, freche Erdbeere! Wer bekommt da nicht Lust auf Sommer?



Passt zu Sommerabenden und Parmaschinken mit Honigmelone, Pizza und Pasta, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und hellem Fleisch, herzhaften Speisen.

Rosé ist heller Wein aus roten Trauben unserer Weinberge in Geisenheim.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen sehr schonend transportiert und gekeltert, damit möglichst wenig Farbe aus der dunklen Beerenschale extrahiert wird.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL

Easyrider Rotwein

Weinstil: ● fruchtig

Farbe						
Aroma Intensität						
Säure						
Süße						
Körper						
Tannin						

Diese Aromen kann man riechen:



easyrider: Ganz beerig und ganz unkompliziert.
Die Leichtigkeit des Weins im Alltag.



Passt leicht gekühlt zur deftigen Brotzeit, herzhafter Küche und Hausmannskost, pikanten Speisen (Ingwer, Chili) und zu Gegrilltem

Der Wein ist eine Cuvée roter Trauben unserer Weinberge in Geisenheim. Basis ist immer Pinot Noir und Saint Laurent. Zur Abrundung kann Cabernet und Dakapo dazu cuvertiert werden.

Der Ausbau erfolgt mit traditioneller Maischegärung. Die dezenten Vanillearomen stammen von amerikanischer Eiche.

Der Wein ist **vegan ausgebaut**.

Trink-Temperatur: **14 bis 16 °C**



DANIEL

D • Rotwein trocken

Weinstil: ● weich & mittelschwer

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



redfusion: Ein Hauch von Kirsche und Vanille. Ganz weich und warm. Für fast immer und überall.



Passt zur deftigen Brotzeit, herzhaften Küche und Hausmannskost, Pizza und Pasta, Reisgerichte, Geflügel und Gegrilltem.

Der Wein ist eine Cuvée roter Trauben unserer Weinberge in Geisenheim. Basis ist immer Pinot Noir und Saint Laurent. Zur Abrundung kann Cabernet und Dakapo dazu cuvertiert werden.

Der Ausbau erfolgt mit traditioneller Maischegärung. Die dezenten Vanillearomen stammen von amerikanischer Eiche.

Der Wein ist **vegan ausgebaut**.

Trink-Temperatur: **14 bis 16 °C**



DANIEL

Pinot Noir trocken

Weinstil: ● weich & mittelschwer

Farbe					
Aroma Intensität					
Säure					
Süße					
Körper					
Tannin					

Diese Aromen kann man riechen:



redmood: Weiche Pinot-Frucht mit saftigen Tanninen. Duftet nach Johannisbeere und Kirsche. Vorsicht, schmeckt nach mehr!



Passt perfekt zu Wein, Seefisch und Meeresfrüchten, dunklem Fleisch, Pastagerichten und Geflügel.

Pinot Noir ist cool. Im wahrsten Sinne des Wortes. Liebt heiße Tage und kühle Nächte. Dann bewahrt er seine feinen Aromen und sein kühles Finish.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen sehr schonend transportiert und gekeltert.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **14 bis 16 °C**



DANIEL

Riesling Rock It trocken

Weinstil: ● Alte Schule

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



oldschool: Ein Wein gegen den Riesling-Mainstream, gradlinig und straight, wie ehrliche Rockmusik. Gewachsen bei den „Rocks“ des Rheingaus, so trocken wie die Gitarren von AC/DC!



Passt zu Salat, Gemüse, Geflügel, vegetarischer Küche, Fisch und Meeresfrüchten, Pizza und Pasta.

Erinnert mich an die Zeit, als meine Oma in unserer Weinstube die „staubig“ trockenen Rieslinge ausschenkte.

Ausbau nach alter Schule.

Ein purer Rheingauer.

Moderner denn je!



Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**

DANIEL . Signature

Riesling trocken

Weinstil: ● gehaltvoll

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



edelweiss: Beste Lagen, alte Reben und perfekte Trauben.
Mit faszinierenden Nuancen von reifen gelben Früchten.



Passt zum perfekten Dinner, vegetarischer und asiatischer Küche, Salat, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und hellem Fleisch, Pasteten und Terrinen.

Der Wein wurde aus unseren besten Riesling-Trauben gekellert. Naturnah und ertragsreduziert angebaut, mehrfach selektiert. Geerntet in den kalten Morgenstunden. Ohne Pumpen schonend transportiert und gekellert.

Der Ausbau erfolgt in kleinen Fässern. Vergoren wird mit wilden Hefen, die dem Wein einen besondere aromatischen Charakter verleihen.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

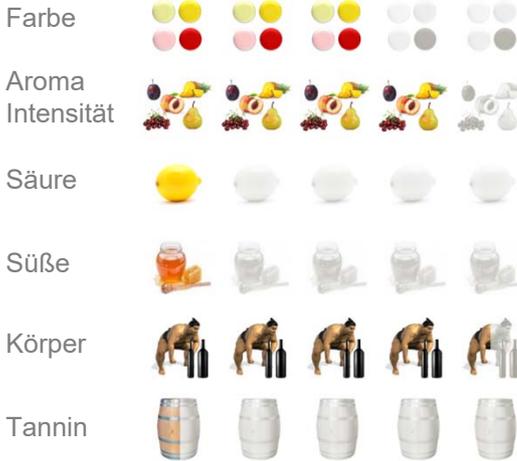
Trink-Temperatur: **9 bis 11 °C**



DANIEL . Signature

Weissburgunder trocken

Weinstil: ● weich & aromenreich



Diese Aromen kann man riechen:



finevintage: Tolle Frucht, die auf schwungvolle Säure trifft.
Für Dinner zu Zweit und die besten Momente im Leben!



Passt zum perfekten Dinner wie zum Grillen, Salat, Fisch und zu Meeresfrüchten, Geflügel, hellem und dunklem Fleisch, Lamm und Wild, sowie Käse zum Abschluss.

Der Wein stammt aus unseren besten Burgunder-Lagen. Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut. Der Ausbau erfolgt in kleinen Fässern. Ein Teil in Edelstahlfässern, um die Frische zu bewahren. Der andere Teil wird zart vom Holz geküsst, um dem Wein ein zartes Flavour und viel Cremigkeit zu verleihen. Vergoren wird mit Burgunderhefen, auf denen der Wein viele Monate reifte.



Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **10 bis 12 °C**



DANIEL . Signature

D2 Weisswein trocken

Weinstil: ● weich & aromenreich

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



whitefusion: Unsere Cuvée aus Riesling und Roter Traminer.
Und der herrliche Beweis dafür, dass 1+1 manchmal D2 ist.



Passt zum perfekten Dinner, zu Pasteten und Terrinen, vegetarischer und asiatischer Küche, Fusion- und Crossover-Küche sowie pikanten Speisen, Fisch und Meeresfrüchten, Rindfleisch und Lamm.

Der Riesling bringt die Trinkeleganz und eine weiche Frische in den Wein. Der Rote Traminer, eine Weißweinsorte mit rosa-farbenen Beeren, seine intensive Aromatik nach Litschi, exotischen Aromen, reifen gelben Früchten und ein Hauch von weißer Blüte mit Rosenduft.

Ein perfekter Essensbegleiter, der am Abend viele Facetten zeigt.

Der Wein ist **vegan** angebaut.

Trink-Temperatur: **10 bis 12 °C**



DANIEL . Signature

Pinot Noir trocken

Weinstil: ● Weich & mittelschwer

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



artwork: Für alle, die genau wie wir diese weiche Pinot-Frucht lieben. Trinkst Du noch Rotwein oder kannst Du schon Pinot?



Passt zum perfekten Dinner, zu Pasteten und Terrinen, vegetarischer und asiatischer Küche, Fusion- und Crossover-Küche, Seefisch und Meeresfrüchten, Reisgerichten, Rindfleisch und Lamm.

Der Weinberg steht auf einem kalkhaltigen Boden an einem sonnen-durchfluteten Westhang. Nachts werden die Trauben von der Abendluft der Taunushänge abgekühlt. Das bewahrt dem Wein sein kühles Finish.

Nach klassischer Maischegärung reifte er mehrere Jahre im kleinen Fass. Das medium getoastete Holz dieser Fässer stammt aus Deutschland. Es betont perfekt seine beerige Frucht.

Der Wein ist **vegan ausgebaut**.

Trink-Temperatur: **14 bis 16 °C**



DANIEL . Signature

Toque Jondo Rotwein trocken

Weinstil:  körperreich, kräftig

Farbe



Aroma
Intensität



Säure



Süße



Körper



Tannin



Diese Aromen kann man riechen:



liebeserklärung: Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent, Cabernet Dorio und Dakapo. Wunderbare rote Reflexe, zarte dunkle Aromen und eine weiche Fülle auf der Zunge. Ein echtes Rotweinerlebnis



Passt zum perfekten Dinner wie zum Grillen, zu mediterraner Küche, Reisgerichten, dunklem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, Rindfleisch, Lamm und Wild.

Dieser Wein entführt aus dem Alltag auf eine spanische Reise. Und erinnert mich an die Zeit meiner Kindheit, als eine spanische Familie auf unserem Weingut gearbeitet und gelebt hat. Vielleicht liebe ich deshalb die spanische Gitarren-musik. Der Begriff Toque Jondo beschreibt das tiefe Spiel der spanischen Gitarre.



Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

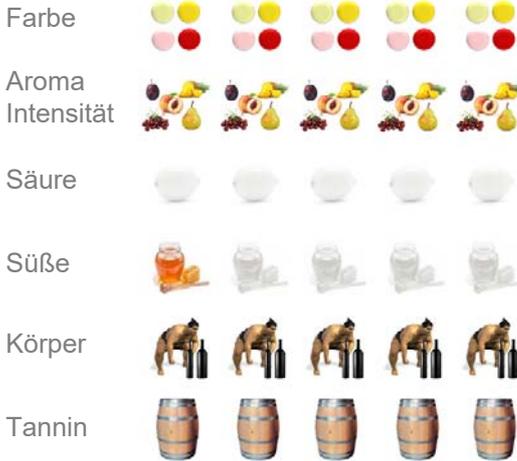
Trink-Temperatur: **16 bis 18 °C**



DANIEL

XO Weinbrand Saint Laurent

Weinstil: ● körperreich



Diese Aromen kann man riechen:



genussmoment: In der Nase ein Blumenstrauß von Früchten und Gewürzen. Aromen von reifen Orangen, Pflaumen, Rosinen und Kirschen über Zimt, Vanille und Schokolade. Auf der Zunge caramellige Süße und Weichheit. Konzentrierter Sommer im Glas. Für lange Abende und gute Gespräche!



Passt zum Dessert und einem langen Abend

Der Wein zu diesem Weinbrand ist 1991 auf Reben der Lage Geisenheimer Kläuserweg gewachsen. Einer der Spitzenlagen des Rheingaus.

Die Trauben wurden in Handlese geerntet. Nach dem Weinausbau und Reife wurde der Wein 1993 gebrannt und lagerte bis Ende 2004 im 800 Liter französischen Eichenholzfass.

Mundis Vini: Großes Gold, besten Deutscher Weinbrand!

Der Grundwein ist **vegan angebaut**.

Trink-Temperatur: **16 bis 20 °C**



DANIEL

Secco Rosé trocken

Weinstil: ● fruchtig

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



dolcevita: Ab heute trinken wir pinke, prickelnde Sterne und wähen uns im Himmel. Schenken Sie sich Sterne in Ihr Glas!



Passt zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten und einem Abend mit Spaß und Freunden.

Rosé ist heller Wein aus roten Trauben unserer Weinberge in Geisenheim.

Die Trauben wurden naturnah und ertragsreduziert angebaut, schonend gekeltert, damit die perfekte Farbe aus der dunklen Beerenschale extrahiert wird. Der Rosé-Grundwein dieses leckeren Secco´s wurde mit Kohlensäure aus der Gärung verperlt.

Der Wein ist **vegan** ausgebaut.

Trink-Temperatur: **8 bis 10 °C**



DANIEL

Riesling Sekt extra trocken

Weinstil: ● erfrischend

Farbe	
Aroma Intensität	
Säure	
Süße	
Körper	
Tannin	

Diese Aromen kann man riechen:



and action!: Harmonisch und feinfruchtig. So macht Feiern Spaß. Mit vielen Perlen und guten Freunden.



Passt zu allen festlichen Momenten, immer zu besonderen Augenblicken oder einem guten Essen.

Ein eleganter Riesling-Sekt mit feiner Perlage.

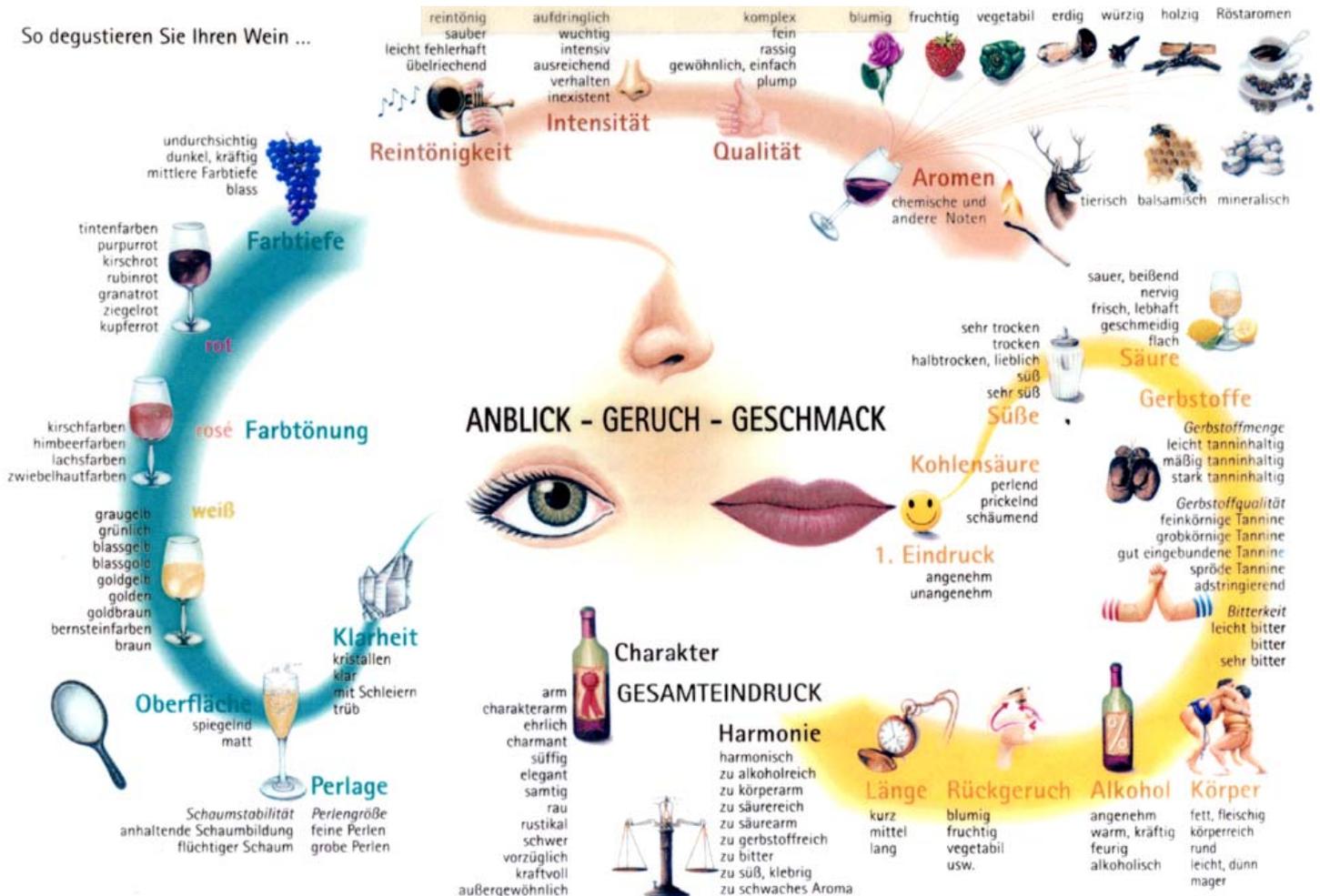
Der Unterschied zwischen „trocken“, „extra trocken“ oder „brut“ liegt im Restzuckergehalt. Ein extra trockener Sekt liegt geschmacklich zwischen brut (sehr trocken) und trocken (restsüß). Durch seine feine Kohlensäure wird seine feine Restsüße elegant eingebunden und hat eine perfekte Balance zwischen Frische und Frucht.

Trink-Temperatur: **8 bis 10 °C**



Weinbeurteilung Ablauf

So degustieren Sie Ihren Wein ...



WELT DER AROMEN



Essen und Wein

Ob wir für Freunde oder ein Dinner für Zwei kochen.

Immer stellen wir uns die gleiche Frage:

Welcher Wein passt zum Essen?

Das ist eine Frage des Stils! ●●●●●●

Zu feinen Aromen einer Speise passt ein feiner, leichter Wein.

Pikantes mag weiche Weine mit einer fein-fruchtigen Süße.

Kräftiges Essen verlangt einen körperreichen Wein.

Es gibt viele Regeln. Harmonie durch regionale Verwandtschaft oder Harmonie durch gleiche Aromen bei Wein und Speise.

Aber es heißt auch „Gegensätze ziehen sich an“.

Immer geht es darum, die Hauptinhaltsstoffe einer Speise mit dem „Gegenüber“ im Wein zu kombinieren.



WEINFINDER

Wir zeigen, welcher DANIEL - Wein zu welchem Essen oder Anlass passt:

www.weingut-daniel.de/weinfinder

Inhaltsstoffe Wein



Aroma



Säure



Süße



Alkohol
Extrakt



Tannine
(„Gerbstoffe, ...“)



Inhaltsstoffe Speisen

Aroma



Säure



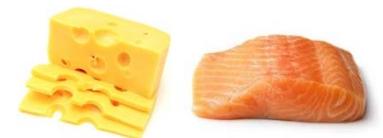
Süße



Fett
Salz



Eiweiß



Essen und Wein

WECHSELWIRKUNGEN

Geschmackskomponenten
die sich gegenseitig
verstärken



Geschmackskomponenten
die sich gegenseitig
verbinden



Beispiele



Säurebetonte Speisen, wie ein Salat mit Essig oder auch Zitrone, harmonisieren eher mit einem säuremilden Weißwein oder einem Rotwein mit wenig Tannin.

Asiatische Speisen haben viele Texturen. Süß-Sauer. Mild-scharf. Dazu die vielen verschiedenen Aromen. Hier passt gut ein weicher und aromenreicher Wein.



Ein leckeres Stück Lachs passt sehr gut zu einem tannin-weichen Rotwein. Denn seine weichen Tannine verbinden sich mit der eiweißreichen Textur der Speise. Das gilt umso mehr, wenn wir noch Salz dazugeben.

WEINE MIT BALANCE & ÄSTHETIK

Säure & Süße, Säure & Tannin, Aroma & Farbe, Aroma & Körper sollen in perfekter Harmonie zueinander stehen.

Wichtig bei der Zusammenstellung meiner Weine ist die Balance der geschmacksbestimmenden Merkmale.

Daraus ergibt sich ihre individuelle geschmackliche Ästhetik.



Familiengeschichte

Vier Generationen verbunden mit dem Wein.

Bereits mein Urgroßvater füllte in den 30er Jahren erste Rotwein-Cuvées aus mehreren Rebsorten ab.

1974 übernahm meine Mutter das Weingut meines Großvaters als erste Winzermeisterin im Rheingau.

Seit 2002 führe ich mit viel Liebe und Leidenschaft zu Wein und Natur das Weingut.



50er Jahre ...

80er Jahre ...

Heute



DANIEL

WEINE MIT STIL 



Weingut D A N I E L
Langestraße 38-40 | 65366 Geisenheim

Fon 06722.6343 | Fax 06722.75451
info@weingut-daniel.de

www.weingut-daniel.de

 facebook.com/WeingutDaniel

 instagram.com/weingutdaniel

