

25.

2278

Pf. L. Speyer

Weinkarte der Harmonie

Gesellschaft, E. U. . . .

25. 2278

no  
Heinkarte

**W**einkarte  
der  
**H**armonie=**G**esellschaft, E. V.  
in  
**S**peyer am **R**hein,  
(Gegründet 1846)

**W**eingroßhandlung  
(Ehemalige kurpfälzische Hofkellerei.)

**Hauptgeschäft: Wein der Rheinpfalz.**

Die  
vier letzten  
im Dom  
von Speyer  
beigesetzten  
Deutschen  
Kaiser.



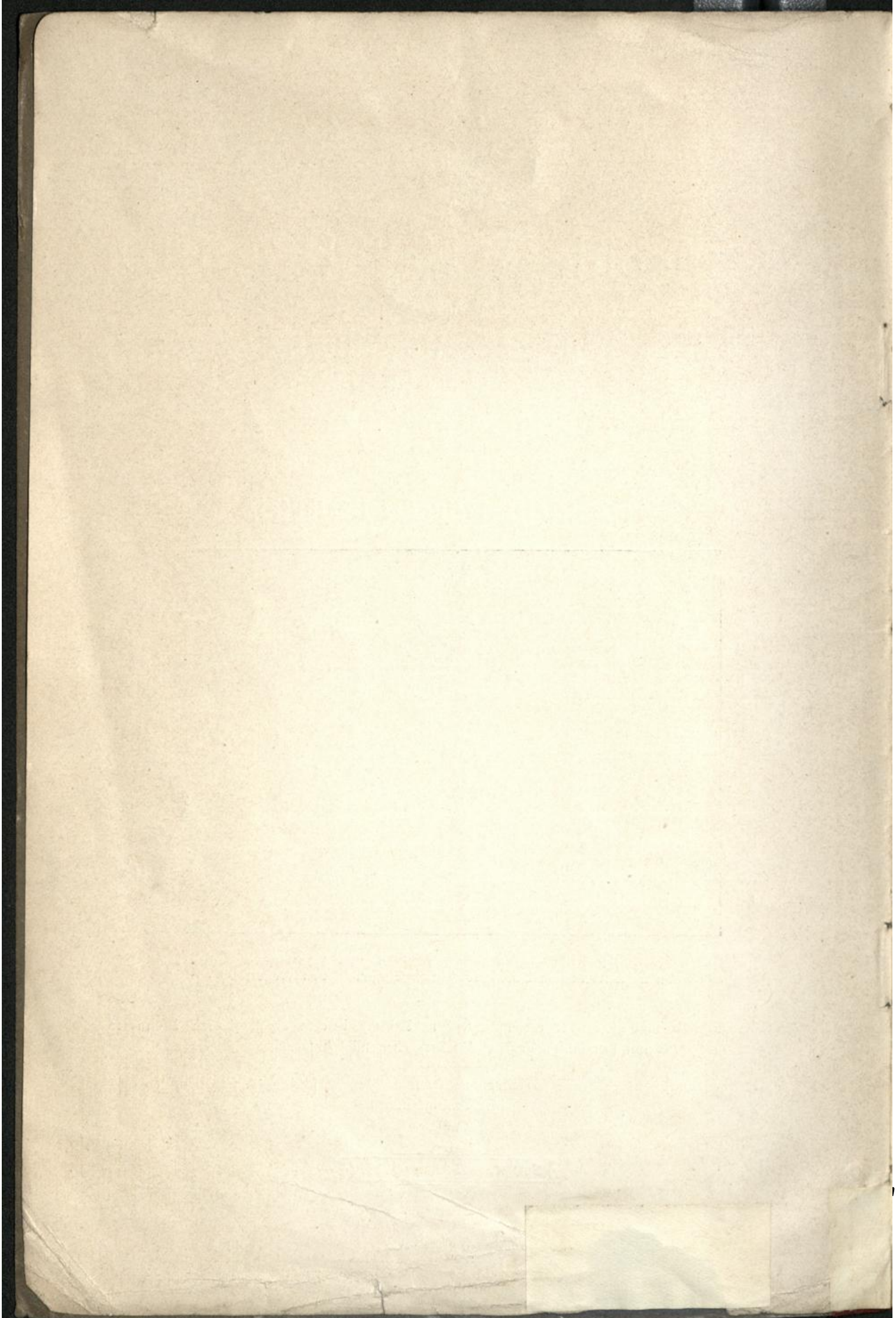
Steindenkmal  
im Dom  
von Speyer  
aus dem  
Anfang des  
16.  
Jahrhunderts

Philipp von Schwaben    Rudolf von Habsburg    Adolf von Nassau    Albrecht von Oesterreich

für den Betrieb im Gasthof der Gesellschaft, dem Wittelsbacher Hof, ist diese Weinkarte mit den billigst gestellten Kellerpreisen nicht anwendbar.

Alle früher hinausgegebenen Preislisten verlieren mit dem Erscheinen dieser Weinkarte ihre Gültigkeit.

Speyer, im Sommer 1901.



Weinfarte  
der  
Harmonie-Gesellschaft, E. V.  
in  
Speyer am Rhein,

Weingroßhandlung, Besitzerin des Wittelsbacher Hofes  
samt den ehemaligen Kellereien  
der Kurfürsten von der Pfalz in Speyer a. Rh.



Die Stadt Speyer am Rhein im Jahre 1689. (Nach einem gleichzeitigen Flugblatt.)

Bis zu den Unglückstagen im Mai 1689 war die freie Reichsstadt Speyer der Hauptstapelsplatz für den Wein, der an den sonnigen Vorhügeln des nahen Hartgebirges schon im Mittelalter in großen Mengen gezogen wurde. Die berühmten Weinorte der Hart, wie Deidesheim, Forst, Ruppertsberg, Wachenheim,

Ungstein, Dürkheim, Königsbach, Herrheim, Neustadt, Hambach und noch andere blicken aus geringer Entfernung herab auf die Rheinebene und auf den stolzen Kaiserdom von Speyer, der von den Fluten des Vaters Rhein bespült wird und in einer weihvollen Gruft die sterblichen Ueberreste von acht deutschen Kaisern birgt.

Deidesheim, der Mittelpunkt der feinsten Lagen des pfälzischen Weingebietes, liegt von Speyer nur 20 km entfernt und in wenig Stunden legt eine Weinfuhre den Weg von dort bis in die RheinStadt Speyer zurück. So kam es, daß vom frühen Mittelalter an bis zum Untergang der alten Stadt im Jahre 1689 Speyer der Verschiffungsplatz für das Wein-Wachstum des ganzen Gebirgs-hanges war und daß der in Speyer auf die Rheinschiffe verfrachtete Wein schon im 15. Jahrhundert eine solche Menge darstellte, daß diese einem Drittel des ganzen heutigen Wachstums der Pfalz gleichkam.

Die wertvollen Eigenschaften des Pfälzer Weines waren also schon im Mittelalter allgemein erkannt worden, und diese Erkenntnis ist heute um so mehr begründet, als bei Auswahl der Rebensorten, in der Bearbeitung des Bodens wie in der Sorgfalt bei der Lese und beim Ausbau im Keller seither immer in dem Sinn vorangeschritten wurde, dem Boden und der Sonne das beste abzurufen, was sie durch ihre vereinten Eigenschaften unter günstig gestalteten Verhältnissen zu schaffen vermöchten.

Speyer war der Sammelpunkt des kostbaren Weines der Hart vom 13. bis 18. Jahrhundert. Die Bischöfe des Hochstifts Speyer sowohl, wie verschiedene Aebte und andere geistliche Gebieter, ferner unter den weltlichen Herren namentlich der Kurfürst von der Pfalz und der Herzog von Württemberg hatten da ihre eigenen Höfe mit großen Kellergewölben, worin sie alljährlich im Herbst den feurigen Traubenmost ansammeln und ausbauen ließen.

Ueber die Weinkeller in der Stadt Speyer haben wir einen alten Bericht, den des Franzosen Du Mont, der 1689 als Kriegsberichterstatter im Feldlager der Franzosen vor Speyer war und sich in seinem Reisetagebuch: „Voyages en France, en Italie, en Allemagne etc.“ (La Haye 1699) gelegentlich seiner Schilderung der Niederbrennung von Speyer folgendermaßen über die Weinkeller der Stadt ausspricht:

„Man vermag sich keine Vorstellung davon zu machen, welche Menge Wein in Speyer eingelagert war. Eine Stadt wie Paris könnte damit auf länger als einen Monat versorgt werden, und zwar mit dem besten, den man überhaupt je trinken kann, durchwegs vier oder fünf Jahre alt. Es gab hier wohlhabende Leute, die den Wein sogar bis zum zwölften Jahrgang aufbewahrten. Der Wein wurde in großen Fässern eingelagert, die man Fuder nennt und von denen manche bis zu hundert Muids faßten. (Holländisches Maß = etwa 100 Liter). Uebrigens glaube ich nicht, daß irgendwo anders in der Welt so schöne Keller und dazu in solcher Zahl anzutreffen sind, als sie in dieser Stadt bestehen. Die Keller sind tief, geräumig und wohlgewölbt, mit großen Pfeilern im Innern, die die ganze Last der darüber erbauten Häuser tragen, wie auch des Straßenkörpers, bis unter den die Kellerräume fast immer hinausreichen. Wer in einen solchen Keller hinabgestiegen war, konnte den Eindruck gewinnen, als befände er sich in einem unterirdischen Tempel, der dem Gotte Bacchus geweiht sei.“ (Uebersetzung).

Mehrere solchermaßen gestaltete, unterirdische Gewölbehallen hat die Gesellschaft Harmonie (gegründet 1846) in ihrem Besitztum, dem Wittelsbacher Hof in Speyer. Dieser Block von Gebäuden gehörte ursprünglich der

berühmten Zisterzienser-Abtei Eufertal, deren Mönche auf der Reichsfeste Trifels die Kleinodien der deutschen Kaiserwürde — Krone, Szepter, Reichsapfel — hüteten. Von der Abtei ging der Hof im Anfang des 18. Jahrhunderts an den Kurfürsten der Pfalz über, kam also in wittelsbachischen Besitz. Der Kurfürst ließ den Block ausbauen und machte ihn zu seiner Haupt-Weinkellerei. Von jenem Umbau her befindet sich noch heute das ausgemeißelte Kurwappen aus der Zeit Johann Wilhelms im Schlußstein des inneren Thorbogens über dem Haupteingang zum Wittelsbacher Hof. Es ist das hier abgebildete, dreifeldige Wappen mit dem pfälzischen Löwen, den wittelsbachischen Wecken und dem Reichsapfel im Regalianschild als Zeichen des Erztruchsessenamtes der pfälzischen Kurfürsten. Die drei vereinigten Schilde bedeckt der Kurhut.



Steinwappen im Schlußstein des Thorbogens am Wittelsbacher Hof  
in Speyer.

In den geschichtlich denkwürdigen Kellern dieses Gebäudes aus wittelsbachischem Besitz wird durch die Gesellschaft Harmonie — wie es seit alter Zeit geschah — der köstliche Wein vom Hartgebirg, den die Gesellschaft von den nahen Ursprungsorten durch die bekannten Weinfuhrwerke heranbringen läßt, alljährlich eingelagert.

Und wie steht es mit dem Range des Weines vom Hartgebirg?

Lassen wir hören was Heusers Pfalzführer (Neustadt a. d. H., 1900) S. 66 darüber sagt:

„Wohl nirgends auf der Welt, nicht in Frankreich, nicht in Italien oder auf der iberischen Halbinsel, selbst nicht in Franken, an der Mosel und nicht am Rhein kann um verhältnismäßig geringen Preis ein dermaßen hochstehendes Erzeugnis des Weinbaues geboten werden, als in der Pfalz. Mit gutem Grund haben sich heute die feinen Flaschenweine der pfälzischen Kellereien in der ganzen Welt Bahn geschaffen. In der That bringt

die Pfalz vermöge ihrer Lage und der Beschaffenheit ihrer Trauben unter allen Weingebieten Deutschlands verhältnismäßig die meisten Edelweine hervor. Die Rieslinge der Mittelhart müßten bei einer Vergleichung der feinblumigsten Weine des ganzen Erdrundes an die Spitze gestellt werden. Träten bei solchem Wettbewerb auch der vielleicht berühmtere Rheinwein und der oftmals überschätzte Moselwein in die Schranken, so würde dennoch dem Pfälzer Riesling guter Jahrgänge die Siegespalme zufallen. Die Sorgfalt, womit gerade am mittleren Hartgebirg bei der Lese verfahren wird, sichern dem pfälzischen Gewächs einen vollendeten Ausbau im Faß, ja bei manchen Auslesen sind nach drei- bis vierjährigem Lagern Weine herangereift, die auf öffentlichen Versteigerungen Preise bis zu 15 Mark für das Liter im großen erzielen."

Über nicht nur der heimische Pfälzführer spricht sich über den Wein der Pfalz günstig aus; nein, auch der beste Kenner des Rheingaugebietes und seiner Weingewächse, H. W. Dahlen, der Generalsekretär des deutschen Weinbauvereins in Geisenheim a. Rh., und zwar äußert sich dieser berufene Urteiler über den Pfälzer Wein in einem sehr bedeutsamen Buche, nämlich in dem amtlichen Katalog des Deutschen Reiches für die Columbische Weltausstellung in Chicago 1893, S. 46 wie folgt:

„Die Rheinpfalz besitzt, abgesehen vom Oberelsaß, unter den engeren deutschen Weinbaubezirken die größte mit Reben bepflanzte Fläche 12,648 ha; ihre Weine werden auch Pfälzer oder Hartweine genannt. Der Durchschnittsertrag dieses Bezirkes ist auf 400,000—500,000 hl zu veranschlagen. Nicht auf steilen Felsen oder bergigen Hängen, sondern auf sonnigen Vorhügeln des Hartgebirges und in der Ebene wachsen dort, im »Wonnegau«, die Weine. Selbst in schlechten Jahrgängen bleiben sie genießbar und in günstigen Jahren bieten sie reiche Auswahl von kleinen bis zu Gewächsen, welche hinsichtlich ihrer Güte mit den allerersten Rang einnehmen. Es wächst dort eine Menge von Weinen, wie sie in keiner anderen Gegend am Rhein gezogen wird; Pfälzer Wein geht nach allen Weinhandelsplätzen Deutschlands, ist von den Weinhändlern sehr gesucht und deshalb kann man die Rheinpfalz mit Recht als des »Deutschen Reiches Weinkeller« bezeichnen. Es darf auch hervorgehoben werden, daß in der Rheinpfalz das Streben, die Weinkultur zu vervollkommen, sich in ganz besonderem Maße bemerkbar macht. Die feinsten Gewächse liefern Forst, Deidesheim und Ruppertsberg, sowohl mit Riesling, als Sylvaner, Ruländer (dort Tokayer genannt) und auch Gewürztraminerreben, welche letztere eine Spezialität des Weinbaues an der Hart darbieten. Am mittleren Hartgebirge kommen als bekanntere Weinorte ferner Wachenheim, Königsbach, Ungstein, Dürkheim u. s. w., am unteren Haardtgebirge hauptsächlich Kallstadt in Betracht, während die von Neustadt nach Landau zu liegende Gegend mit den Orten Hambach, Maikammer, Edenkoben u. s. w. sich durch die Produktion größerer Mengen von mittleren und kleinen Weinen auszeichnet.“ —

Der Aufgabe, diese so geschilderten edlen Gewächse aus erster Hand am Ursprungsort im großen anzukaufen, auszubauen, aufs strengste reinzuhalten und mit nur sehr geringem Aufschlag in die Hände des Verbrauchers oder des Wiederverkäufers gelangen zu lassen, widmet sich die Harmonie durch einen in der Generalversammlung gewählten sachkundigen Ausschuß.

Die Gesellschaft Harmonie in Speyer sendet weder Reisende hinaus, noch unterhält sie auswärtige Niederlagen oder beschäftigt Agenten.

Die Gesellschaft Harmonie in Speyer arbeitet also mit geringen Unkosten, begnügt sich mit kleinem Gewinn und liefert das beste und preiswürdigste, was die an edlen Gewächsen so ergiebige Pfalz bietet. Daneben führt die Gesellschaft erwählte Marken anderer Weinbaugebiete.

## Die Harmoniekiste.

Zu einer ausreichenden Erprobung der Pfälzer Gewächse, wie sie die Gesellschaft führt, sind drei Musterkisten, und zwar zwei zu je 9 Sorten in 12 Flaschen und eine zu 4 Sorten in 40 Flaschen der geeignetsten Nummern zusammengestellt worden. Diese ausgewählten Flaschen werden unter dem Namen „Harmoniekiste“ I, II oder III versandt, nämlich:

### I

2 fl.	1895er Königsbacher	Nr. 11	zu M. 1.40	= M. 2.80
2 "	1897er Ruppertsberger	" 13	" " 1.50	= " 3.—
2 "	1897er Deidesheimer Riesling	" 15	" " 1.75	= " 3.50
1 "	1897er Forster	" 16		= " 1.75
1 "	1893er Deidesheimer Hofstück	" 18		= " 2.—
1 "	1893er Deidesheimer Kapellenberg	" 20		= " 2.25
1 "	1895er Forster Musenhang	" 21		= " 2.50
1 "	1895er Neustadter Kies Auslese	" 23		= " 2.50
1 "	1893er Deidesheimer Langenmorgen	" 25		= " 2.70
<hr/>				
12 Flaschen, zusammen				Mark 23.—

### II

2 fl.	1892er Königsbacher Rotwein	Nr. 62	zu M. 1.60	= M. 3.20
2 "	1897er Neustadter Grain	" 12	" " 1.50	= " 3.—
2 "	1899er " Vogelgesang Riesling Ausl.	" 14	" " 1.50	= " 3.—
1 "	1895er Deidesheimer Riesling	" 17		= " 2.—
1 "	1893er Deidesheimer Weinbach	" 19		= " 2.—
1 "	1890er Deidesheimer Kieselberg	" 22		= " 2.50
1 "	1893er Forster Musenhang	" 28		= " 4.—
1 "	1895er Forster Kirchenstück	" 30		= " 5.50
1 "	1889er Forster Ungeheuer	" 31		= " 6.—
<hr/>				
12 Flaschen, zusammen				Mark 31.—

### III

10 Flaschen	1898er Dürkheimer Rotwein	Nr. 9		= M. 10.—
10 "	1898er Ungsteiner	" 5		= " 11.—
10 "	1897er Ruppertsberger	" 13		= " 15.—
10 "	1897er Deidesheimer Riesling	" 15		= " 17.50
<hr/>				
40 Flaschen, zusammen				Mark 53.50

(Die leere Kiste wird zu dem in der Rechnung angeetzten Preise frachtfrei zurückgenommen; für jede leere Flasche der Harmonie-Gesellschaft werden beim Wiedereingang 10 Pfennig zurückvergütet.)

Mit diesem nicht teuren, aber auserlesenen Flaschenwein können sich dem Preise nach gleich bewertete Weingewächse des eigentlichen Rheingaus und der Mosel keineswegs vergleichen.

Die Weinsorten in jeder der drei Harmoniekisten haben durchwegs eine hochfeine Blume, sind vollkommen naturrein und gewährleisten dem Zecher vollkommensten Genuß bei unübertrefflicher Bekömmlichkeit.

Möge es daher niemand, der ein feines Natur-Gewächs zu schätzen versteht, unterlassen, sich zur Probe eine der Harmoniekisten mit 12 oder 40 ganzen Flaschen edlen Pfälzer Weines kommen zu lassen.

Selbstverständlich steht es jedermann frei, sich eine Sendung Flaschenweines in beliebig viel Sorten nach eigener Wahl zusammenzustellen. Kisten sind vorrätig zu 12, 20, 30, 40 und 50 Flaschen.



## Wein-Karte.

Nr.	Jahr-gang	Faß-Wein.	$\frac{1}{1}$ Liter ohne Faß	$\frac{1}{1}$ Flasche mit Glas
1	1899	Hambacher . . . . .	0.45	0.50
2	1898	Mußbacher . . . . .	0.55	0.60
3	1897	Hergheimer . . . . .	0.70	0.70
4	1898	Haardter . . . . .	0.90	0.90
5	1898	Ungsteiner . . . . .	1.10	1.10
6	1897	Ruppertsberger . . . . .	1.50	1.50
9	1898	Dürkheimer, rot . . . . .	1.—	1.—

### Anmerkungen zu den verschiedenen Sorten des Faßweines.

- Nr. 1: Ein moselähnlicher, kleiner Pfalzwein, der sich als Tisch- und Bowlenwein trefflich eignet und als Moselgewächs bei sonst gleichen Eigenschaften das doppelte kosten würde. (Der Vorrat von diesem beliebten Wein mag wohl bis in den Winter reichen; Nachbeschaffung wird aber von da an nur zu erhöhtem Preise möglich sein und der 45er dürfte dann aus der Weinkarte verschwinden müssen.)
- Nr. 2: Besserer Tischwein.
- Nr. 3: Kräftiger Tischwein.
- Nr. 4: Voller, würziger Wein von goldgelber Farbe. (Offener Wein des Wittelsbacher Hofes zu 25 Pfg. für  $\frac{1}{4}$  Liter.)
- Nr. 5: Kräftiger Wein mit feiner Blume. (Offener Wein des Wittelsb. Hofes zu 30 Pfg. f.  $\frac{1}{4}$  l.)
- Nr. 6: Edles Gewächs mit überraschend lieblicher Blume und viel Feuer; empfehlenswert für jede festliche Tafel.
- Nr. 9: Echter Rotwein (Grappen-Gährung), unverschnitten; aus bevorzugter Lage Dürkheims.
- Nr. 1—9: Jede Sorte des Faßweines ist flaschenreif.

Nr.	Jahr- gang	Weiß-Wein in Flaschen.		$\frac{1}{1}$ Flasche mit Glas	$\frac{1}{2}$ Flasche mit Glas
		Pfälzer.			
11	1895	Königsbacher		1.40	0.80
12	1897	Neustadter Grain		1.50	0.85
13	1897	Ruppertsberger		1.50	—
14	1899	Neustadter Vogelgesang Riesling Auslese		1.50	—
15	1897	Deidesheimer Riesling		1.75	1.—
16	1897	Forster		1.75	—
17	1895	Deidesheimer Riesling		2.—	—
18	1893	Deidesheimer Hofstück		2.—	1.10
19	1893	Deidesheimer Weinbach		2.—	1.10
20	1895	Deidesheimer Kapellenberg		2.25	1.25
21	1895	Forster Musenhang		2.50	—
22	1890	Deidesheimer Kieselberg		2.50	1.35
23	1895	Neustadter Kies Auslese		2.50	1.35
24	1893	Deidesheimer Langenmorgen		2.70	1.45
25	1893	Deidesheimer Kalkofen		2.80	1.50
26	1889	Forster Fledinger		3.20	1.70
27	1899	Deidesheimer Mühle, Gewürztraminer		3.75	—
28	1893	Forster Musenhang		4.—	2.10
29	1890	Deidesheimer Hohenmorgen		4.60	2.40
30	1895	Forster Kirchenstück		5.30	—
31	1889	Forster Ungehener		6.—	—
32	1893	Forster Freundstück Auslese		8.50	—
33	1893	Deidesh. Gewürztraminer Auslese „Perle d. Harmonie“		12.—	—
34	1893	Forster Auslese „Perle der Pfalz“		15.—	—
		<b>Rhein-Wein.</b>			
41	1893	Hattenheimer Riesensass		1.25	0.75
42	1895	Guntersblumer Riesling		1.60	0.90
43	1893	Marcobrunner Domäne		1.80	1.—
44	1893	Rüdesheimer Kiesel		2.—	1.10
45	1893	Liebfraumilch		2.70	1.45
46	1893	Rauenthaler		3.—	—
47	1893	Rüdesheimer Hinterhaus Auslese		4.—	2.10
		<b>Mosel-Wein.</b>			
51	1895	Lösnicher		1.—	0.60
52	1893	Erdener		1.25	0.75
53	1893	Piesporter		1.50	0.85
		<b>Deutscher Rotwein in Flaschen.</b>			
61	1895	Heimersheimer (Ahrwein)		1.25	0.75
62	1892	Königsbacher (Pfälzer)		1.60	0.90
63	1895	Affenthaler Auslese (Badischer Wein)		1.80	1.—
64	1895	Walportsheimer (Ahrwein)		1.80	1.—
65	1893	Oberingelheimer (Rheinwein)		2.10	1.15
66	1893	Oberingelheimer Auslese (Rheinwein)		2.70	1.45

Nr.	Jahrgang		<sup>1</sup> / <sub>1</sub> Flasche	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Flasche
<b>Bordeaux.</b>				
71	1894	Médoc . . . . .	1.75	—
72	1894	Blanc . . . . .	1.90	1.—
73	1894	Chateau Montrose . . . . .	2.25	1.25
74	1890	Blanquefort . . . . .	2.75	1.50
75	1890	Listrac . . . . .	3.25	1.75
<b>Deutscher Schaumwein.</b>				
81		Oppmann, Carte noire . . . . .	3.—	—
82		Oppmann, Schäumender Steinwein . . . . .	4.25	—
83		Kupferberg Gold . . . . .	4.—	—
84		Kempf Silber . . . . .	2.50	—
85		Kempf Regent . . . . .	4.50	—
<b>Champagner.</b>				
91		Eckel, Fleur de Sillery . . . . .	4.—	2.25
92		Eckel, Carte blanche, (demi sec) . . . . .	5.50	—
93		Moët & Chandon . . . . .	8.50	—
94		Louis Roederer, Carte blanche . . . . .	9.—	—
95		Heidsieck Monopole . . . . .	9.50	5.—
96		Pommery & Greno . . . . .	10.50	—
<b>Südwein und Spirituosen.</b>				
101		Marsala . . . . .	2.25	—
102		Sherry . . . . .	2.50	—
103		Portwein, sehr alt . . . . .	3.—	—
104		Arac . . . . .	2.75	—
105		Jamaica-Rum . . . . .	4.—	—
106		Jerez-Cognac, zuckerfrei . . . . .	3.50	—
107	1887	Cognac supérieur . . . . .	4.50	—

**Anmerkung zu Nr. 91 u. 92:**

Diese zwei Sektforten werden aus Trauben Frankreichs gewonnen, indem die Firma Henry Eckel in Epernay den Traubenmost in Fässern von dort aus über die Grenze auf deutsches Gebiet verbringen läßt. Erst in Montigny bei Metz wird der Wein auf Flaschen gezogen und ausgebaut. Die beträchtliche Zollersparnis gegenüber der Einfuhr des fertigen Schaumweines in Flaschen erklärt den verhältnismäßig billigen Preis dieser zwei Sorten echten Champagners.





## Allgemeine Versandt-Bedingungen.

---

Alle Preise dieser Weinkarte verstehen sich ab Speyer.

Fässer und Kisten werden bei frachtfreier Rücksendung zu den in Rechnung gestellten Preisen wieder angenommen. Für jede leere Flasche werden bei Rückgabe 10 Pfg. vergütet. Nur Champagnerflaschen können nicht zurückgenommen werden, weil sie nicht wieder verwendbar sind.

---

## Behandlung des Faßweines.

---

Ein Faß mit Wein soll nach Ankunft 12 bis 20 Tage ruhig im Keller lagern, bevor es abgefüllt wird. Um dann jede Erschütterung des gefüllten Fasses unmittelbar vor dem Abziehen zu vermeiden, ist es ratsam, gleich bei Einlagerung des Fasses den glatt abgeschnittenen, verblechten Holzspund oben in der Mitte der Faß-Leibung (die sog. Zwerchscheibe) herauszuziehen und das Spundloch mit einem größeren, später ohne Rütteln und Hämmern herausnehmbaren Spund leicht zu verschließen. Sollte es sich dabei zeigen, daß das Faß nicht mehr ganz spundvoll ist, so wäre dieses mit ähnlichem Wein aufzufüllen.

---

## Behandlung der entleerten Fässer.

---

Alle Fässer sind gleich nach ihrer Entleerung mit Wasser auszuspülen und sodann zu schwefeln. Dies geschieht, indem man ein Stückchen Schwefelspahn an einem Draht im Innern des Fasses abbrennen läßt. Nach dem Schwefeln muß das Faß sogleich gut zugespundet werden, womit dem Grauerwerden der inneren Faßwandung für längere Zeit vorgebeugt ist. Indessen empfiehlt es sich, das Faß — wenn man es nicht behalten will — ohne Verzug zurückzuschicken.

---

## Eigenwärme des Weines beim Trinken.

Die wertvollen Eigenschaften des Weines, seine Blume, seine Würze, kurz alle Feinheiten kommen erst voll zur Entfaltung, wenn der Wein zum Trinken auf die richtige Eigenwärme gebracht ist. Diese soll bei Weißwein 10 — 12, bei Rotwein etwa 17 Grad des 100-theiligen Wärmemessers betragen.

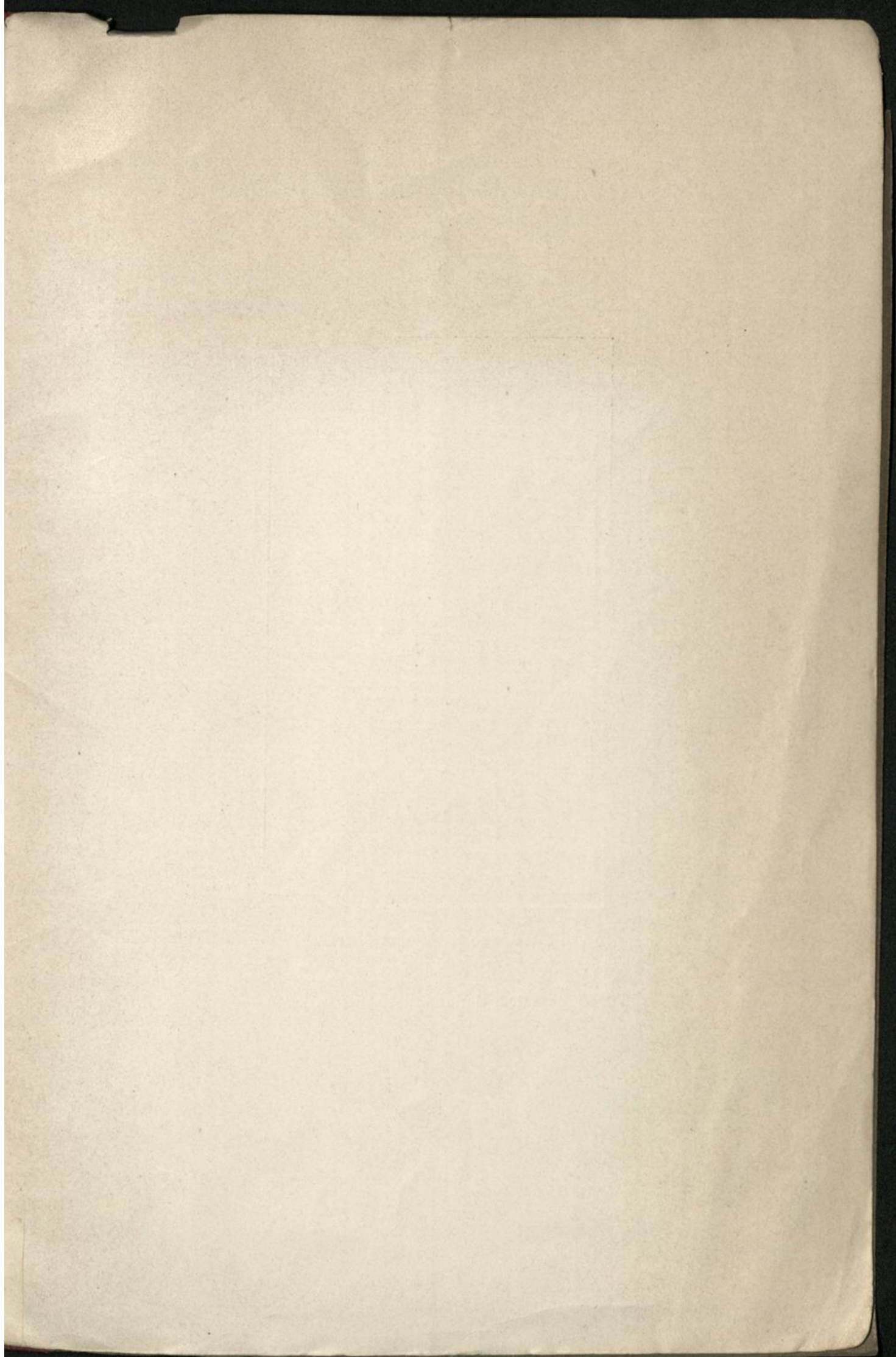
Zu starke Abkühlung beeinträchtigt den Genuß fast ebensosehr, als wenn der Wein zu warm ist; insbesondere gibt stark abgekühlter Rotwein wenig Geschmack her.



Flaschen-Etikette  
der Harmonie-Gesellschaft in Speyer a. Rhein.

(Ausführung der Etikette bei Wein höherer Preislagen in Gold und Farben.)







Plünderung der Kaiser- und Bischofsgräber des Domes in Speyer  
durch französische Soldaten im Jahr 1689.

(Nach einem alten Kupferstich.)

N 12<013969914107



LBZ / Pfälz. Landesbibliothek Speyer



