



Unser Weingut Chelti befindet sich in Shilda im Osten Georgiens am Fuße des Großen Kaukasus. Die besondere Lage der Anbaufläche im Alazanital zwischen dem Fluss Chelti und dem Fuße des Gebirges bietet ein ideales Mikroklima



Das Ziel des Unternehmens war von Anfang an, nur Produkte in Premiumqualität zu produzieren. Deshalb begann das Unternehmen, eigene Weinflächen zu pflanzen, die die Möglichkeit gaben, die Qualität der Trauben zu kontrollieren.

Im Jahr 2005 wurde der Grundstein für den Bau des Weingutes gelegt, das 2006 fertiggestellt wurde. Hauptwert des Weingutes ist der Weinkeller, der sich 7 m tief in den Boden befindet.

Die Temperatur des Kellers bleibt das ganze Jahr zwischen 12-16 Grad, was ideal für die Weinlagerung ist. Die Zusammensetzung des Bodens auf 50 Hektar Rebfläche ist unterschiedlich. Wir produzieren den Wein "Chelti" aus der Ernte, die aus sandig-kiesigem Boden und Gunashauri aus Ton-Lehm-Boden gewonnen werden.

Das Weingut produziert trockene Weißweine aus Rkatsiteli und Mtsvane als auch Rotweine aus Saperavi, als auch Rose und Halbsüße Kindzmarauli.

Das Weingut "Chelti" produziert auch die Premiumqualität Qvevri Wine. Der Wein wird nach den klassischen und traditionellen Methoden hergestellt. Das Weingut Chelti ist mit fortschrittlichen Technologien ausgestattet, die es ermöglichen, die Qualität des Weines in jeder Phase seiner Herstellung zu kontrollieren.

Die Weinkellerei "Chelti" nutzt auch 8000 Jahre Erfahrung in der Weinherstellung.

Die fortschrittliche Ausrüstung, die größte Erfahrung und die eigenen Weinberge ermöglichen es dem Unternehmen, erstklassige Weine zu produzieren, die für alle Märkte der Welt wettbewerbs-fähig sind.

2017 wurde „Chelti of Qvevri“ Weißwein in „Cité des Civilizations Du Vin“, Bordeaux, Frankreich einer der ehrenwerten Vertreter Georgiens als Gewinner des internationalen Qvevri-Weins Symposium.

Ihr hoher Qualitätsanspruch zeichnet sich in ihren hervorragenden Weinen aus. So wurde Chelti auch offizieller Weinlieferant der Royal Wedding, als auch des Präsidiums Georgiens

Chelti
NalepaStarße10 12459Berlin
Shop-Showroom-tasting
Warschauerstr.25 10243Berlin

info@chelti.net
www.chelti.net
Mr. Mamuka Japharidze
+4915224494007

Berliner Volksbak
IBAN: DE7410090002560527007
BIC: BEVODEBB

Steuer IdNr: 36/364/00918
Ust.-IdNr.: DE297539595



Traditional wine cellar



Chelti wine Cellar. 7 meters under the ground

Rkatsiteli



Dieser Ursprungswein aus Kachetien wird aus der Rkatsiteli Traube gekeltert . Er hat eine leicht strohfarbene Tönung. Der Wein zeichnet sich durch angenehm delikate Aromen und ausgewogen harmonischen Geschmack aus. Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, Käse und Obst oder Gemüse. Geniessen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 10-12 °C

Art: Weisswein, trocken
Rebsorte: Rkatsiteli 100%
Jahrgang: 2017
Verschluss: Naturkork
Alkoholgehalt: 12%
Allergene: Enthält Sulfite
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 1,43 g/l
Säure: 5,6g/l

Chelti White

Dieser trockene, Weißwein wird aus den autochthonen Rebsorten Rkatsiteli sowie Mtsvane komponiert, welche in der Mikro-Zone Shilda hervorragend gedeihen. Charakteristisch für den Wein sind eine leicht goldene Farbe und der Fruchtig Mineralische Geschmack. Das Bouquet rahmt Noten wie Apfel, Birne und florale Töne mit einem sanften exotischen Hauch ein.

Art: Weißwein, Trocken
Rebsorte: Rkatsiteli 70% Mtsvane 30%
Jahrgang: 2017
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 13%
Format: 0,75 Liter
Allergene: Enthält Sulfite
Restzucker: 1,19 g/l
Säure: 5,3g/l



Saperavi Rosé



Der trockene und fein fruchtige Roséwein wird vom Kellermeister des Hauses „Chelti“ aus Saperavi-Trauben höchster Qualität erzeugt. Die intensiv rubinrote Farbe mit einer Tendenz zum Granatrot verrät bereits den fruchtigen Geschmack. Das delikate Aroma des Weins vereint Kirsch-, Brombeer- und Granatapfeltöne

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 13%
Format: 0,75 Liter
Allergene: Enthält Sulfite
Restzucker: 2,35 g/l
Säure: 4,6 g/l

Chelti of Qvevri Weiß

Trockener Weißwein aus der Rebsorte Rkatsiteli und Kakhuri Mtsvane wird nach traditioneller Kachetien-Technologie in Qvevri Ampfere Hergestellt. Dieser Wein hat eine dunkle Bernsteinfarbe, charakterisiert durch das Aroma von Pfirsich, Honig und würzigen Note, mit einem langanhaltenden und harmonischen Geschmack, integriertem Tannin und Säure

Art: Weißwein, Trocken

Rebsorte: Rkatsiteli 50% Mtsvane 50%

Jahrgang: 2017

Verschluss: naturkork

Alkoholgehalt: 13%

Format: 0,75 Liter

Servieren mit: 12 ° C - 15 ° C

Allergene: Enthält Sulfite

Restzucker: 3,25 g/l

Säure: 4,1 g/l



CHELTI OF QVEVRI 2016

International wine competition - "SAKURA Award - Japan Women's Wine Awards" 2019 Gold Medal

The Grand International Wine Award MUNDUS VINI at PROWINE Germany 2019 Gold Medal

Saperavi



Dieser trockene Rotwein "Saperavi", wird aus der gleichnamigen Saperavi-Traube, von den Hängen des Flusses Chelti, im Dorf Shilda, in der Region Kachetien, geerntet. Dieser dunkle, rubinfarbene Wein überzeugt mit dominanten Aromen von Brombeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Wir empfehlen diesen Wein zu gegrilltem Fleisch und Käse. Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16-18 °C

Art: Rotwein, trocken

Rebsorte: Saperavi 100%

Jahrgang: 2018

Verschluss: naturkork

Alkoholgehalt: 13%

Format: 0,75 Liter

Restzucker: 3,17 g/l

Säure: 5,7 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Saperavi

Dieser trockene Rotwein "Saperavi", wird aus der gleichnamigen Saperavi-Traube, von den Hängen des Flusses Chelti, im Dorf Shilda, in der Region Kachetien, geerntet. Dieser dunkle, rubinfarbene Wein überzeugt mit dominanten Aromen von Brombeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Geschmack: trocken; fruchtwürziger Auftakt, kräftige Art, dunkle Beerenaromatik, gut eingebundene Säure, weiche Tannine, fruchtwürziger anhaltender Ausklang. Wir empfehlen diesen Wein zu gegrilltem Fleisch und Käse. Geniessen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16-18 °C

Art: Rotwein, trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2016
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 13%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 2,96 g/l
Säure: 4,6g/l
Allergene: Enthält Sulfite



Mukuzani

Appellationskontrollierter roter trockener Wein, hergestellt aus speziell ausgewählten Saperavi-Trauben, die in der Mukuzani-Appellation der Region Kakheti angebaut werden. Der Wein hat ein Aroma Traditionell zu dieser Sorte mit Noten von reifen Kirschen, Mandeln und Vanille. Der Geschmack von Tanninen ist köstlich mit Noten von Eichenholz kombiniert, mit langem Abgang.

Geniessen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 15-16 °C

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2015
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 14%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 2,43 g/l
Säure: 5,2g/l
Allergene: Enthält Sulfite



Mukuzani 2015

International wine competition - "SAKURA Award - Japan Women's Wine Awards" 2019 Gold Medal
The Grand Interantional Wine Award MUNDUS VINI at PROWINE Germany 2019 Gold Medal

Gunashauri

Dieser vollmundige, trockene Rotwein wird aus Saperavi-Trauben, die auf Lehmboden gedeihen, hergestellt und erhält somit seinen unverkennbaren Charakter.

Der Qualitätswein besticht durch seine tief dunkle rubinrote Farbe, einem komplexen Bouquet aus Himbeeren und schwarzen Kirschen, sowie einem samtigen Geschmack und langem fruchtigem Abgang.

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2017
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 13%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 3.17 g/l
Säure: 4,4g/l
Allergene: Enthält Sulfite



Chelti 2015

Für den Körperreichen, trockenen Premium Rotwein des Hauses „Chelti“ handelt es um eine Beerenauslese, die auf Sand-Kies-Böden kultiviert werden.

Die Gärung entsteht nach Plan des Winzers um einem Verlust von Aromen und der Vielseitigkeit des Weines entgegenzuwirken. Der Wein würde für 2 Jahre in Edelstahl Tanks gelagert und war dann abgefüllt. Nach der Abfüllung lagern die Flaschen 1 Jahr lang in einem speziellen 7 Meter tiefen Keller, wo die Temperatur von 12-16 Grad während des gesamten Jahres nicht überschreitet.

Der Wein hat eine dunkle Kirschfarbe mit reichem Bouquet von Brombeeren, Kirsche und schwarze Pflaume und Geschmack von Heidelbeeren Brombeeren und Kirschen Töne.

Es ist zu beachten, dass der Wein einige Tage nach seiner Eröffnung nicht an Einzigartigkeit verliert.

Servierempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Käse.

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2015
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 14,5%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 3.58 g/l
Säure: 4,50g/l
Allergene: Enthält Sulfite



Chelti 2015

International wine competition - "SAKURA Award - Japan Women's Wine Awards" 2019 Gold Medal
The Grand International Wine Award MUNDUS VINI at PROWINE Germany 2019 Gold Medal

Chelti of Qvevri 2015

Für den Körperreichen, trockenen Premium Rotwein des Hauses „Chelti“ werden nur die besten Saperavi-Trauben verwendet und nach UNESCO-geschützter traditioneller georgischer Methode 2 Jahre unterirdisch im Qvevri zur Perfektion ausgebaut. Dieser Wein wird unfiltriert in Flaschen abgefüllt und wurde bereits in diesem Jahr zweimal ausgezeichnet: _

International wine competition - "SAKURA Award - Japan Women's Wine Awards" 2019 Gold Medal und The Grand International Wine Award MUNDUS VINI at PROWINE Germany 2019 Best of Show Grand Gold Medal .

Die dunkelviolette tendenziell schwarze Färbung des Weines zeugt von der Fülle und Dichte der Aromen.

Der üppige Geschmack vereint reife Schattenmorellen mit einem Hauch von Erdbeerduft. Die kraftvollen Tannine sind angenehm in den Geschmackskanon eingebunden.

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2015
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 14,5%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 3.89 g/l
Säure: 5,70g/l
Allergene: Enthält Sulfite



Chelti 2008



Dieser ausbalancierte, trockene Rotwein entsteht aus erlesenen Saperavi-Trauben, die auf Sand-Kies-Böden kultiviert werden. Internationale Prämierungen unterstreichen die Top-Qualität

(u.a. International Wine Award 2014 Tbilisi Georgia, Gold Medal, Hong Kong International Wine & Spirit Comp. 2014 – Gold Medal, International wine competition - "SAKURA Award - Japan Women's Wine Awards" 2019 Gold Medal, The Grand International Wine Award MUNDUS VINI at PROWINE Germany 2019 Gold Medal).

Charakteristisch sind die dunkelrote Granatapfelfärbung, das reichhaltige Bouquet und der vollmundige Geschmack mit einem langen Abgang. Wildblütenaromen, Beeren und pfeffrige Nuancen verleihen diesem Rotwein eine besondere Harmonie.

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2008
Verschluss: Naturkork
Alkoholgehalt: 13%
Format: 0,75 Liter

Restzucker: 3.46 g/l
Säure: 5,20g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Saperavi of Qvevri 2016



Für den Körperreichen, trockenen Premium Rotwein des Hauses „Chelti“ werden nur die besten Saperavi-Trauben verwendet und nach UNESCO-geschützter traditioneller georgischer Methode 1 Jahre unterirdisch im Qvevri zur Perfektion ausgebaut. Dieser Wein wird unfiltriert in Flaschen abgefüllt. Dieser dunkle, rubinfarbene Wein überzeugt mit dominanten Aromen Trocken Kirsche und schwarzer Johannisbeere. gut eingebundene Säure, Kräftige Tannine, fruchtwürziger anhaltender Ausklang

Art: Rotwein, Trocken
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2016
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 14,5%
Format: 0,75 Liter
Restzucker: 3.83 g/l
Säure: 4,70g/l
Allergene: Enthält Sulfite

Kindzmarauli



ist ein von Natur aus lieblicher Prädikatswein, der aus ausgewählten Saperavi-Trauben hergestellt wird. Dieser dunkelrote Wein ist äußerst komplex und besitzt ein reiches Bukett von Kirsche, Brombeere und Pflaume. Kindzmarauli zeichnet sich durch einen harmonisch samtigen Geschmack aus. Wir empfehlen diesen Wein zu Früchten und Desserts.

Geniessen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 15-16°C.

Art: Rotwein, Feinherb
Rebsorte: Saperavi 100%
Jahrgang: 2017
Verschluss: naturkork
Alkoholgehalt: 12%
Format: 0,75 Liter

Restzucker: 37.50 g/l
Säure: 6,20g/l
Allergene: Enthält Sulfite