

Facettenreicher Öko-Weinbau:

„Wein-Wald-Wanderung zum PiWi Jung-Weinberg“

am Samstag, 07. 09. um 13 Uhr & Sonntag, 08. 09. um 11 Uhr

ab Weingut bei 10 Euro p.P. mit anschließender 4er Weinprobe

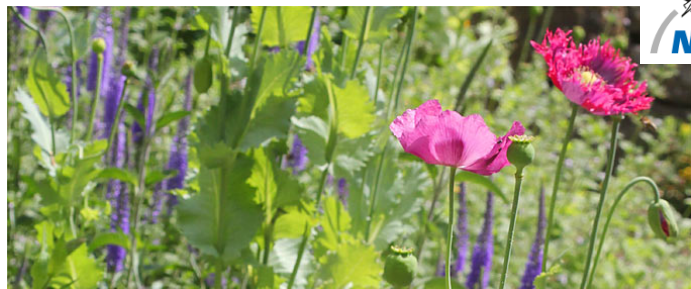
Mit Bäumen im Weinberg dem Klimawandel begegnen: Vielfach wurde in Zeitungen und Fernsehen von unserem für Hessen absoluten Pionier-Projekt berichtet. Noch dazu stehen die Bäume in unserem "Vorzeige-Öko-Weinberg" Sauvitage.

Wir erzählen Ihnen von den Herausforderungen des Klimawandels und wie die Bäume den Reben in dieser herausfordernden Zeit von Nutzen sein können. Überzeugen Sie sich vor Ort!

Los geht's mit einem Gläschen >PIWI< Cabernet Blanc.

Wieder zurück im Weingut erwartet Sie noch eine 4er Weinprobe.

Naturnah gärtner: So geht's! mit Thomas Burckard vom NABU



am Sonntag 08. 09. um 15 Uhr

in der Weinlaube unseres Weinguts, Dauer ca. 1 ½ Std.

Begrenzte Teilnehmerzahl, daher bitte um Anmeldung

Wie bringe ich mehr Biodiversität in meinen Garten?

Praktische Tipps zur naturnahen Gestaltung des eigenen Gartens:

Daher bitte Fotos mitbringen!



www.tag-der-regionen.de

Wir sind dabei!

Entdecken Sie mehr Veranstaltungen in Hessen zwischen dem 1. September und 31. Oktober!

Hochprozentiges

Weinhefebrand	2,50	0,02 l
Rotweinlikör	3,00	0,02 l

Knabbereien

Chips oder Salzbrezel (40 gr.)	2,00
Erdnüsse (50gr.)	2,00

ENGELMANN-SCHLEPPER



„HERBSTERLEBNIS & HESSISCHE BIOTAGE“

06. - 08. 09.

Fr. 17 Uhr, Sa. 16 Uhr, So. 12 Uhr

Erstmalig nehmen wir an den Hessischen BioTagen teil und verwöhnen Sie mit genussvollen Bio Zutaten aus unserer Küche.

Die Reben klimafit machen!

Dies treibt uns als Bioland-Winzer um und hat uns zum Pflanzen von 130 Bäumen auf gut 2ha unserer Weinbergs-Fläche bewegt.

So sind wir seit Februar diesen Jahres „**die mit den Bäumen**“ und Hessens erste „Vitiförster“, wie die genaue Bezeichnung heißt.

Dies möchten wir Ihnen in diesem Herbst vorstellen. An unserem Verkostungs-Tisch informieren wir Sie über unser Projekt und während Weinbergs-Wanderungen erfahren Sie viel zu unserem ökologischen Verständnis.

Erstmalig präsentieren wir uns dabei im Rahmen der „Hessischen BioTage“. So verwöhnen Sie unsere Küchenfeen mit liebevoll zubereiteten Gerichten, die wir soweit als möglich mit Biozutaten eingekauft haben. Dabei möchten wir insbesondere Bioland-Kollegen Domäne Mechtildshausen, Schweinethek in Gau-Bickelheim und die Allgäu-Sennerei Käsbaur in Grünenbach erwähnen.

In diesem Sinne heißen wir Sie zu weinfrohen Stunden in unserem Weingut willkommen!

Im Namen Ihr Winzerfamilie
Cornelia Schlepper & Johannes Bohnacker

Riesling & weiße Exoten

			Euro		
			0,2 l	Flasche	
1	2022	Riesling trocken Martinsthaler Wildsau	4,20	17,00	1,0 l
12	2022	Riesling Kabinett trocken Martinsthaler Rödchen	4,90	15,00	0,75 l
17	2023	Riesling >Steillage< trocken Martinsthaler Wildsau	5,40	17,00	0,75 l
18	2022	Riesling >S< trocken teilw. Maischegärung und teilw. Holzfass, wilde Aromeneindrücke, unfiltriert Martinsthaler Rödchen	6,40	19,00	0,75 l
10	2023	Cabernet Blanc trocken erinnert an die Aromen des Sauvignon Blancs	5,20	16,00	0,75 l
19	2022	Rosa Chardonnay >Steillage< trocken 14-monatige Barrique Reifung, unfiltriert Martinsthaler Wildsau	6,90	21,00	0,75 l
2	2022	Riesling halbtrocken Raenthaler Steinmächer	4,20	17,00	1,0 l
6	2022	Riesling >Classic< Rheingau	4,40	14,00	0,75 l
13	2023	Riesling Kabinett halbtrocken Martinsthaler Rödchen	4,90	15,00	0,75 l
14	2023	Riesling >Naschkatze< Kabinett Martinsthaler Rödchen, restsüß	4,90	15,00	0,75 l
16	2022	Riesling >Schleckermaulchen< Spätlese Martinsthaler Langenberg, fruchtsüß	5,40	17,00	0,75 l

Roséweine

22	2023	Spätburgunder Blanc de Noir trocken Der „Weiße unter den Roten“: Alternative zu Weiß- & Grauburgunder	4,90	15,00	0,75 l
23	2022	Spätburgunder Rosé trocken Eltviller Sonnenberg	4,90	15,00	0,75 l
24	2022	Spätburgunder Rosé halbtrocken Martinsthaler Rödchen	4,90	15,00	0,75 l

Rotweine

			Euro		
			0,2 l	Flasche	
8	2022	Mythos/Blau Rotwein trocken	4,90	15,00	0,75 l
9	2021	Mythos/Blau Rotwein feinherb	4,90	15,00	0,75 l
25	2022	Spätburgunder >Classic< Rheingau, trocken ausgebaut	5,40	17,00	0,75 l
26	2022	Spätburgunder >S< trocken Martinsthaler Rödchen	6,90	21,00	0,75 l
27	2022	Merlot >Steillage< trocken Martinsthaler Wildsau	6,40	19,00	0,75 l
28	2022	Cabernet Mito trocken 14-monatige Barrique Reifung Eltviller Sonnenberg	6,40	19,00	0,75 l

Prickelndes Vergnügen

30	2021	Riesling Sekt b.A. brut klassische Flaschengärung, >25 Monate Reifung Martinsthaler Wildsau	3,50	0,1 l	21,00	0,75 l
31	2017	Spätburgunder Rotsekt b.A. brut nature klassische Flaschengärung, >65 (!) Monate Reifung Martinsthaler Langenberg	4,00	0,1 l	24,00	0,75 l
32	2023	Pfiffikus Secco Rosé Perlwein	2,50	0,1 l	15,00	0,75 l

Schorle

mit weißem Riesling Traubensaft (eigener 23er Saft)	2,50	0,2 l	4,50	0,4 l
mit weißem Riesling Traubensaft & Zitronenwasser	2,50	0,2 l	4,50	0,4 l
mit Weißwein trocken oder halbtrocken (Nr. 1 oder 2)	3,00	0,2 l	5,50	0,4 l
mit restsüßem Weißwein (Nr. 14)	3,50	0,2 l	6,00	0,4 l
mit Rosé- & Rotwein (Nr. 23 oder Nr. 8)	3,50	0,2 l	6,00	0,4 l

Alkoholfreies

23er weißer Riesling Traubensaft (eigener Saft)	3,00	0,2 l	5,50	0,4 l
NOW by Lammsbräu Naturland zertifiziert, ohne Farbstoffe: Bio Black-Cola (koffeinhaltig) oder Bio Orange-Limo	3,50	0,33 l		
Mineralwasser	2,00	0,25 l	5,00	0,75 l

Weinprobe am Flötenrondell

15,00 5 x 0,1 l

5er Probenauswahl à 0,1 Ltr.: lernen Sie so die Vielfalt unserer Weine kennen!

Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich bei unseren Weinen um Rheingauer Qualitätsweine.
Alle alkoholhaltigen Produkte enthalten Sulfite.

 **aus der Umstellung auf den ökologischen Weinbau | DE-ÖKO-039**

SPEISEKARTE

Spundekäs´ nach Marlies´ Art 9,00 €

hausgemacht von Winzerin Marlies mit Salzbrezelchen¹

Weinempfehlung: #12, 22, 17

Bioland-Bratwurst

vom „bunten Bentheimer Schwein²“, ein Jahr bei Freiland-Haltung bei unseren Bioland-Kollegen der „Schweinothek“ in Gau-Bickelheim, serviert mit Senf¹

Weinempfehlung: # 6, 24, 8

- mit Weizenvollkornbrötchen³ 7,00 €
- mit Pommes Frites⁴ und Ketchup¹ 9,50 €

Original Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebel 13,00 €

mit herzhaftem **Bioland-Käse**² von der Sennerei Käsbaur, Grünenbach/ Allgäu
Spätzle selbst zubereitet mit Bio-Mehl⁴ und Eiern³ von unserer Küchenchefin Marion, einer echten Allgäuerin; anschließend Schmelz-Zwiebel³ und Spätzle geschwenkt in Allgäuer-Butter² der Sennerei

Weinempfehlung: # 18, 19, 26, 27

Bunte Salatbowl

mit Jasminreis⁴ auf Romana-Salat¹, bunt angerichtet
mit Tomaten³, Gurken¹, Karotten³, Paprika¹, „lila Salat“³, etwas Frühlingszwiebel³
und hausgemachtem Salatdressing¹

- klassisch mit Bio-**Hühnchen**¹ und pffiffiger Vinaigrette¹ 14,00 €
Weinempfehlung: # 12, 23, 25
- orientalisches mit selbstgemachten Bio-**Falafel**¹ und pikantem Joghurt-Knobi-Dressing¹ 13,00 €
Weinempfehlung: # 10, 13, 24

Portion Pommes Frites⁴ mit Ketchup¹ 4,50 €

Tüte Salzbrezelchen¹ (40 gr.) 2,00 €

Warme Küche bis 21:00 Uhr | Kalte Speisen bis 21:30 Uhr

¹ EU-Bio zertifiziert

² EU-Bio + Bioland zertifiziert

³ EU-Bio + Bioland zertifiziert von der Domäne Mechtildshausen

⁴ EU-Bio + Naturland zertifiziert