



*Wein Empfehlung*

2022/2023



Inmitten des idyllischen Neckartales liegt die Felsengartenkellerei Besigheim am Rande Hessigheims. Steil empor ragen die Muschelkalkfelsen der klimatisch begünstigten Felsengärten, beeindruckend sind die tadellos gepflegten Rebanlagen rings um die Kellerei.

# Inhalt

Preisliste Stand Juli 2022 · Änderungen und Irrtum vorbehalten

Wir betrachten



als besonderes Kulturgut unserer prägnanten und einzigartigen Landschaft.

Grundvoraussetzung für den Erhalt dieser exponierten, aber mühsam zu bewirtschaftenden Weinbergslagen ist das Engagement unserer Weingärtner/innen.

Tradition und Passion verpflichten sie bei ihrer täglichen Arbeit in den terrassierten Steillagen. Dies zeigt sich in der naturgerechten Pflege der Weinberge,

ebenso wie im schonenden Ausbau der Weine. Die Weinqualität ist dabei Mittelpunkt und zugleich Maßstab all unseres Handelns.

4	Wissenswertes über unser Haus und seine Weinberge
12	Edelsüße Prädikatsweine
14	Edition Fas(s)zination
16	Edition FELS
18	Edition TERRAS
22	Steillagenweine
24	Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine in 0,75-l-Flaschen
28	Editionen »Junge Cuvéeschmiede« und »Fruchtig & süß«
30	Deutsche Qualitätsweine in der Literflasche
34	Minis & Maxis
38	Sekt, Secco & Frugecco
42	Brände und Liköre
44	Spezialitäten
48	Präsente
50	Präsentverpackungen
52	Liefer- und Zahlungsbedingungen
54	Weinproben und Weinerlebnisse der Felsengartenkellerei
61	Termine
62	Badische Weinhäuser
63	Verkaufsstellen der Felsengartenkellerei





# Die Felsengärten. Ein Wein- und Wanderparadies inmitten eines einzigartigen Naturparks.

Die Hessigheimer Felsengärten über dem Neckar sind ein beliebtes Kletter- und Wandergebiet mit langer Tradition, eingebettet in eine beeindruckende Weinberglandschaft. Das kleine aber ökologisch hochwertige Naturschutzgebiet ist ein echtes Stück Wildnis inmitten der Weinberge. Die Felsengärten mit ihren Wänden, Türmen, Felsblöcken und der Schlucht, bieten Besuchern spannende Naturerlebnisse und Einblicke in einen selten gewordenen Lebensraum. Die Gesteinsformation ist ein Teil der Oberen Muschelkalkschicht. Seine Entstehung verdankt der Obere Muschelkalk vorwiegend der Ablagerung von Kalkschlamm, der im Erdmittelalter während der Trias-Zeit vor 243 bis 235 Millionen Jahren in einem flachen, warmen Meer entstanden ist. Daraus bildeten sich die härteren Schichten von Kalk und weicherem Mergel. In die feinkörnigen Kalksteine sind immer wieder gröbere Horizonte aus Schalenrümern eingelagert.

Unter dem Oberen Muschelkalk liegt der Mittlere Muschelkalk, der in einer Zeit entstand, als das Meer noch vom offenen Ozean abgeschnitten war. In diesem Binnenmeer nahm durch die Verdunstung die Konzentration der im Meerwasser enthaltenen Salze so zu, dass zunächst Dolomit, dann Gips und schließlich Steinsalz ausgefällt wurde.

Tektonische Vorgänge brachten die Gesteinsschichten in erdgeschichtlich jüngerer Zeit wieder an die Oberfläche und der Neckar, der sich zwischen Stuttgart und Neckarelz in den Muschelkalk einschneidet, legte an einem Prallhang die Felsengärten frei.

Sickerwasser und Grundwasser im Neckartal laugen die löslichen Gesteine des Mittleren Muschelkalks aus und es kommt zu einem allmählichen Absacken. Manchmal bilden sich sogar Hohlräume. Dadurch geraten die darüber liegenden harten Kalksteinschichten des Oberen Muschelkalks langsam in Bewegung. Gesteinsklüfte weiten sich im Laufe der Zeit zu Spalten. Schließlich entstand entlang hangparalleler Klüfte die markante, bis zu 10 m breite Schlucht der Felsengärten. Diese natürlichen Prozesse können ganze Felspartien zum Abrutschen bringen.

Das Naturschutzgebiet Felsengärten in Hessigheim beherbergt eine Vielzahl seltener und geschützter Tier- und Pflanzenarten und bildet gemeinsam mit den sich an den Hängen von Neckar und Enz entlang ziehenden terrassierten Weinbergen den besonderen Reiz dieser einzigartigen Kulturlandschaft.

Ein Besuch in den Felsengärten, verbunden mit dem Genuss unserer Weine, lohnt sich immer.





# Trockenmauern. Eine handgemachte Kulturlandschaft von unschätzbarem Wert.

Trockenmauern finden sich nicht nur in Weinbergen, sondern an vielen Orten quer durch Europa. Jahrhunderte lang war das Handwerk des Trocken- oder Feldmaurers fast schon eine Kunstform. Können und Kenntnisse wurden dabei meist von Generation zu Generation überliefert. Wo immer man auf die beeindruckenden Ergebnisse dieses Handwerks trifft, sind diese von einer besonderen Anziehungskraft und immer wieder bestaunenswert.

In terrasierten Steillagen bildeten und bilden die Trockenmauern die wichtigste Basis für den Weinbau indem sie Erosion verhindern und die Bewirtschaftung überhaupt erst ermöglichen. Viele Steillagen haben eine so extreme Hangneigung, dass ohne die angelegten Terrassen eine Bewirtschaftung völlig unmöglich wäre.

Darüber hinaus verstärken die Steine die Sonneneinstrahlung und speichern am Tag Wärme, die sie abends und in der Nacht an obere Erdschichten wieder abgeben und so die nächtliche Abkühlung vermindern. Terrasierte Steillagen sind bis zu 5° Celsius wärmer als vergleichbare Weinbergslagen ohne Steinmauern.

Die Steine für diese Trockenmauern stammten hauptsächlich aus örtlichen Steinbrüchen. Aber auch Le-sesteine wurden verwendet und kamen vor allem bei der Hintermauerung zum Einsatz. Die Hintermauerung, zu finden hinter der eigentlichen Trockenmauer, dient der Statik und der Drainage.

Auch wenn es verwundern mag, Trockenmauern haben sich in Weinbergen wegen ihrer Wasserdurchlässigkeit als stabiler erwiesen als mit Mörtel verputztes Mauerwerk. Eine sorgfältig errichtete Trockenmauer kann 100 Jahre und mehr überdauern. Allerdings muss auch erwähnt werden, dass das Ausbessern von Trockenmauern nicht nur einen hohen körperlichen Einsatz erfordert, sondern auch viel Erfahrung und handwerkliches Können im Umgang mit Natursteinen bedingt.

Die Trockenmauern sind nicht nur Zufluchtstätte für eine Vielzahl sonnenliebender Pflanzenarten, sondern bieten auch Tierarten ihrer Umgebung zusätzlich Lebensraum und Nahrung. Stellvertretend sei hier die Mauereidechse (*Podarcis muralis*) erwähnt, die seit geraumer Zeit unsere Etiketten und Flaschenverschlüsse ziert.





# Steillagenweine aus den Felsengärten. Ein einzigartiges Qualitätskonzept.

Schon seit vielen Jahren pflegt die Felsengartenkellerei den Weinbau in Steillagen. Früher als in vielen anderen Betrieben wurde dabei erkannt, welch hohes Qualitätspotenzial in den dort geernteten Trauben steckt. Das einzigartige Mikroklima der Steillagen, besonders an Neckar und Enz, fördert die Qualität des Leseguts überdurchschnittlich. Ideale Muschelkalkböden, wärmespeichernde Felsen und Trockenmauern sowie der optimale Einfall des Sonnenlichtes in die steilen Hänge, das zudem von den Flüssen reflektiert wird, machen die Steillagenweinberge so wertvoll. Die strenge Ertragsreduzierung, wie sie für Württemberger Genossenschaften einzigartig ist, und die leidenschaftliche Pflege der Rebanlagen durch die Winzer/innen über das Jahr – trotz aller Mühen und Gefahren, die die Weinbergsarbeit in diesen Gefilden mit sich bringt – garantieren nicht zuletzt die hochstehende Qualität der Steillagenweine. Den finalen Schliff erhalten die Steillagenweine in einem sortentypischen, separaten Ausbau im Keller, bevor sie als »wohlschmeckendes Kulturgut« den Weg in die Flasche finden.

Die Vorteile unserer Steillagen an Neckar und Enz: **Lichteinfall.** Durch die starke Hangneigung unserer Weinberge erreicht das Sonnenlicht die Rebanlagen fast im 90° Winkel. Dies sorgt für eine optimale Lichtausbeute und Wärmeaufnahme.

**Felsen und Trockenmauern.** Die natürlichen Muschelkalkfelsen und die Trockenmauern verstärken die Sonneneinstrahlung und speichern zusätzlich Wärme, die sie an die Reben abgeben.

**Neckar und Enz.** Beide Flüsse speichern nicht nur Wärme, sondern erhöhen durch reflektierendes Licht ebenfalls die Sonneneinstrahlung in unsere Rebanlagen und beeinflussen so das Mikroklima nachhaltig.

**Muschelkalk-Verwitterungsböden.** Auf den nährstoffreichen Muschelkalk-Verwitterungsböden gedeihen anspruchsvolle, traditionelle Rebsorten wie Trollinger, Lemberger und Riesling ebenso gut, wie die hochwertigen mediterranen Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz oder Chardonnay.

**Selektive Handlese.** Die Trauben aus unseren stark ertragsreduzierten, terrassierten Steillagen werden äußerst schonend und mit größter Sorgfalt selektiv von Hand gelesen.

**Leidenschaft unserer Winzer.** Die Leidenschaft zum Weinbau ist nicht nur Grundvoraussetzung für die Pflege dieser mühevoll zu bewirtschaftenden Weinberge, sondern auch Garant für bestes Traubengut.



*Premium*  
REBFLÄCHE  
MUSKATELLER

Für unsere Premiumweine werden nur  
allerbeste Trauben von ausgesuchten  
Weinbergen verwendet.

Die sorgfältige, gezielte Bewirtschaftung  
dieser Rebflächen wird über das Jahr von  
unseren Oenologen begleitet und geprüft.

So entsteht im Einklang mit der Natur  
hochwertiges und extraktreiches Lesegut  
für unsere Spitzenweine.



**FELSGARTENKELLEREI BESIGHEIM**

TELEFON 07148146-0 - FELSGARTENKELLEREI.DE



# Premiumweine. Winzerfleiß trifft Kellerkunst.

Premiumweine sind Weine von allerhöchster Güte. Die Trauben für diese Weine stammen aus ganz bevorzugten Lagen, eben aus Premiumlagen. Denn ein guter Wein entsteht hauptsächlich im Weinberg. Der Aufwand im Vergleich zu einem normal bewirtschafteten Weinberg ist ungefähr drei Mal so hoch, in den terrassierten Steillagen der Felsengartenkellerei erhöht sich der Mehraufwand noch mal deutlich. Zu diesem Mehraufwand, der ausschließlich in mühevoller Handarbeit ausgeführt wird, zählen u. a. optimale Laubarbeit und das Halbieren der Trauben - die sogenannte Ertragsreduzierung - im Sommer. Liegt die Erntemenge in einem normalen Weinberg zwischen 120 bis 140 Kilo pro Ar, liegt sie bei der Premiererzeugung zwischen 45 bis 90 Kilo pro Ar. Daraus resultiert, dass jeder Liter Wein aus Premiumlagen mindestens sechs Mal so wertvoll ist wie ein Standardwein.

Dabei sind die Mehrkosten durch den zeitintensiven späteren Ausbau im Keller noch nicht einmal berücksichtigt. Der höhere Preis im Verkauf ist auch eine Würdigung der harten Arbeit der Winzer/innen. Die Weinbergsarbeit übers Jahr wird dabei von den Weinbauexperten der Kellerei sorgfältig begleitet. Die Oenologen haben den Entwicklungsstand der Reben immer im Blick, um den Winzern wertvolle Hilfestellung geben zu können und darauf zu achten, dass

alle Vorgaben für eine hohe Qualität erfüllt werden. Unabdingbare Vorgabe bei der Lese ist: nur absolut gesunde Trauben werden geerntet. Angeschlagene Trauben werden schon im Weinberg aussortiert. Damit die Trauben keinen Schaden nehmen, werden sie zum Transport bereits am Rebstock in kleinen Kunststoffboxen abgelegt. So entsteht kaum Druck auf die Beeren – im Gegensatz zu großen Kunststoffbottichen in der Standardproduktion. Bevor die geernteten Trauben in die Verarbeitung kommen, werden sie am Sortierband dann nochmals von Hand genau ausgelesen: nur wirklich optimale Trauben werden zu Premiumweinen vinifiziert.

Den Feinschliff erhalten die Premiumweine im Keller. Hier entscheiden die Oenologen die Stilistik der Weine, die sich natürlich an den Rebsorten und den Besonderheiten des Jahrganges orientiert. Die obligatorische Maischegärung erfolgt im speziellen Holzständer. Die Reifung erfolgt im großen Eichenfass (Edition Fels) oder in kleineren Barriquefässern (Edition Fas(s)zination). Die Weine lagern dabei bis zu 24 Monate im »Holz« und erhalten so ihre ganz besondere Typizität. Auch hier agieren die Kellermeister mit höchster Sorgfalt und hohem Aufwand: unter anderem werden die Weine mehrfach umgefüllt, vorsichtig belüftet, um sie vom Bodensatz zu befreien und natürlich regelmäßig geprüft.





MUSKATELLER  
*Auslese*



MUSKATELLER  
*Trockenbeerenauslese*



TRAMINER  
*Beerenauslese*



SAUVIGNON BLANC  
*Beerenauslese*



SAUVIGNON BLANC  
*Trockenbeerenauslese*

# Edelsüße Prädikatsweine

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1234077 2018	SAUVIGNON BLANC	Beerenauslese Deutscher Prädikatswein		0,375	32,77 <b>39,00</b> 103,99	9,0	118,7	6,8	Die Nase wird neben typischen Sauvignon Blanc Aromen von Honig- und Aprikosen-Noten umspielt. Hinzu gesellt sich eine feinpeffrige Note, die von der feinen Süße pfiffig umspielt wird. Empfehlung: Kräftiger Käse, Desserts oder als Aperitiv	
1239067 2021	RIESLING	Auslese Deutscher Prädikatswein		0,375	12,60 <b>15,00</b> 40,00	ab Dezember 2022 verfügbar			Bernsteinfarben. Aromen von Zitrus, Quitte, reifer Birne, ein Hauch von Mango, Honig und Rosinen. Kräftig, elegante Säure und fruchtig-opulente Süße. Empfehlung: Als Dessertwein, gefrostenem Blauschimmelkäse	
1274 067 2018/20	MUSKATELLER	Auslese Deutscher Prädikatswein		0,375	8,40 <b>10,00</b> 26,67	13,0	57,5	6,0	In der Nase und am Gaumen zeigen sich fruchtige Aromen von Aprikose und Rose die von einer feinen Muskatnote umspielt werden. Die leicht mineralischen Anklänge werden von einem feinen Süße-Säure-Spiel perfekt ergänzt. Empfehlung: Fruchttige Desserts, als Aperitif	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.





## Fas(s)zination

Die im Barrique gereiften, trockenen  
Weine höchster Güte brillieren durch ihre  
Komplexität mit einem Hauch zarter  
Röst- und Vanillearomen.  
Vinifiziert aus streng selektioniertem  
Lesegut, aus unseren allerbesten  
Weinberglagen.



# Edition FAS(S)ZINATION

IM BARRIQUE GEREIFT

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
0002 665 2018/19	Fas(s)zination COMPOSITION XXL ROTWEINCUVÉE	Deutscher Qualitätswein <i>im Barrique gereift</i>	trocken	0,75	25,04 <b>29,80</b> 39,73	13,0	0,2	4,9	Die Nase assoziiert Fruchtaromen von vollreifen Brombeeren und Schwarzkirschen. Zunge und Gaumen erkennen feinste Röstaromen sowie die Geschmacksnoten Leder, Tabak, dunklen Kakao und edelherbe Schokolade. Empfehlung: Kräftige Wildgerichte vom Wildschwein und Hirsch oder auch feinste Lagen-schokolade	
1209 665 2018	Fas(s)zination LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein <i>im Barrique gereift</i>	trocken	0,75	14,71 <b>17,50</b> 23,34	13,5	0,5	5,4	Ein tiefes Dunkelrot charakterisiert seine Farbdichte. Würzig, feurig und kräftig tritt er auf. Röstaromen von Vanille und Nelke. Komplex und nachhaltig im Abgang. Internationaler Charakter. Empfehlung: Wild- und Rindgerichte, Schmorbraten mit kräftigen Soßen	
1204 665 2019/20	Fas(s)zination SPÄTBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein <i>im Barrique gereift</i>	trocken	0,75	14,71 <b>17,50</b> 23,34	12,0	0,2	5,0	Kräftiges Dunkelrot, komplex und würzig. Aromen von Schokolade, Bittermandeln und eine dichte Tanninstruktur. Empfehlung: Wildgerichte, Burgunderbraten mit kräftiger Sauce, Schokolade	
1236 665 2021	Fas(s)zination GRAUBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein <i>im Barrique gereift</i>	trocken	0,75	14,71 <b>17,50</b> 23,34	13,0	0,5	4,7	Goldgelb, würzig, kräftig mit eleganter Säurestruktur und feinsten Röstaromen. Empfehlung: Reh, Wildgeflügel, Ente- und Gänseleber, reifer Käse	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.





## Fels

*Die sehr körperreichen, bislang nur trocken vinifizierten Weine der Edition Fels bestechen durch ausgeprägte, vielfältige Fruchtaromen und einen zarten Schmelz. Das hochreife und exzellente Lesegut stammt aus ausgesuchten Weinbergslagen.*



# Edition FELS

## T R O C K E N   A U S G E B A U T

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
0002 345	Fels COMPOSITION XL ROTWEINCUVÉE	Deutscher Qualitätswein <i>im Barrique gereift</i>	trocken	0,75	8,40 <b>10,00</b> 13,33	13,0	0,4	5,0	Tiefdunkles Kirschrot. Duft nach Gewürznelken, grüner Paprika, Walnuss und Kakao. Eine würzige, pfeffrige Note mit reifer Tannin-Struktur kennzeichnet diesen kräftigen und vollmundigen Rotwein. Empfehlung: Wildgerichte, kräftige Pasteten, edelherbe Lakenschokolade	
1116 345 2019/20	Fels TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	11,5	1,9	3,9	Rubinrot, fruchtbetont, Johannisbeer-, Kirscharomen, körperreich, mit feiner Tanninstruktur. Empfehlung: Rostbraten, Grillfleisch, Burgunderbraten, Speisen mit kräftigen Saucen	
1209 345 2019/20	Fels LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	13,5	1,1	5,5	Mit kräftigem Granatrot und zarten Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und grünem Paprika. Eine kräftige Tanninstruktur begleitet seinen eleganten Körper. Empfehlung: Kräftige Braten von dunklem Fleisch, Hartkäse	
1204 345 2020	Fels SPÄTBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	13,5	3,0	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex und dicht, mit würzigen Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1202 445 2020	Fels ROSÉ	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	9,0	4,3	6,7	Duftnoten von Erdbeere und Johannisbeere und das Aroma reifer Birne sowie eine fein ausbalancierte Säure prägen diesen brillanten Rosé. Empfehlung: Antipasti, Salate und Fingerfood mit mediterraner Ausrichtung	
1239 345 2020/21	Fels RIESLING	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,0	3,8	6,5	Saftig, spritzig, brillante Säurestruktur, Duft von Honig, Zitronen, Apfel, weicher Schmelz. Empfehlung: Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Spargel, Kalbfleischgerichte	
1236 345 2021	Fels GRAUBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,5	3,7	5,4	Goldgelb, würzig, kräftig, elegante Säurestruktur, feinste Röstaromen. Empfehlung: Reh, Wildgeflügel, Ente- und Gänseleber, reifer Käse	
1234 345 2021	Fels SAUVIGNON BLANC	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,0	6,0	8,2	Seine charakteristische Aromatik assoziiert eine Spur von Honigmelone und zarten Holunderblüten, intensive Duftaromen von frischen Brennnesseln und eine würzige Note von Stachelbeeren. Empfehlung: Fischgerichte, Meeresfrüchte und Pasta mit Sahnesaucen	
1340 225 2021	Fels JUSTINUS K	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,0	6,8	6,9	Duftige Aromen prägen diese Rarität. Eine leichte Muskatnote vereinigt sich mit einer betont feifruchtigen Säure und einem feinen Schmelz im Abgang. Empfehlung: Frische Sommergerichte, Fisch- und Nudelgerichte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



## Terra S

*Die harmonischen Weine der Edition Terra S sind geprägt von Lebendigkeit, frischer Frucht und klarer Stilistik. Das wohlgeriefte Lesegut stammt aus vortrefflich gepflegten Weinbergen. Terra-S-Weine begegnen uns aufgrund ihrer Ausgewogenheit mit einem einnehmend unkomplizierten Charakter.*



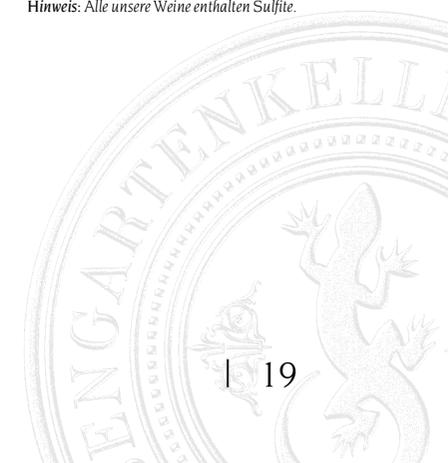
# Edition TERRA S

T R O C K E N O D E R F E I N H E R B A U S G E B A U T

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1202 525 2020/21	Terra S NOIR ET NOIR	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	13,0	0,6	4,0	Der Noir et Noir präsentiert sich fruchtig und kräftig in der Nase. Waldbeeren treffen auf feine Tannine und leichte Würze, die den Wein spannend am Gaumen kitzeln lassen. Empfehlung: Käse und Gegrilltes	
1213 525 2020/21	Terra S MERLOT	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,5	3,1	3,4	Kräftige Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und feinen Kräutern werden von feiner Bitterschokolade und Würze ergänzt. Dieser samtige Wein präsentiert ein Arrangement aus Frucht und feinen Tanninen. Empfehlung: Wildgerichte, würzige Schmorgerichte	
1221 525 2020/21	Terra S CABERNET DORSA	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	13,0	2,5	3,7	Tiefdunkles Purpur, kraftvoll und markant, würzige Fruchtaromen paaren sich mit weichen, noblen Tanninen, ein Wein mit sehr viel Potenzial. Empfehlung: Gerichte mit dunklem Fleisch, Wildgerichte	
1209 525 2020	Terra S LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	13,0	2,4	3,9	Granatrot, kräftig, markant. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und grünem Paprika. Reife Tannine. Empfehlung: Braten vom Wild, Rind und Lamm, Grillfleisch, Hartkäse	
1204 525 2021	Terra S SPÄTBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	13,0	1,7	3,8	Leuchtendes Karminrot, betonte Fruchtaromen von Süßkirschen und Johannisbeeren, dezente Bittermandelnote. Empfehlung: Lamm-, Reh- und Wildschweingerichte	
1225 525 2020/21	Terra S ACOLON	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,5	2,7	3,9	Tiefdunkles Rot mit blauen Farbpigmenten kennzeichnet diesen kräftigen und vollmundigen Rotwein. Empfehlung: Rind, Wildgerichte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



## Edition TERRA S

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1204 425 2020/21	Terra S ROSE	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	8,1	7,7	Zartes Lachsrot, Erdbeer-, Himbeernote, frisch, fruchtig, duftiger, saftiger Sommerwein. Empfehlung: Klare Suppen, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Antipasti, Nudelgerichte	
1215 125 2021	Terra S BLANC DE NOIRS	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,0	7,0	7,9	Ein Bukett reich an Erdbeeren und reifen Birnen. Vital und fruchtig vereint sich cremiger Schmelz mit einer quirlig vergnügten Beerensäure. Empfehlung: Frische, leichte Küche, Antipasti oder einfach als Sommerwein	
1231 525 2020/21	Terra S BLANC DE BLANCS	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,5	6,8	6,7	Der Blanc de Blancs präsentiert sich fruchtbetont in der Nase. Der Gaumen wird von exotischen Früchten, Zitrus und Pfirsich umspielt. Dazu gesellt sich eine feine anregende Säure. Empfehlung: Fisch, Sommersalate	
1239 525 2020/21	Terra S RIESLING	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	6,5	7,1	Aromen von Ananas, Pfirsich und Honigmelone, elegant, rassig, pikante Säure, mit zartem Schmelz. Empfehlung: Spargel, Salate und helle Fleischgerichte	
1236 225 2021	Terra S GRAUBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	5,7	5,7	Zartgelb, würzig, frisch, duftig, feines Säurespiel. Empfehlung: Knackige Salate, Nudelgerichte, Fisch, Meeresfrüchte	
1341 525 2021	Terra S WEISSBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,0	5,7	6,0	Saftig anregender Typus, Zitrusfrüchte mit Birne, feine Fruchtsäure, leicht und beschwingt. Empfehlung: Seefisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Spargel, Braten vom Schwein und Kalb	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Edition TERRA S

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1236 535 2021	Terra S GRAUER BURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	11,1	5,6	Zartgelb, würzig, frisch, duftig, feines Säurespiel. Empfehlung: Knackige Salate, Nudelgerichte, Fisch, Meeresfrüchte	
1263 535 2021	Terra S CHARDONNAY MIT WEISSBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	10,3	6,4	Diese Cuvée schmeckt lebendig und mineralisch. Säure und Süße umspielen ausbalanciert tänzelnd die Zunge. In der Nase dominiert die Rebsorte Char- donnay mit Aromen, welche an Birne, Aprikose und Stachelbeeren erinnern. Empfehlung: Salate oder Spargelgerichte	
1274 535 2021	Terra S MUSKATELLER	Deutscher Qualitätswein	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	12,4	6,6	Muskat, gepaart mit exotischen Früchten und feiner Mineralik umspielt die Nase und den Gaumen. Im Mund bleibt ein perfektes Zusammenspiel zwischen Frucht, frischer Säure und harmonischer Süße. Empfehlung: Geflügel, asiatische Gerichte	
1234 535	Terra S SAUVIGNON BLANC	Deutscher Qualitätswein	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67				ausgetrunken – voraussichtlich wieder erhältlich ab April 2023 Ein Wein mit exotischer Stilistik. Die Aromenvielfalt wird von Passionsfrucht und Stachelbeere dominiert. Die dezente Säure zeigt sich frisch-fruchtig und macht diesen Wein zu einem knackigen Genuss. Empfehlung: Asiatische Gerichte, Käse, Salat	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.





## Weine aus Steillagen

Das einzigartige Mikroklima in den warmen terrassierten Steillagen an Neckar und Enz »veredelt« diese

Weine und macht sie so besonders wertvoll.

Steillagenweine aus den Felsengärten garantieren höchsten Genuss, denn es sind Weine mit naturgegebenem Qualitätsvorsprung.



# STEILLAGENWEINE

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1116 025 2020	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen		0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	12,5	10,9	3,7	Fruchtaromen von Johannisbeeren und Kirschen, eine zarte Säurestruktur, gepaart mit einer dezenten Süße, verleihen ihm kernige Finesse. Empfehlung: Rostbraten, Rinderrouladen, Zwiebelfleisch, Vesperplatte	
1116 225 2020	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	trocken	0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	13,0	3,5	3,9	Sein feines Fruchtaroma assoziiert Johannisbeeren und Kirschen. Die zart eingebundene Säurestruktur, gepaart mit feinen Tanninen, verleiht ihm kernige Finesse im Abgang. Empfehlung: Rostbraten und Vesper	
1209 025 2020/21	LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	13,0	10,1	3,8	Feine Fruchtaromen erinnern an Brombeeren, dunkle Waldfrüchte und grünen Paprika. Dezent Tannine ergänzen die feine Süße und verleihen dem Wein seinen einzigartigen Charakter. Empfehlung: Fleischgerichte und Schmorgemüse	
1217 025 2020/21	TROLLINGER MIT LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen		0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	12,5	13,6	4,0	Violettrotres Farbenspiel, duftig, jugendlich frisch, milde Säure, harmonische Süße. Empfehlung: Wurst- und Käseplatte, Rost- und Schmorbraten	
1217 225 2021	TROLLINGER MIT LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	trocken	0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	13,0	5,0	3,9	Würzig und ausgesprochen kräftig im Geschmack, präsentiert sich diese Württemberger Cuvée. Feine Fruchtaromen vereinen sich mit runden, reifen Tanninen zu einem herzhaften Rotwein. Empfehlung: Gegrilltes	
1202 425 2020/21	ROSÉ	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen		0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	12,5	10,4	6,8	Dieser feinherbe Rosé aus den Steillagen besticht durch einen perfekten Dreiklang von feiner Restsüße, Fruchtigkeit und einer rotbeerigen Aromenvielfalt. Empfehlung: Antipasti und Pasta, würziges Fleisch	
1239 025 2021	RIESLING	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	feinherb	0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,0	15,8	7,5	Vielfältige und feingliedrige Fruchtaromen, die an Zitrusfrüchte, Pfirsich und exotische Früchte erinnern. Das ausgewogene Süße-Säure-Spiel verleiht dem Wein das perfekte Finish. Empfehlung: Fisch und helle Fleischgerichte	
1116 020 2020	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen		1,0	4,87 <b>5,80</b>	13,0	10,0	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, mit feiner Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1116 220 2020/21	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	trocken	1,0	4,87 <b>5,80</b>	12,5	3,4	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, mit feiner Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



# Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine in 0,75-l-Flaschen

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1319 025 2021	MUSKAT-TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein		0,75	6,30 <b>7,50</b> 10,00	11,0	30,0	4,9	Frisches Rubinrot, duftet nach Rosen, Kirschen und Muskat, dezente Süße und weiche Tannine. Empfehlung: Gebäck, Kuchen, Schokolade, Götterspeise	
1116 035	TROLLINGER	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67				ausgetrunken – voraussichtlich wieder erhältlich ab April 2023 Ziegelrot, herzhaft, kernig, fruchtige Beerenaromen, angenehme Süße. Empfehlung: Rinder- und Schweinebraten, Geflügel, milder Käse	
1116 045 2020/21	TROLLINGER	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	11,5	14,1	3,8	Ziegelrot, fruchtige, intensive Beerenaromen, feine nussige Süße. Empfehlung: Dunkles Fleisch, milder Hartkäse, Schlutzkrapfen	
1209 035 2019	LEMBERGER	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	10,5	14,8	3,7	Granatrot, leicht und saftig, Brombeerduft, warm, angenehme Fruchtsüße. Empfehlung: Hasenragout, warmes Roastbeef, Sauerbraten	
1209 045 2020	LEMBERGER	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	10,5	18,3	3,9	Dunkelrot, warm und körperreich, Duft nach dunk- len Beeren, vornehme fruchtorientierte Süße. Empfehlung: Wildgerichte, würzige Steaks, Ziegen- käse mit Feigen	
1215 035 2020/21	SCHWARZRIESLING	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	10,0	17,6	3,9	Ziegelrot, weich, feingliedriger Körper, leichte Aromen von Pflaumen und Erdbeeren, süffig. Empfehlung: Fleischgerichte vom Schwein und Lamm, milde Käsesorten	
1215 045	SCHWARZRIESLING	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	6,72 <b>8,00</b> 10,67				ausgetrunken – voraussichtlich wieder erhältlich ab April 2023 Ziegelrot, saftig, verspielte Fruchtsäure mit cremiger Restsüße. Empfehlung: Fleischgerichte vom Schwein und Lamm, milde Käsesorten	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine in 0,75-l-Flaschen

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1204 045 2020	SPÄTBURGUNDER	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	6,72 <b>8,00</b> 10,67	12,0	17,9	4,0	Kräftiges Ziegelrot, Brombeernote, ein Hauch von Bittermandeln, feingliedrig, eleganter Körper. Empfehlung: Braten vom Lamm, Wildgerichte, Rinderbraten	
1212 035 2021	SAMTROT	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,0	16,3	3,8	Warmes Ziegelrot, feine Brombeer-, Himbeer-, Kirscharomen, feingliedrige Säure, samtig, weich. Empfehlung: Braten vom Lamm und Rind, fettarme Käsesorten	
1212 045 2021	SAMTROT	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	6,72 <b>8,00</b> 10,67	10,0	26,7	3,8	Warmes Ziegelrot, fruchtig, leicht, zarter Brombeerduft, milde Säure. Empfehlung: Braten vom Lamm und Rind, fettarme Käsesorten	
1212 065	SAMTROT	Auslese Deutscher Prädikatswein		0,75	9,24 <b>11,00</b> 14,67				ausgetrunken – voraussichtlich wieder erhältlich ab April 2023 Warmes Ziegelrot, vollmundig, anregend, Himbeerduft, elegante Süße. Empfehlung: Idealer Begleiter zu Braten vom Lamm und Rind, fettarme Käsesorten	
1204 435 2020/21	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	12,0	27,4	6,1	Lachsfarben, Erdbeer- und Himbeeraromen, lebendige Säure und betonte Fruchtsüße im Abgang. Empfehlung: Salate, klare Suppen, Fisch und Meeresfrüchte	
1204 445 2021	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	6,72 <b>8,00</b> 10,67	10,5	21,8	6,5	Lachsfarbig, dezente Bittermandelnote, Erdbeer- und Himbeeraromen, saftig, lebendiges Süße-Säure-Spiel. Empfehlung: Salate, klare Suppen, Fisch und Meeresfrüchte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

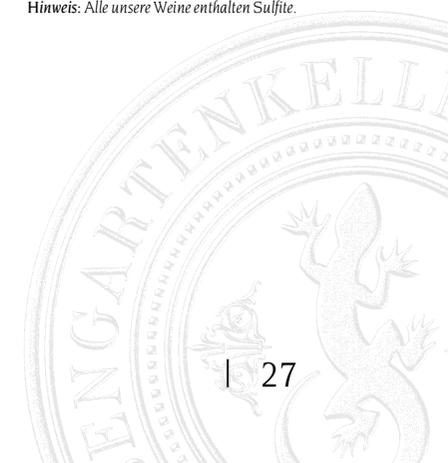
Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine in 0,75-l-Flaschen

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1239 035 2020	RIESLING »KASTELLAN«	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,46 <b>6,50</b> 8,67	11,5	18,0	6,8	Aromen von Ananas, Pfirsich und Honigmelone, elegant, rassig, feines Süße-Säure-Spiel, zarter Schmelz. Empfehlung: Salate, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel	
1239 045 2021	RIESLING »KASTELLAN«	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	9,5	24,6	7,5	Saftige Aromen von grünem Apfel und Limonen, fruchtige Säure, elegante Süße. Empfehlung: Spargel-, Fisch- und Pilzgerichte, Kalbfleisch	
1239 065 2019	RIESLING »KASTELLAN«	Auslese Deutscher Prädikatswein		0,75	11,68 <b>13,90</b> 18,53	10,5	40,9	8,0	Goldgelb, mit Fruchtaromen nach reifen Birnen und Quitten, zarten Zitrusnuancen sowie Anklänge von Honig. Sehr harmonisches Süße-Säure-Spiel. Im Abgang langanhaltend, frisch und filigran. Empfehlung: Käseteller, fruchtige Desserts, als Aperitif	
1240 035 2021	KERNER	Kabinett Deutscher Prädikatswein		0,75	5,04 <b>6,00</b> 8,00	10,0	16,7	6,1	Feine Aromatik, Birne, Grüner Apfel, leichte Muskatnote, spritzig, kernig, frisch, dezente Süße. Empfehlung: Fisch- oder Gemüseterrinen, Fisch, Geflügel, Kalbfleischgerichte, milde Käsesorten	
1238 045 2021	TRAMINER	Spätlese Deutscher Prädikatswein		0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	10,0	31,0	5,7	Goldgelb, feinfruchtig, zarter Rosenduft, saftige Süße. Empfehlung: Würziger Käse, Hefezopf, Desserts	
1238 065 2020	TRAMINER	Auslese Deutscher Prädikatswein		0,75	11,68 <b>13,90</b> 18,53	9,5	59,9	6,2	Goldgelb, blumiger Rosenduft, Aromen von Honigmelone und Holunderblüten, aromatisch, elegante Süße. Empfehlung: Munster-, Blauschimmelkäse, Desserts mit Marzipan oder Schokolade	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



## Junge Cuvéeschmiede

Die Kombination feiner Rebsorten zu facettenreichen Cuvées. Beste Weinqualität, viel Erfahrung und Feinsensorik bei der Vinifizierung prägen diese Weine.



## Fruchtig & Süß

Ein unglaublich verführerisches Trio aus ausgewählten Trauben, das dem Weingenuss eine neue, sinnliche Facette verleiht.

Weine mit Kultpotential.



## Editionen »Junge Cuvéeschmiede« und »Fruchtig & süß«

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
4402 025 2021	Junge Cuvéeschmiede RÊVE DE NOIR	Deutscher Qualitätswein		0,75	4,20 5,00 6,67	12,0	14,2	3,8	Aromen von Brombeeren und dunklen Waldfrüchten, weich, rund, gehaltvoll und nachhaltig im Geschmack. Empfehlung: Wild-, Lamm- und Rindgerichte mit kräftiger Soße	
4404 425 2020/21	Junge Cuvéeschmiede RÊVE DE ROSÉ	Deutscher Qualitätswein		0,75	4,20 5,00 6,67	10,5	16,5	5,8	Herrlicher Duft nach frischen Erdbeeren, feines Süße-Säure-Spiel. Empfehlung: Klare Suppe, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Antipasti und Nudelgerichte	
4415 125 2020/21	Junge Cuvéeschmiede BLANC DE NOIRS	Deutscher Qualitätswein		0,75	4,20 5,00 6,67	11,0	19,7	7,4	Reife Williams Christ, Anflug von Banane, fruchtig und frisch im Geschmack, zarter Schmelz. Empfehlung: Leichte Küche, Spargel, Blattsalate, Antipasti	
4403 025 2021	Junge Cuvéeschmiede NOIR & BLANC	Deutscher Qualitätswein		0,75	4,20 5,00 6,67	11,0	16,4	7,4	Lachsfarbig, spritzig, fruchtig, frische Aromen von Erdbeeren und Zitrusfrucht. Empfehlung: Klare Suppen, knackige Salate, Fisch und Meeresfrüchte	
4432 125 2020/21	Junge Cuvéeschmiede BLANC & NOIR	Deutscher Qualitätswein		0,75	4,20 5,00 6,67	10,5	14,9	6,8	Ein herzhafter Geschmack von reifen Williams Christ Birnen mit einem Anflug von Banane. Fruchtig und frisch im Geschmack mit zartem Schmelz. Empfehlung: Leichte Küche, Spargel, Blattsalate, Antipasti	
4431 025 2020/21	Junge Cuvéeschmiede BLANC DE BLANCS	Deutscher Wein		0,75	4,20 5,00 6,67	10,5	15,6	5,7	Aromen von Litschi, exotischen Früchten, Passionsfrucht, reife Birne. Weich und harmonisch im Abgang. Empfehlung: Seefisch, Meeresfrüchte, Braten von Schwein und Kalb	
0012 175 2021	Fruchtig & süß SAMTROT	Deutscher Qualitätswein		0,75	3,78 4,50 6,00	10,5	49,0	4,2		
0012 475 2021	Fruchtig & süß LEMBERGER ROSÉ	Deutscher Qualitätswein		0,75	3,78 4,50 6,00	9,0	52,0	6,3	Unverschämt fruchtig, unwiderstehlich süß und unvergleichlich aromatisch sind diese saftig opulenten Weine. Gut gekühlt genießen als Aperitif, zum Dessert, als herrliche Sommerweine oder eben »nur« als süße Versuchung.	
0039 175 2021	Fruchtig & süß RIESLING	Deutscher Qualitätswein		0,75	3,78 4,50 6,00	8,5	49,2	7,4		

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



# Deutsche Qualitätsweine in der Literflasche

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1116 020 2020	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen		1,0	4,87 <b>5,80</b>	13,0	10,0	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1116 220 2020/21	Besigheimer Wurmberg TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein aus Steillagen	trocken	1,0	4,87 <b>5,80</b>	12,5	3,4	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1216 220 2020	Besigheimer Felsengarten TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	1,0	4,45 <b>5,30</b>	13,5	4,7	3,9	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1316 020 2020	Besigheimer Schalkstein TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,20 <b>5,00</b>	12,5	18,0	3,8	Rubinrot, süffig, leicht, dezente Fruchtaromen von Johannisbeeren, weiche Tanninstruktur, zarter Schmelz. Empfehlung: Vesper, Kalbfleischgerichte, Rosnbraten	
1217 020 2020	TROLLINGER MIT LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,45 <b>5,30</b>	12,0	16,4	3,9	Rubinrot, mild, weiches Aroma, zarter Abgang, angenehme Kirsch- und Beerenaromen. Empfehlung: Nudelgerichte, Geflügel, Grillfleisch, Vesper	
1217 220 2020/21	TROLLINGER MIT LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	1,0	4,45 <b>5,30</b>	13,0	3,1	4,0	Leuchtendes Rubinrot, fruchtige Aromen von Beeren und Süßkirschen, körperbetont, kräftig, saftige Fruchtsäure. Empfehlung: Nudelgerichte, Geflügel, Grillfleisch, Vesper	
1243 020 2020/21	LEMBERGER MIT TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,62 <b>5,50</b>	11,5	17,5	3,9	Leuchtendes Rubinrot, weiches Aroma und zarter Abgang mit leicht erkennbarer Säure und Gerb- stoffen, Kirsch, Johannisbeere und Waldbeere im Geschmack. Empfehlung: Nudelgerichte, Geflügel	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Deutsche Qualitätsweine in der Literflasche

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1215 020 2020	SCHWARZRIESLING	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,20 <b>5,00</b>	13,0	15,4	3,8	Sattes Ziegelrot, sehr komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur. Empfehlung: Sauerbraten, Rinderrouladen, Nudelgerichte	
1214 020 2021	SAMTROT MIT SCHWARZRIESLING	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,45 <b>5,30</b>	12,0	21,0	3,9	Assemblage zweier württemberger Rebsorten, die sich ideal ergänzen. Sattes Ziegelrot, komplex und dicht, würzige Waldbeeren- und samtige Kirscharomen, fein eingebundene, dezente Säure. Empfehlung: Braten von Lamm und Rind, Nudelgerichte, milde Käsesorten	
1302 020	HARMONIE ROTWEINCUVÉE	Deutscher Qualitätswein		1,0	3,53 <b>4,20</b>	12,0	20,1	3,9	Eine Cuvée mit komplexer Farbdichte. Sie besitzt eine dezente Tanninstruktur und harmonisch eingebundene Fruchtaromen von blauen Waldbeeren mit cremigem Schmelz im Abgang. Empfehlung: Fleischgerichte und deftiges Vesper	
1215 420 2020/21	SCHWARZRIESLING WEISSHERBST	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,20 <b>5,00</b>	11,0	19,5	7,3	Lachsfarben, zarte Erdbeer- und Himbeeraromen, saftig, spritzig, lebendige Säure und betonte Fruchtsüße im Abgang. Empfehlung: Knackige Salate, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte	
1204 420 2021	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,37 <b>5,20</b>	11,0	22,2	7,2	Lachsfarben, süffig, fruchtbetont, zarte Beerenaromen, dezente Note von Bittermandel. Empfehlung: Knackige Salate, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte	
1203 020 2020/21	SCHILLERWEIN	Deutscher Qualitätswein		1,0	3,53 <b>4,20</b>	11,0	22,3	6,3	Lachsfarben, süffig, fruchtbetont, zarte Beerenaromen. Empfehlung: Knackige Salate, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

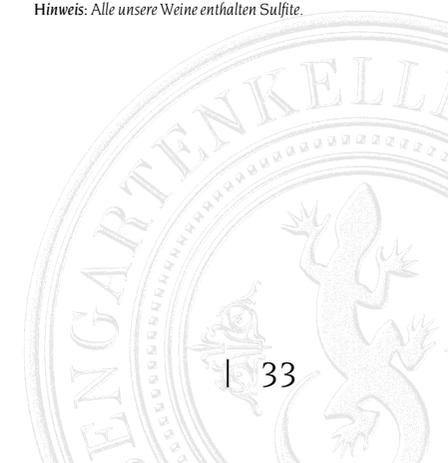
Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Deutsche Qualitätsweine in der Literflasche

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1239 020 2021	RIESLING »KASTELLAN«	Deutscher Qualitätswein		1,0	4,20 <b>5,00</b>	11,5	18,8	7,7	Aromen von Ananas, Pfirsich und Honigmelone, elegant, rassig, pikante Säure, zarter Schmelz. Empfehlung: Salate, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel	
1239 220 2021	RIESLING	Deutscher Qualitätswein	trocken	1,0	4,20 <b>5,00</b>	11,5	6,8	7,6	Zartgelb, entfaltet Aromen von Apfel, Pfirsich, Grapefruit, feinfruchtig, mit kerniger fruchtiger Säure. Empfehlung: Salate, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel	
1240 020 2021	KERNER	Deutscher Qualitätswein		1,0	3,78 <b>4,50</b>	11,0	19,7	6,6	Feine Aromatik, zarter Duft von Birne und grünem Apfel, leichte Muskataromen, fruchtbetont, feinglied- rige, würzige Fruchtsäure, saftige Süße. Empfehlung: Kalbs- und Nierenbraten, Geflügel, würziger Käse	
1233 020 2020/21	MÜLLER-THURGAU	Deutscher Qualitätswein		1,0	3,61 <b>4,30</b>	10,5	22,2	6,2	Feinblumig, dezente Muskatnote, süffig, fruchtiger Charakter, weiches Süße-Säure-Spiel. Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Kalbfleisch	
1233 220 2021	MÜLLER-THURGAU	Deutscher Qualitätswein	trocken	1,0	3,61 <b>4,30</b>	11,5	5,5	5,9	Feinblumig, dezente Muskatnote, filigraner Charakter, mit eleganter Fruchtsäure. Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Kalbfleisch	
1315 120	HARMONIE weißgekeltert	Deutscher Qualitätswein		1,0	3,53 <b>4,20</b>	11,0	18,7	7,3	Ausgesuchte rote Rebsorten wurden weiß gekellert - eine außergewöhnliche Weinkreation in einem Liter- gebinde. Fruchtig, lebendige Stilistik dank der feinen Restsüße, harmonisch und abgerundet im Finale. Empfehlung: Fisch, Salate, Pasta, helles Fleisch	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



...REI  
...LEREI BESICHTIGT  
...WEINEIMZEL  
...ÜRTEM...

  
EMBERGER  
*Qualitätswein trocken*  
ARTENKELLEREI  
I G H E I

...TENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL  
...QUALITÄT VER SCHENKT  
...ER-EID-ECHS  
...ARTENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL

HEISGARTENKELLEREI BESICHTIGT  
SEIT 1938

SPÄTBURGUNDER  
WEISSHERBST

...TENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL  
...QUALITÄT VER SCHENKT  
...ER-EID-ECHS  
...ARTENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL

HEISGARTENKELLEREI BESICHTIGT  
SEIT 1938

LEMBERGER  
TROCKEN

...TENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL  
...QUALITÄT VER SCHENKT  
...ER-EID-ECHS  
...ARTENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL

HEISGARTENKELLEREI BESICHTIGT  
SEIT 1938

RIESLING

HEISGARTENKELLEREI BESICHTIGT  
SEIT 1938

BLANC DE NOIRS

...TENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL  
...QUALITÄT VER SCHENKT  
...ER-EID-ECHS  
...ARTENKELLEREI BESICHTIGT  
...EISENEWEINEIMZEL

HEISGARTENKELLEREI BESICHTIGT  
SEIT 1938

TROLLINGER  
MIT LEMBERGER

# MINIS & MAXIS

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1116 524	TROLLINGER	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,85 <b>2,20</b> 8,80	12,5	11,2	3,6	Rubinrot, frisch und fruchtbetont, dezente Johannisbeer- und Kirschnote, anregend. Empfehlung: Schweinebraten, Rostbraten, Grillfleisch und Nudelgerichte	
1217 024	TROLLINGER MIT LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,85 <b>2,20</b> 8,80	13,0	11,0	4,0	Rubinrot, mildes, weiches Aroma, zarter Abgang, angenehme Kirsch- und Beerenaromen. Empfehlung: Nudelgerichte, Geflügel, Grillfleisch, Vesper	
1212 024	SAMTROT	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,85 <b>2,20</b> 8,80	12,0	16,7	3,8	Warmes Ziegelrot, feine Brombeer-, Himbeer-, Kirscharomen, feingliedrige Säure, samtig, weich. Empfehlung: Braten vom Lamm und Rind, fettarme Käsesorten	
1204 424	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,85 <b>2,20</b> 8,80	11,0	22,0	7,3	Lachsfarben, fruchtbetont, zarte Beerenaromen, dezente Note von Bittermandel. Empfehlung: Knackige Salate, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte	
1239 524	RIESLING	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,85 <b>2,20</b> 8,80	11,0	23,9	7,8	Aromen von Ananas, Pfirsich und Honigmelone, elegant, rassig, pikante Säure, zarter Schmelz. Empfehlung: Salate, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel	
1209 024	Terra S LEMBERGER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,25	2,10 <b>2,50</b> 10,00	13,0	2,5	3,7	Granatrot, kräftig und markant. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und grünem Paprika, reife Tannine. Empfehlung: Braten vom Wild, Rind, Lamm, Grillfleisch und Hartkäse	
1204 224	Terra S SPÄTBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,25	2,10 <b>2,50</b> 10,00	13,5	2,2	4,0	Leuchtendes Karminrot, betonte Fruchtaromen von Süßkirschen und Johannisbeeren, dezente Bittermandelnote. Empfehlung: Lamm-, Reh- und Wildschweingerichte	
1225 224	Terra S ACOLON	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,25	2,10 <b>2,50</b> 10,00	14,0	1,8	3,8	Tiefdunkles Rot mit blauen Farbpigmenten kennzeichnet diesen kräftigen und vollmundigen Rotwein. Empfehlung: Rind oder Wildgerichte	
1236 524	Terra S GRAUBURGUNDER	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,25	2,10 <b>2,50</b> 10,00	12,5	6,8	6,7	Zartgelb, würzig, frisch, duftig, feines Säurespiel. Empfehlung: Knackige Salate, Nudelgerichte, Fisch, Meeresfrüchte	
1221 524	Terra S CABERNET DORSA	Deutscher Qualitätswein	trocken	0,25	2,10 <b>2,50</b> 10,00	13,0	1,3	3,8	Tiefdunkles Purpur, kraftvoll und markant, würzige Fruchtaromen paaren sich mit weichen, noblen Tanninen, ein Wein mit sehr viel Potenzial. Empfehlung: Gerichte mit dunklem Fleisch, Wildgerichte	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Minis & Maxis

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
4402 024	Edition Junge Cuvéeschmiede RÊVE DE NOIR	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,87 <b>2,20</b> 8,80	12,0	14,1	4,0	Aromen von Brombeeren und dunklen Waldfrüchten. Weich, rund und gehaltvoll, nachhaltig im Geschmack. Empfehlung: Wild-, Lamm oder Rindfleischgerichte mit kräftiger Soße	
4404 424	Edition Junge Cuvéeschmiede RÊVE DE ROSÉ	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,87 <b>2,20</b> 8,80	10,5	15,7	6,3	Herrlicher Duft nach frischen Erdbeeren, feines Süße-Säure-Spiel. Empfehlung: Seefisch, Meeresfrüchte, Braten von Schwein und Kalb	
4415 124	Edition Junge Cuvéeschmiede BLANC DE NOIRS	Deutscher Qualitätswein		0,25	1,87 <b>2,20</b> 8,80	10,5	13,4	6,0	Duft nach reifen Williams-Christ-Birnen mit einem Anflug von Banane. Fruchtig und frisch im Geschmack, mit zartem Schmelz. Empfehlung: Klare Suppen, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Antipasti und Nudelgerichte	
4431 024	Edition Junge Cuvéeschmiede BLANC DE BLANCS	Deutscher Wein		0,25	1,87 <b>2,20</b> 8,80	10,5	16,6	6,4	Aromen von Litschi, exotischen Früchten, Passionsfrucht und reifen Birnen. Weich und harmonisch im Abgang. Empfehlung: Leichte Küche, Spargel, Blattsalate oder Antipasti	
1250 024	GLÜHWEIN ROT			0,25	1,34 <b>1,60</b> 6,40				erhältlich ab September 2022	
1270 024	GLÜHWEIN ROSÉ aus Weißwein & Rotwein			0,25	1,34 <b>1,60</b> 6,40				erhältlich ab September 2022	
1260 024	GLÜHWEIN WEISS			0,25	1,34 <b>1,60</b> 6,40	10,3				
1231 827	Terra Secco BLANC DE BLANCS	Deutscher Perlwein	trocken	0,20	2,10 <b>2,50</b> 12,50	10,5	23,6	6,2	Frisch, leicht und fruchtig präsentiert sich unser Secco Blanc de Blancs mit feinfruchtigen Aromen von Citrus, Mango und Honigmelone. Empfehlung: Als Aperitif oder einfach so genießen. Gut kühlen	
1015 001	ROTER TRAUBENSAFT			0,24	1,34 <b>1,60</b> 6,67					

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

## Minis & Maxis

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung
1209 523 2020	Max LEMBERGER MAGNUM	Deutscher Qualitätswein	trocken	1,5	15,13 <b>18,00</b> 12,00	13,5	2,4	3,9	
1209 521 2019	Grand Max LEMBERGER DOPPEL-MAGNUM	Deutscher Qualitätswein	trocken	3,0	33,61 <b>40,00</b> 13,33	13,5	2,8	4,1	Granatrot, kräftig, markant, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und grünem Paprika, reife Tannine. Empfehlung: Braten vom Wild, Rind und Lamm, Grillfleisch, Hartkäse
1209 522 2019	Mega Max LEMBERGER VIERFACH-MAGNUM	Deutscher Qualitätswein	trocken	6,0	96,64 <b>115,00</b> 19,17	13,0	4,9	4,7	
1202 927 2019	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,375	6,13 <b>7,30</b> 19,47	12,5	7,3	4,3	
1202 923 2018	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	1,5	30,25 <b>36,00</b> 24,00	13,0	6,1	4,9	Diese seidenweiche Cuvée besticht mit zarten Duftnoten von Erdbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ergänzen fruchtige Aromen von reifer Birne den weinigen Charakter. Eine durch 24-monatige Reifung herrlich brillante Perlage entfaltet dieses Bukett ganz wunderbar im Glase.
1202 921 2016/18	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ DOPPEL-MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	3,0	65,55 <b>78,00</b> 26,00	13,0	5,3	4,6	
1215 927 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,375	6,13 <b>7,30</b> 19,47	12,5	7,8	5,0	
1215 923 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	1,5	30,25 <b>36,00</b> 24,00	12,5	7,2	4,8	Ein feines Mousseux umschließt intensive Fruchtnoten nach Birne, Apfel und Honig. Ein frischer Auftakt geht über in ein cremiges und intensives Finale. Mit traditioneller Flaschengärung und 18 monatiger Lagerzeit auf der Feinhefe zu einem Spitzenprodukt versetzt.
1215 921 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE DOPPEL-MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	3,0	65,55 <b>78,00</b> 26,00	12,5	7,2	4,8	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.



# SEKT, SECCO & FRUGECCO

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1202 927 2019	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,375	6,13 <b>7,30</b> 19,47	12,5	7,3	4,3	Der Name »Neunundvierzig Grad« ist eine Reminiszenz an Besigheims Partnerstadt Ay, die genau wie Besigheim auf dem 49. Breitengrad in Frankreich liegt.	
1202 925 2018	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,75	11,34 <b>13,50</b> 18,00	13,0	6,1	4,9	Aus den vornehmen Burgundersorten Schwarzesling und Spätburgunder haben wir für die Liebhaber von Roséweinen ein harmonisches Pendant zu unserer weißen 49 Grad-Sekt Cuvée kreiert. Diese seidenweiche Cuvée besticht mit zarten Duftnoten von Erdbeere und Johannisbeere.	
1202 923 2018	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	1,5	30,25 <b>36,00</b> 24,00	13,0	6,1	4,9	Am Gaumen ergänzen fruchtige Aromen von reifer Birne den weinigen Charakter zu einem feinen Gesamtbild. Eine durch 24-monatige Reifung herrlich brillante Perlage entfaltet dieses Bukett ganz wunderbar im Glase.	
1202 921 2018	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE ROSÉ DOPPEL-MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	3,0	65,55 <b>78,00</b> 26,00	13,0	6,1	4,9		
1215 927 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,375	6,13 <b>7,30</b> 19,47	12,5	7,8	5,0	Der Name »Neunundvierzig Grad« ist eine Reminiszenz an Besigheims Partnerstadt Ay, die genau wie Besigheim auf dem 49. Breitengrad in Frankreich liegt.	
1215 925 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,75	11,34 <b>13,50</b> 18,00	12,5	7,2	4,8	Nur feinste Grundweine der Sorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay wurden in traditioneller Flaschengärung zu einem Spitzenprodukt versetzt. Mit 18 Monaten durfte diese Cuvée eine besonders lange Lagerzeit auf der Feinhefe genießen. Ihr feines Mousseux umschließt intensive Fruchtnoten nach Birne, Apfel und Honig. Die Frische im Auftakt geht nahtlos über in ein harmonisches Mundgefühl. Das Finale ist anhaltend, cremig und intensiv.	
1215 923 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	1,5	30,25 <b>36,00</b> 24,00	12,5	7,2	4,8	Die zarte Säure sorgt für eine herrliche Balance.	
1215 921 2017	Neunundvierzig Grad SEKT CUVÉE DOPPEL-MAGNUM	Deutscher Sekt b.A.	brut	3,0	65,55 <b>78,00</b> 26,00	12,5	7,2	4,8		
1231 925 2019	Neunundvierzig Grad SEKT BLANC DE BLANCS	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,75	11,34 <b>13,50</b> 18,00	12,5	2,2	5,3	Gleich in Wertigkeit, Struktur und Aromatik der Cuvée Blanc. Wurde jedoch sortenrein aus Chardonnay-Weine versetzt und ist deshalb noch filigranter als sein Cuvée-Pendant.	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Sekte enthalten Sulfite.

## Sekt, Secco & Frugesco

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1209 825 2018	LEMBERGER SEKT	Deutscher Sekt b.A.	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,5	23,3	4,6	Kräftiges Granatrot, Aromen von Sauerkirschen und Johannisbeeren, fülliger Charakter mit dezenter Tanninstruktur, cremige Fruchtsüße, feine Perlage	
1204 825 2019	PINOT ROSÉ SEKT	Deutscher Sekt b.A.	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,5	21,7	5,9	Lachsfarben, fruchtig, aromatisch, feiner Erdbeer- und Himbeerduft, saftig ausgewogene Fruchtsüße, zarte Bittermandelnote, feinperlig im Abgang	
1239 825 2019	RIESLING SEKT	Deutscher Sekt b.A.	trocken	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,5	22,0	6,3	Zartgelb, feingliedriger Typus, dezente Citrus- und Apfelaromen, pikant, rassig mit harmonischer Fruchtsüße, feinperliges Mousseux	
1239 925 2019	RIESLING SEKT	Deutscher Sekt b.A.	brut	0,75	7,98 <b>9,50</b> 12,67	12,5	10,3	6,0	Zartgelb, dezente Citrus- und Apfelaromen, rassiger Körper, spritzig, elegant, finessenreiches Süße-Säure-Spiel, feinperliges Mousseux	
1230825	BLANC DE BLANCS	Deutscher Sekt b.A.	demi-sec	0,75	6,72 <b>8,00</b> 10,67	11,5	32,8	6,1	Frisch, leicht und fruchtig präsentiert sich unsere Sekt cuvée Blanc de Blancs mit feinfruchtigen Aromen von Zitrus, Mango und Honigmelone.	
0039 625	DOLCE GECCO <b>NEU</b>	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	mild	0,75	4,20 <b>5,00</b> 6,67	voraussichtlich erhältlich ab Oktober 2022				

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## Sekt, Secco & Frugecco

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Qualitätsstufe	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Restz. g/L	Säure g/L	Beschreibung	
1202 825	Terra Secco ROSE	Deutscher Perlwein	trocken	0,75	4,87 <b>5,80</b> 7,73	11,0	22,1	6,9	Frische Erdbeer- und Waldbeeraromen mit feingliedriger Fruchtsäure charakterisieren diesen herrlichen Secco Rosé.	
1202 625	Terra Secco ROSE LONG-CAP <b>NEU</b>	Deutscher Perlwein	trocken	0,75	4,71 <b>5,60</b> 7,47	voraussichtlich erhältlich ab Oktober 2022			Empfehlung: Als Aperitif oder in geselliger Runde einfach so genießen. Gut kühlen.	
1232 825	Terra Secco BLANC ET NOIRS	Deutscher Perlwein	trocken	0,75	4,87 <b>5,80</b> 7,73	11,0	20,8	6,9	Üppige Aromen von Erdbeeren und reifen Birnen, am Gaumen vital und fruchtig. Seine Frische und Eleganz garantieren einen angenehm leichten und unbeschwerten Genuss.	
1231 825	Terra Secco BLANC DE BLANCS	Deutscher Perlwein	trocken	0,75	4,87 <b>5,80</b> 7,73	10,5	22,6	4,8		
1231 625	Terra Secco BLANC DE BLANCS LONG-CAP	Deutscher Perlwein	trocken	0,75	4,71 <b>5,60</b> 7,47	10,5	23,6	6,2	Frisch, leicht und fruchtig präsentiert sich unser Secco Blanc de Blancs mit feinfruchtigen Aromen von Citrus, Mango und Honigmelone.	
1231 827	Terra Secco BLANC DE BLANCS	Deutscher Perlwein	trocken	0,20	2,10 <b>2,50</b> 12,50	10,5	23,6	6,2		
1299 525	FREEGECCO TRAUBEN SECCO	Alkoholfrei (lt. Gesetz) Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure		0,75	4,87 <b>5,80</b> 7,73		150,0	7,9	Frisch und herrlich temperamentvoll-spritzig präsentiert sich dieser Traubensecco mit seiner beerigen, vollmundigen Fruchtnote.	
1299 625	FRUGECCO FREE	Alkoholfrei schäumend aromatisiert		0,75	4,62 <b>5,50</b> 7,33		60,0	6,2	Inspirierend frisch mit fruchtiger, spritziger Finesse. Prickelndes Spiel feiner Aromen von Aprikose, Pfirsich und Maracuja.	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



# BRÄNDE UND LIKÖRE

Artikel-Nr./Jahrgang	Wein	Ausbau	Inhalt	Preis	Alk. %	Beschreibung	
0002 211	WEINBRAND V.V.S.O.P PREMIUM	im Eichenfass gereift	0,70	54,62 <b>65,00</b> 92,86	38,0	Ein feiner, excellenter Weinbrand, der mehrere Jahre im Barrique reifte	voraussichtlich erhältlich ab Ende 2022.
5010 42	WEINBRAND V.S.O.P.	im Eichenfass gereift	0,50	21,01 <b>25,00</b> 50,00	38,0	Ein feiner, excellenter Weinbrand, der mehrere Jahre im Holzfass reifte	
0039 212	RIESLING TRESTERBRAND	im Eichenfass gereift	0,50	21,84 <b>26,00</b> 52,00	42,0	In kleinen Eichenfässern zu einem köstlichen Trestersbrand mit edlem Charakter gereift	
5044 51	LEMBERGER LIKÖR		0,50	11,68 <b>13,90</b> 27,80	20,0	Edler Likör mit feinem, vollfruchtigem Aroma	
5044 85	ROTER WEINBERGPFIRSICH LIKÖR		0,50	11,68 <b>13,90</b> 27,80	18,0	Likörspezialität der besonderen Art mit fruchtigem Aroma, pur oder als Aperitif mit unserem Secco oder Sekt – ein unvergleichlicher Genuss	
5044 87	MUSKATELLER LIKÖR		0,50	11,68 <b>13,90</b> 27,80	25,0	Delikater Likör der durch sein intensives Muskateller-Aroma zu begeistern weiß	
5044 80	EIER-KIRSCH LIKÖR		0,70	11,68 <b>13,90</b> 19,86	18,0	Frisch aufgeschlagene Eier werden mit edlem Kirschwasser vermählt	

Euro ohne MwSt. / Euro inkl. MwSt. / Euro je Liter

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

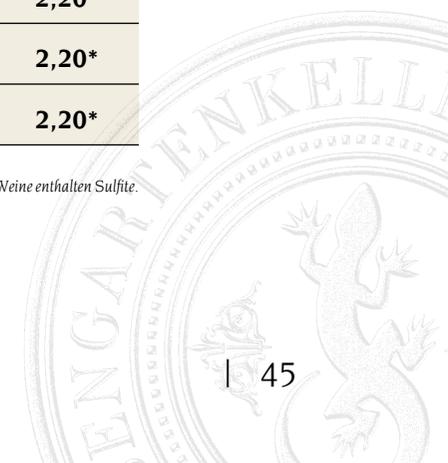


# SPEZIALITÄTEN

## ESSIG & ÖL

Artikel-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis Liter/Kg Euro incl. MwSt. 19%/*7%	Preis ohne MwSt.	Preis Euro incl. MwSt. 19%/*7%
5044 46	WEINESSIG ROTWEIN-CUVÉE	0,5 l	15,00*	7,01	<b>7,50*</b>
5044 52	KIRSCH-BALSAM-ESSIG	0,25 l	34,00*	7,95	<b>8,50*</b>
5044 79	WEINBERGS-PFIRSICH-ESSIG	0,25 l	32,00*	7,48	<b>8,00*</b>
5044 47	TRAUBENKERNÖL KALTGEPRESST	0,25 l	66,00*	15,42	<b>16,50*</b>
5005 00	6 SUPPENMAULTASCHEN in feiner Brühe	400 g	9,50*	3,55	<b>3,80*</b>
5005 01	SCHWÄBISCHE RAVIOLI kleine Maultaschen in würziger Tomatensoße / vegetarisch	400 g	9,50*	3,55	<b>3,80*</b>
5044 55	SENF-CHUTNEY	190 ml	26,32*	4,67	<b>5,00*</b>
5044 56	RIESLING SENF HELL	160 ml	31,25*	4,67	<b>5,00*</b>
5044 66	SCHWARZRIESLING SENF DUNKEL	160 ml	31,25*	4,67	<b>5,00*</b>
5044 67	KIRSCH BALSAM SENF	160 ml	31,25*	4,67	<b>5,00*</b>
5044 68	BALSAMICO HONIG SENF	160 ml	31,25*	4,67	<b>5,00*</b>
5044 54	RIESLING SENF HELL	40 ml	55,00*	2,06	<b>2,20*</b>
5044 69	SCHWARZRIESLING SENF DUNKEL	40 ml	55,00*	2,06	<b>2,20*</b>
5044 70	KIRSCH BALSAM SENF	40 ml	55,00*	2,06	<b>2,20*</b>
5044 71	BALSAMICO HONIG SENF	40 ml	55,00*	2,06	<b>2,20*</b>

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.





# SPEZIALITÄTEN

## GLÜHWEIN *traditionell gewürzt*

## TRAUBENSAFT

## WEINGELEEE

## VINCHILI WEINGELEEE *mit Peperoni, süß und scharf*

## PRALINEN & SCHOKOLADE

Artikel-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis Liter/Kg Euro incl. MwSt. 19%/*7%	Preis ohne MwSt.	Preis Euro incl. MwSt. 19%/*7%
1250 030	GLÜHWEIN rot	1,0 l		3,11	<b>3,70</b>
1260 030	GLÜHWEIN weiß	1,0 l		3,11	<b>3,70</b>
1270 030	GLÜHWEIN rosé aus Weißwein und Rotwein	1,0 l		3,11	<b>3,70</b>
1250 024	GLÜHWEIN rot	0,25 l	6,40	1,34	<b>1,60</b>
1260 024	GLÜHWEIN weiß	0,25 l	6,40	1,34	<b>1,60</b>
1270 024	GLÜHWEIN rosé aus Weißwein und Rotwein	0,25 l	6,40	1,34	<b>1,60</b>
1015 102	ROTER TRAUBENSAFT	0,95 l	3,37	2,69	<b>3,20</b>
1015 001	ROTER TRAUBENSAFT	0,24 l	6,67	1,34	<b>1,60</b>
5044 44	WEIN-GELEE SCHWARZRIESLING	400 g	9,50*	3,55	<b>3,80*</b>
5044 43	WEIN-GELEE SCHWARZRIESLING	50 g	28,00*	1,31	<b>1,40*</b>
5044 34	WEIN-GELEE KERNER	400 g	9,50*	3,55	<b>3,80*</b>
5044 30	WEIN-GELEE KERNER	50 g	28,00*	1,31	<b>1,40*</b>
5044 32	WEIN-GELEE SCHILLER	400 g	9,50*	3,55	<b>3,80*</b>
5044 31	WEIN-GELEE SCHILLER	50 g	28,00*	1,31	<b>1,40*</b>
5044 58	»VINCHILI« WEIN-GELEE	400 g	10,00*	3,74	<b>4,00*</b>
5044 61	»VINCHILI« WEIN-GELEE	50 g	30,00*	1,40	<b>1,50*</b>
5044 48	FELSENGEISTER SELEKTION VON WEIN-PRALINEN	100 g	69,00*	6,45	<b>6,90*</b>
5044 41	SCHOKOLADE ZUM WEIN »SCHELL«	50 g	84,00*	3,93	<b>4,20*</b>



Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfit.



# PRÄSENTE

## GESCHENKKÖRBE

Artikel-Nr.	Artikel	Preis ohne MwSt.	Preis Euro incl. 19% MwSt.
5021 10	KORB S <i>Eine Auswahl von 3 Flaschen unserer besten Weine, zusammen mit verschiedenen Mini-Wein-Gelées und einer der feinen Schokoladen der Schokoladenmanufaktur Schell</i>	24,29	<b>28,90</b>
5021 09	KORB M <i>Eine Auswahl von 2 Flaschen unserer besten Weine, 1 Flasche Secco zusammen mit schwäbischen Ravioli, Riesling-Senf und Bauernspätzle</i>	36,05	<b>42,90</b>
5021 07	KORB L <i>Eine Auswahl von 5 Flaschen unserer besten Weine, zusammen mit Bauernspätzle, einer Senfspezialität und Weingelée</i>	41,93	<b>49,90</b>
5021 08	KORB XL <i>Eine Auswahl von 7 Flaschen unserer besten Weine und 1 Flasche Sekt zusammen mit Maultäschle, 2 kleine Riesling-Senf und Bauernspätzle</i>	67,14	<b>79,90</b>
5001 33	GENUSSKARTON »STEILLAGE« <i>1 Flasche Trollinger Qualitätswein aus Steillagen und Rotwein-Nudeln</i>	9,66	<b>11,50</b>
5001 28	GENUSSKARTON »LENSA OND SPÄTZLA« <i>1 Flasche Trollinger Qualitätswein aus Steillagen, schwäbische Eierspätzle und Gourmet-Linsen</i>	11,76	<b>14,00</b>
5042 249	6 X 0,25 LITER WEIN <i>sortiert, stehend in der Holzkiste</i>	12,61	<b>15,00</b>
5042 029	6 X 0,25 LITER WEIN <i>sortiert, liegend in der Holzkiste</i>	12,61	<b>15,00</b>
5000 58	8 X 0,25 LITER WEIN <i>sortiert, im Vogelhäusle</i>	21,01	<b>25,00</b>

## GENUSSKARTONS

## HOLZKISTEN

## VOGELHÄUSLE

Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Die aufgeführten Präsente sind nicht rabattfähig! Die Abbildungen sind unverbindlich und können variieren.

**Weitere Präsente finden Sie in unserem Prospekt »Präsente – Empfehlungen«**



# PRÄSENTVERPACKUNGEN

## ADVENTSKALENDER

## PRÄSENTKARTONS UND -VERPACKUNGEN

\*Preise ohne Inhalt

Artikel-Nr.	Artikel		Preis ohne MwSt.	Preis Euro incl. 19% MwSt.
25	1 WEIN-GENUSS-ADVENTSKALENDER IN DREIECKSFORM Breite ca. 53 cm, Höhe ca. 58 cm, gefüllt mit Spezialitäten der Felsengartenkellerei		57,89	<b>69,-</b>
5020 11	2 PRÄSENTKARTON SELECTION*	1er	1,60	<b>1,90</b>
5020 08	2 PRÄSENTKARTON SELECTION*	2er	2,27	<b>2,70</b>
5020 09	2 PRÄSENTKARTON SELECTION* 2er und 3er auf Wunsch und ohne Aufpreis mit verschiedenen Motivbanderolen erhältlich	3er	2,52	<b>3,00</b>
5020 12	3 TRAGEKARTON IMPRESSION*	2er	1,93	<b>2,30</b>
5020 10	3 TRAGEKARTON IMPRESSION*	3er	2,10	<b>2,50</b>
5023 04	4 SCHATZTRUHE AUS HOLZ	für 6 Flaschen 0,75-Liter*	18,49	<b>22,00</b>
5023 02	5 SCHATZTRUHE AUS HOLZ	für 2 Flaschen 0,75-Liter*	12,61	<b>15,00</b>
5023 03	5 SCHATZTRUHE AUS HOLZ	für 3 Flaschen 0,75-Liter*	14,29	<b>17,00</b>



Hinweis: Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Die aufgeführten Präsente sind nicht rabattfähig! Die Abbildungen sind unverbindlich und können variieren.



## Liefer- und Zahlungsbedingungen einschließlich der Informationen bei Fernabsatzgeschäften

### Firma, Anschrift, Vertretungsberechtigter

Sie schließen Ihre Verträge über unsere Produkte ab mit:

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**

**Am Felsengarten I**

**74394 Hessigheim**

**Deutschland**

**Telefon: 07143/8160-0**

**Telefax: 07143/8160-29**

**E-mail: [info@felsengartenkellerei.de](mailto:info@felsengartenkellerei.de)**

**Internet: [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)**

**Genossenschaftsregister: Amtsgericht Stuttgart GnR 300013**

**Vertretungsberechtigte(r): Joachim Kölz**

### Eigenschaften der Ware

Die Beschaffenheit unserer Produkte entnehmen Sie bitte den vorstehenden Produktbeschreibungen.

### Zustandekommen des Vertrages, Liefervorbehalte, Gültigkeitsdauer der Angebote

Der Vertrag kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 2 Wochen nach Zugang der Bestellung. Die Genossenschaft ist berechtigt, die vertragliche Leistung in Teillieferungen zu erbringen, wenn dies für den Käufer zumutbar ist. Ist die Lieferung auf Abruf vereinbart, so hat der Käufer innerhalb angemessener Frist abzurufen.

Die Lieferung erfolgt solange der Vorrat reicht. Falls bei Auftragserteilung die bestellten Sorten oder Jahrgänge nicht mehr verfügbar sein sollten und die Lieferung von Ersatzsorten bzw. -jahrgängen nicht ausdrücklich verneint wurde, werden Weine zu möglichst gleichen Preisen, gleicher Art und Güte und Jahrgängen geliefert. Das Angebot ist freibleibend. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit.

### Preise, Liefer- und Versandkosten, Kosten für Fernkommunikationsmittel

Die Preise entnehmen Sie bitte unserer vorstehenden Produktbeschreibung. Sie verstehen sich einschließlich Umsatzsteuer, ab Felsengartenkellerei in Hessigheim. Der Versand erfolgt auf Kosten und Gefahr des Käufers, es sei denn die Ware wird mit Fahrzeugen der Felsengartenkellerei befördert. Die Lieferung von Weinen erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, in Kunststoffkästen mit 12 x 1,0-Literflaschen. Die Lieferung von 6 x 0,75-Literflaschen und 12 x 0,25-Literflaschen erfolgt im 6er bzw. 12er-Karton. Für den Paket-

versand stehen Versandkartons für 1, 2, 3, 6, 12, 15 und 18 Flaschen zur Verfügung. Die Lieferung in anderen Flaschengrößen (z.B. 0,25 l, 0,375 l, 0,5 l) werden in den angegebenen Verpackungseinheiten ebenfalls ohne Aufpreis geliefert. Sonderverpackungen erfolgen auf Wunsch des Käufers und gegen Berechnung der Mehrkosten. Die Mindestabnahme beträgt eine Verpackungseinheit. Die Lieferung erfolgt durch eigenen LKW oder Spedition. Die Lieferung durch Spedition, Bahn oder Post erfolgt ab 300,00 Euro Warenwert frei Haus - Festland Deutschland. Bei Aufträgen unter 300,00 Euro Warenwert berechnen wir einen Anteil von 5,95 Euro (inkl. MwSt.) für Fracht- und Verpackungskosten. Für die Nutzung von Fernkommunikationsmitteln entstehen Kosten in Höhe des Tarifs Ihres Telekommunikationsanbieters. Eine Service-Hotline wird durch uns nicht angeboten.

### Lieferung, Erfüllung, Zahlung

Wenn der Kunde Unternehmer ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr und Rechnung des Kunden. Wenn der Kunde Verbraucher ist, erfolgt die Lieferung auf Rechnung des Kunden. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Bei Lieferung mit Fahrzeugen der Felsengartenkellerei werden folgende Pfandbeträge erhoben und bei frachtfreier Rückgabe vergütet:

1,0-Literflaschen	Euro 0,05 Stck. + MwSt.
6er-Kunststoffkasten	Euro 1,50 Stck. + MwSt.
12er-Kunststoffkasten	Euro 1,50 Stck. + MwSt.
Europalette	Euro 7,50 Stck. + MwSt.

Als Leergut werden nur Mehrwegflaschen sowie Mehrwegträger (Kunststoffkasten) und die ab 01.01.2022 unter die erweiterte Pfandpflicht fallenden Einweggetränkerverpackungen bis zu der von der Felsengartenkellerei gelieferten Menge zurückgenommen. Das Leergut wird zum angegebenen Pfandwert vergütet; dies gilt nicht für stark verschmutzte bzw. nicht zur Weinabfüllung wiederverwendungsfähige Flaschen, wie z. B. Leichtglasflaschen. Das Leergut ist, gerechnet vom Tag der Lieferung, innerhalb eines Zeitraums von zwei Monaten frachtfrei der Felsengartenkellerei zurückzugeben, andernfalls wird der Pfandbetrag nicht mehr voll erstattet.

Der Rechnungsbetrag – einschließlich Leergutpfand – ist innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum zur Zahlung rein netto fällig. Bei Bankeinzug werden 3% Skonto eingeräumt. Präsente und Nicht-Weinartikel sind skonto- jedoch nicht rabattfähig. Sämtliche Zahlungen haben direkt an die Felsengartenkellerei oder auf eines der nachstehend aufgeführten Konten zu erfolgen:

VR-Bank Neckar-Enz eG

IBAN: DE 9760491430016567006

BIC: GENODESIVBB

Die Felsengartenkellerei kann Vorauszahlungen, Teilvorauszahlungen oder Barzahlung bei Übergabe verlangen. Wird der fällige Kaufpreis nach Mahnung nicht sofort bezahlt, so hat vom Tag des Eingangs der Mahnung der Verbraucher Verzugszinsen in Höhe von 5%-Punkten, der Unternehmer Verzugszinsen in Höhe von 8%-Punkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz zu zahlen. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises und aller Forderungen, die die Felsengartenkellerei aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer gegen diesen hat, oder künftig erwirbt, bleibt die gelieferte Ware Eigentum der Felsengartenkellerei Besigheim eG.

### Gewährleistung

**Sollten die von uns gelieferten Produkte offensichtliche Mängel aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte solche Fehler uns gegenüber sofort. Die Versäumerung dieser Rüge hat allerdings für Ihre gesetzlichen Ansprüche, wenn Sie Verbraucher sind, keine Konsequenzen.**

**Weinsteinausscheidungen sind kein Grund zur Reklamation. Für alle während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist auftretenden Mängel der Kaufsache gelten nach Wahl des Verbrauchers die gesetzlichen Ansprüche auf Nacherfüllung, auf Mängelbeseitigung/Neulieferung sowie - bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen - die weitergehenden Ansprüche auf Minderung oder Rücktritt sowie daneben auf Schadensersatz, einschließlich des Ersatzes des Schadens statt der Erfüllung sowie des Ersatzes vergeblicher Aufwendungen des Verbrauchers. Die Felsengartenkellerei haftet für Mängelansprüche gegenüber Unternehmen nur ein Jahr.**

### Einbeziehung von AGB

Allen Angeboten, Verträgen, Lieferungen und sonstigen Leistungen liegen ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Winzergenossenschaften zugrunde. Sie können diese jederzeit bei uns anfordern oder in unseren Geschäftsräumen einsehen.

### Wertersatzpflicht

Der Verbraucher hat im Falle der Ausübung seines Widerrufsrechts Wertersatz zu leisten, soweit der Wertverlust auf einen Umgang mit den Waren zurückzuführen ist, der zur Prüfung der Beschaffenheit, der Eigenschaften und der Funktionsweise der Waren nicht notwendig war.

## Widerrufsbelehrung für Verbraucher

### Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen den Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns Felsengartenkellerei Besigheim eG, Am Felsengarten 1, 74394 Hessigheim; Telefon 07143/8160-0 e-Mail: [info@felsengartenkellerei.de](mailto:info@felsengartenkellerei.de)

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster- ➤ Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

### Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall späte-

stens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Die Kosten werden auf höchstens etwa 999,00 EUR geschätzt. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

### Hinweis zum Jugendschutz

Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Branntweine werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.



## Muster-Widerrufsformular

Für einen Widerruf können Sie das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist: Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück.

**An Felsengartenkellerei Besigheim eG, Am Felsengarten 1, 74394 Hessigheim; e-Mail: [info@felsengartenkellerei.de](mailto:info@felsengartenkellerei.de).**

Hiermit widerrufe(n) ich/wir\* den von mir/uns\* abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren\*/die Erbringung der folgenden Dienstleistung\*

bestellt am .....\*/erhalten am .....

Name des/der Verbraucher(s): .....

Anschrift des/der Verbraucher(s): .....

Datum:.....

Unterschrift des/der Verbraucher(s): .....

\*Unzutreffendes streichen

# WEINPROBEN UND WEINERLEBNISSE DER FELSENGARTEN- KELLEREI.

Die terrassierten Steillagen an Neckar und Enz sind die Heimat der Felsengartenkellerei Besigheim. Sie sind ein reizvolles Ausflugsziel in einer faszinierenden Weinregion, die unglaublich viel zu bieten hat.

Diese einzigartig wertvolle Kulturlandschaft ist die »Kulisse« für unsere abwechslungsreichen Weinevents.

Ob Wanderung, Rundfahrt oder Weinprobe. Unsere Weinerlebnisführer, die im Weinbau mit Herzblut zuhause sind und unser Weinprobenteam begleiten Sie auf unterhaltsame und aufschlussreiche Weise während der Veranstaltung. Unser Jahresprogramm finden Sie auf den nächsten Seiten.

Es sind darüber hinaus aber auch individuelle Buchungen möglich...



Planen Sie mit uns Ihren  
individuellen Felsengartentag.

**Wir organisieren und gestalten für Sie ein  
paar genussvolle Stunden für alle Sinne in einer  
faszinierenden Region!**

Nahezu alle hier aufgeführten Weinerlebnisse sind auch unabhängig von der Gruppengröße individuell buchbar. Auch Komponenten aus unterschiedlichen Angeboten lassen sich ganz nach Ihren Vorstellungen zu einem neuen Weinerlebnis verbinden.

Alle Preise und Kosten werden im Vorfeld verbindlich mit Ihnen abgestimmt.

Sprechen Sie einfach mit uns – wir beraten Sie gerne und ausführlich.  
Telefon 07143 8160-17.

## »Freitags-Weinproben« in der Felsengartenkellerei



Am 1. Freitag des Monats findet um 18:30 Uhr die etwas andere Weinprobe statt. Ein bunt gemischtes Publikum lernt bei Secco und Wein unser Haus kennen. Nach dem Begrüßungssecco erwartet Sie ein Gruß aus der Küche. Im Anschluss daran beginnt die unterhaltsame Weinprobe.

Termine 2022	Am 1. Freitag des Monats 1. Juli, 5. August, 2. September, 7. Oktober, 4. November, 2. Dezember
Ort:	Felsengartenkellerei in Hessigheim
Leistungen:	Secco-Empfang, Gruß aus der Küche, Vesperteller, moderierte 6er Weinprobe
Preis pro Person:	35,- Euro

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Die Konditionen für unser umfangreiches Angebot für

### individuelle Weinproben für Gruppen

finden Sie in unserer WeinKult-Tour-Broschüre (die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden) und im Internet unter [felsengartenkellerei.de/weinkult-tour/](https://felsengartenkellerei.de/weinkult-tour/)

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Kulinarische Weinproben



An sechs Terminen im Jahr veranstalten wir eine kulinarische Weinprobe. In stillvoller Atmosphäre werden saisonale Menüs und korrespondierende Weine auf ganz besondere Weise präsentiert. Regionale Gaumenfreuden von renommierten Restaurants der Umgebung verbunden mit ausgezeichneten, hochwertigen Weinen der Felsengartenkellerei werden Ihnen einen unvergesslichen Abend beschern.

Termine 2022	
15. Juli	»Sommerwein und Grillgenuss« mit Küchenmeister Marcel Gemein
21. Oktober	»Füllhorn des bunten Herbstes« mit Hotel Otterbach, Bietigheim
11. November	»Gans verliebt in Wein« mit Küchenmeister Marcel Gemein
Ort:	Felsengartenkellerei in Hessigheim, 19 Uhr
Leistungen:	Sektempfang, 4 Gänge-Menü und korrespondierende Weine, ca. 4 Stunden
Preis pro Person:	89,- Euro

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Open Air-Weinprobe im Kellereihof



Genießen Sie erlesene Weine Open Air mit Blick auf die Weinberge der Felsengartenkellerei. Mit einem Begrüßungs-Secco begleiten wir Sie zu Ihrem Stehtisch. Beim Verkosten der Weine zusammen mit Sommelière Sophia Schäfer, in aufgelockerter Atmosphäre, erfahren Sie mehr über den Einfluss von Barrique auf Wein und auf welche »neuen« Rebsorten Sie sich freuen dürfen. Bei einer kleinen Exkursion in die Weinberge geben wir Ihnen einen Einblick in die Arbeit unserer Wengerter.

Termin und Ort:	30. Juli 2022 17 Uhr, Hinterer Kellereihof der Felsengartenkellerei in Hessigheim.
Leistungen:	Begrüßungs-Secco, 4 Weine und 1 Überraschungsprobe, Wasser, Tapas, kurzer geführter Spaziergang durch die Weinberge zwischendurch. Dauer zirka 2,5 Stunden.
Preis pro Person:	39,- Euro

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Königliche Weinproben im Fasskeller der »Alten Kelter« in Besigheim



Genießen Sie im eindrucksvollen Kellergewölbe des altherwürdigen Fasskellers der »Alten Kelter« in Besigheim Weine der Felsengartenkellerei und dazu gereichte Speisen. Präsentiert werden die kulinarischen Weinproben von der ehemaligen Württemberg Weinkönigin Tamara Elbl.

### Weinprobe im Herbst

Bunt wie Herbstblätter ist die Auswahl der Weine, die wir für Sie zusammengestellt haben. Dazu werden herbstlich-regionale Spezialitäten gereicht.

Termin und Ort:	14. Oktober 2022, 19 Uhr, Fasskeller »Alte Kelter« Besigheim
Leistungen:	Begrüßungs-Secco, 6 Weine, 3-Gänge-Menü; 3 Stunden
Preis pro Person:	69,- Euro (mind. 20 Personen)

### »Festtagsweine«

An dieser festlichen Weinprobe präsentieren wir Ihnen trockene und kräftige Premiumweine aus dem Holzfass. Es werden Ihnen Rotweine und Weißweine kredenzt. Korrespondierende Leckeren runden den Abend ab.

Termin und Ort:	9. Dezember 2022, 19 Uhr, Fasskeller »Alte Kelter« Besigheim
Leistungen:	Begrüßungs-Secco, 6 Weine, 3-Gänge-Menü; 3 Stunden
Preis pro Person:	69,- Euro (mind. 20 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: [Telefon 07143-8160-17](tel:07143-8160-17), [Telefax 07143-816029](tel:07143-816029), [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## AromaBAR SeccoBrunch



### AromaBAR

Wir öffnen für Sie die Türen der Aroma-Bar, um einen Abend voller Überraschungen zu erleben.

Ob ein Blind-Tasting, Rot-Weiß, Rebsorten- oder Jahrgangsvergleich auf Sie wartet, bleibt ein Geheimnis.

Sommelière Sophia Schäfer zeigt

Ihnen, dass Weintrinken eine Wissenschaft für sich ist und doch so einfach sein kann. Ein Abend voller spannender Genussmomente und Fachwissen zum Mitnehmen.

Die Termine für 2023 und nähere Informationen erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.



### Geccos Brunch

Heute starten Sie mit einem leckeren Glas Sekt, einem erfrischenden Glas Weißwein und einem guten Essen in den Tag. Besuchen Sie uns zum Brunch und genießen Sie Secco, Sekt und Wein zu ausgewählten Speisen einmal auf eine besondere Art und

Weise. Zwischen den verschiedenen Proben erwartet Sie eine herrliche Aussicht von unserer Terrasse über die Weinberge und das Neckartal.

Termine in der Felsengartenkellerei:	10. Juli und 11. Dezember 2022, 10.30 Uhr
Leistungen:	6er-Wein-, Sekt- und Secco-Probe mit köstlichen Speisen, Kaffee
Preis pro Person:	52,- Euro (mind. 20 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: [Telefon 07143-8160-17](tel:07143-8160-17), [Telefax 07143-816029](tel:07143-816029), [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## »Wein trifft...«



Unter diesem Motto präsentiert Marianne Schweiker vier »aufschlussreiche Weinreisen« und führt Sie zu manch kongenialen Kombinationen mit erlesenen Weinen aus den Felsengärten. Ob Pikantes, Süßes oder Fruchtiges, zusammen mit den passenden Weinen werden Ihnen Geschmackserlebnisse widerfahren, die wie Geheimnisse anmuten und deshalb unvergesslich sind. Gegenseitig heben sich die Weine und die korrespondierenden Köstlichkeiten auf eine ganz neue Stufe des Genusses.

Thema:	Wein trifft... <b>Frucht</b>
Termin	23. September 2022, 19.30 Uhr
Leistungen:	6 Weine, Früchte, Brot

Thema:	Wein trifft... <b>Vesper</b>
Termin	28. Oktober 2022, 19.30 Uhr
Leistungen:	6 Weine, rustikale Wurst- und Käsebeilagen, Brot

Thema:	Wein trifft... <b>Süßes</b>
Termin	25. November 2022, 19.30 Uhr
Leistungen:	6 Rotweine, Naschwerk, Brot

Ort/Dauer	Galerie Stadthalle »Alte Kelter« in Besigheim, ca. 3 Stunden
Preis/Person:	39,- Euro

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: [Telefon 07143-8160-17](tel:07143-8160-17), [Telefax 07143-816029](tel:07143-816029), [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Kulinarische Wein-Stadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft



Erleben Sie Besigheim – den schönsten Weinort Deutschlands – mit Genuss. Mit viel Humor streifen Sie mit unseren Weinführern durch die mittelalterlichen Gassen der Stauferstadt. Erfahren Sie etwas über die Untere und Obere Burg, und genießen Sie den Blick auf das Rathaus sowie die herrlichen

Fachwerkhäuser. Nach dem ersten Willkommensgetränk werden Sie zwischen all den Sehenswürdigkeiten in ausgewählte Gaststätten unseres Ortes entführt. Dort wartet in abwechselnder Folge ein 3-Gänge-Menü auf Sie, zu dem Weine der Felsengartenkellerei kredenzt werden. Zwischen den einzelnen Gängen spazieren Sie durch eine geschichtsträchtige aber sehr lebendige Stadt.

### Termine 2022

8. Juli; 12. August; 7. Oktober – Termine sind bereits ausgebucht  
Vor Anmeldung bis 4 Tage vorher erforderlich.

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Für Gruppen ab 15 Personen ist der Termin Donnerstag oder Freitag nach Absprache frei wählbar.

Start:	17 Uhr, ab Kelterplatz Besigheim, Verkaufsstelle der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Stadtführung, 3-Gänge-Menü, 1 Secco und 4 Weine, Wasser; 3,5 bis 4 Stunden
Preis pro Person:	65,- Euro (mind. 15 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Sekt und Wein in Besigheim



Begleiten Sie unsere Weinerlebnisführerin Heide Bezner zu einem abendlichen Spaziergang durch Besigheim. Am historischen Kelterplatz beginnend, gibt es zur Begrüßung ein Glas prickelnden Sekt, dazu wird ein köstlicher Champagnertrüffel gereicht. Danach geht es am romantischen Enzufer entlang

zur Badstube und anschließend durch die verwinkelten Gassen der mittelalterlichen Altstadt zum Pavillon. Von weitem hört man schon die alte Ölmühle rauschen. Bei einem kurzen Abstecher in die Enzhälde mit ihren steilen Terrassen erfahren Sie Wissenswertes über die Landschaft, den Weinbau und die harte Arbeit der Wengerter in den Steillagen. Die Führung endet im Steinhaus, dem ehemaligen Gefängnis der Stadt Besigheim. Unterwegs genießen Sie 2 ausgezeichnete Sekte und 3 Premiumweine der Felsengartenkellerei. Zu jedem Wein und Sekt werden hausgemachte Snacks gereicht. Genießen Sie Sekt und Wein in „Deutschlands schönstem Weinort“ mit seinem besonderen Altstadtflair!

### Termine 2022

Samstag, 8. Oktober  
Vor Anmeldung bis 4 Tage vorher erforderlich.  
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Start:	17.00 Uhr, ab Kelterplatz, Verkaufsstelle der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Weinerlebnisführung, 2 Sekte und 3 Weine mit hausgemachten Leckereien; 3,5 Stunden
Preis pro Person:	39,- Euro (mind. 10 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Heiteres zwischen Fachwerk, Wein und Stäffele



Erleben Sie Besigheim, den schönsten Weinort Deutschlands. Während eines Spaziergangs zwischen dem altgedienten Kelterplatz und der Oberen Burg lernen Sie dieses zauberhafte und mittelalterlich-romantische Städtchen in seiner Einmaligkeit kennen. Es ist geprägt von steilen Stäffele,

welche Sie heute des öfteren passieren werden. An den unterschiedlichsten Plätzen machen Sie Rast und genießen unsere guten Tropfen.

### Termine 2022

Freitag, 2. September  
Vor Anmeldung bis 4 Tage vorher erforderlich.

Start:	17 Uhr, ab Kelterplatz, Verkaufsstelle der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Stadtführung, 5er Weinprobe mit Snack, Weinprobiertglas; 3 Stunden
Preis pro Person:	32,- Euro (mind. 10 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

Zu allen Weinerlebnissen sind Voranmeldungen notwendig!

## Stadtrundgang durch Besigheim mit dem Vogt Essich oder dem Langjäger



Erleben Sie das einst badische Besigheim, Deutschlands schönsten Weinort, im Rahmen einer ganz besonderen Stadtführung und probieren Sie dabei den vorzüglichen Besigheimer Wein.

Unser Gästeführer führt Sie humorvoll und unterhaltsam durch die höchst spannende Geschichte dieses weithin bekannten, auf

einem schmalen Bergsporn zwischen Neckar und Enz wunderschön gelegenen Städtchens, in dessen historischer Altstadt die Zeit stehen geblieben zu sein scheint.

Sie haben die Wahl zwischen einem historischen Stadtrundgang, einer Führung durch Besigheims cleversten Raffzahn, dem legendären Vogt Essich, oder dem Besigheimer Landjäger, der Sie in der Altstadt mit auf Streife nimmt.

Wie auch immer Sie sich entscheiden, stets stehen interessante, erstaunliche und lustige Begebenheiten aus der langen Geschichte dieses besonderen Ortes im Vordergrund.

Die Stadtführungen können mit und ohne Weinverkostung, ganz nach Ihren Wünschen gebucht werden.

für Gruppen ab 10 Personen ist der Termin frei wählbar

Start:	Rathaus Besigheim
Leistungen:	Erlebnissführung; 1,5 Stunden
Preis pro Person:	10,- Euro (mind. 10 Personen)
Leistungen Aufpreis:	3er Weinprobe, Wasser, Saft, Snack
Aufpreis pro Person:	12,- Euro

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Weinspaziergang durch Bietigheim



Der vergnügliche Weinspaziergang beginnt im Hornmoldhaus, wo sich das Bietigheimer Weinregister befindet. Weiter geht es durch die wunderschöne Bietigheimer Altstadt, die auf engstem Raum beeindruckende Zeichen historischer Baukunst gepaart mit moderner Architektur und Kunst bietet. Auf knappem Stadtraum streben die

Gebäude in die Höhe, um sich mit Schnitzereien und Zierrat gegenseitig zu überbieten. Bei 5 Weinen hören Sie Einzigartiges und Kurioses aus Kellern, Gewölben, Kelter und Weinbau in der Bietigheimer Altstadt.

### Termine 2022

jeweils Samstag: 27. August, 24. September;  
für Gruppen ab 10 Personen ist der Termin frei wählbar.

Start:	15.00 Uhr, ab Hof des Hornmoldhauses in Bietigheim
Leistungen:	Stadtführung, 5er Weinprobe mit kleinem Imbiss, Weinprobierglas; 3 Stunden
Preis pro Person:	32,- Euro (mind. 10 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Weinerlebnis- & Genussführung in Gemmrigheim



Heute werden Sie zu einem Weinspaziergang durch die Gemmrigheimer Weinberge erwartet. Lernen Sie schöne Flecken Gemmrigheims kennen und erfahren Sie nicht nur weinbauliches, sondern auch manch anderes rund um den Wein und die Gemeinde Gemmrigheim. Im Rahmen dieser Führung kommen

Sie in den Genuss von Wein und kleinen kulinarischen Schmanckerln. Den gemütlichen Abschluss bildet ein gemeinsames Vesper in uriger Runde.

### Beschwingt durch den Herbst

Termin:	27. Oktober 2022, 18 Uhr; Treffpunkt: Vogelsang 1 in Gemmrigheim. Für Gruppen ab 10 Personen ist der Termin frei wählbar.
Leistungen:	5er-Weinprobe mit vielfältigen Weinen, Snacks und weiteren Köstlichkeiten, abschließendes Vesper. 4 Stunden
Preis pro Person:	45,- Euro (mind. 10 Personen)

### Beschwingt in den Frühling

Leistungen:	5er-Weinprobe mit vielfältigen Weinen, Snacks und weiteren Köstlichkeiten, abschließendes Vesper. 4 Stunden
Preis pro Person:	45,- Euro (mind. 10 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Exklusive SteillagenWeinprobe



Diese Weinprobe entführt Sie in die atemberaubende Landschaft unweit der Hessigheimer Felsengärten, welche zur schönsten Weinsicht Württembergs 2016 gewählt wurden.

Sie beginnen die Führung mit einer Wanderung durch die bekanntesten, terrassierten Steillagen der Felsengartenkellerei Besigheim

- der Lage Wurtemberg. Bei der etwa einstündigen Wanderung mit dem Weinerlebnisleiter Wilhelm Pfitzenmaier erhalten Sie einen Einblick in die Arbeiten der Winzer im Steillagenweinbau. Anschließend werden Sie in der Felsengartenkellerei zu einer Weinprobe erwartet. Als Höhepunkt verkosten Sie einen der exklusiven Weine der Edition „Württemberg Weinbergwerk“.

### Termine 2022

9. Juli;

Start:	11 Uhr, Hof der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Weinerlebnisleitung, 6er Steillagen-Weinprobe, Wengerterteller; 4 Stunden
Preis pro Person:	49,- Euro (mind. 10 Personen, max. 22 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Fels und Fackelschein



Mit der Fackel an der Hand geht es entlang des Enzufers in Richtung Weinberge. Nun steigen Sie wortwörtlich die Himmelsleiter empor und genießen einen atemberaubenden Blick auf das nächtliche Besigheim und die Umgebung. Gönnen Sie sich eine kurze Pause und lassen Sie das außergewöhnliche Ambiente im

Fackelschein auf sich wirken.

An verschiedenen Aussichtspunkten warten duftend samtige Weine und kleine Köstlichkeiten auf Sie. Zum Abschluss genießen Sie eine deftige, kulinarische Überraschung bei Lagerfeuerromantik. Als krönender Abschluss wartet eine entspannte Planwagenfahrt auf Sie.

Bitte achten Sie auf gutes Schuhwerk.

### Termine 2022

12. November – bereits ausgebucht, 10. Dezember; für Gruppen ab 15 Personen ist der Termin frei wählbar

Start:	18 Uhr, Besigheim, an der 49. Breitengrad-Stele am Enzweg
Leistungen:	geführte Weinberg-Fackelwanderung, 4er-Weinprobe, Glühwein, kleine Köstlichkeiten während der Wanderung, üppige Wengert-Stärkung; 4 Stunden
Preis pro Person:	55,- Euro (mind. 10 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Weinberggrundfahrten und »Singende Weinprobe« mit dem Oldtimerbus



Probieren Sie bei diesem Ausflug der besonderen Art unsere Weine inmitten wunderschöner Landschaft. Mit Geschichten und Anekdoten rund um den Wein gestaltet sich die Fahrt unterhaltsam. An herrlichen Aussichtspunkten werden Weine der Felsengartenkellerei verkostet.

für Gruppen bis 24 Personen ist der Termin frei wählbar

Start:	Kellereihof der Felsengartenkellerei, auf Anfrage auch von anderen Orten gegen Aufpreis möglich
Oldtimerbusmiete, (inklusive Fahrer, max. 24 Personen):	Montag bis Donnerstag: 349,- Euro; Freitag bis Sonntag: 399,- Euro; Abholung im Kreis Ludwigsburg: 419,- Euro Dauer 3 Stunden
Aufpreis:	Besprochene 4er Weinprobe und kleiner Snack, Wasser: Euro 19,- pro Person



Wer gerne heitere Lieder trällert, guten Wein trinkt und dabei noch die schöne Landschaft im Oldtimerbus genießen möchte, der ist bei dieser unterhaltsamen Ausfahrt genau richtig! Mit Gesang und guter Laune im Gepäck wird dies ein unvergessliches Erlebnis.

### Termine 2022

9. September;

Start:	17 Uhr, Kellereihof der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Fahrt mit dem Oldtimerbus, 1 Begrüßungs-Secco, 4 Weine, Wasser, Saft, ein kleines Vesper; 3 Stunden
Preis pro Person:	45,- Euro (mind. 15 Personen)

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter: Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, [weinprobe@felsengartenkellerei.de](mailto:weinprobe@felsengartenkellerei.de)

## Weinberggrundfahrten mit dem Planwagen



Auf dieser 2-stündigen Fahrt mit dem Planwagen genießen Sie die Aussicht auf Deutschlands schönsten Weinort Besigheim, Württembergs »Schönste Weinsichten« bei Walheim und lassen Ihren Blick von den berühmten Hessigheimer Felsengärten über das Neckartal schweifen.

Sie sitzen im gemütlich eingerichteten Planwagen und werden, begleitet von fachkundigen Wengertern, durch die eindrucksvolle Weinlandschaft des Enz- und Neckartals gefahren. Zur Begrüßung und Einstimmung wird ein prickelndes Glas Secco gereicht. Auf Wunsch bieten wir während der Fahrt eine Weinprobe mit Snack an.

### Termine 2022

17. Juli,  
für Gruppen ab 10 Personen ist der Termin frei wählbar.

Start:	13 Uhr, Kellereihof der Felsengartenkellerei
Leistungen:	Rundfahrt, 1 Glas Secco, 3er Weinprobe, Wasser, Brezel, Käsewürfel; 2 Stunden
Preis:	Erwachsene 35,- Euro pro Person; Kinder 17,- Euro pro Person

### Individuelle Buchung

Leistungen:	Weinerlebnisrundfahrt, 1 Glas Secco; 2 Stunden
Preis pro Wagen:	280,- Euro (maximal 22 Personen)
Leistungen mit Aufpreis:	3er Weinprobe, Wasser, Brezel, Käsewürfel; 2 Stunden
Aufpreis für Weinprobe und Snack »Standard«:	Erwachsene 12,- Euro pro Person; Kinder bis 12 Jahre 5,- Euro pro Person
Aufpreis für Weinprobe und Snack »Premium«: (mit Weinen der Edition Fels und Faszination)	Erwachsene 21,- Euro pro Person; Kinder bis 12 Jahre 5,- Euro pro Person

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter:	Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, weinprobe@felsengartenkellerei.de
--------------------------------	---

## Mit dem Segway durch das Felsengartenland



Ist es ein Schweben, ein Dahingleiten oder eine Art von Skifahren im Sommer? Segwayfahren ist verblüffend einfach. Auch völlig ungeübte Fahrer sind nach einer Fahr- und Technikeinweisung schnell mit der Bedienung des Fahrzeugs vertraut. Das Geniale an der computerbasierten High-Tech-Entwicklung ist, dass

sich das Segway permanent selbst im Gleichgewicht hält und sich ganz intuitiv und einfach bedienen lässt. Unsere Weinerlebnisführerin Tanja wird Sie durch die Weinberge begleiten und wird Ihnen viel Wissenswertes und Unterhaltsames erzählen. Voraussetzungen zur Teilnahme ist das Mindestalter von 16 Jahren und mindestens ein Mofa-Führerschein. Es besteht keine Helmpflicht. Eigene Helme können gerne mitgebracht werden. Zum Abschluss findet eine Weinprobe mit einem kleinen, herzhaften Vesper in der Felsengartenkellerei oder einem individuell ausgewählten Platz statt.

### Termine 2022

16. Juli; 10. September

Abfahrt:	ca. 14 Uhr, Dauer 3,5 Stunden
Leistungen:	Geführte Segway-Tour mit vorheriger ausführlicher Einführung, 1 Glas Secco, 3er Weinprobe und Vesper
Preis pro Person/Maschine:	99,- Euro

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter:	Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, weinprobe@felsengartenkellerei.de
--------------------------------	---

## Geführte Wanderungen durch die Weinberge



Lassen Sie sich die Welt des Weinbaus einmal von einer anderen Sicht zeigen. Nach einem Begrüßungs-Secco nehmen Sie unsere Weinguidees mit auf eine erlebnisreiche Tour quer durch Weinberge, über Felsen bis hin zu traumhaften Aussichtspunkten. Auf dem Rundwanderweg verkosten Sie an

unterschiedlichen Punkten köstliche Weine direkt in der Natur. Auf halber Strecke erwartet Sie ein kleines Wengertervesper, sodass Sie gestärkt die einzigartige Landschaft der Felsengärten erkunden können.

### Termine 2022

10. September;  
für Gruppen ab 10 Personen ist der Termin frei wählbar

Start:	16 Uhr, Hof der Felsengartenkellerei in Hessigheim bzw. ab der Vinothek Besigheim
Leistungen:	Secco-Empfang, 3er Weinprobe im Freien, Wengerters-Vesper, Flasche Wasser, Glashalter, Weinprobiertglas, geführte Wanderung; 3 Stunden
Preis pro Person:	39,- Euro (mind. 10 Personen) Bitte achten Sie auf wetterabgestimmte Kleidung und festes Schuhwerk. Leihweise bekommen Sie von uns einen Rucksack

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und Anmeldung unter:	Telefon 07143-8160-17, Telefax 07143-816029, weinprobe@felsengartenkellerei.de
--------------------------------	---

## Weinige Schifffahrt auf dem Neckar



Kommen Sie mit auf eine weinige Schifffahrt mit dem Neckarbummler!

Schippern Sie über den Neckar entlang unserer imposanten Steilagen und genießen Sie an Deck erlesene Weine der Weingärtner vom Stromberg & Zabergäu und der Felsengartenkellerei Besigheim.

Snacks können Sie auf dem Schiff erwerben oder Sie bringen sich mit, was Sie am liebsten zu einem guten Glas Wein verspernen möchten. So wird diese Schifffahrt zu Ihrem ganz besonderen Picknick.

Die Termine für 2023 und nähere Informationen erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

Buchungen und  
Anmeldung unter:

Telefon 07143-8160-28, Telefax 07143-816029,  
weinprobe@felsengartenkellerei.de



### Bewirtung im Kellereihof der Felsengartenkellerei in Hessigheim

Von Mitte März bis Anfang November

Freitags ab 16 Uhr, samstags und an Sonn- und Feiertagen von 11 bis 18 Uhr können Sie nicht nur die erlesenen Felsengartenweine genießen, sondern auch abwechslungsreiche Speisen und ein leckeres Eissortiment. Idyllisch gelegen mit herrlichem Blick auf die Weinberge, am Fuße des Kellereihausberges, in unmittelbarer Nähe zum Wanderparadies der Felsengärten, ist der Kellereihof der ideale Abschluss einer ausgiebigen Wanderung oder eines gemütlichen Spazierganges.

Bei günstiger Witterung ist auch während der Wintermonate geöffnet, denn ein mollig beheiztes Zelt steht bereit. Sabine und Helmut Langenecker freuen sich auf Ihren Besuch

## TERMINE 2022

### ■ Feste und Veranstaltungen

Geccos Weingarten auf dem Kellereihof  
Mittwochs von 3. August bis 7. September

Weinlaube Ludwigsburg 4. bis 20. August

3B-Genusswandertag 14. August

Heilbronner Weindorf 8. bis 18. September

Bewirtung auf dem Hof der Felsengartenkellerei 3. Oktober

### ■ Messen in Badischen Weinhäusern

Badisches Weinhaus Michael / Hamburg 21. bis 23. Oktober

Badisches Weinhaus Bödecker / Grevenbroich  
9. bis 11. September

Badisches Weinhaus Resch / Eching-Deutenhausen  
8. und 9. Oktober

Badisches Weinhaus Bödecker / Wunstorf  
17. und 18. September

Badisches Weinhaus Werner / Liederbach  
28. bis 30. Oktober

Badisches Weinhaus Berlin 17. und 18. September

### ■ Wein-Messen

Veranstaltungstermine waren bei Drucklegung noch nicht gesichert bekannt. Wir informieren Sie dazu auf unserer Internetseite.

### Termine für 2023

Die Termine für 2023 erfahren Sie rechtzeitig auf unserer Internetseite.

# BADISCHE WEINHÄUSER



## MÜNCHEN

### **Badischer Wein Monika Resch e. Kfr.**

Haimhausener Straße 5a · 85386 Eching/Deutenhausen  
Telefon 08133/92 99 0 · Telefax 08133/9 29 92  
badischerwein@t-online.de · badischerwein-online.de  
Öffnungszeiten: Do und Fr 14 bis 18 Uhr,  
1. und 3. Samstag im Monat 10 bis 13 Uhr



## BERLIN

### **Badisches Weinhaus Berlin**

Wilhelm-Kabus-Straße 70 · 10829 Berlin  
Telefon 030/78 70 24 06 · Telefax 030/78 70 24 08  
badisches-weinhaus@t-online.de · badisches-weinhaus-berlin.de  
Öffnungszeiten: Do und Fr 15 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 13 Uhr



## GREVENBROICH

### **Badisches Weinhaus Monika Bödecker**

Daimlerstraße 16 · 41516 Grevenbroich-Hemmerden  
Telefon 0 21 82/82 64-0 · Telefax 0 21 82/82 64-27  
post@badisches-weinhaus.de · badisches-weinhaus.de  
Abhol- und Verkaufszeiten: Do 15 bis 18 Uhr,  
Fr 10 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 13 Uhr



## FRANKFURT

### **Badisches Weinhaus Werner**

Höchster Straße 96 · 65835 Liederbach am Taunus  
Telefon 0 69/30 85 80 30 · Telefax 0 69/30 85 80 31  
info@weinhaus-werner.de · weinhaus-werner.de  
Öffnungszeiten (mit Ausschank): Do 9 bis 18 Uhr,  
Fr 9 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 13 Uhr



## HAMBURG

### **Badisches Weinhaus Michael; Michael Danner**

Grossmannstraße 70 · 20539 Hamburg  
Telefon 040/25 49 73 26 · Telefax 040/25 49 72 89  
info@badischesweinhaus.de · badischesweinhaus.de  
Abhol- und Verkaufszeiten: Do und Fr 9 bis 18 Uhr,  
Sa 10 bis 13 Uhr oder nach Vereinbarung



## WUNSTORF

### **Badisches Weinhaus C + M Bödecker**

Im Stadtfelde 41 · 31515 Wunstorf  
Telefon 0180/59 34 64 2 · Telefax 0800/5 93 46 42  
Abhol- und Verkaufszeiten: Do 15 bis 18 Uhr,  
Fr 10 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 13 Uhr



Absender und Rechnungsadresse

Name: \_\_\_\_\_ Kundennr.: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort:

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Lieferanschrift (falls abweichend)

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift: **X** \_\_\_\_\_

Bitte mit  
0,60 Euro  
freimachen

Felsengartenkellerei  
Besigheim eG  
Am Felsengarten 1  
74394 Hessigheim



### ...und so finden Sie zu uns

Sie erreichen die **Felsengartenkellerei** am schnellsten über die A 81.

Aus Richtung Stuttgart oder Heilbronn kommend verlassen Sie die A 81 an der Anschlussstelle Mundelsheim. Folgen Sie einfach dem in der Karte rot markierten Anfahrtsweg. Am Ortseingang Hessigheim, aus Richtung Besigheim kommend, sehen Sie linker Hand unsere Felsengartenkellerei.

Zur **Vinothek »Alten Kelter«** in Besigheim gelangen Sie, wenn Sie aus Richtung Hessigheim oder Ottmarsheim kommend der Beschilderung zur Besigheimer Altstadt folgen.

Zur **Vinothek Ilsfeld** gelangen Sie, wenn Sie von der A81-Ausfahrt Ilsfeld kommend abbiegen Richtung Ilsfeld. Dann links abbiegen ins Gewerbegebiet Süd und die nächste Möglichkeit wieder links in die Daimlerstraße. Nach ca. 100 Meter finden Sie uns auf der rechten Seite.

*Wir freuen uns auf Sie!*



**Bewirtung im Kellereihof der  
Felsengartenkellerei in Hessigheim**  
Von Mitte März bis Anfang November:  
Freitags ab 16 Uhr, samstags und an Sonn-  
und Feiertagen von 11 Uhr bis 18 Uhr