

ECO VIN



ÖKOLOGISCHES  
WEINGUT

Schäfer-  
Heinrich.  
Heinrich.  
Heinrich.

ÜBER 20 JAHRE ÖKOLOGISCHER WEINBAU

Gültig ab April 2011

## WEINGUT SCHÄFER-HEINRICH

Elke & Andreas Hieber

Letten 3 · 74074 Heilbronn · Tel. 071 31/16 24 54 · Fax 16 56 59  
weingut@schaefer-heinrich.de · www.schaefer-heinrich.de

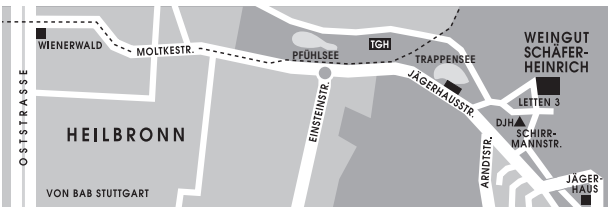
**Verkaufszeiten: Montag - Donnerstag ab 17.00 Uhr**  
**Freitags ab 13.00 Uhr und Samstags ab 9.00 Uhr**  
oder nach Vereinbarung



**So finden Sie uns.** Von Nürnberg (A6)/Würzburg (A7) kommend Abfahrt Weinsberg. In Heilbronn geradeaus Richtung A81/Stuttgart. Vor Esso-Tankstelle, direkt an Stadtbahngleisen links ab auf Moltkestraße.

Vom Walldorfer Kreuz (A6) kommend Abfahrt Heilbronn/Neckarsulm. In Heilbronn Straßenverlauf (B 27) Richtung Lauffen folgen vor Esso-Tankstelle, direkt an Stadtbahngleisen links ab auf Moltkestraße.

Von Stuttgart (A81) kommend Abfahrt Heilbronn Zentrum. In Heilbronn geradeaus nach Aral-Tankstelle direkt an Stadtbahngleisen rechts ab auf Moltkestraße.



Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir freuen uns, mehr als 20 Jahre Ökologischen Weinbau erlebt und mitgestaltet zu haben. Unseren anfänglichen Kritikern und Skeptikern zum Trotz hat sich der Ökologische Weinbau etabliert. Wir haben viel beobachtet, Erfahrungen gesammelt und dazu gelernt. So hilft uns heute ein gewisses Maß an Routine manch schwierige Situation etwas gelassener zu überstehen. 1986 haben wir nach unserer Ausbildung in Weinbau und Kellerwirtschaft im Alter von 22 Jahren den elterlichen Betrieb übernommen. Schon damals war uns der Umweltschutz und die Arbeit im Einklang mit der Natur wichtig. Die Erkenntnis, der Boden ist unser wichtigstes Element und höchstes Gut aber auch die Problematik bei chemischen Pflanzenschutz- und Düngemittel waren schon zu diesem Zeitpunkt wichtige Aspekte für unsere Arbeit. **1990 wurden wir Mitglied bei ECOVIN** (damals Bundesverband Ökologischer Weinbau). Seit diesem Zeitpunkt arbeiten wir nach kontrolliert, ökologischen Richtlinien.

Im Jahr 2003 wurde unser Betriebsgebäude erweitert – Kelterhalle, Flaschenlager, Verkaufs- und Proberaum neu gebaut. Das Keltergebäude wurde so konzipiert, dass bei der Traubenverarbeitung keine Pumpvorgänge notwendig sind und somit eine schonende Verarbeitung gewährleistet ist, die der Qualität im Glas zu Gute kommt. Auch für die traditionelle Maischegärung – von jeher Ausbaumethode bei unseren Rotweinen – wurde genügend Platz geschaffen.

2007 kam die Erweiterung der Betriebsfläche. Wir hatten die Möglichkeit, bereits seit Jahren ökologisch bewirtschaftete Rebflächen in Heilbronn, Weinsberg und Talheim zu übernehmen.

Die gesamte Familie ist im Betrieb „integriert“ und eine neue Generation steht bereit. Wir freuen uns, dass sie Spaß an der Arbeit im Ökologischen Weinbau und am Ausbau der Weine hat.

Herzliche Grüße  
Ihre Familie Hieber



# R I E S L I N G

QUALITÄTS-/PRÄDIKATSWEINE  
0,75 L-FL.

---

## 2010 Riesling trocken \*

1 0 1 2 Qualitätswein

Rz 8,8 S 7,0 A 11,5%

Feine Säure, gehaltvoll, lebendig und erfrischend trocken, abgerundet.  
Ein Traum-Riesling!

## 2009 Riesling Kabinett \*

0 9 5 4 Heilbronner Stiftsberg

GOLDENE PREISMÜNZE 2010

Rz 12,4 S 6,9 A 12,0%

Die feine Restsüße und die gut harmonisierende Säure bilden eine gelungene Einheit. Sein elegantes Bukett erinnert an einen Korb köstlich frischer Früchte.

## 2009/2010 Riesling Kabinett trocken \*

0 9 5 5 Heilbronner Stiftsberg

1 0 5 5 SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 3,8 S 6,8 A 12,5%

Ein wahrer Felsquell mit angenehmer, gut eingebundener Säure. Frische und Lebendigkeit sprüht uns entgegen. Schöner können wir uns ein Rieslingbukett nicht wünschen und genießen den zarten Duft von Citrus, Äpfeln und Quitten.

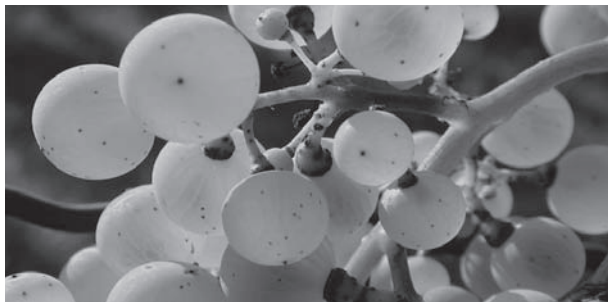
## 2009 Riesling Spätlese trocken\*\*

0 9 5 9 Heilbronner Stiftsberg

SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 3,4 S 6,0 A 13,0%

Gehaltvoll und lebendig. In diesem herrlich nach Pfirsich duftenden Tröpfchen steckt die ganze Kraft der Sonne. Die späte Lese Ende Oktober kommt diesem Wein besonders zu Gute. Das interessante Säurespiel und die ausgeprägten Rieslingaromen machen diesen Wein zu einem besonderen Genuss.



Rz = Restzucker g/l · S = Säure g/l · A = vorhandener Alkohol % vol.



# R I E S L I N G

QUALITÄTS-/PRÄDIKATSWEINE  
0,75 L-FL.

## 2009/2010 Riesling „N“ trocken \*\* (NATURGEWÄCHS)

0 9 5 7 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 5 7 SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 3,5 S 6,3 A12,5%

Duffig, elegant mit schönem Nachhalt  
Ein „klassischer“ Riesling in Spätlesequalität.

Beim **NATURGEWÄCHS** legen wir besonders großen Wert auf das Terroir und versuchen nicht in die Entwicklung der Weine einzugreifen. Nichts soll der Entwicklung des unverwechselbarem, nur diesem Weinberg, dieser Lage und diesem Winzer eigenständigen Terroir im Wege stehen. Behutsam lenkend, einen Weg aufzeigend, Zeit und Raum lassend, unterstützen wir den Wein in der Entwicklung seiner eigenen Persönlichkeit. So werden diese Weine z.B. ausschließlich mit den aus dem Weinberg mitgebrachten Hefen (also spontan) vergoren. Selbstverständlich ist auch jegliche Art von Schönungen untersagt.

## 2009 Riesling Auslese \*\*

0 9 5 2 Stettener Pulvermächer

Feinherb

SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 14 S 6,5 A13,0%

Eine Spezialität aus dem Remstal, der Heimat von Andreas Hieber, aus der bekannten Einzellage Stettener Pulvermächer. Auch dieser Weinberg wird von uns selbst bewirtschaftet. Hochreife, gelbe Trauben wurden in den letzten Oktobertagen mit mehr als 100° Oechsle gelesen. Dieser außergewöhnliche Riesling präsentiert sich im Gaumen kraftvoll, nachhaltig und elegant. Sein Duft erinnert an gelbe, reife Früchte.

## 2009 Riesling „lignum“ trocken \*\*

0 9 5 6 QbA

IM HOLZFASS GEREIFT

Rz 3,6 S 6,5 A13,0%

Keine Angst, Sie werden bei diesem Wein kein „Holz“ finden. Die Gärung und Reifung im Holzfass verleiht diesem Riesling einen kräftigen, nachhaltigen Körper mit „cremigem Charme“. Obwohl mit nahezu 100° Oechsle geerntet, hat dieser Riesling eine präsenste Säure, ist elegant und zeigt, welche Vielfalt in dieser Rebsorte steckt.

Ein hervorragender Essensbegleiter: beispielsweise passend zur Pasta, zu Ente und Gans, einem Schmorbraten oder auch zu einem Gemüsegratin.

**INFO:** Unsere Weinkarte wird nur einmal jährlich aufgelegt, deshalb wechselt bei vielen Weinen der Jahrgang. „2009/2010“ bedeutet, dass nach dem Verkauf vom Jahrgang 2009, der Jahrgang 2010 folgt.



## G R A U B U R G U N D E R

PRÄDIKATSWEINE  
0,75 L-FL.

---

### 2010 Grauburgunder ★

1 0 8 2 Kabinett trocken

Dieser Wein ist wie ein leuchtender, reifer Apfel mit unendlich vielen Aromen, erfrischend knackig und mit viel Frucht! Beißen Sie zu!

### 2007 Grauburgunder Auslese trocken ★★★

0 7 8 6 Erlenbacher Kayberg

BARRIQUE

SILBER INTERNATIONALER BIOWEINPREIS 2010

Rz 1,8 S 6,9 A13,5%

Für diesen Wein wurden die Trauben in einem zweiten Lesegang, 14 Tage nach der eigentlichen Burgunderlese geerntet und anschließend mehrere Tage auf der Maische mazeriert. Erst dann wurden die Trauben abgepresst und sofort zur Gärung in neue Barriquefässer gelegt, dort reifte der Wein bis zur Füllung im Herbst auf der Feinhefe.

## W E I S S W E I N E

QUALITÄTS-/PRÄDIKATSWEINE  
0,75 L-FL.

---

### 2010 Rivaner trocken ★

1 0 3 9 Heilbronner Stiftsberg QbA

Betörende Fruchtaromen! Weinlese: Sonnenschein, goldgelbe, reife Trauben lachen uns an, wir genießen köstlich aromatische Beeren, die wir in diesem Wein wiederfinden. Ein frisches, fruchtiges Tröpfchen mit bekömmlich milder Säure.

### 2009/2010 Pinot Meunier blanc de noirs trocken ★

0 9 8 7 Qualitätswein

1 0 8 7 SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 5,4 S 6,7 A12,5%

Weißwein aus schwarzen (blauen) Trauben.

Filigran, spritzig, elegant mit feinen Burgunderaromen präsentiert sich dieser weißgekelterte Tropfen. Die Trauben wurden nicht gepresst, nur der frei ablaufende Saft wurde verwendet. Nach einer kühlen, langsamen Gärung reift der „blanc de noirs“ bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

### 2009 LAURENTIUS ★★

0 9 3 4 Weißweincuvée Spätlese

Feinherb

GOLDENE PREISMÜNZE 2010

Rz 6,9 S 5,7 A13,0%

Die Trauben stammen von alten Reben, mit niedrigem Ertrag und ausschließlich gesunden Früchten. Die goldleuchtenden, reifen Beeren mit ihrer verführerischen Aromatik spiegeln sich in diesem erfrischend spritzigen Wein wieder.



# W E I S S W E I N E

QUALITÄTSWEINE

1,0 L-FL.

ZUZÜGL. PFAND

## 2009/2010 Kerner

0904 Heilbronner Staufenberg QbA

1004 SILBERNE PREISMÜNZE 2009

Rz 13,6 S 6,0 A12,5%

Ein fröhlicher Wein! Aromatisch, mild, mit einem zarten Bukett.

## 2010 Riesling trocken

1008 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 6,6 S 6,9 A11,5%

Kräftig, lebendig, erfrischend!

## 2009 Riesling

0943 Erlenbacher Kayberg QbA

Rz 15,2 S 6,9 A11,5%

Und wer es nicht ganz so trocken mag, hat mit diesem fein abgestimmten, fruchtigen Riesling viel Spaß.

# S E K T

0091 **Riesling Sekt trocken** 0,2 L

0090 **Riesling Sekt trocken** 0,75 L

Rz 20,3 S 6,8 A12,5%

Ein milder, prickelnder, herzhafter und erfrischender Sekt mit feiner Dosage.

0093 **Spätburgunder Rosé Sekt trocken** 0,75 L

Rz 19,8 S 5,0 A12,5%

Hochreife, gesunde Spätburgundertrauben die sofort als ganze Trauben gekeltert wurden verleihen ihm sein zartes wildlachsfarbenes Rosé. Ein ausdrucksvoller, spritziger Tropfen, der uns im Glas durch seine feinen Fruchtaromen zum Genießen verführt.

0092 **Crémant Württemberg Riesling brut** 0,75 L

2. PLATZ ECOWINNER 2010

Rz 12,2 S 7,5 A12,5%

36 Monate Hefelager

Feiner cremiger, zart moussierender Crémant, mit anregender Säure und ausgereiften Rieslingaromen

Beim Crémant werden noch strengere Qualitätsauflagen als beim Sekt zu Grunde gelegt. So dürfen z.B. aus 150Kg Trauben nur 100l Saft ablaufen. Wir verwenden nur Trauben aus alten Rebanlagen mit geringen Erträgen. Die Trauben werden nicht gepresst, nur der frei ablaufende Saft wird als Crémant ausgebaut. Die traditionelle Flaschengärung ist selbstverständlich.

0095 **Crémant Württemberg Pinot Rosé brut** 0,75 L

Rz 8,3 S 6,4 A12,5% - Menge begrenzt!

Ausschließlich Saftabzug von Pinot-(Burgunder)trauben.

Ein sehr kräftiger, nachhaltiger Crémant, der sich hervorragend zum Essen eignet.



## W E I S S H E R B S T / R O S É

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL. + **1,0 L-FL.**  
ZUZÜGL. PFAND

---

### 2010 FINESSE ★

1 0 1 8 **Rosé trocken** QbA

0,75 L-BORDEAUXFLASCHE

Bei diesem Wein ist der Name auch Programm: fein, elegant, harmonisch, trocken, nachhaltig, so präsentiert sich dieser finessenreiche Rosé. Passt hervorragend zu Fischgerichten, frischem Gemüse und knackigen Salaten.

### 2009/2010 Spätburgunder Weißherbst

0 9 1 6 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 1 6 1,0 L-FLASCHE

Rz 12,8 S 5,8 A 11,5%

Jugendlich, frisch und lebendig mit prickelnder Restsüße. Ein unkomplizierter, fröhlicher Wein für Gleichgesinnte.

### 2009/2010 Trollinger Rosé trocken

0 9 4 2 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 4 2 1,0 L-FLASCHE

Rz 3,2 S 4,0 A 12,0%

Ein trockener, rassiger Rosé mit feinen Fruchtaromen. Gut gekühlt, ein tolles Erlebnis im Sommer.

## T R O L L I N G E R

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL.

---

### 2009/2010 Trollinger ★

0 9 1 9 Heilbronner Wartberg QbA

1 0 1 9 2. PLATZ ECOWINNER 2010 | Kategorie leichte Rotweine

Rz 7,4 S 3,9 A 12,5%

Ein Trollinger, aus einer unserer besten Lagen, wie er sich schöner nicht präsentieren könnte. Saftig, frisch, anregend.

### 2009/2010 Trollinger trocken ★ (PREMIUM)

0 9 4 5 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 4 5 Rz 4,6 S 4,0 A 12,5%

„Unser Bester!“

Die Trauben stammten aus alten Rebanalgen mit niedrigen Erträgen. Sie wurden hochreif und gesund geerntet und anschließend 2 Wochen auf der Maische vergoren. Ein kräftiger, ausdrucks- und charakterstarker Trollinger, dessen Bukett an wilde Himbeere und zarten Pflaumenduft erinnert. Ein Wein, der Spaß macht!



R O T W E I N E

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL.

---

### 2010 Regent ★

1 0 2 7 Heilbronner Stiftsberg QbA

Ein kräftiger, dunkler, warmer und weicher Rotwein mit südländischem Flair.

### 2010 Lemberger mit Trollinger trocken ★

1 0 6 1 Heilbronner Stiftsberg QbA

Ein markantes, leckeres Tröpfchen. Der kraftvolle Lemberger vereint mit frischem „frechen“ Trollinger präsentiert sich sportlich-elegant.

### 2009 Dornfelder trocken ★

0 9 1 7 Heilbronner Staufenberg QbA

IM HOLZFASS GEREIFT

Unser Weinberg ist mit über 20 Jahre alten Reben bestückt. Deshalb ist dieser Dornfelder gekennzeichnet durch einen außergewöhnlich hohen Extraktgehalt. Er präsentiert sich warm, gehaltvoll mit harmonisch eingebundenen Tanninen.

### 2009 „BUNTER MERGEL“ ★★

0 9 2 5 Rotweincuvée trocken QbA

GOLDENE PREISMÜNZE 2010

Rz 4,4 S 4,9 A13,5%

Dieses Cuvée wurde aus hochreifen Trauben (Spätlesequalität), die mehr als zwei Wochen auf der Maische vergoren wurden gewonnen. Kräftig und ausgewogen, fruchtbetont, mit feinen, eleganten Strukturen so präsentiert es sich. Eine „Hommage“ an alle Liebhaber von Weinen aus dem Stahltank.

**Unser Weingut ist im Weinguide „Gault Millau“ mit einem „Trauben“ ausgezeichnet worden und hat in „Deutschlands Weine“ von Gerhard Eichelmann zwei Sterne erhalten.**





## B U R G U N D E R F A M I L I E

QUALITÄTS-/PRÄDIKATSWEINE  
0,75 L-FL.

---

### 2009 Spätburgunder trocken \*

0971 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 6,9 S 4,9 A13,0%

Ein fruchtiger Spätburgunder mit ausgeprägten Kirscharomen.

### 2009/2010 Samtrot Kabinett \*

0929 Heilbronner Stiftsberg

1029 Rz 16,0 S 5,0 A12,0%

Schon sein Name verrät was in ihm steckt. Samtig, füllig, gehaltvoll und rund offeriert sich diese Spielart des Burgunders.

### 2008/2009 Spätburgunder Spätlese trocken \*\*

0874 Heilbronner Stiftsberg

0974 Rz 4,6 S 4,8 A13,0%

Ein beeriger, gehaltvoller und warmer Spätburgunder, der zeigt welche große Vielfalt und welche elegante Spiel diese Rebsorte zu repräsentieren vermag.

### 2008 Clevner „N“ \*\* trocken (NATURGEWÄCHS)

0809 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 6,0 S 5,5 A14,0% - Menge begrenzt!

Dieser Burgunder erinnert an dunkle, reife Früchte. Er zeigt erdige Tabak und Kräuternoten. Ein klassischer Burgunder: feingliedrig und elegant. Beim **NATURGEWÄCHS** legen wir besonders großen Wert auf das Terroir und versuchen nicht in die Entwicklung der Weine einzugreifen. Nichts soll der Entwicklung des unverwechselbarem, nur diesem Weinberg, dieser Lage und diesem Winzer eigenständigen Terroir im Wege stehen. Behutsam lenkend, einen Weg aufzeigend, Zeit und Raum lassend, unterstützen wir den Wein in der Entwicklung seiner eigenen Persönlichkeit. So werden diese Weine z.B. ausschließlich mit den aus dem Weinberg mitgebrachten Hefen (also spontan) vergoren. Selbstverständlich ist auch jegliche Art von Schönungen untersagt.

### 2008 Spätburgunder trocken \*\*

0870 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 2,8 S 4,5 A13,5%

Feurig, elegant, vielschichtig.

In diesem Wein erleben wir die Natur: würzige Gräser, wilde Brombeeren und Heidelbeeren.

**BARRIQUE**





## B U R G U N D E R F A M I L I E

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL.

### 2007 Clevner trocken \*\*\*

0732 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 7,0 S 6,0 A13,5%

**BARRIQUE**

Unser bester Rotwein im Weinguide „Gault Millau“ 2011

Ein Burgunder ganz besonderen Charakters, hitzig-temperamentvoll, so dass er nicht ahnen lässt, aus deutschen Landen zu stammen. Verschiedene Kräuter, den Duft von Zedern und etwas rauchige Noten finden sich im Glase wieder. Ebenfalls geprägt ist dieser klassische Burgunder durch eine 3-wöchige Maischegärung, die ihm ein großes Lagerpotential verleiht. Seine Lebendigkeit zeigt er auf besondere Weise, wenn der Wein dekantiert oder die Flasche tags zuvor geöffnet wird. In einem großen Burgunderglas präsentiert er sich als idealer Essensbegleiter.

### 2008 Spätburgunder trocken \*\*\*

0879 Heilbronner Stiftsberg QbA

**BARRIQUE**

Ein wuchtiger, volumiöser Spätburgunder mit 100° Oechsle und einem Ertrag von 30l/ar geerntet.

Die Sorte Spätburgunder besitzt die Grundlage für kräftige, gut strukturierte und elegante Weine mit sehr großem Aromenpotential, die eine unglaubliche Vielfalt an Weinen hervorbringt. Voraussetzung sind natürlich entsprechend gute Lagen, reduzierte Erträge, kleinbeerige, vollreife, gesunde Trauben und eine lange Maischegärung. Die Grundlagen für diese hervorragenden Burgunder haben wir bereits bei der Pflanzung der Rebanlage gelegt. So wurden 50% mehr Rebstöcke als üblich gepflanzt, und eine spezielle Erziehungsart entwickelt. Wir haben einen Qualitätsklon aus dem Burgund ausgesucht und die Reben direkt von dort bezogen. Um im Herbst kleine, lockere Trauben zu bekommen (die weniger fäulnis anfällig sind), werden im Sommer die grünen Trauben ausgedünnt, und die Verbleibenden halbiert. Die gesamte Traubenzone wird entblättert. Das Resultat sind hochreife, gesunde und sehr aromatische Spätburgunder, die wir an den letzten Lesetagen ernten. Die Burgunder werden dann mehr als drei Wochen auf der Maische vergoren und reifen mindestens 18 Monate in Barriquefässern.





# L E M B E R G E R

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL.

---

## 2008/2009 Lemberger trocken ★

0 8 2 4 Heilbronner Stiftsberg QbA

0 9 2 4 IM HOLZFASS GEREIFT

Rz 5,0 S 4,9 A13,0%

Die Reifung im Holzfass ergänzt diesen kräftigen, intensiven und markanten Rotwein. Für Gaumenfreunde besonders passend zu einem feinen Hirschmedaillon oder deftigen Rinderschmorbraten.

## 2009 Lemberger Spätlese trocken ★★

0 9 6 4 Heilbronner Stiftsberg

Rz 5,9 S 4,5 A13,0%

Ein warmer, kraftvoller Rotwein – fruchtig, nachhaltig, wenig. Uns begeistert sein feiner Duft, an dunkle Süß- und kleine Brennkirschen erinnernd.

## 2008 Lemberger „N“ trocken ★★ (NATURGEWÄCHS)

0 8 6 8 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 2,0 S 5,0 A12,5%

Ein feingliedriger, nachhaltiger und eleganter Lemberger.

Beim Naturgewächs legen wir besonders großen Wert auf das Terroir und versuchen nicht in die Entwicklung der Weine einzugreifen. Nichts soll der Entwicklung des unverwechselbarem, nur diesem Weinberg, dieser Lage und diesem Winzer eigenständigen Terroir im Wege stehen. Behutsam lenkend, einen Weg aufzeigend, Zeit und Raum lassend, unterstützen wir den Wein in der Entwicklung seiner eigenen Persönlichkeit. So werden diese Weine z.B. ausschließlich mit den aus dem Weinberg mitgebrachten Hefen (also spontan) vergoren. Bei den Rotweinen kann die Gärung auf der Maische über drei Wochen dauern.

Selbstverständlich ist auch jegliche Art von Schönungen untersagt.

## 2009 Lemberger trocken ★★

0 9 6 2 Heilbronner Stiftsberg QbA

**BARRIQUE**

Dieser kräftige, wuchtige Lemberger reifte nach einer 2 wöchigen Maischegärung ausschließlich in gebrauchten Barriquefässern aus Zweit- und Drittbelegung. Er zeigt die typischen Lembergeraromen wie Brombeere, Pfeffer, Heu und etwas Tabak. Er präsentiert sich aufgeschlossen und zugänglich mit eigenständigem, festem Charakter. Ein Genuss zu allen kräftigen Fleischgerichten bzw. Wild.

## 2007 Lemberger trocken ★★★

0 7 6 5 Heilbronner Stiftsberg QbA

1. PLATZ ECOWINNER 2010

Beste Deutscher Rotwein in der Kategorie Barrique

**BARRIQUE**

Rz 5,8 S 5,2 A 13,5%

Dieser Lemberger hat einen feinen Duft, ist beerig, an dunkle Früchte erinnernd, mit dezenten Vanille- und Röstaromen.

Er betört durch seine konzentrierte Frucht, kräftige Tannine und verspricht großes Lagerpotential. Ein idealer Essensbegleiter. Wie bei allen Drei\*\*\*-Sterne Weinen werden die Erträge auf 8-10 halbe Trauben/Stock reduziert.



## C A B E R N E T + M E R L O T

QUALITÄTSWEINE  
0,75 L-FL.

### 2007 Cabernet Mito trocken \*\*

0728 Qualitätswein

BARRIQUE

SILBERNE PREISMÜNZE 2010

Rz 5,0 S 5,4 A14,0%

**Weinsberger Züchtung: eine Kreuzung aus Lemberger und Cabernet Sauvignon.** Ein Wein von internationalem Stil: mit typischen Cabernetaromen, hervorragender Phenolstruktur, kräftig mit ausgeprägtem südländischen Flair.

### 2009 Merlot trocken \*\*\*

0920 Qualitätswein

BARRIQUE

*Lieferbar ab Oktober 2011*

Ein kraftvoller Merlot der Oberklasse mit vielgliedriger Struktur, beerig: er erinnert an dunkle Früchte wie Brombeere und Heidelbeere, umhüllt von einem Hauch Tabak.

Für unsere Drei\*\*\*-Sterne Weine haben wir eine Erziehungsform entwickelt, bei der wir die Bodenwärme besser ausnutzen und durch eine höhere Laubwand mehr Sonnenstrahlen einfangen können. die letztlich den Trauben zu gute kommen.

### 2008 Cabernet Cubin trocken \*\*\*

0826 Qualitätswein

BARRIQUE

Ebenfalls eine Kreuzung aus Lemberger x Cabernet Sauvignon, jedoch mit viel Cabernetblut. Schon die Reben im Weinberg zeigen die typischen Merkmale des Cabernet. Nur beste Lagen sind für den Anbau geeignet. Er reift sehr spät und wird als letztes geerntet. 3 Wochen wurde dieser Cabernet auf der Maische vergoren und durfte anschließend mit der Feinhefe 24 Monate im Barrique reifen. Er präsentiert sich in vollem Glanz: elegant, kraftvoll, lebendig und ausdrucksvoll!

JUBILÄUMSCUVÉE - 20 JAHRE ÖKOLOGISCHER WEINBAU!

### 2008 Cuvée CM \*\*\*

0810 Rotwein trocken

BARRIQUE

Rz 2,3 S 5,2 A14,0%

Zu diesem Anlass haben wir einen Wein ganz besonderer Qualität kreiert. Ein klassisches Rotweincuvée aus Cabernet und Merlot. Es präsentiert sich würzig, etwas pfeffrig und hat eine sehr feine Nase, die an dunkle, reife Früchte erinnert. Ein eleganter Tropfen.

0810M Jubiläumscuvée in der 1,5l-Magnumflasche





# R O T W E I N E

QUALITÄTSWEINE  
1,0 L-FL.  
ZUZÜGL. PFAND

---

## 2010 Schwarzriesling

1 0 5 1 Heilbronner Staufenberg QbA

Rz 10,8 S 4,2 A12,5%

Kräftiger, würziger Wein, mit fein abgestimmter Restsüße.

## 2010 Trollinger

1 0 4 7 Heilbronner Stiftsberg QbA

Rz 11,6 S 4,1 A12,0%

Mit dezenter Restsüße, saftig, lebendig, unkompliziert.

## 2009/2010 Trollinger trocken

0 9 4 8 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 4 8 Rz 4,2 S 4,3 A 12,5%

Klassisch trocken, erfrischend, anregend und bekömmlich.

## 2009/2010 Trollinger mit Lemberger

0 9 4 9 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 4 9 Rz 15,0 S 4,5 A12,5%

Der kräftige, gerbstoffbetonte Lemberger gepaart mit dem leichten, anregenden Trollinger ergibt ein ausgeglichenes, ausdrucksvolles Cuvée.

## 2009/2010 Lemberger trocken

0 9 6 3 Heilbronner Stiftsberg QbA

1 0 6 3 Rz 6,4 S 4,6 A13,0%

Kraftvoll, markant, mit harmonisch eingebundenem Gerbstoff.



# T R A U B E N S A F T

0,7 L-FLASCHE  
ZUZÜGL. PFAND

Ein Traum für kleine  
und große Genießer

EURO  
INCL.  
19% MWST.

---

## 2009 Weißer Traubensaft - Menge begrenzt!

0 9 0 1 Heilbronner Staufenberg

## 2010 Trollinger Traubensaft

1 0 0 2 Heilbronner Staufenberg

# D E S T I L L A T E

0,5 L-FLASCHE  
INCL. GLAS

---

6 0 0 **Destillat aus Apfel & Birne** 40% vol  
Ein Destillat aus voll ausgereiften Früchten.



4 0 0 **Zwetschgenbrand** 40% vol  
Feiner Brand aus Hauszwetschgen.

2 0 0 **Kräuterbrand** 40% vol  
Ideal für ein Gläschen nach dem Essen.

7 0 0 **Kirschenbrand** 40% vol  
Ein Edelbrand von ausgesuchten Kirschsorten.

5 0 0 **Mirabellenbrand** 40% vol  
Mit einer bezaubernden Frucht.



3 0 0 **Birnenbrand aus Williamsbirnen** 40% vol  
Eine Birne mit hervorragend feinem Aroma!



8 0 0 **Alter Weinbrand** **IM HOLZFASS GEREIFT**  
40% vol · Elegant, mit feinen Nußaromen.

1 0 0 **Tresterbrand aus** **IM HOLZFASS GEREIFT**



**Grauburgundertrauben** 40% vol  
Schonend destilliert, markant ausgeprägte Aromen. Im Eichenfaß gelagert!

## L I E F E R U N G U N D Z A H L U N G

Unser Angebot ist freibleibend. Die Lieferung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Literflaschen, Saffflaschen, Holz- und Kunststoffkisten überlassen wir nur leihweise. Flaschenpfand € 0,05, Holzkisten € 0,50, 12er-Kunststoffkisten € 1,50, 6er-Kunststoffkisten € 2,70. Verpackungsmaterial wird zum Selbstkostenpreis berechnet. Beanstandungen können nur 7 Tage nach Erhalt der Waren anerkannt werden. Wir bitten, nach Erhalt der Waren, netto ohne Abzug innerhalb 10 Tagen zu zahlen. Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren vor (Eigentumsvorbehalt). Gegenüber Kaufleuten behalten wir uns das Recht auf verlängerten und erweiterten Eigentumsvorbehalt an den gelieferten Waren vor. Sollte eine Sorte vergriffen oder mit den angegebenen Auszeichnungen nicht mehr lieferbar sein, so erlauben wir uns, gleichwertigen Ersatz zu liefern. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Heilbronn.



Schö  
heit



DE-ÖKO-003

ÜBER 20 JAHRE ÖKOLOGISCHER WEINBAU