

# 15. BodenseeWeinmesse 2011



Liebe Weinfreunde,

alle Jahre wieder, dieses Jahr aber das erste Mal im Dorniermuseum Friedrichshafen, findet die Bodensee-Weinmesse statt, zu der wir Sie recht herzlich begrüßen.

An mehr als 20 Einzel und Gemeinschaftsständen stehen Ihnen die Winzer vom See persönlich für alle Fragen rund um den Wein zur Verfügung. Im Mittelpunkt steht der junge Jahrgang 2010. Aber auch Spezialitäten aus den Vorjahren können verkostet werden. Wir freuen uns ganz besonders, dass dieses Jahr wieder die Kollegen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland mit von der Partie sind. Zu den Weinen empfiehlt sich die Gastronomie Thomas Zehrer mit einem preiswerten kulinarischen Angebot.

Veranstalter der Bodensee-Weinmesse ist unser Verein „BodenseeWein e.V.“ Ihm gehören fast alle deutschen Weinerzeuger vom Bodensee an.

Wie bereits im letzten Jahr bieten wir Ihnen als Begleitprogramm zur Messe ein Sensorik-Seminar an. Hier können Sie unter fachmännischer Anleitung die Grundlagen professionellen Weingenießens erleben und erlernen.

Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen Sonntagnachmittag in schönem Ambiente bei tollen Weinen, und bedanken uns für Ihren Besuch

Dr. Jürgen Dietrich

*1. Vorsitzender  
BodenseeWein e.V.*

Christina Schellinger

*Bodensee-Weinprinzessin  
Schirmherrin*

## Weingut Saxer

TISCH 1

**Inhaber:** Madeleine Saxer  
**Kellermeister:** Fredi Saxer  
Stammheimerstr. 9  
CH-8537 Nussbaumen/TG  
Telefon +41 (0) 52 745 23 51  
Telefax +41 (0) 52 745 27 34  
info@saxer-weine.ch  
www.saxer-weine.ch

**Verkauf:** Mo - Fr 9.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 18.00 Uhr  
Sa 10.00 – 16.00 Uhr

**Weinproben:** Individuelle Degustationen und Apéros von unserem Kellermeister werden auch bei Ihnen zu Hause durchgeführt (ab sechs Personen).

Beide Geschwister sind bereits seit einigen Jahren mit viel Herzblut und Engagement mit dabei. So unterschiedliche Charaktere und Interessen auch beide haben, so gut ergänzen sie sich wieder. Fredi Saxer widmet sich vor allem der Rebpflege und der Weinbereitung. Madeleine Saxer betreut die Sparte Verkauf/Administration und gibt als Quereinsteigerin auch wertvolle Impulse in der Weinbereitung.

Unsere Philosophie und klare Vision beruht darauf – von der Rebpflege bis zum Verkauf –, altbewährte Grundsätze mit zeitgemäßen Erkenntnissen und Technologien zu verbinden. Aber nicht um jeden Preis, was den technologischen Fortschritt anbelangt, der auch vielmals eine Reduzierung des Naturprodukts nach sich zieht.

Im Rebberg kommt man an viel und sorgfältiger Handarbeit und Pflege nicht vorbei. Strikte Mengenbeschränkung und Ausdünnung ist Pflicht. Der Pinot Noir dankt es uns mit seiner intensiven Frucht.

Bei uns werden keine technischen Verfahren wie Umkehrosiose und Vakuumdestillation angewandt, um den Wein zu konzentrieren. Es werden keine künstlichen Eingriffe vorgenommen, die die Balance im Wein irreversibel verändern.

Das ist heute nicht mehr selbstverständlich. Vor allem im Hinblick auf das bilaterale Abkommen zwischen der EU und den USA, das akzeptiert, dass Produktionsmethoden aus der Neuen Welt ohne Deklarationspflicht auf dem alten Kontinent zugelassen werden.

Gerade die Holzproblematik mehr Holz – weniger Holz ist immer ein Diskussionspunkt. Da stellen wir uns ganz klar auf den Standpunkt „Wir wollen keine überholzten Weine produzieren“. Wir suchen die Tiefe im Wein. Frucht, Säure und Tannin sollen sich ergänzen.

**Unser Fazit lautet: Weniger ist manchmal mehr**

## Weingut Saxer

2010	Nussbaumen Müller-Thurgau . . . . .	SFR 14,40
2010	Kartause Ittingen . . . . .	SFR 15,00
2010	Fred Grüner Veltliner . . . . .	50cl. SFR 13,40 75cl. SFR 20,80
2010	Oeil-de-Perdrix. . . . .	SFR 14,90
2009	Nussbaumen Pinot Noir. . . . .	SFR 14,90
2009	Kartause Ittingen . . . . .	SFR 16,00
2009	Nussbaumen Exclusive. . . . .	SFR 17,90
2009	Nussbaumen Barrique . . . . .	SFR 23,50
2009	Selection alte Rebe . . . . .	SFR 30,00
2008	Selection Barrique . . . . .	SFR 35,00
2009	Cuvée vin rouge . . . . .	SFR 15,90

## Schaffhauser Blauburgunderland

TISCH 2

**Vorstand:** Beat Hedinger  
 Branchenverband «Schaffhauser Wein»  
 Herrenacker 15  
 8200 Schaffhausen  
 Tel. +41 (0) 52 620 40 82  
 Fax +41 (0) 52 620 40 83  
 info@blauburgunderland.sh

			CHF	€
<b>Weinbaugenossenschaft Löhningen</b>				
2009	Riesling - Silvaner Löhninger AOC, Löhningen	75 cl	10,60	8,50
<b>Rötiberg Kellerei Wilchingen</b>				
2010	Pinot Blanc Wilchingen AOC, Wilchingen	75 cl	17,50	14,00
<b>Aagne vom Schopf, Fam. Gysel Hallau</b>				
2010	Sauvignon Blanc, Schaffhausen AOC, Hallau	75 cl	19,00	15,20
<b>GVS Schachenmann AG</b>				
2009	Chardonnay Barrique Steiner AOC, Stein a. Rhein	75 cl	19,80	15,80
<b>GVS Schachenmann AG</b>				
2009	Blauburgunder Gächlinger Goldsiegel AOC, Gächlingen	75 cl	18,70	15,00
<b>VOLG Weinkellereien AG</b>				
2009	Pinot Noir Hallauer Chileweg AOC, Hallau	75 cl	16,50	13,20
<b>Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG</b>				
2009	Pinot Noir Hallauer Spätlese AOC, Reserve du Patron, Hallau	75 cl	15,90	12,70
<b>Hedinger Sunneberg Kellerei</b>				
2009	Blauburgunder Hedinger Tradition (AOC) Wilchingen	75 cl	22,00	17,60
<b>Gasthaus Et Weingut Bad Osterfingen</b>				
2008	Blauburgunder „Badrebe Abt ", Osterfingen	75 cl	24,50	19,60
<b>WeinStamm, Thomas + Mariann Stamm</b>				
2008	Pinot Merlot, Thayngen	75 cl	21,00	16,80
<b>Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG</b>				
2008	Selection Pierre, Cuvée Excellence, Hallau AOC	75 cl	34,00	27,20
<b>GVS Schachenmann AG</b>				
2008	Octavia Schaffhauser AOC Cuvée, Schaffhausen	75 cl	32,50	26,00

## Weingut Engelhof

TISCH 3

**Anschrift:** Wein- und Sektgut Engelhof  
 G. Netzhammer, Oenologe  
 79801 Hohentengen  
 Tel. +49 (0) 97742-7497  
 Fax. +49 (0) 97742-7960  
 Internet: www.engelhof.de

**Ansprechpartner:** Andrea Netzhammer  
 Georg K. Netzhammer, Dipl.Oenologe(HTL)

**Rebfläche:** 26 Hektar

**Weinbergslagen:** Hohentenger Oelberg 20 ha  
 Erzinger Kapellenberg 6 ha

**Sortenspiegel:** Gutedel 4,5 ha, Müller-Thurgau 6 ha,  
 Spätburgunder 10 ha,  
 Grauer Burgunder 1,5 ha,  
 Weißer Burgunder 2,5 ha,  
 Traminer 1,5 ha

**Weinausbau:** Alle Weine und Sekte werden auf dem Engelhof vinifiziert. Man hat sich spezialisiert auf säuremilde, spritzige Weine, die durch biologischen Säureabbau äußerst bekömmlich sind.

**Erwähnenswertes:** Der Engelhof ist das westliche Weingut des Bereichs Bodensee. Gelegen in der landschaftlich völlig unberührten Ecke zwischen Schaffhausen und Waldshut. Die direkte Lage am Rhein sorgen für ein ausgeglichenes Mikroklima am reinen Südhang. Das 1628 erbaute Haus und heutige Weingut ist im Zentrum der Reben gelegen.

2010er	Weißburgunder, QbA trocken . . . . .	6,90 €
2010er	Chardonnay Selection, QbA trocken. . . . .	8,40 €
2009er	Riesling, QbA trocken. . . . .	10,50 €
2009er	Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken. . . . .	8,40 €
2007er	Laura Assemblage im Barrique gereift, QbA trocken . . . . .	12,00 €
2007er	Spätburgunder Rotwein, im Barrique gereift, QbA, trocken . . . . .	12,00 €

## Weingut Lorenz und Corina Keller

TISCH 4

**Inhaber:** Lorenz Keller  
Steinbuck 36  
79771 Klettgau Erzingen  
Tel: +49 (0) 7742-858664  
Fax: + 49 (0) 7742-858670  
info@weingut-lck.de  
www.weingut-lck.de

**Verkauf:** Donnerstags von 17.00-20.00 Uhr  
Samstags von 10.00-15.00 Uhr  
oder nach Vereinbarung

**Weinproben:** Sie degustieren bei uns die köstliche Symbiose aus Wein und Schokolade nach Vereinbarung

**Teilnehmerzahl:** ab 15 Personen

**Rebfläche:** 5,5 ha

**Beste und einzige Lage:** Erzinger Kapellenberg

**Boden:** lehmige und tonhaltige Kalkböden des Juraausläufers

**Anfahrt:** An der B34, egal ob von Schaffhausen herkommend oder von Waldshut, biegen Sie beim Gasthaus Hirschen in den Steinbuck ab, dort finden Sie uns auf der rechten Seite, Höhe kath. Kirche.

**Unser Weingut:** Befindet sich im kleinen Weindorf Erzingen im schönen Klettgautal, direkt an der Schweizer Grenze, wo Burgunder egal ob weiss oder rot, die lehmigen Kalkböden lieben. Der Weinausbau beginnt bei uns im Weinberg, wo wir durch qualitätsorientierte Bewirtschaftung und einen hohen Anteil an Handarbeit versuchen, einen bestmöglichen Grundbaustein für die spätere Vinifikation zu legen. Unsere hellen Weine werden sortentypisch fruchtig und frisch ausgebaut, schwer und gehaltvoll, nach traditioneller Maischegärung unsere Rotweine.

### Sehenswürdigkeiten/ Besonderheiten:

Bei unserer Meisterkombination im Konditoren- und Weinküferhandwerk stellen wir Ihnen die traumhafte Kombination aus Wein und Schokolade, die Weinconfiserie vor. Zu unseren Weinen präsentieren wir Ihnen in unserem imposanten Gewölbekeller passende Trüffel- und Schokoladenkreationen.

## Weingut Lorenz und Corina Keller

- |      |   |
|------|---|
| 2010 | Erzinger Grauburgunder trocken  |
| 2010 | Erzinger Müller-Thurgau trocken   |
| 2010 | Erzinger Weißburgunder trocken  |
| 2009 | Spätburgunder im Holzfass gereift   |
| 2009 | Ungewohnt Rot, Erzinger Cuvée trocken Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis, Dornfelder und Pinot |
| 2008 | Erzinger Spätburgunder Barriqueausbau trocken   |

## Weingut Susanne und Berthold Clauß

TISCH 5

**Inhaber:** Susanne und Bertold Clauß  
**Kellermeister:** Bertold Clauß  
Obere Dorfstaße 39  
D-79807 Lottstetten-Nack  
Tel. +49 (0) 7745-5492  
Fax +49 (0) 7745-927951  
info@nackerwein.de  
www.nackerwein.de

**Verkauf:** Mo – Fr 9.30 –12.00 und 13.30 bis 18.00 Uhr, Mittwoch geschlossen,  
Sa 9.00 bis 13.00 Uhr

**Weinproben:** Nach Vereinbarung.

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Jahresproduktion:** 130.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Nack, Rechenberg, Erzingen

**Boden:** in Nack sandiger Lehm, im Klettgau schwerer Lehm

**Durchschnittsertrag:** 70 hl/ha

**Anfahrt:** Nack liegt zwischen Schaffhausen und Zürich – direkt an der schweizerischen Grenze. Am Ortseingang folgen Sie einfach der Beschilderung zu unserem Weingut direkt am Nacker Rebberg.

In Nack in Südbaden, fast schon in der Schweiz, stellt das aufstrebende Familienweingut Clauß in reiner Handarbeit charaktervolle und authentische Weine her. Auf insgesamt 16 Hektar wird hier überwiegend Spätburgunder angebaut, hinzu kommen Grau-, Weiß- und Frühburgunder, Sauvignon Blanc und der oft verkannte Müller-Thurgau. Die zwei idealen Lagen mit unterschiedlichen Lehmböden am nördlichen Ufer des Hochrheins profitieren von den klimatisch günstigen Bedingungen des nahegelegenen Rheinfalls in Schaffhausen. Das 2003 gegründete Weingut liegt direkt an den Wanderbergen. Innerhalb weniger Jahre haben Berthold Clauß – echter Schwabe und leidenschaftlicher Weinmacher – und seine Frau Susanne es mit viel Bauchgefühl aufgebaut und über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

**Sehenswürdigkeiten/Besonderheiten:** Der Rheinfall in Schaffhausen sowie die Großstadt Zürich sind in nur 20 Minuten per Auto erreichbar.

## Weingut Susanne und Berthold Clauß

2010	Belemnit Cuvée Susan .....	€7,30 €
2010	Belemnit Grauburgunder trocken.....	€7,90 €
2010	Nacker Spätburgunder Rosè trocken .....	€7,30 €
2008	Belemnit Frühburgunder trocken .....	€15,00 €
2008	„Urbanus“ Pinot Noir trocken .....	€4,50 €
	unter den 12 besten bei Artvinum Stuttgart	

**Gemeinschaftsstand der Weingüter**  
**Armin Zolg**  
**Mathias Röhrenbach**  
**Stefan Siebenhaller**

TISCH 6

**Weingut Röhrenbach, 88090 Immenstaad**

2010	Immenstaader Müller-Thurgau QbA trocken
2010	Immenstaader Grauburgunder QbA trocken
2008	Immenstaader Spätburgunder Rotwein QbA trocken Im Holzfaß gereift
2008	Immenstaad Rotwein Cuvée QbA trocken Im Barrique gereift

**Weingut Siebenhaller,**  
**88090 Immenstaad-Kippenhausen**

Siseco weißer Perlwein

2010	Immenstaader Weißburgunder Kabinett trocken
2010	Immenstaader Regent Weißherbst QbA
2009	Immenstaader Merlot QbA trocken

**Weingut Zolg, 78262 Gailingen**

2010	Gailinger Ritterhalde Blanc de Noir trocken . . . . .	5,80 €
2009	Gailinger Ritterhalde Cabernet Mitos trocken. . . . .	6,50 €
2008	Gailinger Ritterhalde Spätburgunder Rotwein trocken . . . . .	5,50 €
2009	Gailinger Ritterhalde Spätburgunder Rotwein halbtrocken. . . . .	5,50 €

**Spitalweingut Kiefer, Überlingen**

TISCH 7

**Inhaber:** Bernhard Kiefer  
Mühlbachstr. 115  
88662 Überlingen  
Tel. +49 (0) 7551-65855  
Fax: +49 (0) 7551-3600  
www.meinwinzer.com  
**Lage:** Überlinger Felsengarten

2010	Müller-Thurgau QbA trocken . . . . .	4,80 €
2010	Müller-Thurgau QbA halbtrocken. . . . .	4,80 €
2010	Spätburgunder Weißherbst QbA trocken. . . . .	6,20 €
2010	Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken . . . . .	6,20 €
2010	Grauer Burgunder QbA trocken . . . . .	6,50 €
2010	Chardonnay QbA trocken . . . . .	6,50 €
2010	Riesling QbA trocken . . . . .	6,90 €
2009	Weißer Burgunder QbA trocken . . . . .	6,50 €
2010	Spätburgunder Rotwein QbA trocken . . . . .	7,10 €
2010	Spätburgunder Rotwein QbA halbtrocken. . . . .	7,10 €
	Felsengarten Cuvée Rot QbA trocken. . . . .	8,50 €

## Spitalkellerei Konstanz

TISCH 8

## Spitalkellerei Konstanz

**Inhaber:** Hubert Böttcher und  
Stephan Düringer  
**Kellermeister:** Stephan Düringer  
Brückengasse 16  
D-78462 Konstanz  
Tel +49 (0) 7531-128760  
Fax +49 (0) 7531-1287611  
info@spitalkellerei-konstanz.de  
www.spitalkellerei-konstanz.de

**Verkauf:** Mo – Fr 9.00 bis 12.00 Uhr und  
14.00 bis 18.00 Uhr, Sa 9.00 bis 13.00 Uhr

**Weinproben:** jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat um 19 Uhr und nach Vereinbarung.

**Teilnehmerzahl:** ab 15 Personen. Um Anmeldung wird gebeten.

**Rebfläche:** 18,5 Hektar

**Jahresproduktion:** ca. 170.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Konstanz Sonnenhalde und Meersburg Halt nau

**Boden:** Tiefgründige, z.T. kiesige Lehmböden aus der Endmoränen-Zeit

**Durchschnittsertrag:** 70 hl/ha

**Anfahrt:** Von der Autofähre Konstanz – Meersburg kommend nach der alten Rheinbrücke rechts; vom Bahnhof her aus Richtung Schweiz kommend beim Stadttheater links; unser Weingut liegt im ältesten Konstanzer Stadtteil, der sog. Niederburg.

Die Spitalkellerei Konstanz blickt auf eine lange Tradition zurück. Gegründet im Jahre 1225 ist sie die älteste Stiftungskellerei Deutschlands. Seit einiger Zeit ist das Weingut in den Händen von Stephan Düringer und Hubert Böttcher, die den Betrieb von der Stadt Konstanz gepachtet haben. Ihr Engagement besteht vor allem darin, die Qualität der Konstanzer Weine noch mehr zu verbessern. Die Lagen Meersburger Halt nau, die zu den absoluten Top – Lagen am Bodensee gehört, und die Konstanzer Sonnenhalde, deren Lage inmitten von Konstanz den Weinen einen ganz besonderen Charakter verleiht, schaffen die Voraussetzungen hierfür. Das Angebot an Konstanzer Weine reicht von spritzig-frischen Weißweinen bis hin zu gehaltvollen, vollmundigen Rotweinen im internationalen Stil.

**Sehenswürdigkeiten/Besonderheiten:** Besuchen Sie doch einmal unsere Besenwirtschaft, die über Fasnacht oder im Herbst für einige Wochen geöffnet hat. Oder Sie machen einen Abstecher nach Meersburg auf die „Halt nau“, einem idyllisch gelegenen Ausflugslokal, das mitsamt den es umgebenden Weinbergen seit 1272 zur Spitalkellerei Konstanz gehört.

- 2010 Konstanzer Sonnenhalde Müller-Thurgau trocken
- 2010 Meersburger Halt nau Weißburgunder trocken
- 2010 Konstanzer Sonnenhalde Grauburgunder trocken
- 2010 Konstanzer Sonnenhalde Chardonnay trocken
- 2010 sTürmle Pinto Mennier Blanc de Noirs trocken
- 2010 Meersburger Halt nau Spätburgunder Weißherbst halbtrocken
- 2008 Konstanzer Sonnenhalde Spätburgunder trocken
- 2008 Imperia trocken

## Staatsweingut Meersburg

TISCH 9

**Inhaber:** Land Baden-Württemberg  
**Direktor:** Dr. Jürgen Dietrich  
**Kellermeister:** Harald Gutemann  
**Technischer Leiter:** Otto Kopp  
Seminarstraße 6  
D- 88709 Meersburg  
Tel +49 (0) 7532-4467-44  
Fax +49 (0) 7532-4467-47  
info@staatsweingut-meersburg.de  
www.staatsweingut-meersburg.de

**Verkauf:** Mo – Fr 9.00 bis 18.00 Uhr,  
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

**Weinproben:** von April bis Oktober immer freitags ab 19.00 Uhr im Weinbaumuseum oder in unserem Probierzimmer mit Blick auf den See, Für Gruppen nach Vereinbarung.

**Rebfläche:** 63 Hektar

**Jahresproduktion:** ca. 400.000 Flaschen

**Beste Lagen in Alleinbesitz:** Meersburger Rieschen, Bengel, Jungfernstieg und Lerchenberg, Hohentwieler Olgaberg

**Boden:** in Meersburg eiszeitliche Böden, am Hohentwiel Vulkanverwitterung, in Gailingen Schwemmsandböden

**Durchschnittsertrag:** 60 hl/ha

**Anfahrt:** in der Oberstadt von der Fähre aus die zweite Kreuzung rechts, von der B31 aus die erste Kreuzung links abbiegen Richtung Stadttor, dann gleich wieder links, die zweite Straße rechts und Sie sind bereits auf unserem Parkplatz. Es ist ausgeschildert!

In einmaliger Kulisse liegt das Weingut anmutig umgeben von Reben oberhalb des Meersburger Hafens. Sowohl die historischen Gebäude als auch die erstklassigen Weinbergslagen stammen aus dem ehemaligen Besitz der Fürstbischöfe von Konstanz: die Meersburger Lagen Bengel, Rieschen, Jungfernstieg, Chorherrnhalde und Lerchenberg, dann der Hohentwieler Olgaberg, höchster Weinberg Deutschlands und die Gailinger Ritterhalde am Hochrhein. Viele unserer Weinberge sind sehr steil, so dass nur wenige Maschinen eingesetzt werden können. Die Pflege der Reben und die Weinlese von Hand ist oft beschwerlich, aber dafür auch besonders sorgfältig und individuell.

**Sehenswürdigkeiten/Besonderheiten:** Seit dem Jahr 2003 bieten wir Ihnen mit unserer Gutsschänke eine besondere Attraktion. Auf der herrlichen Terrasse über dem See sitzen, unsere köstlichen Weine genießen, kleine Leckereien dazu essen und den Blick über das Wasser schweifen lassen... Was gibt es Schöneres? Auch die Innenräume bieten einen einmaligen Ausblick auf den See. Tel. +49(0)7532 80 76 30.

## Staatsweingut Meersburg

2010	Meersburger Lerchenberg Müller-Thurgau trocken . . . . .	6,60 €
2010	Hohentwieler Olgaberg Müller-Thurgau trocken . . . . .	6,60 €
2010	Meersburger Jungfernstieg Weißburgunder trocken . . . . .	8,50 €
2010	Hohentwieler Olgaberg Weißburgunder trocken . . . . .	8,50 €
2010	Meersburger Rieschen Grauburgunder trocken. . . . .	8,50 €
2010	Meersburger Jungfernstieg Spätb. Blanc de Noirs . . . . .	8,50 €
2010	Hohentwieler Olgaberg Riesling trocken . . . . .	8,50 €
2010	Hohentwieler Olgaberg Sauvignon Blanc trocken . . . . .	10,50 €
	Secco weiß, Perlwein trocken . . . . .	6,70 €
2010	Meersburger Bengel Spätb. Weißherbst trocken. . . . .	7,40 €
2010	Gailinger Ritterhalde Spätb. Weißherbst feinherb . . . . .	7,40 €
2008	Cuvée Annette Rotwein trocken. . . . .	8,00 €
2009	Hohentwieler Olgaberg Spätburgunder trocken . . . . .	8,60 €
2007	Gailinger Ritterhalde Spätb. *** Premiumwein trocken. . . . .	17,50 €

# Winzerverein Meersburg

TISCH 10

**Vorstand:** Georg Dreher  
**Geschäftsführer:** Martin Frank  
**Kellermeister:** Hannes Handl  
Kronenstraße 19  
88709 Meersburg  
Tel. +49 (0) 7532-4316-0  
Fax +49 (0) 7532-4316-20  
info@winzerverein-meersburg.de  
www.meersburger.de

**Verkauf:** Mo-Fr 8.00 bis 18.00 Uhr  
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr (April – Oktober)  
Sa 9.00 bis 13.00 Uhr (Nov. – März)

**Weinproben:** Öffentliche Weinproben von April bis Oktober mittwochs um 18.00 Uhr, Treffpunkt Kellereiverkauf Unterstadt. Telefonische Anmeldung erbeten unter +49 (0) 7532-807164. Gruppenanmeldung unter +49 (0) 7532-4316-0 oder unter www.meersburger.de

**Rebfläche:** 55 Hektar

**Jahresproduktion:** 400.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Meersburger Sängeralde, Meersburger Föhrenberg, Meersburger Sonnenufer

**Boden:** Moränenschotter, sandiger Lehmboden, kalkhaltig

**Anfahrt:** Abfahrt B31, Ortseingang Meersburg, liegt direkt am Kreisverkehr das Wein- und Kulturzentrum. Von Uhdlingen kommend direkt in die Unterstadt, 100m nach Unterstadttor links der Kellereiverkauf.

Der Winzerverein Meersburg wurde 1884 gegründet und ist somit die zweitälteste Winzergenossenschaft Badens. Zu den Mitgliedern des Winzervereins gehören Winzer aus Meersburg, Stetten, Bermatingen und Wangen bei Markdorf. Die von Hand gelesenen Trauben, die mit modernster Kellertechnik in der Unterstadt zu exzellenten Weinen reifen, können im neuen Wein- und Kulturzentrum des Winzervereins verkostet werden. Neben dem stilvollen Ambiente des Verkaufsraums bietet das Wein- und Kulturzentrum eine Küchen-Saalkonzeption für bis zu 140 Personen, einen Konferenzraum für bis zu 20 Personen und einen Galeriebereich für Ausstellungen.

**Besonderheiten:** Neben den Verkaufsstellen in der Kronenstraße und Unterstadtstraße unterhält der Winzerverein Meersburg einen eigenen Gastronomiebetrieb in der Steigstrasse am Fuße der Meersburg. In der Meersburger Winzerstube können Sie sich mit regionalen Gerichten bei herrlichem Terrassenblick auf den Bodensee verwöhnen lassen.

# Winzerverein Meersburg

2010	Meer-Secco weiß Perlwein trocken. ....	6,30 €
2010	Meersburger „Spargel“ Weißwein Cuvee trocken. ....	5,00 €
2010	Meersburger Sängeralde Müller-Thurgau trocken . . . . .	5,00 €
2010	Stettener Sängeralde Müller-Thurgau mild . . . . .	5,00 €
2010	Meersburger Sonnenufer Ruländer mild . . . . .	6,80 €
2010	Meersburger Sonnenufer Grauer Burgunder trocken. ....	6,80 €
2010	Meersburger Sonnenufer Weißer Burgunder trocken . . . . .	6,80 €
2010	Meersburger Sängeralde Chardonnay trocken. ....	6,80 €
2010	Meersburger Sängeralde Spätburgunder Weißherbst . . . . .	6,80 €
2009	Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rosè trocken. ....	6,80 €
2010	Meersburger Sonnenufer Pinot Noir Blanc de Noirs trocken . . . . .	7,50 €
2008	Meersburger Edition. .... Spätburgunder Rotwein trocken	11,50 €

## Weingut Markgraf von Baden

TISCH 11

**Inhaber:** SKH Bernhard Prinz von Baden  
**Betriebsleiter:** Sebastian Beemelmans, Volker Faust  
**Kellermeister:** Martin Kölbl  
Schloss Salem  
D-88682 Salem  
Tel.: +49 (0) 7553-81 284  
Fax +49 (0) 7553-81 569  
weingut@weingut-salem.de  
www.markgraf-von-baden.de

**Verkauf:** April–Oktober: Montag – Samstag 9.00 bis 18.00 Uhr,  
Sonntag 11.00 bis 18.00 Uhr  
**November–März:** Montag – Freitag 9.00 bis 13.00 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr  
Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

**Weinverkauf Bermatingen:** Tel.: +49 (0) 7544-2307  
**Weinverkauf Birnau:** Tel.: +49 (0) 7556-6002  
**Weinverkauf Meersburg:** Tel.: +49 (0) 7532-49642  
**Weinverkauf in der Greth, Überlingen:** Tel.: +49 (0) 7551-936679

**Weinproben:** Nach telefonischer Vereinbarung  
**Rebfläche:** 110 Hektar  
**Jahresproduktion:** 800.000 Flaschen  
**Beste Lagen:** Bermatinger Leopoldsberg, Birnauer Kirchhalde, Gailinger Schloss  
Rheinburg, Meersburger Chorherrnhalde  
**Boden:** Moränenverwitterungsböden  
**Anfahrt:** Kreisverkehr Salem Richtung Schloss und Affenberg ausfahren.

Das Weingut Markgraf von Baden ist eines der Traditionsweingüter am Bodensee und mit den Flächen auf Schloss Staufenberg in Durbach zugleich eines der größten privaten Weingüter in Deutschland. Das Haus Baden gilt als Wegbereiter des modernen Weinbaus in Baden. So hat Markgraf Carl Friedrich 1782 den ersten reinsortigen Riesling im Klingelberg in Durbach angebaut. Auf Schloss Kirchberg ist 1925 der erste Müller-Thurgau am Bodensee angepflanzt worden, Grundstein einer bis heute währenden Erfolgsgeschichte. Auch heute ist das Weingut Markgraf von Baden der Tradition und der Zukunft verpflichtet. Ein Bekenntnis, den wir mit jeder Flasche Wein vermitteln wollen.

Sehenswürdigkeiten/Besonderheiten: Schloss Salem ist eine der größten Schlossanlagen Baden-Württembergs und war einst eines der bedeutendsten Zisterzienserklöster in Süddeutschland. Es ist bis heute Wohnsitz des Hauses Baden. Sie können die Innenräume des Schlosses in anspruchsvollen Führungen entdecken. Übernachtungsmöglichkeiten bieten sich im Hotel-Gasthof Schwanen.

## Weingut Markgraf von Baden

	Bodensee Secco Rotling.....	6,50 €
2010	Bodensee Bacchus trocken .....	6,20 €
2010	Birnauer Kirchhalde Müller-Thurgau trocken .....	6,40 €
2010	Birnauer Kirchhalde Grauburgunder trocken .....	7,50 €
2010	Gailinger Schloss Rheinburg Sauvignon Blanc trocken –Fassprobe– .....	12,50 €
2009	Gailinger Schloss Rheinburg Chardonnay trocken .....	11,90 €
2010	Schloss Salem Spätburgunder Rosè trocken .....	8,50 €
2009	Schloss Salem Spätburgunder trocken.....	9,90 €
2008	Gailinger Schloss Rheinburg Spätburgunder trocken.....	12,50 €
2009	Schloss Salem Müller-Thurgau .....	7,50 €

## Weingut Aufricht

TISCH 12

**Inhaber:** Robert und Manfred Aufricht  
**Kellermeister:** Robert Markheiser  
Höhenweg 8  
D-88719 Meersburg  
Tel. +49 (0) 7532-2427  
Fax +49 (0) 7532-2421  
info@aufricht.de  
www.Aufricht.de

**Verkauf:** Mo - Sa 9.00 bis 12.00 und 14.00 bis 18.00 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung

**Weinproben:** Während dem Weinverkauf können sämtliche Weingutsweine verkostet werden. Gruppenweinproben nach telefonischer Absprache möglich.

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Sortenspiegel:** Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder, Auxerrois, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Spätburgunder, Regent, Lemberger

**Beste Lagen:** Meersburger Sängeralde

**Boden:** Eiszeitliche Endmoräne

**Anfahrt:** Zwischen Meersburg und Hagnau unterhalb der B33, direkt in den Weinbergen, Nähe Seeufer (Kriegergedenkstätte).

Unsere Weinberge reichen bis direkt ans Bodenseeufer-man meint, dass die Reben den Wellenschlag des Wassers und die frische Seebrise genießen. Modern, klar und innovativ – so präsentieren sich unsere Weine. Weiß-, Rose- und Rotweine liegen uns gleichermaßen am Herzen. Drei Generationen unter einem Dach – dreimal unterschiedliche Lebenserfahrung und Wünsche an die Zukunft. Wissen wird weitergegeben und neue Perspektiven werden geteilt. So entsteht ständig Neues ohne, dass Bewährtes vergessen wird. Darauf sind wir stolz.

## Weingut Aufricht

2010	Aufrichts Müller-Thurgau trocken . . . . .	6,90 €
2010	Aufrichts Weißburgunder trocken . . . . .	9,90 €
2010	Aufrichts Grauburgunder trocken . . . . .	9,90 €
2010	Aufrichts Riesling trocken . . . . .	12,90 €
2010	Aufrichts Sauvignon Blanc trocken . . . . .	14,80 €
2010	Aufrichts Seegucker Rotling trocken . . . . .	7,40 €
2009	Aufrichts Spätburgunder Sophia trocken . . . . .	10,60 €
2008	Aufrichts Spätburgunder Holzfass gereift trocken . . . . .	16,90 €
2008	Aufrichts Cuvée Chardonnay & Grauburgunder trocken . . . . .	16,90 €

## Winzerverein Hagnau

TISCH 13

**Geschäftsführer:** Franz Gutemann  
**Kellermeister:** Jochen Sahler  
Strandbadstraße 7  
D-88709 Hagnau am Bodensee  
Tel. +49 (0) 7532-1030  
Fax +49 (0) 7532-1341  
info@hagnauer.de  
www.hagnauer.de

**Verkauf:** Mo – Fr 8.00 bis 18.00 Uhr  
Sa 9.00 bis 18.00 Uhr  
(Sa. November bis April 9.00 - 13.00 Uhr)

**Weinproben:** April bis Oktober jeden Dienstag 19.00 Uhr  
Veranstaltungen rund um den Wein bitte anfordern  
oder Info unter Aktuelles im Internet [www.hagnauer.de](http://www.hagnauer.de)

**Rebfläche:** 153 Hektar

**Jahresproduktion:** ca. 1,3 Mio. Flaschen

**Beste Lagen:** Hagnauer Burgstall, Hagnauer Sonnenufer

**Boden:** Lehm, Lößboden und Moränenschotter

**Durchschnittsertrag:** 80 hl/ha

**Anfahrt:** von Meersburg kommend an der Ampel rechts von  
Friedrichshafen kommend an der Ampel links abbiegen.  
Hinweisschilder im Ort. Großer Parkplatz.

Der älteste Winzerverein Badens wurde 1881 von Pfarrer Heinrich Hansjakob gegründet und feiert im Jahr 2006 sein 125-jähriges Bestehen. Heute bewirtschaften die Hagnauer Winzer Ihre Rebflächen nach den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus ohne chemische Mittel gegen Insekten und Milben, Gräser, Kräuter und Schimmelpilze. Selektionsflächen mit geringem Ertrag und schonender Ausbau der Weine im Keller sind die Garanten für unsere sehr gute Qualität. Hagnauer Winzer lesen ihre Trauben von Hand.

**Besonderheiten:** Viele Veranstaltungen rund um den Wein lassen den Besuch in Hagnau zu einem Erlebnis werden. Lernen Sie bei einer Wanderung mit dem Winzer durch die Reben und durch das Dorf die Schönheit unsere Bodenseelandschaft kennen. Ein Ausflugsziel für Alt und Jung.

## Winzerverein Hagnau

2010 Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau .....	4,90 €
2010 Hagnauer Burgstall „Spargel“ Müller-Thurgau trocken .....	4,90 €
2010 Hagnauer Burgstall Rivaner trocken .....	5,30 €
2010 Hagnauer Burgstall Bacchus trocken .....	5,70 €
2010 Hagnauer Burgstall Kerner .....	5,90 €
2010 Hagnauer Burgstall Grauer Burgunder trocken .....	6,90 €
2010 Hagnauer Burgstall Pinot blanc de Noirs trocken .....	7,00 €
2010 Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst trocken .....	6,90 €
2010 Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst Kabinett .....	6,90 €
2009 Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein .....	7,30 €
2009 Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein trocken .....	7,30 €
2010 Hagnauer Sonnenufer Secco blanc trocken .....	6,00 €

## Weingut Dilger

TISCH 14

**Inhaber:** Mathias Dilger  
**Kellermeister:** Mathias Dilger  
**Betriebsleiter:** Mathias Dilger  
Buchbergstraße 1a  
D-88697 Bermatingen  
Tel. +49 (0) 7544-8094  
Fax +49 (0) 7544-740905  
weingut.dilger@t-online.de  
www.weingut-dilger.de

**Verkauf:** Mo – Fr 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr  
Sa 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

**Weinproben:** Nach telefonischer Vereinbarung mit Frau Klara Dilger

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Beste Lagen:** Bermatinger Leopoldsberg

**Boden:** Löß – Lehm

**Durchschnittsertrag:** qualitätsorientiert und jahrgangsbedingt

**Anfahrt:** Bermatingen liegt ca 5 km von Meersburg entfernt. Sie erreichen uns bequem über Markdorf – am Ortseingang von Bermatingen auf der linken Seite, großes Fachwerkhaus. Von Salem – Mimmehausen nach Bermatingen ins Wein-, und Fachwerkdorf dann Ortsausgang in Richtung Markdorf auf der rechten Seite.

Das Weingut Dilger ist ein reiner Familienbetrieb mit langer Tradition und wird erstmalig im Jahre 1595 mit Wappen nachgewiesen. Aus einem ursprünglichem Mischbetrieb, entwickelte sich schnell, ein fast ausschließlicher Weinbaubetrieb, mit 8 ha Rebfläche und Besenwirtschaft. Im Jahre 1998 wurde eine neue Kellerei erstellt, in der der junge Winzermeister nunmehr seine qualitativ hochwertigen Weine selbst keltert und ausbaut. Dabei wird nicht auf Masse sondern auf Klasse der Weine Wert gelegt. Zahlreiche Prämierungen belegen dies.

**Sehenswürdigkeiten / Besonderheiten:** Bermatinger Sehenswürdigkeiten, aufgeführt in der Broschüre der Gemeinde Bermatingen, Fachwerk und Reben gemütlich erleben. Eine davon, der Bermatinger Torkel, 1991 neu aufgerichtet auf dem Weingut Dilger. Nunmehr findet jährlich, am 1. August-Wochenende das beliebte Torkelfest statt.

## Weingut Dilger

**Lage:** Bermatinger Leopoldsberg

2010	Müller-Thurgau trocken .....	5,70 €
2010	Bacchus .....	5,70 €
2010	Johanniter trocken.....	5,70 €
2010	Grauburgunder trocken.....	6,90 €
2010	Spätburgunder Weißherbst.....	6,90 €
2010	Spätburgunder Rotwein .....	7,50 €
2010	Spätburgunder Rotwein trocken.....	7,50 €
2007	Spätburgunder Rotwein Auslese trocken.....	14,90 €

## Weinkellerei Steinhauser

TISCH 15

Kressbronner Weinerzeugergemeinschaft  
Weinkellerei und Alte Bodensee- Brennerei

**Inhaber:** Martin Steinhauser  
**Kellermeister:** Martin Steinhauser und Tobias Rampp  
**Betriebsleiter:** Martin Steinhauser  
Raiffeisenstr. 23  
D-88079 Kressbronn  
Tel +49 (0) 7543-8061  
Fax +49 (0) 7543-5712  
mail@weinkellerei-steinhauser.de  
www.weinkellerei-steinhauser.de

**Verkauf:** Mo - Fr 8:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 18:00 Uhr,  
Sa 8:30 Uhr bis 12:30 Uhr

**Weinproben:** Während unseren Öffnungszeiten können Sie unsere Produkte  
Kressbronner Weine, Bodensee Edeldestillate und Liköre verkosten.

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Jahresproduktion:** 150.000 Flaschen

**Beste Lage:** Berghalde

**Anfahrt:** B 31 Neu – Abfahrt Kressbronn nehmen, am Kreisverkehr Richtung  
Kressbronn Ortsmitte fahren. Am Ortseingang 1. Straße links abbiegen,  
nach ca. 500 m finden Sie uns auf der rechten Seite.

Augenmaß, Güte und viel Geduld sind die Garanten für unsere Weine und Destillate. Eine rastlose Zeit braucht beständige Werte. Qualität ist seit 1828 das Prinzip, nach dem alle unternehmerischen Entscheidungen getroffen wurden. Bodenständigkeit, Tradition und Kontinuität verwechseln wir nicht mit veraltet, rückständig oder überholt: Diese Werte verbinden wir mit Fortschritt, Weiterentwicklung und Zukunft. Wir achten schon vor Ort bei den Obst- und Weinbauern auf höchste Qualität. Alte Rezepturen, weitergegeben von Generation zu Generation, werden eingebunden in eine der modernsten Brennereianlagen Europas.

### Besonderheiten:

- die größte Auswahl an Bodenseeweißen
- Kressbronner Weine, Edeldestillate und Liköre aus eigener Herstellung
- Weine aus namhaften Weingütern aus allen Regionen Deutschlands
- ein internationales Weinsortiment
- eine große Auswahl an Sekt, Champagner und Spirituosen.
- 1. Bodensee Whisky-Destillerie

## Weinkellerei Steinhauser

2010	Kressbronner Berghalde Rivaner trocken . . . . .	5,50 €
2010	Kressbronner Berghalde Kerner halbtrocken . . . . .	5,10 €
2010	Kressbronner Berghalde Grauburgunder trocken . . . . .	6,50 €
2009	Kressbronner Berghalde Weißburgunder & Sauvignon trocken . .	7,95 €
2009	Kressbronner Berghalde Merlot Rosè trocken . . . . .	7,95 €
2010	Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	6,50 €
2010	Kressbronner Berghalde Spätburgunder Rotwein halbtrocken . .	6,90 €
2010	Kressbronner Berghalde Spätburgunder Rotwein trocken . . . . .	6,90 €
2009	Seeperle Weißburgunder trocken . . . . .	4,90 €
2009	Seeperle Dornfelder trocken . . . . .	5,95 €
2009	Seeperle Cabernet Dorio trocken . . . . .	5,95 €
2009	Seeperle Spätburgunder Weißherbst trocken . . . . .	4,90 €

## Wein- und Obstbau Rottmar

TISCH 16

## Wein- und Obstbau Rottmar

**Inhaber:** Alois Rottmar  
**Kellermeister:** Josef Gierer  
Am Dorfbach 14  
D-88079 Kressbronn-Betznau  
Tel. +49 (0) 7543-8089  
Fax +49 (0) 7543-8097  
info@weinbau-rottmar.de  
www.weinbau-rottmar.de

**Verkauf:** Mo - Sa 9.00 bis 21.00 Uhr  
nach telefonischer Vereinbarung

**Weinproben:** nach telefonischer Anmeldung

**Rebfläche:** 2 ha

**Jahresproduktion:** 20.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Kressbronner Berghalde (Straußenhalde und Betzhofer Halde)

**Boden:** sandiger Lehm

Anfahrt: Aus Richtung Friedrichshafen und Lindau (Umgehungsstraße) B 31 Ausfahrt Kressbronn, von Ravensburg/Tettngang B 467 im Kreuzungsbereich zur B 31 (Aral Tankstelle) nach Betznau ca. 1 km. Wir befinden uns in der Ortsmitte.

Im Herbst 1991 begann in unserem Betrieb die Selbstvermarktung. Als Grundatz gilt bei uns: „Guter Wein entsteht im Weinberg“. Deshalb verzichten wir seit 1993 auf Herbizidstreifen und schon wesentlich länger auf Insektizide. Um Pflanzenschutz gegen Pilzkrankheiten gering zu halten, werden aufwendige Laubarbeiten durchgeführt. Die gute Qualität unsere Weine wird durch Handlese und schonende Verarbeitung des Leseguts und traditionelle Maischegärung gefördert.

**Besonderheiten:** Das „Weinrädle“ (Besen-, Straußwirtschaft) wurde im Dezember 1993 eröffnet. Schauen Sie mal rein! Öffnungszeiten: März, August und Dezember je ca.

4 Wochen, ab 18.00 Uhr außer montags.

Spezialitäten: Maultaschen, Dosenfleisch, Hausmacher-Wurst und -Rauchfleisch und mehr.

Schöne Ferienwohnung im Haus: 70 qm, 2 Schlafzimmer, 5 Betten.

2010 Müller-Thurgau trocken  
2010 Müller-Thurgau  
2010 Kerner  
2010 Spätburgunder Weißherbst  
2010 Spätburgunder trocken  
2009 Dornfelder

## Rebhof Schaugg

TISCH 17

**Inhaber:** Ulrike und Oliver Schaugg  
**Direktor:** Ulrich Höscheler  
**Kellermeisterin,  
Betriebsleiterin:** Ulrike Schaugg  
Conrad-Forster-Straße 23-25  
D-88149 Nonnenhorn  
Tel. +49 (0) 8382-887116  
Fax +49 (0) 8382-887960  
rebhof-weine@t-online.de  
www.rebhof-am-see.de

**Verkauf:** Eigentlich ist immer jemand im Hof,  
sicher aber Mo – Sa 9.00 bis 20.00 Uhr, So nach Vereinbarung

**Weinproben:** Während der Öffnungszeiten können Sie gerne unsere Produkte  
probieren. Fachlich kommentierte Weinprobe nach Vereinbarung  
nach Voranmeldung.

**Rebfläche:** 2 Hektar

**Jahresproduktion:** 15.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Nonnenhorner Seehalde

**Boden:** eiszeitlicher Moränenschotter

**Anfahrt:** An der Kirche in Nonnenhorn folgen Sie der Conrad-Forster-Straße in  
Richtung Wasserburg. Direkt daran schließt sich unser Rebgarten an,  
wonach Sie links einbiegen und in den kleinen gemütlichen Innenhof  
gelangen.

Ein historisches Gemäuer in modernem Gewand. Unser Weingut in Nonnenhorn, 200 m vom Bodenseeufer gelegen, direkt neben der Weinpresse aus dem 16. Jahrhundert, auf der unser Seniorchef noch die Trauben gepresst hat. Die ehemalige Dorfkäserei wurde zu unserem REBHOF. Lichtdurchflutet, modern mit dem Charme des Alten. Ein Ort familiärer Tradition und junger Ideen. Alt und neu, Wein und Kunst gehen hier eine ganz eigene Synthese ein. Qualität beginnt bei uns schon im Weinberg. In unserem Familienbetrieb sind umweltschonende Methoden und sorgfältige Handarbeit selbstverständlich. Nur absolut reifes und gesundes Lesegut wird gekeltert. Sie finden bei uns Weine, die nach modernsten oenologischen Gesichtspunkten ausgebaut werden. Wichtig sind uns, neben den klassischen Weinsorten vom Bodensee, auch pilztolerante Sorten wie der Sauvignier gris, der 2010 erstmals im Ertrag war.

## Rebhof Schaugg

<b>Lage:</b>	Nonnenhorner Seehalde
2010	Müller-Thurgau trocken ..... 5,50 €
2010	Cuvée Duett ..... 6,00 €
2010	Bacchus ..... 6,00 €
2010	Souvignier Gris ..... 7,50 €
2010	Regent Rosè trocken ..... 6,20 €
2010	Spätburgunder Weißherbst ..... 6,20 €
2010	Spätburgunder Rotwein trocken ..... 7,00 €
2009	Cuvée Rubin trocken Holzfass Ausbau ..... 9,00 €
2008	Cuvée Poesie Barrique trocken ..... 14,00 €

## Weingut Peter Hornstein

TISCH 18

Sonnenbichlstraße 5  
D-88149 Nonnenhorn  
Tel. +49 (0) 8382-887570  
Fax +49 (0) 8382-887558  
info@peter-hornstein.de  
www.peter-hornstein.de

**Inhaber:** Peter Hornstein  
**Betriebsleiter:** Peter Hornstein  
**Kellermeister:** Peter Hornstein

**Verkauf:** Mo – Fr 8.00 bis 19.00 Uhr, Sa 8.00 bis 17.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Weinproben:** Kleine Verkostungen täglich, Weinproben mit Kellerführung  
nach telefonischer Anmeldung.

**Rebfläche:** 8 ha

**Beste Lagen:** Nonnenhorner Sonnenbichl

**Sorten:** siehe unten

**Boden:** sandiger Lehm

**Durchschnittsertrag:** 72 hl/ha

**Über uns:** Seit 1997 legen wir in unserem Familienbetrieb größten Wert auf umweltschonenden und qualitätsbewussten Anbau der Reben.

**Im Anbau befinden sich folgende Rebsorten:** Elbling, Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Rieslaner, Kerner, Weiß-, Grau-, Spätburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Saint Laurent, Dornfelder und nicht zuletzt der Cabernet mitos.

**Anfahrt:** Von der B31 (alt) kommend in den Ort einfahren, ca. 300 m, dann der 90° links Kurve folgen. Auf der linken Straßenseite finden Sie vor dem 3. Haus unseren Weinheiligen, den Hl. Urban und schon sind Sie richtig.

**Sehenswürdigkeiten/ Besonderheiten:** In unserer Besenwirtschaft „Zum Winzer“ befindet sich ein Torkel aus dem 16. Jahrhundert. Als eines der wenigen Weingüter am bayrischen Bodensee haben wir die alte Sorte „Elbling“ noch in unserem Anbau, auch mit den Rebsorten Gewürztraminer, Rieslaner und Cabernet mitos zählen wir eher schon zu den Exoten am bayrischen „Happy End“ vom Bodensee. Wenn Sie mal Lust auf Genuss haben, dann kommen Sie zum Wohlfühlen in unsere Ferienwohnungen: Wohnung Spätburgunder 140 qm, bis 8 Personen; Wohnung Weißburgunder 65 qm, bis 4 Personen; Wohnung Grauburgunder 35 qm, 2 Personen

## Weingut Peter Hornstein

2009	Bregenzer Sonnenufer Grüner Veltliner trocken.....	8,50 €
2009	Bregenzer Sonnenufer Müller-Thurgau trocken.....	8,50 €
2008	Nonnenhorner Sonnenbichl Sauvignon blanc.....	8,50 €
2009	Nonnenhorner Sonnenbichl Riesling Spätlese trocken.....	9,50 €
2009	Nonnenhorner Sonnenbichl Weißburgunder Spätlese trocken ...	9,50 €
2009	Nonnenhorner Sonnenbichl Grauburgunder Spätlese trocken ...	9,00 €
2008	Nonnenhorner Sonnenbichl Gewürztraminer Spätlese .....	10,50 €
2009	Nonnenhorner Sonnenbichl Spätburgunder trocken .....	7,50 €
2006	Nonnenhorner Sonnenbichl Cabernet Mito trocken.....	13,50 €

## Winzergemeinschaft Joseph Fürst

TISCH 19

**Inhaber:** Weinkellerei Joseph Fürst GmbH & Co KG  
**Betriebsleiter**  
**Kellermeister:** Robert Appel  
Mauthausstr. 1  
D-88149 Nonnenhorn  
Tel. +49 (0) 8382-8228  
Fax +49 (0) 8382-89110  
fuerst-weine@t-online.de  
www.fuerst-weine.de

**Verkauf:** Mo-Fr 8.30 bis 18.30 Uhr durchgehend  
Sa 9.00 bis 13.00 Uhr durchgehend

**Weinproben:** Während der Öffnungszeiten können die Bodenseeweine verkostet werden. Individuelle Weinproben nach telefonischer Absprache

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Jahresproduktion:** 60.000 – 70.000 Flaschen

**Beste Lagen:** Nonnenhorner Seehalde und Nonnenhorner Sonnenbichl

**Boden:** Moränenkies, lehmiger Sand

**Anfahrt:** B 31 (alt) Abfahrt Nonnenhorn, dann Richtung See, nach dem Bahnübergang rechte Seite.

## Winzergemeinschaft Joseph Fürst

**Lage:** Nonnenhorner Sonnichl

2010	Elbling trocken	5,20 €
2010	Müller-Thurgau trocken	5,50 €
2010	Pinot Noir Blanc de Noirs	6,90 €
2010	Marechal Foch Kabinett trocken	7,10 €
2010	Spätburgunder Rotwein trocken	6,90 €
2010	Grauburgunder trocken	6,90 €

## Winzerhof Gierer

TISCH 20

**Inhaber:** Josef Gierer  
**Anschrift:** Sonnenbichlstr. 31, 88149 Nonnenhorn  
Tel: +49 (0) 8382-89581  
Fax: +49 (0) 8382-273916  
info@winzerhof-gierer.de  
www.winzerhof-gierer.de

**Verkauf:** Montag – Samstag 8 – 12 Uhr und 14 – 19 Uhr  
Sonntag Vormittag nach Vereinbarung

**Weinproben:** Während den Öffnungszeiten können alle unsere Produkte in der neuen Vinothek verkostet werden. Kommentierte Weinproben nach Terminabsprache.

**Teilnehmerzahl:** bis 16 Personen

**Rebfläche:** 4,0 ha

**Beste Lagen:** Nonnenhorner Sonnenbichl und Nonnenhorner Seehalde

**Boden:** Eiszeitliches Moränengestein, sandiger Lehm

**Anfahrt:** Von der Abfahrt Nonnenhorn der „alten B 31“ gelangt man über die Mauthausstraße direkt in die Sonnenbichlstraße, Richtung Osten nach ca. 250m befindet sich der Winzerhof Gierer auf der linken Seite.

**Unser Weingut:** Der Winzerhof Gierer befindet sich seit vielen Generationen, die alle mit dem Weinbau tief verbunden waren, in Familienbesitz. Alle Weine des Bereichs „bayerischer Bodensee“ werden komplett selbst angebaut und im eigenen Gut von Winzermeister Josef Gierer vinifiziert. Das Streben nach maximaler Güte eines jeden Jahrgangs steht hier als oberstes Gebot. Vermarktet werden unsere Weine zu einem großen Teil direkt ab Hof und in der regionalen Gastronomie. Unsere Gutsabfüllungen sind garantiert korkfrei. Seit 2 Jahren haben wir auf Drehverschluss (Longcap) umgestellt.

**Sehenswürdigkeiten/ Besonderheiten:** Architekturpreis Wein 2010: Der Winzerhof Gierer in Nonnenhorn am bayerischen Bodensee erhielt für seinen Anbau (Vinothek) einen der fünf begehrten Architekturpreise. Diese Auszeichnung wurde uns auf der Weltmesse Intervitis / Interfructa in Stuttgart auf der Hand der deutschen Weinkönigin Sonja Christ verliehen. Die Jury bewertet die Vinothek für seine „hintergründige Eleganz“, die den Besucher zu lohnenswerten Ausblicken in die Bodenseelandschaft und die umliegenden Weinberge führe.

## Winzerhof Gierer

2010	Nonnenhorn Sonnenbichl Müller-Thurgau trocken
2010	Nonnenhorn Seehalde Bacchus trocken
2010	Nonnenhorn Sonnenbichl Riesling trocken
2010	Nonnenhorn Seehalde Grauburgunder trocken
2010	Nonnenhorn Seehalde Rotling trocken
2010	Nonnenhorn Seehalde Spätburgunder Rotwein trocken

## Weingut M. & E. Schmidt

TISCH 21

**Inhaber:** Margret und Eugen Schmidt  
**Kellermeister:** Eugen Schmidt  
Hattnau 9  
D-88142 Wasserburg  
Tel. +49 (0) 8382-89072  
Fax +49 (0) 8382-8547  
vino@wsw.li  
www.wsw.li

**Verkauf:** „Wann immer wir da sind!“  
oder Mo - Fr 11.00 bis 12.00 Uhr und 17.00 bis 19.00 Uhr,  
Sa 9.00 bis 18.00 Uhr

**Weinproben:** Führung durch Weinberg und Keller, Weinproben in der Vinothek nach  
Absprache.

**Rebfläche:** 5,0 ha

**Beste Lage  
in Alleinbesitz:** Wasserburg Weinhalde

**Boden:** sandiger Lehm

### – Qualität ist kein Zufall –

Getreu dem Grundsatz die Qualität des Weines wächst im Weinberg, legt die Winzerfamilie größten Wert auf naturnahen und qualitativ anspruchsvollen An- und Ausbau. Nach diesem Motto arbeiten die Schmidts auf ihrem Weingut, um beste Weine der Sorten Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder, Sauvignon blanc, Spätburgunder, Cabernet, Zweigelt und Blauburger zu gewinnen. Der Erfolg hat sich eingestellt. Das Weingut ist über die Region hinaus bekannt.

## Weingut M. & E. Schmidt

2010 D'r Augustin Schmidt'scher Secco trocken  
2010 Wasserburger Weinhalde Müller-Thurgau trocken  
2009 Wasserburger Weinhalde Weißburgunder trocken  
2009 Wasserburger Weinhalde Grauburgunder trocken  
2010 Wasserburger Weinhalde Sauvignon blanc trocken  
2010 Wasserburger Weinhalde Cuvée Rosé trocken  
2009 Wasserburger Weinhalde Spätburgunder trocken

## Weingut Haug

TISCH 22

### Inhaber und

**Betriebsleiter:** Claudius Haug  
**Kellermeister:** Johannes und Claudius Haug  
Kellereiweg 19  
D-88131 Lindau  
Tel. +49 (0) 8382-5466  
Fax +49 (0) 8382-5807  
info@weingut-haug.de  
www.weingut-haug.de

**Verkauf:** Mo – Fr 16.00 bis 19.00 Uhr, Sa 9.00 bis 12.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Weinproben:** Die Weinproben werden für Gruppen ab 10 Personen in unserem  
neuen Probierraum angeboten mit Keller- oder Weinbergsführung –  
auch in englischer Sprache. Rebfläche: 4,0 ha

**Jahresproduktion:** 30.000 Flaschen

**Beste Lage:** Lindauer Spitalhalde

**Boden:** sandiger Lehm

Das Wein- und Obstgut Haug, welches schon in der 2. Generation Weinbau betreibt, befindet sich in Lindau/Schönau am Bayerischen Bodensee. An den Südhängen der für diese Gegend so typischen Moränenhügel gedeihen interessante Weine. Von den Weinbergen der Lage der „Lindauer Spitalhalde“ ist der Blick frei auf den Bodensee, welcher der Region ein mediterranes Klima beschert. Die Alpennähe bedingt warme Föhnwinde und ausreichende Wasserversorgung. Lange warme Herbste bringen die Trauben zur optimalen Reife. Das Zusammenspiel von Boden, Klima und Rebsorten ist eine gute Voraussetzung für hochwertige Weine.

Der Familienbetrieb bewirtschaftet derzeit 5,5 ha Rebfläche und 10 ha Obstbau. Das Rebsortenspektrum reicht vom bekannten Müller Thurgau (Rivaner), Spätburgunder über Bacchus bis hin zu unbekannteren Rebsorten wie Johanniter, Solaris, Regent oder Maréchal Foch. Das sorgfältig selektierte Lesegut wird durch gewissenhafte Kellerarbeit zu exquisiten Qualitätsweinen und Prädikatsweinen verarbeitet.

Johanniter und Solaris z.B. zeichnen sich durch eine Toleranz gegenüber den Hauptkrankheiten im Weinbau (echter und falscher Mehltau) aus. Einen möglichst naturnahen Weinbau zu betreiben, ist das Ziel der Familie Haug. Auf einer Parzelle wurden schon seit beinahe 15 Jahren Erfahrungen mit ökologischem Weinanbau gesammelt. Mittlerweile ist die Weinbaufläche komplett umgestellt und sowohl das Obst (bereits seit 2001) als auch der Wein werden nach den Richtlinien von „Bioland“ produziert.

## Weingut Haug

2010	Müller-Thurgau
2010	Johanniter
2010	Spätburgunder Weißherbst
2009	Cuvée Nr. 1
2009	Regent Der Lindauer – Sekt b.A. – Flaschengärung



**DO-X** D 1929  
**RESTAURANT / CAFÉ**

**SPEISEN  
UND  
GETRÄNKE**

WARME KÜCHE VON 11.30 UHR BIS 14.30 UHR