

Wieslocher Weinzeitung

Ausgabe 12 • Sommer 2007



WINZERKELLER
WIESLOCH

Weinseminar

Barrique und Holzfass - es lebe der kleine Unterschied. Lesen Sie Wissenswertes darüber auf **Seite 4**

Kurpfälzer Rotwein-Probe

Probieren Sie die neuen Rotweine „Im Holzfass gereift“. Die Weinprobe für zuhause oder zum Verschenken auf **Seite 6**



Geiz ist nicht mehr geil

Die Deutschen achten beim Weineinkauf wieder mehr auf Qualität und weniger stark auf den Preis. **Seite 8**



Spätlese - Barrique - Oechsle

Weinproben für jedermann

Eine Weinprobe in gemütlicher Runde ist ein unvergessliches Erlebnis.

mine erfahren Sie im Weinpavillon des Winzerkeller Wiesloch.

Bei einer Weinprobe in den rustikalen Proberäumen des Winzerkeller Wiesloch lernen Sie die Vielfalt der Weine des Kraichgaus und der Badischen Bergstraße kennen und verfolgen bei einer etwa einstündigen Kellerführung den Weg der Trauben vom Weinberg in die Flasche.

Bestimmt ist auch für Sie das Richtige dabei. Wenden Sie sich bei Interesse an das Weinpavillon-Team unter

Ernte 2007 so früh wie nie?

Die diesjährige Reblüte begann in den guten Lagen am 20. Mai, drei Wochen früher als im langjährigen statistischen Mittel. Die Erfahrung sagt uns, dass 100 Tage nach der Blüte die Weinlese beginnt, also Ende August/Anfang September. Im Zuge des Klimawandels entwickeln wir uns allmählich zu einem mediterranen Weinbaugebiet, mit vielen Konsequenzen. So führt die Erwärmung dazu, dass die unterschiedlichen Traubensorten fast gleichzeitig reif werden und in wesentlich kürzerer Zeit als üblich eingebracht werden müssen um optimale Weinqualitäten zu erzeugen.

Überzeugen Sie sich anhand einer individuellen Probenzusammenstellung aus einem Sortiment von rund 150 Weinen von der Qualität heimischer Spezialitäten. Geschultes Personal führt Sie durch die Verkostung und bemüht sich keine Fragen unbeantwortet zu lassen. Genießen Sie begleitend zur Weinprobe ein zünftiges Winzervesper oder deftigen Krustenbraten.



Der Winzerkeller Wiesloch reagierte sehr schnell und hat durch die Investitionen in 10 x 50.000 Liter Gärtanks mit temperaturgesteuerter Technik seine Kapazität deutlich erweitert um den veränderten Bedingungen gerecht zu werden. Gleichzeitig ist man durch die Kapazitätserweiterung gerüstet für die Aufnahme weiterer Winzer in den Winzerkeller Wiesloch (lesen Sie dazu mehr auf Seite 3).

Als Geschenk, Ausflug mit Freunden oder zum Ausklang eines Geschäftstreffens, eine Weinprobe bietet für viele Gelegenheiten den richtigen Rahmen. Erweitern Sie ganz einfach Ihr Weinwissen und genießen Sie erlebnisreiche Stunden. Fordern Sie im Weinpavillon den ausführlichen Prospekt an.

Ihr Jürgen Bender
Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzender

Auch für einen Abend zu zweit bietet die Weinprobe ein schönes Ambiente. Melden Sie sich einfach zu einer der öffentlichen Verkostungen an. Die Ter-

Tel. (0 62 22) 92 73 37 oder per Mail:
weinpavillon@winzerkeller-wiesloch.de
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
9.00-17.30 und Samstag 9.00-13.00 Uhr

Einladung auf ein Glas Wein!

Am Probiertand beim Kulinarischen Winzerkellerfest können Sie diesen Gutschein einlösen.



VERZEHR-GUTSCHEIN
1 Glas Wein (0,1 l)
Einlösen am Probiertand beim
Kulinarischen Winzerkellerfest
07. und 08. Juli 2007

Kulinarisches Winzerkellerfest 07. und 08. Juli 2007



Samstag

ab 15:00 Uhr Tag der offenen Tür
ab 19:00 Uhr Offizieller Festakt: Grußwort von Jürgen Bender, Geschäftsführer des Winzerkeller Wiesloch. Anschließend Bekanntgabe und Krönung der neuen Kurpfälzischen Weinhoheiten
 Musik und Spaß mit dem „Trio AlpenGeier“

Sonntag

ab 11:00 Uhr Frührschoppen
ab 16:00 Uhr sorgen die „Klosterjäger“ aus Österreich für Musik und gute Laune



Die amtierenden Kurpfälzischen Weinhoheiten

Nina Merkel, Nicole Grieb und Heike Willwersch verabschieden sich von ihrem Publikum.



Die ZG Raiffeisen Technik Niederlassung Wiesloch informiert in einer **Ausstellung** über die neueste Technik bei **Spezialmaschinen für Weinbau** und **Motorgartengeräte**.



Für alle Gartenfreunde gibt es am Sonntag von 11.00-16.00 Uhr eine **Vorführung von Viking Gartenhäckslern**. Und die Kinder können an beiden Tagen **Tretschlepper fahren**.

Alle Kinder sind in diesem Jahr zur **Kindershow mit Joe + Josy** eingeladen. Zaubern - singen - spielen, eine Show zum Mitmachen - lasst Euch überraschen! Außerdem gibt es wieder einen **Luftballonwettbewerb** und eine **Hüpfburg**.



An beiden Tagen finden **stündlich Kellerführungen** mit kostenloser Weinprobe (bis jeweils 18.00 Uhr) statt.

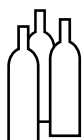
In der rustikalen Weinstube des Winzerkellers findet am Sonntag von 11.00-19.00 Uhr wieder die Ausstellung **Kraichgau-Bär 2007** statt. Jede Menge Künstler-Teddys und handgearbeitete Sachen rund um den Teddy können bestaunt und gekauft werden. Auch eine Puppen- und Teddyärztin wird wieder mit dabei sein. Sie repariert nicht nur Puppen und Bären, sondern schätzt gerne Ihre guten Stücke.



tete Sachen rund um den Teddy können bestaunt und gekauft werden. Auch eine Puppen- und Teddyärztin wird wieder mit dabei sein. Sie repariert nicht nur Puppen und Bären, sondern schätzt gerne Ihre guten Stücke.

Kulinarische Leckerbissen

stehen in und um die Kelterhalle bereit, die von regionalen Weinspezialitäten des Winzerkeller Wiesloch begleitet werden. Natürlich gibt es auch wieder Kaffee und **selbstgebackenen Kuchen**.



Der 2006er **Patenwein vom Bürgerwingert** kann ab 7. Juli im Weinpavillon abgeholt werden.

Auxerrois

Die weiße Rebsorte Auxerrois wird meist zu den Burgundersorten gezählt, obwohl sie keine echte Pinot-Sorte ist. Häufig irrtümlich als Spielart des Weißburgunders bezeichnet, ist Auxerrois vielmehr eine sehr alte selbständige Rebsorte.

Der Name „Auxerrois“ geht vermutlich auf die ehemalige französische Grafschaft Auxerre, zwischen Bourgogne und Champagne zurück. Die Verbreitung der Rebsorte von dort aus ist wahrscheinlich mit der Vertreibung der Hugenotten aus Frankreich verbunden, welche die Rebe mitnahmen und in ihren neuen Heimatorten kultivierten. Heute findet man den Auxerrois hauptsächlich an der luxemburgischen Mosel, dem französischen Elsass sowie in den deutschen Anbaugebieten Rheinland-Pfalz und Baden - „Spezialität des Kraichgau“.

Obwohl in manchen Quellen von einer Entstehung der Rebsorte durch Mutation die Rede ist, zeigen neuere genetische Untersuchungen, dass der Auxerrois, genau wie Chardonnay, höchstwahrscheinlich aus einer spontanen Kreuzung zwischen Spätburgunder mit Heunisch entstand. In Frankreich tragen auch andere Sorten den Namen Auxerrois, so findet man Pinot gris manchmal unter der Bezeichnung „Auxerrois gris“ oder Chardonnay unter „Auxerrois blanc“. In Südwest-Frankreich wird gelegentlich auch die rote Rebsorte Malbec als Auxerrois bezeichnet.

Ein elegant fruchtiger Wein für jede Gelegenheit



In Bezug auf die Anbaulage ist der Auxerrois nicht wählerisch, um seine Charaktereigenschaften jedoch optimal ausspielen zu können, stellt er hohe Ansprüche an den Boden. Die mittelfrüh reifende Sorte bringt bei relativ geringen Erträgen ausgewogene, körperreiche Weine von eleganter Fruchtigkeit hervor, die aufgrund ihrer milden Säurestruktur ideale Essensbegleiter sind.

Investition in Qualität

Weithin sichtbar ist die neuste Investition des Winzerkeller Wiesloch. Dieser Tage wurden zehn neue Gärtanks auf dem Betriebsgelände neben der Probierstube montiert. Damit hat der Winzerkeller seine Schlagkraft für die Weinlese deutlich erhöht und weiter in punkto Qualität investiert. Jeder der zehn Gärtanks fasst ein Volumen von 50 000 Litern. Die Behälter sind temperaturgesteuert und stehen bereits für den Herbst 2007 zur Verfügung.

Zusammen mit dem neuen Kelterhaus bietet der genossenschaftliche Betrieb somit seinen Mitgliedern die neuste Technik auf dem Markt an. Wie Geschäftsführer Jürgen Bender berichtet, sind die neuen Gärbehälter mit einer elektronischen Kältesteuerung zur Vergärung der Weinmoste ausgestattet, um diese in einem Bereich von 14 bis 18 Grad Cel-



sus zu vergären. Dies ergibt fruchtige Weine, wie sie die Konsumenten bevorzugen. Mit diesem Verfahren könne der Winzerkeller Wiesloch noch besser auf die Kundenwünsche eingehen. Die natürlich in den Trauben vorkommenden Aromen werden nahezu komplett erhalten, die Weine können so ihr sortentypisches Bukett entwickeln. Mit dieser Investition hat die Genossenschaft konsequent ihren Weg in der

qualitätsorientierten Produktion von Weinen fortgesetzt. Brachte das neue Kelterhaus schon einen enormen Qualitätssprung, der sich unter anderem in der Aufsehen erregenden Verleihung bei der DLG-Prämierung für die beste Weißwein-Collection 2005 niederschlug, bedeutet die Anschaffung der zehn Gärtanks eine Investition in Geschmack und Fruchtigkeit der Weine.

Notwendig waren die neuen Gärtanks auch wegen der sich verändernden klimatischen Bedingungen. Die Weinernten der letzten Jahre mussten auf Grund der hohen Temperaturen im September und Oktober sehr schnell eingebracht werden, um sie vor dem Verderb durch Fäulnis zu retten. Eine Erweiterung der Kapazitäten war somit notwendig.

Barrique-Weine

Der Begriff „Barrique“ stammt aus dem französischen und bedeutete ursprünglich „Fass“. Im Bordeaux wurde der verwendete Fasstyp für den Weinausbau mit einem exakten Volumen von 225 Litern, aus speziellem Eichenholz, als Barrique bezeichnet. Meist wird auch von dem im Barrique-Fass hergestellten Wein umgangssprachlich als „Barrique“ gesprochen.

Die Lagerung und der Transport von Weinen in Holzfässern hat eine lange Geschichte. Bereits vor rund 2000 Jahren lösten Holzfässer die bei den

Übrigens...

Das Wort Barrikade leitet sich von „Barrique“ ab, da während der Julirevolution in Frankreich im Jahre 1830 mit Erde gefüllte Barrique-Fässer als Straßensperren dienten.

Römern zuvor gebräuchlichen Amphoren ab, welche schwerer handhabbar und leicht zerbrechlich waren. In Deutschland wurde bis in die 1950er Jahre die Mehrheit der Weine in Holzfässern ausgebaut, die jedoch gründlich von jeglichem Holzgeschmack befreit, „weingrün“ gemacht wurden. Man wollte einen möglichst neutralen Ausbau des Weines gewährleisten, ohne vordringliche Holzaromen.

Komplexe Rotweine

In den 80er Jahren, im Zuge der Internationalisierung des Weinbaus, kam der Ausbau von Weinen im Barrique weltweit in Mode. Nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass die Nachfrage nach schweren und komplexen Rotweinen stieg wurde der Barriqueausbau nach dem Vorbild der im Bordeaux seit über 300 Jahren angewandten Methoden in vielen Ländern eingeführt. Nach Deutschland kam der Ausbau von Weinen im klei-

nen Eichenholzfass erst in den 90er Jahren. Zunächst aufgrund vieler Kritiker nicht einmal als Qualitätsweine anerkannt, haben deutsche Barriqueweine inzwischen enorm an Image gewonnen. Sie gelten als Premium- und Nischenprodukte, die eine besondere Qualitätsphilosophie verkörpern.

Aromenvielfalt

Ein Barrique-Fass kostet zwischen 500 bis 700 Euro. Das Holz zur Herstellung eines Barrique muss von einwandfreier Qualität sein, wobei

die Herkunft des Eichenholzes, z.B. aus Südfrankreich oder aus Amerika, eine tragende Rolle für die Aromakomponenten spielt. Neben der Qualität und Herkunft des Holzes ist der Röstgrad, häufig auch als Toastung bezeichnet, von großer Bedeutung. Das Toasten eines Barriques erfolgt über offenem Eichenholzfeuer bei 3000 - 4000°C für mindestens eine

**Typische Barrique-Aromen
Karamell- und Buttertöne,
Kaffee, Röstaromen und
rauchige Aromanoten,
Vanille, Tabak**



Stunde. Hierbei bildet sich die Aromenvielfalt aus, welche sich später mit den Aromakomponenten des Weines verbindet. Jedes Fass verleiht dem darin gelagerten Wein ein einzigartiges Aroma.

Durch die natürlichen Poren des Holzes kann zusätzlich Sauerstoff eindringen, das heißt der Wein kann atmen. Dieser minimale Luftaustausch (Mikrooxidation) verleiht dem Wein eine gewünschte oxidative Reife, die ihn weich und samtig werden lässt.

Die Intensität des Holzgeschmacks und der Reifung hängt zum Einen von der Lagerzeit und zum Anderen vom Alter des verwendeten Fasses ab. Durch die einmalige Belegung eines Barriques für 9-12 Monate verliert das Fass bis zu 85 % der Aromen, daher kann jedes Fass nur zwei- bis maximal dreimal belegt werden. Die meisten Barriqueweine sind Cuveés aus Fässern die zum ersten Mal belegt sind und Fässern mit Zweit- und Drittbelegung, da auf diese Weise die Geschmacksintensität durch den Kellermeister optimal beeinflusst werden kann.

Erfahrung und Sorgfalt

Die Reifung eines Weines im Barrique macht diesen nicht automatisch besser, da sich nicht alle Rebsorten für den Ausbau im Barrique eignen. Weinen die sich durch Fruchtigkeit, Frische und Eleganz auszeichnen ist das Barrique eher abträglich. Neben einer hohen Qualität des Grundweines ist für den Ausbau im Barrique außerdem entscheidend, dass er tannin- und extraktreich sein sollte und einen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % Vol hat.

Die Herstellung von im Barriquefass gereiften Weinen erfordert viel Wissen, Erfahrung und Sorgfalt.

Neu im Sortiment

Im Holzfass gereift

Im Holzfass gereifte Weine unterscheiden sich grundlegend von Weinen, die im Barrique ausgebaut wurden. Im Gegensatz zu den Barriques, bei denen sich typische Aromakomponenten aus dem Eichenholzfass mit den Aromen des Weines verbinden und dadurch sensorisch einzigartige, von der typischen Rebsortenstruktur eher abweichende Weine hervorbringen, möchte die Reifung im Holzfass den typischen Charakter einer Rebsorte betonen.



Während der Reifung im alten, großen Holzfass für mindestens sechs Monate findet über die feinen Poren des Holzes ein geringfügiger Luftaustausch zwischen Rebsaft und Umgebung statt. Dieser Sauerstoffeintrag in den Wein (Mikrooxidation) lässt den Rotwein in positiver Weise reifen. Sortentypische Frucht- und Aromakomponenten werden betont, der Wein wird weicher und entwickelt eine angenehme Balance.



SPÄTBURGUNDER Qualitätswein, trocken

Farbe: dunkles Rot
Aroma: zarte holzgeprägte Vanille-Aromen
Geschmack: Brombeernoten und Anklänge an gekochte rote Beeren, weich und samtig im Abgang
Speisenempfehlung: Lamm, würzige Grillgerichte, Käse

LEMBERGER Qualitätswein, trocken

Farbe: kräftiges Rubinrot
Aroma: im Duft Anklänge an rote Grütze und gekochte Früchte
Geschmack: weiche Tannine und eine milde Säure runden den Wein harmonisch ab
Speisenempfehlung: Wildgerichte, kräftige Fleischgerichte mit dunklen Soßen



REGENT

Qualitätswein, trocken
Farbe: dunkelrot mit schwarzen Reflexen
Aroma: üppige Tanninstruktur mit weicher, fülliger Beerenaromatik unterlegt
Geschmack: am Gaumen lang anhaltend, erinnert an Holunder und schwarze Waldbeeren
Speisenempfehlung: mediterrane Küche, Pizza, Lasagne



Wir laden Sie ein!

Zu einer Kurpfälzer Rotwein-Probe. Überzeugen Sie sich anhand einer Vergleichsprobe von der Mannigfaltigkeit hiesiger Rotweine.

Bestellmöglichkeit auf der nächsten Seite

Mediterraner Sommergenuss

mit der Kurpfälzer


Rotwein-Probe



Probieren Sie unsere neue Serie „Im Holzfass gereift“ und überzeugen Sie sich in netter Runde und sommerlicher Urlaubsstimmung von der Qualität deutscher Rotweine. Wir haben Ihnen hier ein Probierpaket zusammengestellt, das Ihnen die Vielfalt und Geschmacksvariationen regionaler Rotweinspezialitäten präsentiert.

Rotwein ist nicht gleich Rotwein und trocken ist nicht gleich trocken - dies möchten wir Ihnen mit dieser Vergleichsprobe zeigen. Probieren Sie die Weine bewusst im direkten Vergleich und finden Sie heraus, dass auch ein badischer Rotwein einen mediterranen Abend versüßen kann.

Für nur **34,60 €** schicken wir die Weinprobe ganz bequem zu Ihnen nach Hause oder in Ihrem Auftrag an Freunde, Bekannte und Verwandte.

 **Bestellungen unter**
weinpavillon@winzerkeller-wiesloch.de,
Tel.: (06222) 92 73 37, Fax (06222) 92 73 42
oder per Post an Winzerkeller Wiesloch eG,
Postfach 16 04, 69157 Wiesloch

Tipp: Für das vollendete Geschmackserlebnis sollte die Temperatur des Rotweins nicht höher als 16-17°C sein

Probieren und vergleichen Sie!

2 x SPÄTBURGUNDER

„Im Holzfass gereift“, QbA, trocken
Malscher Mannaberg, QbA, trocken

2 x LEMBERGER

„Im Holzfass gereift“, QbA, trocken
Sulzfelder Stiftsberg, QbA, trocken

2 x REGENT

„Im Holzfass gereift“, QbA, trocken
Hemsbacher Rittersberg, QbA, trocken

Ausgeh-Tipp

Eiscafé Italia

Sabino Saccinto, geboren 1911 in Canossa (Süditalien), kam 1938 nach Deutschland. Die von ihm Anfang der 50er Jahre gegründete „Eisbar“ war das erste Eiscafé in Wiesloch. Seit dieser Zeit wurde der Name Sabino Saccinto in Wiesloch zu einem Begriff. Auch heute, nach seinem Tod, geht man umgangssprachlich nach wie vor zu „Sabino“, wenn man das Eiscafé Italia besucht.

Heute leiten seine Tochter Rosita und deren Mann Hans Wallerus das Eiscafé Italia, mit großem Erfolg. Neben vielfältigen Eisspezialitäten, Kaffevariationen und einer wechselnden Kuchenauswahl, verwöhnt das Ehepaar Wallerus seine Gäste mit einer hausgemachten Gulaschsuppe und diversen warmen Kleinigkeiten.

Zweimal im Jahr laden die Besitzer zu einer Wein- und Sektverkostung ein, die von Dieter „dem Einzigen“ Degreif literarisch begleitet und von Hans Rensch präsentiert wird.



Nadine Voß
sympathische Bedienung
im Eiscafé



Marktstraße 12, 69168 Wiesloch
Tel.: 0 62 22 / 6 73 43

Öffnungszeiten:
täglich von 10:00 – 24:00 Uhr



Eiscafé Italia

Rosita und Hans
Wallerus

Riesling-Zitronensorbet

Gönnen Sie sich im Sommer zur Erfrischung etwas spritziges und zaubern Sie im Handumdrehen ein köstliches Sorbet.

Geben Sie drei Kugeln Zitroneneis in ein Glas und gießen Sie dies mit gut gekühltem Riesling-Sekt auf.

Übrigens: Probieren Sie dieses Sorbet doch auch einmal mit anderen Fruchtessorten, wie z.B. Orange oder Pfirsich.

Verwenden Sie für das Sorbet einen Badischen Sekt „Riesling“ extra trocken und gut gekühlt!



KURZ & GUT

+++ Elektronischer Weinspezialist

In Japan wurde ein Roboter entwickelt, der als echter Weinkenner Händlern und Zollbehörden die Arbeit erleichtern soll. Der „Wine-Bot“, eine Entwicklung des Elektronikkonzerns NEC in Zusammenarbeit mit der MIE-Universität in Tsu-City, soll falsch etikettierten oder gepanschten Wein sofort entlarven. Mit Hilfe einer speziellen Infrarotlicht-Technik analysiert der Roboter die organische Zusammensetzung des Weins und ermittelt so innerhalb von 30 Sekunden die Rebsorte und Herkunft des edlen Rebensaftes. Rund 30 verschiedene Rebsorten soll der elektronische Weinspezialist identifizieren und unterscheiden können.

+++ Macht Wein dick?

Der Bierbauch ist in aller Munde. Weintrinker sind eher schlanker. Kann Weinkonsum die Gewichtsabnahme positiv beeinflussen? Die Ulmer Weinstudie von Dr. Ditschuneit ergab, dass bei einer Reduktionsdiät die Teilnehmer der Wein trinkenden Gruppe genau so gut abnahmen, wie die Abstinenz-Gruppe. Einige nahmen sogar etwas mehr ab, wenn sie zum Abendessen ein Glas Wein tranken.

*In vielen Fällen braucht
der Mensch den Wein.*

*Er stärkt den schwachen Magen,
erfrischt die ermatteten Kräfte,
heilt die Wunden an Leib und Seele,
verscheucht Trübsal und Traurigkeit,
verjagt die Müdigkeit der Seele,
bringt Freude und entfacht unter
Freunden die Lust am Gespräch.*

(Augustinus)

Winzerkeller Wiesloch entwickelt sich zum Premiumanbieter „Geiz ist nicht mehr geil“

Die GfK-Gruppe (growth from knowledge), viertgrößtes Marktforschungsunternehmen der Welt, beschäftigt sich seit ihrer Gründung im Jahr 1935 mit dem Konsumverhalten der Verbraucher auf den unterschiedlichsten Sektoren.

Eine aktuelle Studie des Unternehmens aus dem Jahre 2006 ergab, dass die Deutschen beim Weineinkauf wieder mehr auf Qualität und weniger stark auf den Preis achten. Der Trend „Geiz ist geil“ scheint gestoppt, der Kunde möchte hochwertige Weine und ist bereit dafür mehr Geld auszugeben. Laut der Studie wirkt sich der Wandel in besonde-

rem Maße auf deutsche Weine aus, da die Nachfrage nach Weinen aus heimischem Anbau stark angewachsen ist.

Der Winzerkeller Wiesloch, einer der führenden Weinerzeugerbetriebe Deutschlands, stellt sich der Herausforderung dieses Wandels. Rund 5 Prozent der gesamten Rebfläche wurden in Selektionsflächen umgewandelt. Ausgesuchte Winzer erklärten sich dazu bereit auf insgesamt rund 40 Hektar Anbaufläche einen erhöhten Pflegeaufwand zu betreiben. Die deutliche Reduzierung des Ertrages pro Hektar auf durchschnittlich weniger als 80 Kilo-

ogramm im Gegensatz zum badi-schen Standard-Ertrag von rund 120 Kilogramm ist dabei nur ein Aspekt der besonderen Bewirtschaftung von Selektionsweinbergen. Ziel dieser groß angelegten Qualitäts-Offensive für den Herbst 2007 ist die Produktion von rund 300.000 Flaschen extraktreicher und körperreicher Premiumweine höchster Güte.

Bereits jetzt dürfen Sie gespannt sein auf vollendete Rot- und Weißweinqualitäten. Voraussichtlich ab Ende 2008 werden die Weine im Weinpavillon zur Verkostung und zum Verkauf zur Verfügung stehen.

WEINTERMINE 2007

JUNI

29.06.-01.07. **Rauenberger Weinparadies** im Löwenhof in Rauenberg (06222/64297)

JULI

07. **Bachgassenfest** in Hemsbach (06201/71229)
07.+ 08. **Kulinarisches Winzerkellerfest** im Winzerkeller Wiesloch (Programm Seite 2)
21.-23. **Dorffest in Eichelberg** (07259/1025)
22. **Singen beim Wein** im Bürgerhaushof Sulzfeld 15:00 Uhr (07269/911403)
22. **Tag der offenen Tür** beim Winzerhof Dachs buckel, Heidelberg: Betriebsführung, Weine und Sekte am Probiertand (06221/381931)

AUGUST

03.-05. **Fischerfest** vom Angelclub Kurpfalz Wiesloch e.V. in der Kelterhalle des Winzerkeller Wiesloch (0170/9610286)
03.-06. **Kerwe** in Hemsbach (06206/937790)
04.-06. **Odenheimer Burgfest** (07253/8574)
10.-13. **Weinheimer Kerwe** (06201/82203)
24.-27. **Gassenkerwe** in Hirschberg Großsachsen
24.-02.09. **Kurpfälzisches Winzerfest** in der Weinstadt Wiesloch (06222/84313)

SEPTEMBER

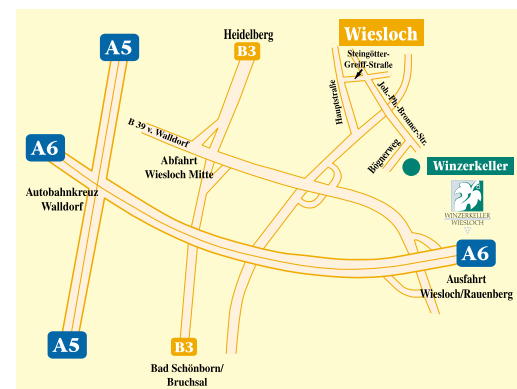
01. **Wein und Markt** auf allen Straßen und Gassen in Wiesloch (06222/51377)
07.-10. **Portugieserfest** in Malschenberg (06222/61917)
08.+09. **Weinwandertag** Ubstadt-Weiher Entlang des Weinwanderwegs (12,5 km) durch die Ortsteile Ubstadt, Steiffeld und Zeutern können die Besucher an insgesamt 10 Stationen Rast machen, sich stärken und einheimische Weine genießen. (07251/61716)
09. **„Wandern mit Wein“** in Kürnbach (07258/927896)
20.-24. **21. Brettener Weinmarkt** (07252/921238)
22.-24. **Weinprobiertand** beim Sulzfelder Kerwemarkt (07269/911403)
22.-24. **Kerwe** in Tairnbach (06222/661222)
29.-01. **Kerwe** in Rettigheim (07253/26556)
29.+30. **Traditioneller Herbstmarkt** in Wiesloch (06222/921023)
29.-01. **Kerwe** in Dielheim (06222/78121)

OKTOBER

05.-07. **60. Bergsträßer Winzerfest** in Weinheim-Lützelsachsen (06201/507878)
06.-08. **Kerwe** in Mühlhausen (06222/615822)
13.-15. **Winzerkerwe** in Rauenberg (06222/61917)
27.-29. **Schwarzriesling-Kerwe** in Kürnbach (07258/91050)
28. **Weinmarkt** in der Badischen Kelter in Kürnbach (07258/91050) *Alle Angaben ohne Gewähr*



So finden Sie uns



Impressum
Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Winzerkeller Wiesloch eG
Geschäftsführer: Jürgen Bender
Hausanschrift: Bögnerweg 3, D-69168 Wiesloch
Postanschrift: Postfach 16 04, D-69157 Wiesloch
Telefon: 0 62 22/92 73-0
Tel. Weinpavillon: 0 62 22/92 73-37
Telefax: 0 62 22/92 73-43
E-Mail: info@winzerkeller-wiesloch.de
Internet: www.winzerkeller-wiesloch.de
Ausgabe 12/07, Auflage: 291.000
Fotos: Helmut Pfeifer, Archiv Winzerkeller