Herbst/Winter-Edition 2026

Echt Württemberger



Heimat neu aufgetischt
Seite 04

Grosse Verkostung – jetzt darf Wein wieder mehr
Seite 06

Genusstermine & Highlights
Seite 12

echt-wuerttemberger.de



Wir sind SÜDEN Baden-Württemberg

ERWEITERE DEINEN WEIN-HORIZONT

Mittendrin statt nur dabei: Deine Erlebnisse im Weinsüden.

© Christoph Düpper

Genieße unvergessliche Weinreisen mit einer Extra-Portion frischer Luft. Schnapp dir ein E-Bike und radle durch die Weinberge. Oder schließe dich einer Weinführung an. Im Weinsüden erlebst du die gewachsene Weinkultur aktiv und hautnah. Zum Beispiel bei einer Wanderung durch die Anbaugebiete oder einer Fahrt mit dem Planwagen. Wie du auch unterwegs bist: Mach Halt bei den Winzerinnen und Winzern und schau dir die Landschaft durch das Weinglas an. Spürst du das besondere Aroma des Südens?

weinsueden.de

Insider



Liebe Weinfreunde,

Württemberg kann man schmecken. In einem Glas Wein ebenso wie bei einem Teller Maultaschen, einem Stück Zwiebelkuchen oder einem gemütlichen Vesper. Wein gehört hier zur Landschaft und zum Lebensgefühl, zu den steilen Terrassen am Neckar, den sanften Hügeln und den Dörfern, in denen die Reben oft gleich hinter den letzten Häusern beginnen. Und er gehört zu den Menschen, die diese Landschaft seit Generationen pflegen. Einen wichtigen Anteil daran haben die württembergischen Weingärtnergenossenschaften. Ihre Weine zeigen eine Vielfalt, die es sich zu entdecken lohnt: vom frischen, unkomplizierten Begleiter für die Terrasse bis zum charaktervollen Lemberger, vom Riesling bis zum eleganten Burgunder. Dieses Heft möchte Lust darauf machen. Auf Entdeckungen im Glas, auf die Küche der Region und vielleicht auch auf einen Ausflug dorthin, wo all das seinen Ursprung hat. Denn Württemberg schmeckt am besten, wenn man sich etwas Zeit dafür nimmt.
Harald Scholl Chefredakteur VINUM Deutschland

Tschüss Hofsteige, hallo Vineum

Aus «Metzinger Hofsteige» wird «Vineum Metzingen» – danke für nichts, liebe EU-Namensverordnung! Das frisch geschlüpfte Logo zieren die ikonischen sieben Fachwerk-Keltern. Das Sortiment glänzt in vier übersichtlichen Stufen – vom unkomplizierten Zisch-und-weg-Wein bis zur handverlesenen Eichenfass-Ikone aus dem Braunen Jura. Entdecken auf **wein-metzingen.de.**





Neues Outfit fürs Remstal Style-Garantie aus dem Remstal: Die Remstalkellerei erfindet sich optisch neu! Ein goldener Tropfen ziert ab sofort das Logo und huldigt Herkunft, Cool-Climate-Böden sowie starkem Gemeinschafts-geist. Flankiert von frischer Typo und dem Claim «Dein Tal. Dein Wein.» strotzt die Genossenschaft vor Selbstbewusstsein. Egal ob der süffige Literwein, die vielschichtige Edition R oder das Reserve-Schmuckstück: Das komplette Sortiment erstrahlt im echten Hingucker-Look. **remstalkellerei.de**

Jubiläum mit Pokalregen



Zum 75. Geburtstag fliegen bei den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen nicht nur die Korken, sondern auch die Pokale! Als erste Genossenschaft sichern sie sich den Titel «Weingut des Jahres Württemberg» im VINUM Weinguide Deutschland. Doch damit nicht genug: Platz 1 in Deutschland (und Platz 7 weltweit!) beim Meininger CO-OP Contest. Die Weinwirtschaft adelt ihren 2024er Emotion Weißburgunder trocken als einen der drei besten Weißen des Landes – und Falstaff zieht beim Merlot schlicht den Hut auf Bordeaux-Niveau. Also: Krönung gelungen! **cg-winzer.de**

Mit Mr. Right – Gentle Drinks gehen wir erneut neue Wege – denn die Kombination aus Wein, fein komponierten Tees und wunderschöner Perlage ist außergewöhnlich und bringt eine ganz neue Art des Genießens und ein echtes WOW-Erlebnis! **SPARKLING PEARLS:** Secco Rosé | 3% Alkohol – zart, prickelnd & leicht **SPARKLING TEA:** Hojicha & Darjeeling | alkoholfrei – nussig, karamellig & zartherb **SPARKLING TEA:** Jasmin & Sencha | alkoholfrei – blumig, lebendig & zitronig-frisch. **heuchelberg.de**



Fotos: PFALZWEINFOTO / André Kunz, Linda Pollari, z.Vg. Cover: GettyImages/ Nikola Stojadinovic

So schmeckt Heimat heute

Gegen Winter-Blues hilft nur Seelennahrung: Bei unserem Klassiker-Menü bleibt Schnickschnack draußen, der Genuss zieht ein! Kürbis-Kokos-Suppe, schwäbischer Sauerbraten und süßer Bratapfel mit Vanillesauce rufen nach glanzvoller Weinbegleitung. Wir zeigen, welche charakterstarken Winzerweine das Menü zum Geschmackserlebnis machen. **Text: Maren Moster**



Kürbissuppe
mit Kokosmilch

Für 6 Portionen

1 kg	Kürbis (z. B. Hokkaido, Butternut oder Muskat)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Stück Ingwer (ca. daumengroß)
2 EL	Öl
	Curry
750 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Kokosmilch
100 ml	Orangensaft
	Salz
	Pfeffer
	Glatte Petersilie, Chiliflocken (zum Garnieren)

Zubereitung Kürbis abspülen, nach Bedarf schälen, vierteln, entkernen und Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einem großen Topf heiß werden lassen. Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerstücke darin glasig schwitzen. Kürbiswürfel samt 1–2 TL Currypulver hinzufügen und kurz mit anbraten. Gemüsebrühe sowie einen Großteil der Kokosmilch dazugießen (einen kleinen Rest zum Verzieren beiseitestellen) und etwa 15–20 Minuten sanft garen, bis die Kürbisstücke weich sind. Alles pürieren. Mit etwas Orangensaft, Salz sowie Pfeffer verfeinern. Die heiße Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit der verbliebenen Kokosmilch, frisch gehackter Petersilie und Chiliflocken dekoriert servieren.

Echt harmonisch
Lembergerland Kellerei Rosswag
2025 Lemberger Saignée trocken
13,0 Vol.-%
Preis: 11,70 Euro | lembergerland.de

Echt stimmig
Collegium Wirtemberg
Collection Collegium, Grad 5
2025 Weißwein feinherb
11,5 Vol.-%
Preis: 6,50 Euro
collegium-wirtemberg.de



Fotos: GettyImages/Kshavratskaya/bonchan/zeleno



Echt stilsicher

Lauffener Weingärtner
2023 Poet Schwarzriesling Eichenfass trocken
13,5 Vol.-%
Preis: 9 Euro | lauffener-wein.de

Echt charaktervoll

Bottwartaler Winzer
2024 Gold Merlot QbA trocken
12,5 Vol.-%
Preis: 7,90 Euro | bottwartalerwinzer.de

Schwäbischer Sauerbraten

Für 6 Portionen

1–1,5 kg	Rinderbraten
300 ml	Rotweinessig
300 ml	Rotwein
500 ml	Rinderfond
300 g	Sellerie
2	Zwiebeln
1	Karotte
2 EL	Tomatenmark
Jeweils 5	Nelken, Piment-, Pfeffer- und Wacholderkörner
1	Lorbeerblatt
1 TL	Zucker
50g	Früchtebrot zum Andicken der Sauce
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Für den Sauerbraten-Sud Essig, Wein, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer-, Wacholder- und Pimentkörner, Salz, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen und auskühlen lassen. Fleisch in einer tiefen Form vollständig damit bedecken und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Täglich einmal wenden. Am 5. Tag das Fleisch herausnehmen, Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und aufbewahren. Fleisch trocken tupfen, salzen und im Bräter in heißem Öl kräftig anbraten. Beiseitelegen. Gemüse würfeln und im Bratfett anrösten, Tomatenmark mitdünsten und mit dem Sud ablöschen. Fleisch zugeben und 2–2,5 Stunden auf kleiner Stufe garen, nach und nach den Rinderfond zugießen. Sauce mit Früchtebrot andicken und abschmecken.



Echt vertraut

Genossenschaftskellerei Heilbronn
2023 Riesling, Auslese
12,5 Vol.-%
Preis: 14,99 Euro/0,5l | wg-heilbronn.de

Echt neu gedacht

Teamwerk Esslingen
2025 Frei Esecco weiß
< 0,5 % Vol.-%
Preis: 8,50 Euro | teamwerk-esslingen.de

Bratapfel
mit Vanillesauce

Für 6 Portionen

6	mittelgroße bis große Äpfel (z. B. Boskoop)
60 g	Butter
75 g	gemahlene Mandeln
45 g	Rosinen
150 g	Marzipan
1 ½ TL	Zimt
400 ml	Sahne
1	Vanilleschote
½ Pck.	Vanillezucker
4	Eier
40 g	Zucker

Zubereitung Die Butter schaumig schlagen. Marzipan, Mandeln, Rosinen, Zimt hinzugeben und zu einer Masse verrühren. Von den Äpfeln jeweils einen ca. 1,5 cm dicken Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel leicht aushöhlen. Die Füllung verteilen, die Deckel wieder aufsetzen und die Äpfel nebeneinander in eine gefettete Auflaufform stellen. **Backen** Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten garen. **Vanillesauce** Sahne mit Vanillemark und Vanillezucker kurz aufkochen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Sahne unter Rühren zur Eiermasse geben und bei schwacher Hitze weiter erwärmen, bis eine cremige Sauce entsteht. Die warmen Äpfel anrichten und mit der Vanillesauce servieren.

Wenn die Tage kürzer werden

Im Sommer darf Wein ruhig leichtfüßig sein, kühl und unkompliziert. Wenn draußen die Temperaturen sinken, verändert sich auch die Lust im Glas. Dann darf es gern ein bisschen mehr sein: mehr Körper, mehr Würze, mehr Tiefe. Bei den württembergischen Genossenschaften findet man jetzt das Passende – in Weiß, Rot und Prickelnd. **Text: Harald Scholl**



Natürlich gibt es keinen Kalender, der bestimmt, wann welcher Wein ins Glas gehört. Trotzdem verändert sich mit den Jahreszeiten auch unser Geschmack. Der knackige, federleichte Sommerwein hat im November plötzlich weniger Dringlichkeit, dafür wächst die Lust auf Weine, die etwas mehr mitbringen: Schmelz und Würze bei den Weißen, Saft, Struktur und Wärme bei den Roten. Und weil auch Herbst und Winter genügend Gründe zum Anstoßen liefern, darf selbstverständlich etwas Prickelndes nicht fehlen. Genau danach haben wir für diese Verkostung gesucht. Nicht nach möglichst schweren oder alkoholreichen Weinen – Kraft allein macht schließlich noch keinen guten Winterwein. Viel spannender sind Gewächse, die Fülle mit Frische verbinden, die Substanz besitzen, ohne behäbig zu werden, und die auch beim zweiten Glas noch Freude machen. Dass Württemberg dafür reichlich Auswahl bietet, überrascht kaum. Die Vielfalt der Rebsorten ist ohnehin eine der großen Stärken des Landes. Bei den Rotweinen reicht das Spektrum von saftig und fruchtbetont bis würzig und kraftvoll, bei den Weißen von cremig und geschmeidig bis straff und mineralisch. Und auch beim Sekt ist längst weit mehr geboten als der unkomplizierte Aperitif. Auch wenn draußen der Wind ums Haus pfeift, soll Wein vor allem eines machen: Lust auf das nächste Glas. Und das lässt sich hier finden.

Facts

WEINLAND WÜRTTEMBERG

Württemberg zählt mit 10 694 Hektar Rebfläche zu den vier größten deutschen Anbaugebieten. Rund 65 Prozent sind rot bestockt – allen voran Lemberger, Trollinger und Spätburgunder. Beim Weißwein führt Riesling. Rund 6550 Betriebe bewirtschaften die Weinberge, viele im Nebenerwerb. Genossenschaften spielen eine zentrale Rolle und prägen bis heute Weinbau, Kulturlandschaft und Vermarktung.



ROTWEIN

WG Rohracker STEILWERK
Steilwerk Rohracker Rot trocken No. 13 o. J.
12,5 Vol.-%
Kraftvolles Rotblau im Glas, in der Nase mit deutlicher Holznote, Zeder, Zimt, Maraschino-Kirsche. Saftige Art, erneut würzige Noten, Zimt, Nelke, dazu Brombeere. Sanfter Gerbstoff, klares Finale.
Preis: 10,50 Euro | steilwerk.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn
SM Rotwein trocken im Barrique gereift 2022
13,0 Vol.-%
Fast schwarz im Glas, undurchdringlich. Zeigt Brombeere und Fliederbeere in der Nase, etwas Zeder. Süß-mürbe Beerenfrucht auch im Mund, feinkörniges Tannin, hat Zug und eine gewisse Kraft. Guter Nachhall.
Preis: 13,98 Euro | wg-heilbronn.de

Collegium Wirtemberg
Collection Monarchie «Wilhelm» Rotwein-Cuvée trocken 2024
13,0 Vol.-%
Mittleres Rubinrot. Eher würzige als fruchtige Nase, Zeder, Tabak und Schokolade finden sich. Im Mund mit belebender Frische, dazu die rote Beerenfrucht, auch ein wenig Holzwürze. Endet auf saftigen Tanninen.
Preis: 8,50 Euro
shop.collegium-wirtemberg.de

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels
Rotwein Cuvée im Barrique gereift trocken 2023
13,5 Vol.-%
Holzwürze in der Nase, Schokolade, Tabak, recht intensiv. Im Mund mit feiner Vanillesüße, dazu dunkle Beeren und ein feinporiges Tanningitter. Hat Tiefe und viel Würze bis ins Finale.
Preis: 11,50 Euro | wg-sternenfels.de

Teamwerk Esslingen
Abt Fulrad Cuvée Zukunft trocken 2024
13,0 Vol.-%
Dunkle, kirschfruchtige Nase, auch Zeder und Tabak. Im Mund mit roter Kirschfrucht, sehr saftig, deutlicher Tannineintrag. Leicht pikant am Zahnfleisch, schwarzer Pfeffer. Gute Länge.
Preis: 14,50 Euro
teamwerk-esslingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal
Noblesse Cuvée Rot trocken 2023
13,0 Vol.-%
In der Nase zunächst wenig, braucht Luft. Dann viel saftige Kirschfrucht, Schlehe. Saftig im Mund, viel dunkle Beerenfrucht. Der Gerbstoff hält sich zurück, bleibt charmant und fruchtbetont.
Preis: 8,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen
Schwarzer Herzog Rotweincuveé trocken 2023
13,0 Vol.-%
Enorm dunkel im Glas, violett-schwarz. In der Nase weniger expressiv, braucht Luft. Dann Süßholz und Brombeere. Ähnlich im Mund, zeigt sich deutlich auf der fruchtbetonten Seite. Das Tannin ist sehr moderat und hallt nach.
Preis: 11,90 Euro | cg-winzer.de

Weinmanufaktur Stuttgart
Mönch Berthold Rot trocken 2024
13,5 Vol.-%
Rote Paprika, Pflaume, Süßholz, komplexer Aromenstrauß. Im Mund mit spürbarem Gerbstoff, braucht Luft und ein großes Glas. Langer, fruchtdominierter Nachklang.
Preis: 11,90 Euro | weinmanufaktur.de

WG Metzingen-Neuhausen
Lemberger Meisterstück Brauner Jura trocken 2023
12,5 Vol.-%
Zunächst zugeknöpft, braucht Luft. Dann recht typisch, Kirsche, Tabak, auch Zeder. Im Mund mit frischer Art, die dunkle Frucht dominiert. Der Gerbstoff zurückhaltend, feine Süße im Hintergrund. Mittellang.
Preis: 10,50 Euro | wein-metzingen.de

Heuchelberg Weingärtner
Premium Lemberger im Eichenfass gereift trocken 2023
13,0 Vol.-%
Interessante Gewürzmischung in der Nase, Zimt, Nelke, dazu schwarze Beerenfrucht, fast weihnachtlich. Im Mund mit feinem Fruchtschmelz, sehr gefällig, trotz leicht animalischem Grundton. Überrascht mit seinen Aromen.
Preis: 9,76 Euro | heuchelberg.de

Amthof 12
Lemberger trocken 12/3 2023
14,0 Vol.-%
Viel dunkle Schokolade, Zimt, schwarze Kirsche. Leichtfüßig im Mund, vanillige Süße, deutlicher Gerbstoff. Verträgt weitere Reife.
Preis: 11,99 Euro | amthof12.de

Lembergerland Kellerei
Lemberger «Meisterwerk» trocken 2023
13,0 Vol.-%
Deutet seinen Ausbau in der Nase an, Zeder, Vanille, Tabak, Kirsche. Saftig und leicht fruchtsüße im Mund, dazu Kirsche

Fotos: GettyImages/ Jorg Greuel, Armin Faber



und Schokolade. Mittellang, endet auf kraftvollem Tannin.
Preis: 11,70 Euro | lembergerland.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Rebenschätze Lemberger trocken 2022
13,0 Vol.-%
Tabakduftige Nase, dann dunkle Beeren, ein wenig rotes Fleisch, Eisen. Im Mund mit einer Mischung aus Frucht und Würze, sehr festes, reichhaltiges Tannin. Endet dann auf schönen Kirschnoten.
Preis: 7,21 Euro | wzg-weine.de

Fellbacher Weingärtner
Lemberger S trocken 2023
13,5 Vol.-%
Kraftvoll-dunkle Aromen in der Nase, Heidelbeere, Zigarrenkiste, Tabak. Schwarze Frucht im Mund, leichte Fruchtsüße, schluckbar-kraftvolles Tannin. Hallt auch auf dem Gerbstoff aus. Anhaltend.
Preis: 9,90 Euro
fellbacher-weine.de

Weinkellerei Hohenlohe FÜRSTENFASS
FÜRSTENFASS Merlot Dunkelgraf trocken 2022
14,0 Vol.-%
Zeigt gleich viel saftig-dunkle Kirsche, sogar Marzipan, Mandel kommt in den Sinn. Dieser Ton ist auch im Mund präsent, dazu wieder die dunkle Frucht und der sortentypische Gerbstoff. Ein Kraftpaket.
Preis: 11,80 Euro
weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach
Merlot «Mönch» trocken 2023
13,5 Vol.-%
Kraftvoll dunkelviolett im Glas. Viel saftige Kirsche in der Nase, auch ein Zug von Vanille und Zeder. Im Mund leichtfüßiger als die Farbe vermuten lässt, hat eine gewisse Eleganz. Langer Nachhall.
Preis: 11,40 Euro
horrheimer-weingaertner.de

Bottwartaler Winzer
Merlot Gold trocken 2024
12,5 Vol.-%
Die ersten Eindrücke zeugen vom Ausbau, Zeder, Tabak, Zigarrenkiste, dazu Pflaume. Im Mund leichtfüßiger, hat Spiel, viel Frucht, aber gut in Gerbstoff eingebunden.
Preis: 7,90 Euro
bottwartalerwinzer.de

Lauffener Weingärtner
Lauffener Weinwerkstatt Carménère trocken 2024
14,0 Vol.-%
Duftet nach Holzkiste und Zeder, dazu Herzkirsche. Im Mund mit fruchtiger Art, die Kirsche steht im Mittelpunkt, Gerbstoff und Säure flankieren. Mittellang, endet klar und zartherb.
Preis: 12,90 Euro | lauffener-wein.de

Remstalkellerei
Blauer Zweigelt «Edition R» trocken 2024
13,5 Vol.-%
Zugeknöpfte Nase, gibt zunächst wenig preis. Mit Luft zeigen sich Heidelbeere, Zwetschge und etwas Holz. Im Mund mit fruchtigem Spiel, dazu Mandel und Kirsche. Mittellang.
Preis: 9,00 Euro | remstalkellerei.de

SEKT

Genossenschaftskellerei Heilbronn
SANKT VEIT Riesling Sekt brut 2024
12,0 Vol.-%
Feinporiges Mousseux, elegante Fruchtnoten in der Nase, Renekloden, auch Blüten, recht komplex. Im Mund saftig, klar, jetzt etwas Zitrone, schöner Schmelz am Gaumen. Wieder Apfel, auch Toastbrot, gelungen.
Preis: 12,85 Euro | wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner
Schwaigerner Grafenberg Riesling brut 2024
11,0 Vol.-%
Recht typische Rieslingnase, klar, Zitrone, etwas Steinobst. Lebhaft im Mund, die Perlage zeigt sich robust. Bleibt schlank, leicht zitrisch, wenig primäre Aromen.
Preis: 9,88 Euro | heuchelberg.de

Bottwartaler Winzer
Sekt Pinot Blanc de Noir brut Vinian 2023
12,5 Vol.-%
Deutliche Briochenoten in der Nase, Brotkrume, leichte Hefeart. Sanfte, gut eingefügte Perlage, eher cremig als aufbrausend. Jetzt feiner Schmelz, ein Hauch Pfirsich, dazu Haselnuss. Komplexe, delikate Art, hallt zudem nach.
Preis: 9, 95 Euro | bottwartalerwinzer.de

Weinmanufaktur Stuttgart
Assemblage de Pinot brut nature 2014
12,0 Vol.-%
In der Nase deutliche Reifetöne, Apfelschale, Sauerteigbrot, Autolyse. Ganz feine Bläschen, hochfeine Perlage, wieder die Reifetöne, hochelegant und wirklich besonders. Ein Vintage-Sekt für Kenner und Liebhaber.
Preis: 36,90 Euro | weinmanufaktur.de

Echt Württemberger. Verkostung.



Fellbacher Weingärtner
Crémant brut 2024
12,0 Vol.-%
Verschlossene Nase, wenig Frucht, dafür Hefeteig und Brotkruste. Im Mund mit feinporiger Perlage, recht schlank, fokussiert. Ist im Ausdruck klar, mit einem Hang zu reifer Zitronenfrische.
Preis: 12,90 Euro | fellbacher-weine.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen
Pinot brut 2024
12,0 Vol.-%
Feine Fruchtnoten zu Beginn, heller Pfirsich, auch Birne. Im Mund dann mit sanfter Perlage, zeigt sich wieder von der feinen fruchtigen Seite. Es weisen sich auch leichte Hefekuchentöne auf, schon komplex und interessant.
Preis: 11,00 Euro | cg-winzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Rebenschätze Blanc de Blanc Cuvée Sekt brut 2024
11,5 Vol.-%
Eine Mischung aus frischem Apfel, Zitrone und Hefeteig, warmer Apfelkuchen kommt in den Sinn. Im Mund dann deutlich mehr Birne, der anstehende Schaum ist reichlich vorhanden. Der zarte Fruchtton zieht sich bis ins Finale.
Preis: 8,52 Euro | wzg-weine.de

Teamwerk Esslingen
Pinot Sekt brut nature 2022
12,5 Vol.-%
Wenig Duft, helle Blüten und etwas Zitrusfrucht. Im Mund ähnliches Bild, zarte Fruchtnoten, kraftvolle Kohlensäure. Sehr stimmig bis ins klare Finale.
Preis: 16,00 Euro | teamwerk-esslingen.de

Remstalkellerei
Cuvée de Blanc et Noirs extra brut
12,0 Vol.-%
Brioche, Hefeteig, Birne und Apfel. Leichte Fruchtsüße im Mund, recht gefällig und animierend. Zeigt in Finale ein wenig herben Grundton.
Preis: 17,00 Euro | remstalkellerei.de

Lauffener Weingärtner
Katzenbeißer Schwarzriesling Blanc de Noirs brut-Sekt 2023
12,0 Vol.-%
Kraftvolle Perlage, kräuterwürzige Nase, dunkle Brotkruste. Viel Saft im Mund, rund, ausgewogen, auch ein Hauch von dunklen Beeren. Anhaltend.
Preis: 12,90 Euro | lauffener-wein.de

WG Metzingen-Neuhausen
Chardonnay Meisterstück Metzinger Hofsteige extra brut o. J.
12,5 Vol.-%
Markante Sauerteignoten in der Nase, die Autolyse ist vorangeschritten. Warmer Birnenkuchen. Sehr feinporig, sanfte Art, überaus delikat. Wirkliche Klasse.
Preis: 18,00 Euro | wein-metzingen.de

Collegium Wirtemberg
Weissburgunder Sekt extra brut 2023
12,0 Vol.-%
Floral duftige Nase, helle Blüten. Auch Brioche, Walnuss und mürber Apfel. Im Mund kommt ein wenig Akazienhonig dazu, recht komplex, dabei zugänglich, einladend. Ein zarter Fruchtton bestimmt das Finale.
Preis: 16,00 Euro
shop.collegium-wirtemberg.de

Weinkellerei Hohenlohe FÜRSTENFASS
FÜRSTENFASS Muskateller Sekt extra brut 2023
12,5 Vol.-%
Sortentypische Nase, Holunderblüten, Bauernrose, auch Litschi und Passionsfrucht. Zeigt sich im Mund ganz ähnlich, eine zarte Grundnote kommt dazu. Ideal zum Dessert!
Preis: 12,80 Euro
weinkellerei-hohenlohe.de

Amthof 12
Sekt Blanc de Noir extra trocken o. J.
12,0 Vol.-%
Die Nase ist zugeknöpft, mit Luft ein paar dunkelrote Noten, Kirsche, Erdbeere. Auch im Mund mit Kraft und dunkler Aromatik. Dieser Sekt ist deutlich mehr als ein Aperitif, er ist eher ein seriöser Speisebegleiter.
Preis: 11,20 Euro | amthof12.de

Lembergerland Kellerei
Riesling Sekt trocken 2024
12,0 Vol.-%
Der Riesling ist nicht zu verleugnen, heller Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht kommen in den Sinn. Feine Frucht auch im Mund, schön gefällig und einladend. Mousseux gut integriert, lebhaft und anhaltend.
Preis: 10,70 Euro | lembergerland.de

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels
Rosé Sekt extra trocken o. J.
11,0 Vol.-%
Leuchtend rosé im Glas. Viel saftige Beerenfrucht, auch ein paar kräuterwürzige Noten. Im Mun mit noch mehr Erdbeere, animierend fruchtig ohne kitschig zu sein, sehr klar. Wenig Nachhall, aber viel Trinkfreude.
Preis: 7,90 Euro | wg-sternenfels.de

Fotos: Armin Faber



WEISSWEIN

Genossenschaftskellerei Heilbronn
SANKT VEIT Riesling trocken 2025
13,0 Vol.-%
Offenherzige Nase, zeigt viel gelbes Steinobst, zugänglich. Im Mund mit saftiger Art, wieder die Frucht, hat Kraft und viel Volumen sowie einen kleinen salzigen Zug am Zungenrand. Überaus klar und sauber, hallt auch gut nach.
Preis: 12,61 Euro | wg-heilbronn.de

WG Rohracker STEILWERK
Steilwerk Rohracker Riesling 50 trocken 2024 11,5 Vol.-%
Duftet steinig aus dem Glas, leicht reduktiv, gelbes Steinobst ist nur ganz verhalten vorhanden. Im Mund präzise geführt, hat Saft, aber auch einen gewissen Schliff, fokussiert. Klingt klar nach, bleibt zart phenolisch haften.
Preis: 12,00 Euro | steilwerk.de

Bottwartaler Winzer
Chardonnay Genuss² trocken 2023
13,5 Vol.-%
Verhaltener Duft, etwas Zeder, Apfel und Birne. Cremiger Auftakt im Mund, leicht viskos, hat viel Stoff, wieder die saftige Kernobstnote. Mittellang, bleibt dennoch haften.
Preis: 9,90 Euro | bottwartalerwinzer.de

Collegium Wirtemberg
Collection Monarchie «Katharina» Weisswein-Cuvée trocken 2025
13,0 Vol.-%
Duftet nach gelbem Obst, dazu Apfel und Williamsbirne, ebenfalls saftig im Mund, leichter Schmelz am Gaumen, zeigt innere Dichte, Tiefe, ein echter Gaumenschmeichler.
Preis: 8,50 Euro
shop.collegium-wirtemberg.de

Lembergerland Kellerei
Chardonnay «Meisterwerk» trocken 2025
12,5 Vol.-%
Zurückhaltende Nase, Zeder, Röstaromen, Rauch. Im Mund mit einer Mischung aus Vanille und Zitrone, hat Schmelz und Zug, Leichter Phenoleintrag, zeigt ein feines Tanningitter. Hallt intensiv nach.
Preis: 11,70 Euro | lembergerland.de

Winzer vom Weinsberger Tal
Noblesse Chardonnay trocken 2024
13,0 Vol.-%
Braucht Luft, ist verschlossen-reduktiv. Im Mund mit würziger Art, hat salzige Noten am Zahnfleisch, geschliffen. Steht recht vertikal im Mund, mittellang. Braucht ein großes Glas.
Preis: 8,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

Remstalkellerei
Grauer Burgunder «Réserve» trocken 2025
13,0 Vol.-%
Würzige Nase, Wacholder, Zeder, Kräuter. Im Mund mit Schmelz am Gaumen, gefällige Art, schlank, Tiefe, mit feinem Gerbstoff. Setzt mehr auf Mundgefühl als auf Aromen.
Preis: 15,00 Euro | remstalkellerei.de

Weinmanufaktur Stuttgart
Grauer Burgunder trocken 2025
13,0 Vol.-%
Deutlich reduktiv, zeigt nur mit Luft etwas nassen Stein, mineralische Würze, kühle Kräuteraromen. Auch im Mund nur mit wenig Birne, setzt auf Gerbstoff, Mundgefühl, arbeitet im Mundraum. Viel salzige Würze am Zahnfleisch. Erwachsener Wein mit Länge.
Preis: 11,90 Euro
weinmanufaktur.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen
Herzog C Grauburgunder 2025 trocken Qualitätswein
12,5 Vol.-%
Markante Nase, reifer gelber Apfel, nussige Würze, zarte Fruchtsüße im Mund, leichter Schmelz, dann sehr kraftvoll auf der Zunge. Wieder die markante Würze, sogar salzig am Zungenrand. Leichtfüßig trotz seiner Kraft, klares, anhaltendes Finale.
Preis: 11,90 Euro
cg-winzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Rebenschätze Grauburgunder trocken 2024
12,5 Vol.-%
Kraftvolle Farbe, leichte Kupferreflexe. Würzige Nase, leicht kräuterwürzig herb, Rosmarin, Thymian. Im Mund mit Kraft und Anspruch, ist dicht und doch transparent, klare Säure, bringt auch deutlichen Gerbstoff mit. Hallt nach.
Preis: 7,21 Euro | wzg-weine.de

Amthof 12
Grauburgunder trocken 12/3 2024
12,0 Vol.-%
Nussige Nase, Walnuss, auch Haselnuss, dazu Rauch und Zeder. Fruchtbetonter Auftakt im Mund, feiner Schmelz am Gau-



men, ein wenig Salzigkeit am Zahnfleisch sorgt für Spannung. Guter phenolischer Grip, mittellang.
Preis: 10,80 Euro | amthof12.de

WG Metzingen-Neuhausen
Grauburgunder Meisterstück Brauner Jura trocken 2025
12,5 Vol.-%
Ziemlich verschlossen in der Nase, braucht Luft, um sich zu entfalten. Dann von Nuss und Kräutern geprägt, kaum Frucht. Zeigt sich im Mund zugänglicher, jetzt Birne und Apfel, zart viskos. Der Gerbstoff rundet das Mundgefühl ab, zeigt sich komplex und animierend.
Preis: 10,50 Euro | wein-metzingen.de

Weinkellerei Hohenlohe FÜRSTENFASS
FÜRSTENFASS Sauvignon Blanc trocken 2025
14,0 Vol.-%
Markante Nase, zeigt die Rebsorte sehr deutlich. Cassisblatt, Stachelbeere, grüne Paprika. Im Mund mit leicht vanilliger Süße, dazu die Fruchtaromen. Überaus gefällig und fruchtbetont.
Preis: 21,00 Euro
weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtner Markelsheim
Sauvitage, trocken 2025
12,5 Vol.-%
Feinduftige Nase, exotische Fruchtaromen, Maracuja, Passionsfrucht. Schlank im Mund, leichte Exotik, auch ein zarter Grundton. Bleibt durchweg leichtfüßig, animierend, klingt klar aus.
Preis: 6,80 Euro zzgl. Pfand
markelsheimer-wein.de

Heuchelberg Weingärtner
Weinpalais Nordheim Sauvignon Blanc trocken 2025
11,5 Vol.-%
Die Nase zeigt exotische Noten, Passionsfrucht und Maracuja, auch ein paar herbale Noten. Im Mund mit Schliff und Präzision, etwas Gerbstoff gibt zusätzlich Struktur. Gewisse Pikanz, die auch im Nachhall zu spüren ist.
Preis: 11,31 Euro | heuchelberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal
Noblesse Sauvignon Blanc trocken 2025
13,0 Vol.-%
Für einen Sauvignon Blanc erstaunlich leise in der Nase, kühl, steinig, wenig fruchtgeprägt. Im Mund mit zarter Fruchtnote, auch eine feine Süße, jetzt Passionsfrucht und Maracuja. Salzig-mineralische Noten bringen Spannung.
Preis: 8,95 Euro
weinsbergertal-winzer.de

Fellbacher Weingärtner
Justinus K. Edition S trocken 2025
14,5 Vol.-%
Leuchtendes Gelb im Glas. Kraftvoll würzige Nase, Haselnuss, Joghurt. Im Mund mit viel Glycerin, vermittelt den Eindruck von Süße, sehr dicht, viel Material, etwas Schärfe vom Alkohol. Zu kräftigen Speisen.
Preis: 9,90 Euro | fellbacher-weine.de

Lauffener Weingärtner
Lauffener Weinwerkstatt Muskateller trocken 2024
12,5 Vol.-%
Duftige Nase, helle Blüten, Holunder, Bauernrosen, Muskattrauben. Im Mund mit charmanter Traubennote, leicht süß wirkend, dabei klar und schlank. Die feine florale Note zieht sich durch, ideal für fruchtbelegte Sonntagstorten.
Preis: 12,90 Euro | lauffener-wein.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach
Traminer «Trilogie» trocken 2024
12,5 Vol.-%
Rosenduftig, feine florale Art. Im Mund kommt einem Litschi in den Sinn, weißer Pfirsich. Feingliedrig, elegant, mit einiger Mineralischer Würze bis ins Finale.
Preis: 7,20 Euro
horrheimer-weingaertner.de

Fotos: Armin Faber

Impressum

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Patrick Hilligardt, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, Tel.: 07141 2446-0
echt-wuerttemberger.de,
info@echt-wuerttemberger.de
REDAKTION VINUM-Redaktion, Beethovenstraße 12, D-50674 Köln
redaktion@vinum.de
Harald Scholl (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Scholl, Maren Moster, Armin Faber
VERLAG Intervinum AG, CH-8952 Schlieren, info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano (Geschäftsleiter)
Jota Ziogas (Art Director, Grafik)
Martin Kaufmann (Produktion, Vertrieb)
Manuela Deganello (Back Office)
Laura Colacicco, Evelyne Oberholzer(Online)

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für. www.echt-wuerttemberger. de/sonstiges/impressum-datenschutz.

Echt Württemberger. Genusstermine.

Highlights

November 2026 bis März 2027

NOVEMBER

5. November
Wein trifft Schokolade Begrüßungssekt, 5er-Weinprobe, Probierle, Chocolatier Joachim Habiger. 19–22 Uhr. 69 Euro. **teamwerk-esslingen.de**

6. November
Wein.Fass.Probe. Simply the best Kellerführung, Weinprobe, Vesper. 19–22 Uhr. 35 Euro. **cg-winzer.de**

Blind-Date-Weinprobe 5 Weine ohne Etikett. **remstalkellerei.de**

7. November
Markelsheimer Genießernacht Kulinarische Entdeckungsreise an mehreren Plätzen im Ort. Ab 18 Uhr. **markelsheim.de**

12. November
Adventsgestecke selber machen Vinothek am Markt. Inkl. Begrüßungs-Glühsecco, 2 Weine und Materialien. 18.30–21.30 Uhr. 69 Euro. **teamwerk-esslingen.de**

13. November
Lembergerland & Friends – Weintreff in Rosswag Livemusik, Speisen und Weine. Ab 18 Uhr. Eintritt frei. **lembergerland.de**

13. + 14. November
Wein-, Secco- und Sektprobiertage Ab 18.30 Uhr. **wg-marbach.de**

14. November
Winetasting Weine und Sekte probieren, Geschenkideen, Rahmenprogramm, Imbisse. 14–21 Uhr. 20 Euro. **teamwerk-esslingen.de**

Kellerführung mit kostenloser Weinprobe. 11 Uhr. **remstalkellerei.de**

14. + 15. November
Besen im Kelterstüble. Deftige Speisen und leckere Weine. **weinbaufreunde-beutelsbach.de**

15. November
Weinberg-Tour Mit Guide Maeggy Hammes zum Thema Wein & Zukunft. Inkl. Aperitif, Verkostung von 3 Weinen, Wasser, Snack. 13.30–16.30 Uhr. 33 Euro. **lembergerland.de**

Sonntagsausschank Wein- und Sektspezialitäten, regionale Köstlichkeiten, Kaffee und Kuchen. 13–19 Uhr. Eintritt frei. **bottwartalerwinzer.de**

19. November
After-Work-Party mit erlesenen Weinen, Essen und Musik. Ab 17 Uhr. **remstalkellerei.de**

20. November
Themen-4er-Weinprobe in der Vinothek Uhlbach. 19–22 Uhr. 18 Euro. **collegium-wirtemberg.de**

Zeit für Wein 5er-Weinprobe mit Sektempfang, Kellerführung und Vesper im größten Holzfasskeller Württembergs. **remstalkellerei.de**

21. November
Neuffener Lichterfest Langer Einkaufssamstag. Auf dem Kelterplatz gibt's Täleswein, Secco, weißen und roten Glühwein. 16–21 Uhr. **weingaertner-neuffen.de**

Wintereinglühen mit Gegrilltem und Glühwein der Fellbacher Weingärtner. 15–21 Uhr. **fellbacher-weine.de**

Winterweintag Mundelsheim Weinprobiertheke, herzhafte Speisen, Musik. 16–24 Uhr. Eintritt frei. **lauffener-wein.de**

24. November
Feinschmeckerweinprobe Mit Begrüßungssekt, Wasser, 4er-Weinprobe, 4-Gänge-Wintermenü. 18–22 Uhr. 85 Euro. **teamwerk-esslingen.de**

24. November bis 22. Dezember
Esslinger Mittelalter- und Weihnachtsmarkt Mit Glühweinen des Teamwerks Esslingen (hinter dem alten Rathaus). 11–20.30 Uhr. **teamwerk-esslingen.de**

26. November
Wein & Tapas in der Pop-up-Weinbar 3 Euro (inkl. Begrüßungssekt). **lembergerland.de**

28. November
Dorfweihnacht auf dem Marktplatz Eberstadt mit weih. Leckereien, Glühwein, Kunsthandwerk. Ab 16 Uhr. **eberstadt.de**

Häkeln & Wein mit Claudia in der Vinothek. Inkl. eigener Häkelarbeit, Aperitif, 3 Weine, Wasser, Snack. 13.30–16.30 Uhr. 33 Euro. **lembergerland.de**

Landfrauen-Weihnachtsmarkt Glühwein, Gebäck, Geschenkideen. 10–16 Uhr. **fellbacher-weine.de**

Adventsweinprobe in Lauffen. 10–17 Uhr. 10 Euro (wird ab 30 Euro Einkauf verrechnet). **lauffener-wein.de**

28. November bis 22. Dezember
Fellbacher Weihnachtsmarkt Mit Glühweinstand der Fellbacher Weingärtner im Rathausinnenhof. Mo–Mi 16–21 Uhr, Do–So 12–21 Uhr. **fellbacher-weine.de**

28. + 29. November
Tag des offenen Kellers Weinsortiment in gemütlicher Atmosphäre verkosten. **weinkonvent-duerrenzimmern.de**

30. November bis 12. Dezember
Nikolauswochen mit Weinverkauf zu Sonderkonditionen am Standort Schwaigern (Mo–Sa). **heuchelberg.de**

DEZEMBER

3. Dezember
After-Work-Christmas-Party Weinprobe mit Leckereien. 17:30–22 Uhr. **weinkonvent-duerrenzimmern.de**

4. Dezember bis 9. Januar 2027
Gourmetpalast Show, 4-Gänge-Gourmetmenü, Weine der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Ab 19 Uhr. **gourmetpalast.de**

5. Dezember
Pop-up-Kulinarik – Griechenland Manuel Gutjahr interpretiert griechische Speisen schwäbisch. Inkl. Weinbegleitung oder alkoholfreier Varianten, 4 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert, Espresso. 19 Uhr. 99 Euro. **lembergerland.de**

Wine & Dine Weinabend mit 5-Gänge-Menü vom Gasthaus Adler (Botenheim). 19–23 Uhr, 119 Euro. **weinkonvent-duerrenzimmern.de**

5. + 6. Dezember
Seeweihnacht Handgemachte Schätze sowie Glühweine in Rot, Weiß und Rosé. Sa 11–22 Uhr, So 11–20 Uhr. **breitenauer-seeweihnacht.de**

Fürstenfass-Advents-Hausmesse Weinverkostung und -beratung, weih. Weinpräsente, Christbaum- und Weinverkauf, Bewirtung. 11–18 Uhr. **weinkellerei-hohenlohe.de**

Kleiner, feiner **Weihnachtsmarkt** mit weih. Leckereien, Heilbronner Glühwein, Kunsthandwerk, Präsenten und Musik. Sa 9–16 Uhr, So 11–17 Uhr. **wg-heilbronn.de**

6. Dezember
Weinbergtour – wenn es in der Welt dezembert Mit Weinberg-Guide Gerlinde Hönes, inkl. Aperitif, Wein, Wasser, Snack. 13.30–16.30 Uhr. 33 Euro. **lembergerland.de**

Sonntagsausschank Wein- und Sektspezialitäten, regionale Köstlichkeiten, Kaffee und Kuchen. 13–19 Uhr. Eintritt frei. **bottwartalerwinzer.de**

11. Dezember
Lembergerland & Friends – Weintreff in Rosswag Livemusik, Speisen und Weine. 18–22 Uhr. Eintritt frei. **lembergerland.de**

12. Dezember
Kellerführung mit kostenloser Weinprobe. 11 Uhr. **remstalkellerei.de**

Weinstädter Adventsmarkt in Beutelsbach, u. a. mit Glühwein, Weinauswahl. **weinbaufreunde-beutelsbach.de**

Glühweinfest an der Kelter Grunbach (Weinbauverein Remshalden). Glühwein, Punsch, Feines vom Grill. **weintreff-neuekelter.de**

17. Dezember
Wein & Tapas in der Pop-up-Weinbar 3 Euro (inkl. Begrüßungssekt). **lembergerland.de**

18. Dezember
Kellerführung mit Verkostung Weinprobe mit einem Wengerter – auch für Einzelpersonen. 17–19 Uhr. **teamwerk-esslingen.de**

Themen-4er-Weinprobe Vinothek Uhlbach. 19–22 Uhr. 18 Euro. **collegium-wirtemberg.de**

Lemberger meets Gospel. 19.30 Uhr. 12 Euro. **cg-winzer.de**

19. + 20. Dezember
Glühweinfest an der Kelter Grunbach (Weinbauverein Remshalden). Glühwein, Punsch, Feines vom Grill. **weintreff-neuekelter.de**

29. Dezember
Glühendes vom Wein & Grill Gemütliches Beisammensein. Ab 14.30 Uhr. **wg-marbach.de**

30. Dezember
Wein & zwischen den Jahren Weinwanderung (nur für Erwachsene) mit Weinbergguide Claudia Hoffmann. Inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Snack. 13.30–16.30 Uhr. 33 Euro. **lembergerland.de**

JANUAR

16. Januar
Kellerführung mit kostenloser Weinprobe. 11 Uhr. **remstalkellerei.de**

Laudenbacher Glühweinwanderung (3 km). 3 verschied. Glühweine, Punschspezialitäten und Leckereien. Anschl. Glühweinparty. 29 Euro. **markelsheimer-wein.de**

23. Januar
Forget Dry January Die erste beste Party des Jahres mit DJ Pellex. 18–24 Uhr. 5 Euro. **fellbacher-weine.de**

24. Januar
Lemberg glüht Wein dort erleben, wo er wächst – am Lemberg bei Affalterbach. 11–19 Uhr. **wg-marbach.de**

FEBRUAR

12. Februar
Lembergerland & Friends – Weintreff in Rosswag Livemusik, Speisen und Weine. 18–22 Uhr. Eintritt frei. **lembergerland.de**

MÄRZ

4. März
Vortrag von Bernd Hammer (Pilgerreise auf dem Jakobsweg). 18.30 Uhr. Tickets: **wg-marbach.de**

12. März
Lembergerland & Friends – Weintreff in Rosswag Livemusik, Speisen und Weine. 18–22 Uhr. Eintritt frei. **lembergerland.de**

13. März
Osterbrunnen-Fest Kelterplatz. 15–21 Uhr. **fellbacher-weine.de**

13. bis 27. März:
Osterwochen in Schwaigern: Weinverkauf zu Osterkonditionen von Mo bis Sa. **heuchelberg.de**

13. + 14. März
Tag des offenen Kellers Einblick in den Weinkeller Flein-Talheim, regionale Spezialitäten und Weine. 10–18 Uhr. 12 Euro. **wg-heilbronn.de**

Highlights!

24. November bis 22. Dezember
Teamwerk schenkt ein

Mittelalter-Flair trifft Glühwein-Liebe! Beim Bummel durch Esslingens Altstadt führt kein Weg am Stand vom Teamwerk Esslingen hinterm Alten Rathaus vorbei. Hier dampft der selberg'machte Glühwein frisch im Becher – Würze, Wärme und Vorfreude garantiert! Das Beste: 10er-Karte zahlen und direkt 11-mal anstoßen. Täglich von 11 bis 20.30 Uhr am Start, Fr/Sa bis 21.30 Uhr. **teamwerk-esslingen.de**



Jeden 2. Freitag im Monat

Tschüss Arbeitswoche, hallo Wein-Date! Bei «Lembergerland & Friends» lautet die Devise: Füße hoch, Glas voll. Jeden 2. Freitag im Monat (18–22 Uhr) wartet vor der Vinothek in Vaihingen-Rosswag (Manfred-Behr-Str. 34) die perfekte Mischung aus edlen Tropfen, leckeren Häppchen und smoother Livemusik. Das Beste daran? Keinerlei Anmelde-Stress und freier Eintritt – einfach vorbeikommen, Glas oder Glühweinbecher schnappen und anstoßen! (13.11. / 11.12. / 12.2. / 12.3.). **lembergerland.de**

Hinweis

Ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen finden sich auf der Homepage **echt-wuerttemberger.de** sowie auf den Seiten der jeweiligen Genossenschaften.

Foto: z.V.g.



Weinproben-Hopping

Drei Weine, ein Preis: Württembergs Weinwelt jetzt ganz unkompliziert genießen

Auszeit mitten im Weinberg gefällig? Die neue Weinsüden-Probe macht die Tour ins Grüne zum Genuss-Moment. In fast 70 württembergischen Betrieben – etwa bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn, den Weingärtnern Lauffen oder Cleebronn-Güglingen, der Weinkellerei Hohenlohe sowie der Weinmanufaktur Stuttgart – heißt es ab sofort einfach: vorbeikommen, hinsetzen und genießen, ganz ohne Voranmeldung. Für schlanke 15 Euro wartet das perfekte Genuss-Set: drei feine regionale Tropfen (je 0,1 l), frisches Wasser, knuspriges Gebäck zum Knabbern und ein praktischer Verkostungsbogen samt digitaler Entdecker-Hilfe. Sehen, riechen, schmecken – alle beteiligten Betriebe und Ausflugstipps gibt es online unter **weinwege-wuerttemberg.de**

Festtags-Weinpaket

Jetzt>> bestellen

Erstklassiger Genuss für jeden Anlass

So schmeckt die kühle Jahreszeit von ihrer absolut schönsten Seite! Das Festtagspaket von «Echt Württemberger» bringt die perfekte Dosis Genuss direkt zu Ihnen nach Hause. Unsere Experten haben ein buntes Best-of geschnürt, mit dem Sie für jeden Anlass ideal gewappnet sind – vom edlen Festessen bis zum spontanen Anstoßen zwischen den Jahren. Erstklassige Winzerweine, völlig entspannt geliefert und für unschlagbare 59 Euro inklusive Versand!

Einfach fix den QR-Code scannen oder auf echt-wuerttemberger.de das Vorteilspaket sichern.



1. Bottwartaler Winzer Merlot Gold trocken | **2. Heuchelberg Weingärtner** Schwaigerner Grafenberg Riesling Sekt brut | **3. Lembergerland Kellerei** Lemberger «Meisterwerk» trocken | **4. Remstalkellerei** Blauer Zweigelt «Edition R» trocken | **5. WG Metzingen-Neuhausen** Grauburgunder Meisterstück Brauner Jura trocken | **6. Fellbacher Weingärtner** Justinus K. S trocken

Fotos: Christoph Düpper, zV.g.


H
H N Heilbronn
Urlaub vom Alltag zwischen Weinbergen und Neckar
Weinberge mitten in der Stadt, besondere Weinerlebnisse und echte Begegnungen mit unseren Wengertern – Heilbronn ist eine Genussstadt mit grüner Zukunft. Entdecken Sie Heilbronn mit allen Sinnen!
.now
Grüne Hauptstadt Europas
Heilbronn 2027
Jetzt Heilbronn von seiner genussvollen Seite entdecken.
ERLEBE.HEILBRONN.DE
N



Immer im Einklang: die Region und Wir.

Gemeinsam machen wir uns stark für die Menschen in der Region und unterstützen Initiativen und Vereine vor Ort. Denn wir sind eine Gemeinschaft. Und eine Bank. **Mehr Informationen auf vr.de**

Wir machen den Weg frei.

Volksbanken Raiffeisenbanken

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

Schwäbisch Hall · R+V · easyCredit · DZ BANK · DZ PRIVATBANK · DZ HYP · VR Smart Finanz · MünchenerHyp · reisebank · VR Payment · ATRUVIA · GEWINN SPAREN · SDK