

alles was wein ist.
die preisliste 2021 | 2022

für analoges vergnügen in virtuellen zeiten

hanno rothweiler





ROTHWEILER DRAUSSEN.

Wir betrachten unsere Weingärten als funktionierende Ökosysteme und als „grüne“ Kulturlandschaften. Wir erhalten die Bodengesundheit durch Dauernaturbegrünung und arbeiten in den Weinbergen insektizidfrei. Durch intensiv belüftende Laubarbeit erreichen wir die Gesundheit unserer Trauben bis in den Spätherbst hinein.

ROTHWEILER DRINNEN.

Wir vergären einzig das Naturprodukt Traubenmost zum Naturprodukt Wein! Unsere Rotweine stellen wir ausschließlich nach dem traditionellen Verfahren der offenen Maischegärung her. Künstliche Most- oder Weinkonzentration entspricht nicht unserem Verständnis vom Weinmachen. Fragen beantworten wir jederzeit offen und gerne und freuen uns über Ihr Interesse!

CUVÉE MACHEN.

Diesem erquickenden Hobby frönen wir seit Jahren – mit vielen überraschenden Ergebnissen – siehe Cuvée surprise (Nr.14-CS – Auxerrois+Muskateller), das kultige Sommercuvée (Nr.10-SC – Weißer Riesling + Morio Muskat), das Pinot-Gekuschel (Nr.14-2 – Chardonnay + Weißburgunder), der Cross-Over (Nr.10-CO – Riesling +Weißburgunder), der ganz neue „Mehr-Riesling-geht-nicht“ (Nr. 7 – Roter+Weißer Riesling) oder das ebenfalls neue Miteinander von Cabernet Sauvignon+St.Laurent (Nr.21-CS). Wer Spaß am Probieren und Entdecken feiner Kreationen hat, sei nunterst dazu aufgerufen.

ROTWEIN MACHEN.

Bei uns eine Passion seit 1993. Nein, nicht weil uns der Klimawandel im Griff hat – schon vor 50 Jahren hätten sich hier Primitivo, Syrah, Cabernet und Co. wohlgefühlt – sondern weil weinhandwerkliches Gespür und Geschick Schönes erreicht, weil ein Barrique-Lager des Winzers Optik erfreut, weils Spaß macht und weil die Roten in Gänze zur Bergstraße gehören. Wenn nicht hier – mit der Mandelblüte im März und spätsommerlichem Feng Shui bis weit in den Oktober hinein – wo sonst soll Rotwein gut gedeihen. Alle roten Trauben werden via handgeführter Maischegärung in offenen, kleinen Bütten fermentiert – so bleibt die Temperatur im wohligen Bereich und alle Aromen erhalten. Anschließend beschäftigen wir unsere 27 Barrique-Fässchen (225L fassende eichen- oder auch mal kastanienhölzerne, sanft getoastete Barrels). Höchstens dreimal belegt, zaubern diese in Kombination mit der gewünschten Mikrooxidation einen gar schönen Schmelz in den noch jungen Wein und ein genießendes Lächeln in Euer Antlitz.

WEINPROBEN.

Grundsätzlich gibt es 4 Möglichkeiten:

1. Fassprobe im Keller von Oktober-April, 15–20 Personen, 3,00 € / Probe
2. Die Flaschenweinprobe im Probenraum ganzjährig, 15–50 Personen, 3,00 € / Probe
3. Weinbergführungen mit Probe, bis 50 Personen, 3,50 € / Probe

4. Hannos Home-Wine-Tasting – die beliebte Online-Weinprobe. Aktuelle Daten auf unserer Website.

Dauer der Probe ca. 2½ h. Dazu gereichte Vesperspeisen berechnen wir nach Aufwand in Absprache mit Ihnen. Sonst entstehen keine Verpflichtungen.

FIRMENPRÄSENTSERVICE.

z.B. zu Weihnachten. Eine lokaltypische Kombination von Weinen/ Sekten/Bränden/und ... schenkt Freude und hält Sie im Gedächtnis Ihrer Kunden fest verankert. Sie geben uns die Adressen, wir machen den Rest: Verpackung, Versand im In- und Ausland, etc.

POSTVERSAND.

Gut geschickt ist halb geschenkt! Wir haben mit anderen Weingütern ein Sonderabkommen mit der Deutschen Post AG und können deshalb Päckchen viel günstiger verschicken. Fürs Ausland suchen wir die billigste Variante. Inländisch siehts so aus:

bis 2 Fl.: 5,50 € bis 3 Fl.: 6,00 € bis 6 Fl.: 6,50 €
bis 12 Fl.: 7,50 € bis 18 Fl.: 8,50 €

+ Kartonage: 1er: 2,00 € 2er: 2,20 € 3er: 2,50 €
6er: 3,20 € 12er: 5,00 € 18er: 7,00 €

MAGNUMWEINPREISE.

(1,50 L) = 2 x Weinpreis + 22,00 €
Noch größere Flaschen auf Anfrage.

ZELTVERLEIH.

Rothweilers freitragendes Miet-Partyzelt (15–45 m²)!
3m Stehhöhe, stabiles Alugestänge und Fenster.

Die Wochenendmietpreise (inkl. MwSt.):

5 x 3 m = 150,- € 2 Einzelzelte à 5 x 3 m = 280,- €
5 x 6 m = 250,- € 5 x 9 m = 370,- €

Aufbau bis max. 30 km im Umkreis. Dazu kommen 25,- €/h für professionellen Auf- und Abbau (ca. 2h bei ebenem Boden). Größere Varianten durch Anbau von Schirmen möglich. Preise für längere Zeiträume auf Anfrage.

DIE WOCHENEND-LEIHPREISLISTE.

Kühlschrank, Kühlbox:	23 €
Schirm, 3 x 4 m:	33 €
Schirmseitenbespannung/Seite:	5 €
Biertischgarnituren und Holzfässer (Selbstabholung), Bistrotische,	
Bistroschirme:	8 €
Sekt- und Weingläser:	0,20 € /Stk

Weitere Utensilien auf Anfrage.

KOMMISSION.

Bei Selbstabholung nehmen Sie mit soviel Sie möchten – und wir nehmen was zuviel war zurück.



die rieslinge

00 DER SCHOPPENRIESLING
 Unsere lecker-locker-moderat trockene Riesling-Einstiegsdroge – oder auch gerne: Die Riesling-Wiedereinstiegshilfe.
 1,00L | QbA | 12% Vol.
 € 7,40 (1,0L=€ 7,40)

01 DER FEDERLEICHTE
 Mit kleinen, feinen 11 Umdrehungen aus dem Zwingenberger Steingeröll. Eine kurzweilig-vornehme Sonntagvormittag-Zeitungs-Frühschoppen-Begleitung.
 0,75L | QbA | 11% Vol.
 € 8,90 (1,0L=€ 11,86)

03 DER TROCKENE No.3
 Seit Jahren an der Spitze des Nachfrage-Rankings. Absolut frischfischbrunnen-kressenausterngrünspargelkompatibel.
 0,75L|Kabinett|12% Vol.
 € 8,50 (1,0L=€ 11,33)

06 DER FEINHERBE WEISSWEILER
 Unser Bekenntnis zum Riesling – auch mal feinherb genießen. Der aromatisch-elegante Eckfürstenweglager-Schönling im Wohlfühl-komfortzonenbereich.
 0,75L | QbA | 11,5% Vol.
 € 8,50 (1,0L=€ 11,33)

07 DIE GEWINNGEMEINSCHAFT No.7
NEU Mehr Riesling geht nicht! Roter+Weißer – filigran+kernig – Riesling im Doppelpack. Nebenbei auch noch eine kleine Städtepartnerschaft: Auerbacher Fürstenlager + Heppenheimer Eckweg im Gleichklang.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 8,90 (1,0L=€ 11,86)

10-R DER ROTE RIESLING
 Eine ungeahnt würzig-kernig-farbenfrohe Traubenmutation des weißen Rieslings! Ach, und übrigens: Erst war der Weiße da und dann erst kam der Rote ins Gerück!
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,30 (1,0L=€ 12,40)

10-CO DER CROSSOVER
 Ein höchst eleganter Brückenschlag! Riesling und Weißer Burgunder – nur auf den ersten Blick ein wenig wild – schon beim ersten Reinschmecken erschließt sich die Welt der Trink-Lager-Versöhnung.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 8,90 (1,0L=€ 11,86)



10-SC DAS SOMMERCUVÉE
 Was hat denn eine Winzigkeit Morio-Muskat im Riesling zu suchen? Wir jedenfalls erklären diese frisch-fröhliche Sommerfest-Komposition für außerordentlich gelungen.
 0,75L|QbA|12% Vol.
 € 8,90 (1,0L=€ 11,86)

EISWEIN

10-E EINE EDELSÜSSE RARITÄT
 Muss ein Weingut Eiswein im Portfolio haben? Ein klares Jein! Pekuniär Schabernack – weingütlich eine Herzensangelegenheit.
 0,375L | BA | 1994 | 7,5% Vol.
 € 119,00 (1,0L=€ 317,00)
 0,50L | BA | 2001 | 7,5% Vol.
 € 119,00 (1,0L=€ 238,00)



WEISS

11 **DER EHRENFELSER**
 Eine hochwürzig weiße Rarität aus zwei Auerbacher Premiumlagen – Fürstenlager und Höllberg.
 0,75L | Kabinett | 12% Vol.
 € 8,50 (1,0L=€ 11,33)

12 **DER CABERNET BLANC**
 Feinstes aus dem Auerbacher Erlenhaupt. Holunder, Brennessel, Paprika, grüner Chili – die leicht exotische, herrlich komplexe Piwi-Variante – entdeckt an den Gestaden der Bretagne.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,10 (1,0L=€ 12,13)

13-1 **DER WEISSBURGUNDER**
 Die sportlich-elegant-trockene Grauburgunder-Alternative – herrlich anders!
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,10 (1,0L=€ 12,13)

13-2 **DER AUXERROIS**
 Ein wahrlich seltenes Familienmitglied des Burgunder-Clans – mit den „gelben Aromen“ von Mirabelle + Aprikose und dem weichen Duft von Birne + Quitte.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,10 (1,0L=€ 12,13)

13-PB **DER GANZ BESONDERE**
 PINOT BLANC – 6 Monate wohnhaft im Fässchen No.24 der Tonnellerie Gabelotto. Zart getoastete Honig-, Aprikosen- und Limetten-Aromen im Einklang mit geröstetem Haselnussduft.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
 € 17,60 (1,0L=€ 23,47)

14-1 **DER GRAUBURGUNDER**
 Unser trockener Pinot-Klassiker aus Auerbach. Zarte Eichen-Röst-Anklänge. Ein Wohlfühl-Zuhause für alle säurescheuen Rieslingabtrünnigen.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 8,50 (1,0L=€ 11,33)

14-2 **DER CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER**
 Harmonie auf höchster Ebene! Warme Eichenholzaromen und frischer Birne-Maracuja-Schmelz.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,30 (1,0L=€ 12,40)

14-CS **DAS CUVÉE SURPRISE**
 Muskateller+Auxerrois – ein Aromatling und ein Würzling in friedvollem Gleichschritt, ein Gedicht zum eher leichten Gespeise.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,10 (1,0L=€ 12,14)



15-GM **DER GELBE MUSKATELLER**
 Klar: Sauvignon-Blanc geht immer. Aber wir wollen doch mal was Neues probieren! Der Steilhangaromatling glänzt trocken im rassig-feinen Muskatkonzert!
 0,75L | QbA | 12%Vol.
 € 9,30 (1,0L=€ 12,40)

15-TF **DER GEWÜRZTRAMINER**
 Schon mal einen Auerbacher Traminer gegugelhupft? Nicht ganz so fett und volumig wie im Elsaß, eher filigran und ein wenig sportlicher unterwegs!
 0,75L | QbA | 11,5% Vol.
 € 9,30 (1,0L=€ 12,40)

16 **DER CHARDONNAY**
 Er beschließt würdevoll und „internäschennäll“ den Auerbacher Pinot-Reigen. Nach zartem Eichenlager geht er duftig-wuchtig-trocken auf die Reise.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
 € 9,90 (1,0L=€ 13,20)

RÖTLICH

17-R **DER ROTLING**
 Pink, feinherb, bärenfruchtig – gekühlt der swingende Balkonling.
 0,75L | QbA | 11,5% Vol.
 € 8,50 (1,0L=€ 11,33)

17-CS **DER CABERNET-SAUVIGNON BLANC DE NOIR / WEISSHERBST**
 Ein ganz eleganter Sommerbegleiter im Provence-Format.
 0,75L | QbA | 12% Vol.
 € 9,50 (1,0L=€ 12,67)

17-ML **DER MERLOT / LEMBERGER ROSÉ**
 Die neueste Ergänzung des Rosa-Programms – betört mit Brombeer-, Sauerkirsch- und Johannisbeer-Aromen die Rosé-Fans.
 0,75L | QbA | 11,5% Vol.
 € 9,50 (1,0L=€ 12,67)

17-B **DER SHIRAZ BLUSH ROSÉ**
 Streng betrachtet nur ein weißgelterter Roter – unstreng gesehen eine Sensation!
 0,75L | QbA | 11,5% Vol. | ab Dez. 2021
 € 9,50 (1,0L=€ 12,67)



18 **DER DORNFELDER**
KULT Wir können und wollen nicht von ihm lassen. Tiefrot und prachtvoll kirschtig – bei uns hat er ein ihm gebührendes Plätzchen im Holzfasschen. Auch gekühlt im Sommer ein wunderbarer roter Allroundling.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 8,80 (1,0L=€ 11,73)

19-M **DER MERLOT**
 Ergänzt jedes Rotwein-Programm ohne Frage ganz vorzüglich. Regiert kräftig im Bordeaux mit – als Solist an der Bergstraße ein vielbeachteter Jedem-Schmecker.
 0,75L | TW | 12-13% Vol.
€ 9,60 (1,0L=€ 12,80)

19-R **DER REGENT**
 Ein klein wenig ein Sonderling – traut sich nicht so recht und kanns doch richtig gut: Mithalten im Reigen der großen Roten. Viel Schmelz, der weichste in unserem Rotweinregal. Feine Anklänge von Zwetschge, Pflaume, Brombeere. Mein Geheimtipp!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 9,60 (1,0L=€ 12,80)

20-1 **DER SYRAH 1**
 Die rote Sorte, die uns von Anfang an in ihren Bann gezogen hat. Wo spielen Schokolade, Pfeffer, Leder, Johannisbeere und Reseda so harmonisch ein einziges Instrument?
 0,75L | TW | 12-13% Vol.
€ 10,70 (1,0L=€ 14,27)

20-2 **DER SYRAH 2**
 Durch Barriquefässchen verschiedenster Toastung und Belegung zart untermalte traubeneigene Gewürzmischung. Große Kunst! Auch fürs ganz lange Lager bereit!
 0,75L | QbA | 2019/20 (ab 12/21) | 13% Vol.
€ 11,50 (1,0L=€ 15,33)

21-D **DER DAKAPO**
 Ein roter Unbekannter, der im Spiel der Großen anklopft. Bei uns mit zwei Weingärten in Auerbach vertreten – fast schwarz, jung, kantig – dafür erstaunlich fruchtig. Und unser kleines rotes Steckenpferd.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 10,70 (1,0L=€ 14,27)

21-CS **DER CABERNET & ST.LAURENT**
NEU Wer wagt gewinnt. Hier der kräftige, anfangs eckige Franzose, dort der weichere, runde Österreicher – eine arg schöne Jumelage!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 11,50 (1,0L=€ 15,33)



21-Z **DER PRIMITIVO**
NEU Ja, auch bei uns wird zünftig gezinfadelt! Drei Steillagterrassen mit Südblick im Fürstenlager. Diese grandios würzige Rebe kommen aus Kroatien – nix Apulien!
 0,75L | QbA | 2019/20 (ab 12/21) | 13% Vol.
€ 11,70 (1,0L=€ 15,60)

22 **DER ST. LAURENT**
 Bei uns im Weingut seit 1998 zu Hause! Ein fruchtig-weicher + doch wuchtiger Rouge.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 11,40 (1,0L=€ 15,20)

23 **DER CABERNET-SAUVIGNON**
 Unser Plus fürs kraftvolle Rotprogramm – jugendlich, noch kantig und sehr lagerwillig.
 0,75L | QbA | 2019/20 (ab 12/21) | 13% Vol.
€ 11,70 (1,0L=€ 15,60)

24 **DAS „HWEILERS ROT“**
 Mein ganz persönliche Rouge für alle Tage. Mehr Frucht als Wucht, nix Hardcore! Alle Mitspieler haben in eicherner Drittbelegung geschlummert – ganz sanfte Holztönen.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 10,60 (1,0L=€ 14,13)

25 **DER ST. LAURENT BARRIQUE**
KULT Der Premiumrote aus der kanadischen Weißbeiche. Intensiver Duft nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Ein Highlight der Burgunder-Familie.
 0,50L | QbA | 2019/20 (ab 12/21) | 13% Vol.
€ 12,60 (1,0L=€ 25,20)

26 **DER PINOT NOIR**
 Bei uns: Nix Komfortzone, nix Weichspülung. Kirschtige Schoko-Tanine – ein wahrlich mächtiger Wein. Spätburgunder – eine rote Sorte mit Weltruf. Wohnt bei uns im Heppenheimer Eckweg und: Ja ich weiß – wurde bei uns lange vermisst.
 0,75L | QbA | 2019/20 (ab 12/21) | 13% Vol.
€ 12,60 (1,0L=€ 16,80)

EISWEIN

23-E **DER CABERNET-SAUVIGNON**
 in wahrlich eisheiliger Vollendung. Ein vollvergorenes, traumhaftes Elixier.
 0,50L | BA | 2016 | 14% Vol.
€ 139,00 (1,0L=€ 278,00)

die schäumlinge

27 SECCO „STACCATO“

feinfruchtiges weißes Geprickel mit dem sperrigen deutschen Pflichttitel: Deutscher Perlwein trocken mit zart hinzugefügter Kohlensäure.

0,75L | 11,5% Vol.

€ 7,50 (1,0L=€ 10,00)

28 SECCO „STACCATO“

feinfruchtiges rosé-Geprickel mit dem sperrigen deutschen Pflichttitel: Deutscher Perlwein trocken mit zart hinzugefügter Kohlensäure.

0,75L | 11,5% Vol.

€ 7,50

(1,0L=€ 10,00)



29 ROSÉ-SEKT BRUT

Spätburgunder „weiß“ gekeltert und von zarter Hand auf Gärungsreise geschickt.

Eine sportlich-feine Sommerperlage.

0,75L | 12% Vol.

€ 11,50 (1,0L=€ 15,33)

29-M ROSÉ-SEKT BRUT MAGNUM

Kleingruppeneignete Freude in groß.

1,50L | 12% Vol.

€ 35,00 (1,0L=€ 23,33)

29-P ROSÉ-SEKT BRUT PICCOLO

Kleinstgruppeneignete Freude in mini.

0,20L | 12% Vol.

€ 3,60 (1,0L=€ 18,00)

30 MERLOT+LEMBERGER BRUT

Blanc de noir

– filigran, perfekte Perlage vom Rüttelpult.

Traditionelle Flaschengärung in der exklusiven Glasverpackung.

0,75L | 12,5% Vol.

€ 14,80 (1,0L=€ 19,74)

30-Z MERLOT+LEMBERGER BRUT NATURE

Blanc de noir in zero dosage

– für die Puristen unter den Schampus-Fans

0,75L | 12,5% Vol.

€ 16,80 (1,0L=€ 22,40)

30-M MERLOT+LEMBERGER BRUT

MAGNUM Blanc de noir

– die champagnöse Sippenhaft.

1,50L | 12,5% Vol.

€ 37,00 (1,0L=€ 24,67)

31 GELBER MUSKATELLER BRUT

Für die aromaverwöhnten Prickelgaumen.

Ein traditionell vergorener Schampus aus

Kaltwassers Süd-West-Steilhanglage.

0,75L | 12,5% Vol.

€ 14,80 (1,0L=€ 19,74)



OBST-/WEINLINGE

- 32 **ROTHWEILERS WEINBRAND**
 Auf Sandelholz gereift – in der Eiche
 gelagert. Ein „Eau de vie“ der Extraklasse.
 0,50L | 40% Vol. | € 34,00 | 1L=68,00

NEU



- 34 **ROTHWEILERS TRESTERBRAND**
 das Premium-Destillat aus dem
 St.Laurent-Holzfass
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00
- 35 **ROTHWEILERS TRESTERBRAND**
 vom Gewürztraminer
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00
- 36 **APFELGEBRANNTES**
 Rothweilers „Calva“
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00
- 37 **QUITTENWASSER**
 Aus der aromatischen Rosenquitte
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00
- 38 **SCHATTENMORELLE**
 Spätes aus der Sauerkirsche
 0,50L | 40% Vol. | € 22,00 | 1L=46,00
- 39 **REINECLAUDE**
 aus dem Urahn der Mirabelle
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00

- 40 **APRIKOSE**
 Auch „Marillenbrand“ genannt...
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00
- 41 **BIRNE**
 Williams – was sonst!
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00
- 42 **HIMBEERE**
 Betörend zart
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=46,00
- 43 **ZWETSCHGE**
 Traditionsbläuling
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=44,00
- 44 **MIRABELLE**
 Nix Marille! (s.o.)
 0,50L | 40% Vol. | € 23,00 | 1L=44,00
- 45 **SCHLEHE**
 Schwarzdorns Köstlichkeit
 0,50L | 40% Vol. | € 33,00 | 1L=66,00
- 46 **SCHWARZE JOHANNISBEERE**
 Feinstgeist der kleinen Schwarzen
 0,50L | 40% Vol. | € 28,00 | 1L=56,00
- 47 **HASELNUSS**
 Hipper gehts nimmer!
 0,50L | 40% Vol. | € 28,00 | 1L=56,00

LIKÖRE

Oldfashioned? Nicht im Ansatz nicht!
 Unsere Liköre sind bereitet aus Obstsaft und
 dem dazugehörigen Obstbrand. Und aus
 nichts anderem!

- 49 **HOLUNDERBLÜTENLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 50 **HERZKIRSCHLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 51 **WILDBROMBEERLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 52 **SCHWARZER JOHANNISBEERLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 53 **WALNUSSLIKÖR**
 nach altem französischem Rezept
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 54 **QUITTENLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 55 **HEIDELBEERLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00
- 56 **BRATAPFELLIKÖR**
 0,50L | 18% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00



SCHOKOLADEN

57 HAUSSCHOKOLADE

mit St. Laurent oder Syrah – ein österreichischer Schoggoladje veredelt unsere Weine.

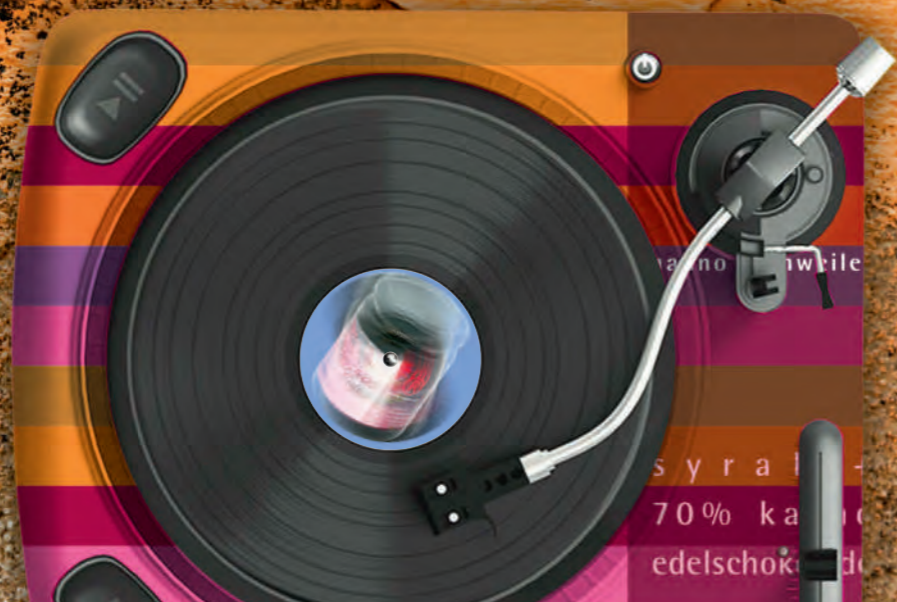
80g-Tafel (Sommerpause!) € 3,80

GELEES

58 HAUSGEMACHTES

aus unseren sortenreinen Traubensäften! Nein – kein Weingelee! Fruchtgenuss pur und ohne Reue. Verschiedene Sorten.

280g-Glas € 4,20



HANNO ROTHWEILER

Berliner Ring 184

(am Roten Turm)

64625 Bensheim-Auerbach

Telefon 06251 76569

Fax 06251 788385

Funk 0171 6825773

mail@hanno-rothweiler.de

www.hanno-rothweiler.de

Übrigens: Vom Bahnhof Auerbach erreichen Sie uns fußläufig in 10 Minuten (zurück je nach ...)

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag-Freitag 17.00–19.00 Uhr

Samstag 10.00–13.00 Uhr

und nach telefonischer Absprache:

Funk 0171 6825773

Alle Weine, Perlweine und Sekte enthalten Sulfite und sind lactosefrei.

Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. der gesetzl. MwSt.)

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.

JAHRGÄNGE

Wenn nicht anders verzeichnet wird der aktuelle Jahrgang angeboten!

der wegweiser zum guten geschmack

UNBEDINGT HINGEHEN:

Bitte im Vorfeld informieren, ob die Veranstaltung statt findet (Corona...).



22. Mai 2021, 19.30 Uhr

Hannos Home-Wine-Tasting 3

Die moderierte Online-Weinprobe. Diesmal kümmern wir uns um ganz besondere Weine – und einen Sekt. Dabei: Viel Feinherbes, viele Cuvées – und kalter Dornfelder. Lassen Sie sich vom Winzer-Event-Team Hanno Rothweiler, Esther Hoser und Lorenz Sorbi durch die wunderbare Welt der Weinaromen führen. Anmeldung über www.hanno-rothweiler.de/hwt

5. Juni 2021, 16.00 Uhr

Von Fürsten und Reben.

Parkführerin Marianne Ruskowski und Winzer Hanno Rothweiler führen vergnüglich (sic!) durch die Park- und Weinanlagen. Mit Sektempfang, 6er-Weinprobe und einem Unterwegs-Imbiss im fürstlich-ländlichen Ambiente – Anmeldung erforderlich!

26. November 2021, 19.00 Uhr

Rotweinnacht

– die kulinarische Rotweinprobe mit dem Weingut Simon-Bürkle – Anmeldung erforderlich!

Ja, und auch dieses Jahr wissen wir nicht, wohin die Reise für unseren **Tag der offenen Tür** geht. Was wir aktuell nicht planen, ist für 2021 eine Surrogatersatzveranstaltung mit Besuchszeit-Slots, Einbahn-Hygiene-Straßen, FFP2-filtriertem Wein, Kunst im virtuellen Raum und Musik-Streaming auf die Ohrknöpfchen. Aber da wir unerschütterliche Optimisten sind und ein schmier endloses Vertrauen in die Erfolge der Pandemiebekämpfung haben, planen wir schon mal ganz stur für den **21. Mai 2022**. Genauerer findet sich dann spätestens in der nächsten Preisliste – oder Sie schauen einfach auf www.hanno-rothweiler.de vorbei. Lohnt sich immer!



hanno rothweiler

