



hanno rothweiler

**zusammen genießen**

die preisliste 2022|2023

## 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 den „Zweigenerationenwein“ (Nr.13-PS – Pinot blanc + grüner Sylvaner), 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 Mit-

einander von Regent + St.Laurent (Nr.17-RS). Wer Spaß am Probieren und Entdecken feiner Kreationen hat, sei munterst 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. wohlgeföhlt – sondern weil weinhandwerkliches Gespür und Geschick Schönes erreicht, weil ein Barrique-Lager des Winzers Optik erfreut, weils Spaß macht und weil die Roten in Gänge 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 30 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 weinbauonline.de und können deshalb Päckchen viel günstiger verschicken. Fürs Ausland suchen wir die billigste Variante.

Inländig siehts so aus (inkl. Verpackung und Porto):  
bis 3 Fl.: 8,50 € bis 6 Fl.: 9,50 € bis 12 Fl.: 12,50 €

## 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.  
€ 7,80 (1,0L=€ 7,80)

**01 DER FEDERLEICHTE**  
Mit kleinen, feinen 11 Umdrehungen aus dem Zwingenberger Steingeröll. Eine kurzweilig-vornehme Sonntagvormittag-Zeitungs-Frühschoppen-Begleitung.  
0,75L | QbA | 11% Vol.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

**03 DER TROCKENE No.3**  
Seit Jahren an der Spitze des Nachfrage-Rankings. Absolut frischfischbrunnen-kressenausterngrünspargelkompatibel.  
0,75L|Kabinett|12% Vol.  
€ 8,90 (1,0L=€ 11,87)

**06 DER FEINHERBE WEISSWEILER**  
Unser Bekenntnis zum Riesling – auch mal feinherb genießen. Der aromatisch-elegante Eckfürstenweglager-Schönling im Wohlfühlkomfortzonenbereich.  
0,75L | QbA | 11,5% Vol.  
€ 8,90 (1,0L=€ 11,87)

**07 DIE GEWINNGEMEINSCHAFT No.7**  
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.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

**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.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

**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.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

## 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.  
€ 124,00 (1,0L=€ 330,67)  
0,50L | BA | 2001 | 7,5% Vol.  
€ 124,00 (1,0L=€ 248,00)

# die nichtrieslinge

## 11 DER EHRENFELSER

**KULT** Eine hochwürdig weiße Rarität aus zwei Auerbacher Premiumlagen – Fürstenlager und Höllberg.  
0,75L | Kabinett | 12% Vol.  
€ 8,90 (1,0L=€ 11,87)

## 12 DER CABERNET BLANC

**NEU** 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.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

## 13-1 DER WEISSBURGUNDER

Die sportlich-elegant-trockene Grauburgunder-Alternative – herrlich anders!  
0,75L | QbA | 12% Vol.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

## 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.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

## 13-PB DER GANZ BESONDERE

**NEU** PINOT BLANC – 6 Monate wohnhaft im Fässchen No.24 der Tonnellerie Gabellotto. Zart getoastete Honig-, Aprikosen- und Limetten-Aromen im Einklang mit geröstetem Haselnussduft.  
0,75L | QbA | 13% Vol.  
€ 18,10 (1,0L=€ 24,13)

## 13-PS DER PINOT-BLANC | GRÜNER SYLVANER

**NEU** Verführerisch würzig – der ehrwürdige Sylvaner und der hippe Pinot-Blanc als „Zweigenerationenwein“.  
0,75L | QbA | 12% Vol.  
€ 9,30 (1,0L=€ 12,40)

## 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.  
€ 8,90 (1,0L=€ 11,87)

## 14-2 DER CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

Harmonie auf höchster Ebene! Warme Eichenholzaromen und frischer Birne-Maracuja-Schmelz.  
0,75L | QbA | 12% Vol.  
€ 9,70 (1,0L=€ 12,93)

## 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.  
€ 9,70 (1,0L=€ 12,93)

## 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.  
€ 9,70 (1,0L=€ 12,93)

## 16 DER CHARDONNAY

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

## 17-R DER ROTLING

**KULT** Pink, feinherb, bärenfruchtig – gekühlt der swingende Balkonling.  
0,75L | QbA | 11,5% Vol.  
€ 8,90 (1,0L=€ 11,87)

## 17-CS DER CABERNET-SAUVIGNON WEISSHERBST

Ein ganz eleganter Sommerbegleiter im Provence-Format.  
0,75L | QbA | 12% Vol.  
€ 9,80 (1,0L=€ 13,06)

## 17-P DER PORTUGIESE ROSÉ

**NEU** Zarte Sauerkirschen und rote Johannisbeeren – ein filigran-fruchtiges Sommervergnügen.  
0,75L | QbA | 11,5% Vol.  
€ 9,80 (1,0L=€ 13,06)

## 17-B DER SHIRAZ BLUSH ROSÉ

**NEU** Streng betrachtet nur ein weißgelletterter Roter – unstreng gesehen eine Sensation!  
0,75L | QbA | 11,5% Vol.  
€ 9,50 (1,0L=€ 12,67)

## 17-RS DER REGENT | ST.LAURENT ROSÉ

**NEU** Hochfeine Ergänzung des Rosa-Programms – betört mit Brombeer-Kirsch-Johannisbeer-Aromen die Rosé-Fans.  
0,75L | QbA | 11,5% Vol.  
€ 9,80 (1,0L=€ 13,06)





**18** **DER DORNFELDER**  
**KULT** Wir können und wollen nicht von ihm lassen. Tiefrot und prachtvoll kirschig – bei uns hat er ein ihm gebührendes Plätzchen im Holzfässchen. Auch gekühlt im Sommer ein wunderbarer roter Allroundling.  
 0,75L | QbA | 13% Vol.  
 € 9,70 (1,0L=€ 12,93)

**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.  
 € 10,70 (1,0L=€ 14,27)

**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.  
 € 10,70 (1,0L=€ 14,27)

**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.  
 € 11,70 (1,0L=€ 15,60)

**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 | 2020/21 (ab 12/22) | 13% Vol.  
 € 13,20 (1,0L=€ 17,60)

**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.  
 € 11,70 (1,0L=€ 15,60)

**21-Z** **DER PRIMITIVO**  
**NEU** Ja, auch bei uns wird zünftig gezinfadelt! Drei Steillagenterrassen mit Südblick im Fürstenlager. Diese grandios würzige Rebe kommen aus Kroatien – nix Apulien!  
 0,75L | QbA | 2020/21 (ab 12/22) | 13% Vol.  
 € 13,20 (1,0L=€ 17,60)

**22** **DER ST. LAURENT**  
 Bei uns im Weingut seit 1998 zu Hause! Ein fruchtig-weicher + doch wuchtiger Rouge.  
 0,75L | QbA | 13% Vol.  
 € 12,40 (1,0L=€ 16,53)

**23** **DER CABERNET-SAUVIGNON**  
 Unser Plus fürs kraftvolle Rotprogramm – jugendlich, noch kantig und sehr lagerwillig.  
 0,75L | QbA | 2020/21 (ab 12/22) | 13% Vol.  
 € 12,70 (1,0L=€ 16,93)

**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 Holztönchen.  
 0,75L | QbA | 13% Vol.  
 € 11,20 (1,0L=€ 14,93)

**25** **DER ST. LAURENT BARRIQUE**  
 Der Premiumrote aus der kanadischen Weißbeiche. Intensiver Duft nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Ein Highlight der Burgunder-Familie.  
 0,50L | QbA | 2020/21 (ab 12/22) | 13% Vol.  
 € 13,20 (1,0L=€ 26,40)

**26** **DER PINOT NOIR**  
**KULT** Bei uns: Nix Komfortzone, nix Weichspülung. Kirschige 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 | 2020/21 (ab 12/22) | 13% Vol.  
 € 13,20 (1,0L=€ 17,60)

## EISWEIN

**23-E** **DER CABERNET-SAUVIGNON**  
 in wahrlich eisheiliger Vollendung. Ein vollvergorenes, traumhaftes Elixier.  
 0,50L | BA | 2016 | 14% Vol.  
 € 145,00 (1,0L=€ 290,00)

# 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.

€ 7,90 (1,0L=€ 10,53)

## 28 SECCO „STACCATO“

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

0,75L | 11,5% Vol.

€ 7,90 (1,0L=€ 10,53)

## 29 ROSÉ-SEKT BRUT

St.Laurent oder Spätburgunder (ab 7/22) „weiß“ gekeltert und von zarter Hand auf Gärungsreise geschickt.

Eine sportlich-feine Sommerperlage.

0,75L | 12% Vol.

€ 11,90 (1,0L=€ 15,87)

## 29-M ROSÉ-SEKT BRUT MAGNUM

Kleingruppeneignete Freude in groß.

1,50L | 12% Vol.

€ 36,00 (1,0L=€ 24,00)

## 29-P ROSÉ-SEKT BRUT PICCOLO

Kleinstgruppeneignete Pinot Noir-Freude in mini.

0,20L | 12% Vol.

€ 3,80 (1,0L=€ 19,00)

## 30 MERLOT+LEMBERGER BRUT

**Blanc de noir**

– filigran, perfekte Perlage vom Rüttelpult. Traditionelle Flaschengärung in der exklusiven Glasverpackung.

0,75L | 12,5% Vol.

€ 15,20 (1,0L=€ 20,26)

## 30-Z MERLOT+LEMBERGER BRUT NATURE

**Blanc de noir in zero dosage**

– für die Puristen unter den Champus-Fans.

0,75L | 12,5% Vol.

€ 17,20 (1,0L=€ 22,93)

## 30-M MERLOT+LEMBERGER BRUT

**MAGNUM Blanc de noir**

– die champagnöse Sippenhaft.

1,50L | 12,5%Vol.

€ 38,00 (1,0L=€ 35,33)

## 31 PINOT BLANC BRUT

Endlich mal wieder ein traditionell vergorener Weißburgunder-Schampus aus Auerbach.

0,75L | 12,0%Vol. | ab 12/22

€ 15,20 (1,0L=€ 20,26)

## 31-CB CABERNET BLANC BRUT

Eine echte Rarität unter den Handgerüttelten. Feinste Aromatik aus dem Fürstenlager.

0,75L | 12,5%Vol. | ab 12/22

€ 15,20 (1,0L=€ 20,26)

## 31-BI BIRNEN-SCHAMPUS BRUT

Traditionell vergoren – große Rarität!

Herrliche Perlage aus der Champagner-Bratbirne und der Kirchenseller Mostbirne.

0,75L | 12,5%Vol. | ab 12/22

€ 16,20 (1,0L=€ 21,60)





# die hochprozentigen

**32 ROTHWEILERS WEINBRAND**  
 Auf Sandelholz gereift – in der Eiche  
 gelagert. Ein „Eau de vie“ der Extraklasse.  
 0,50L | 40% Vol. | € 37,00 | 1L=74,00

**34 ROTHWEILERS TRESTERBRAND**  
 das Premium-Destillat aus dem  
 St.Laurent-Holzfass  
 0,50L | 40% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00

**35 ROTHWEILERS TRESTERBRAND**  
 vom Gewürztraminer  
 0,50L | 40% Vol. | € 25,00 | 1L=50,00

**36 APFELGEBRANNTES**  
 Rothweilers „Calva“  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**37 QUITTENWASSER**  
 Aus der aromatischen Rosenquitten  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**38 SCHATTENMORELLE**  
 Spätes aus der Sauerkirsche  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**39 REINECLAUDE**  
 aus dem Urahn der Mirabelle  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**40 APRIKOSE**  
 Auch „Marillenbrand“ genannt...  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

NEU

**41 BIRNE**  
 Williams – was sonst!  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**42 HIMBEERE**  
 Betörend zart  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**43 ZWETSCHGE**  
 Traditionsbläuling  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**44 MIRABELLE**  
 Nix Marille! (s.o.)  
 0,50L | 40% Vol. | € 24,00 | 1L=48,00

**45 SCHLEHE**  
 Schwarzdorns Köstlichkeit  
 0,50L | 40% Vol. | € 35,00 | 1L=70,00

**46 SCHWARZE JOHANNISBEERE**  
 Feinstgeist der kleinen Schwarzen  
 0,50L | 40% Vol. | € 29,00 | 1L=58,00

**47 HASELNUSS**  
 Hipper gehts nimmer!  
 0,50L | 40% Vol. | € 29,00 | 1L=58,00

## 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. | € 26,00 | 1L=52,00

**51 WILDBROMBEERLIKÖR**  
 0,50L | 18% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00

**52 SCHWARZER JOHANNISBEERLIKÖR**  
 0,50L | 18% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00

**54 QUITTENLIKÖR**  
 0,50L | 18% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00

**56 BRATAPFELLIKÖR**  
 0,50L | 18% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00

57 **HAUSSCHOKOLADE**  
mit St. Laurent oder Syrah – ein  
österreichischer Schoggoladie veredelt  
unsere Weine.  
80g-Tafel (Sommerpause!) € 3,80

58 **HAUSGEMACHTES GELEE**  
aus unseren sortenreinen Traubensäften!  
Nein – kein Weingelee! Fruchtgenuss pur  
und ohne Reue. Verschiedene Sorten.  
280g-Glas € 4,20

59 **TRAUBENSAFT**  
100% Direktsaft aus der  
Gewürztraminertraube.  
0,75L | 2021 | € 7,50 (1,0L=€ 12,93)

60 **ROTER WINZERGLÜHWEIN**  
nach feinstem Rezeptur gewürzt.  
0,75L | € 7,50 (1,0L=€ 12,93)

## 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

## JAHRGÄNGE

Wenn nicht anders verzeichnet wird der  
aktuelle Jahrgang angeboten!

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.

der wegweiser zum guten  
geschmack

## UNBEDINGT HINGEHEN:

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

21. Mai 2022, 14.00 – 21.00 Uhr  
**Weinladung – Tag der offenen Tür**

4. Juni 2022, 16.00 Uhr  
**Von Fürsten und Reben**

Parkverwalter Stefen Jagenteufel 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!

18. Juni 2022, 19.00 Uhr  
**Weinvergnügen im Park**

Die Sommerweinpräsentation im Fürstenlager mit  
Live-Musik zusammen mit dem Weingut Simon-  
Bürkle – Anmeldung erforderlich!

25. November 2022, 19.00 Uhr  
**Rotweinnacht**

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



hanno rothweiler

