



hanno rothweiler

weinfreunde

die preisliste 2025/2026



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 das kultige Sommercuvée (Nr.10-SC – Weißer Riesling+Morio Muskat), das Pinot-Gekuschel (Nr.14-2 – Chardonnay + Weißburgunder), das Kirschblütenfest (Nr.17-SR St. Laurent+Regent), der „Mehr-Riesling-geht-nicht“ (Nr. 7 – Roter+Weißer Riesling) oder das ebenfalls neue Miteinander von Zinfandel+Pinot Noir (Nr.21-ZP), oder auch das mutige Experiment aus Shiraz – Cabernet Sauvignon aus der Esskastanie (20-K). 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 Lemberger 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 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 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 3 Möglichkeiten:

1. Fassprobe im Keller von Oktober-April, 15–20 Personen, 3,50 € / Probe
2. Die Flaschenweinprobe im Probenraum ganzjährig, 15–50 Personen, 3,50 € / Probe
3. Weinbergführungen mit Probe, bis 50 Personen, 4,00 € / Probe

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.

PAKETVERSAND.

Gut geschickt ist halb geschenkt! Wir haben mit anderen Weingütern ein Sonderabkommen mit weinbau-online.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.: 9,90 € bis 6 Fl.: 11,10 € bis 12 Fl.: 14,10 € Da die Lieferunternehmen ihre Preise und Bedingungen mehrfach im Jahr ändern, gilt: Stand 04/25. Aktuelle Preise finden Sie auf unserer Website.

MAGNUMWEINPREISE.

(1,50 L) = 2 x Weinpreis + 25,00 €
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 = 180,- € 2 Einzelzelte à 5 x 3 m = 330,- €
5 x 6 m = 280,- € 5 x 9 m = 450,- €

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:	30 €
Schirm, 3 x 4 m:	40 €
Schirmseitenbespannung/Seite:	10 €
Biertschgarnituren und Holzfässer (Selbstabholung), Bistrotische, Bistroschirme:	10 €
Sekt- und Weingläser:	0,26 € /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.
€ 8,60 (1,0L=€ 8,60)

01 DER FEDERLEICHTE
NEU Mit kleinen, feinen 10 Umdrehungen aus dem Auerbacher Fürstenlager. Eine kurzweilig-vornehme Sonntagvormittag-Zeitungs-Frühschoppen-Begleitung.
0,75L | QbA | 10% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

03 DER TROCKENE No.3
KULT Seit Jahren an der Spitze des Nachfrage-Rankings. Absolut frischfischbrunnen-kressenausterngrünspargelkompatibel.
0,75L|Kabinett| 12% Vol.
€ 9,80 (1,0L=€ 13,07)

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.
€ 9,80 (1,0L=€ 13,07)

07 DIE GEWINNGEMEINSCHAFT No.7
KULT 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.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

08 DER STEINGERÖLL
RAR Eine feine trockene Riesling-Rarität aus Zwingenberg. Unser mineralischer Charakterkopf.
0,75L | QbA | 12,5% Vol.
€ 10,80 (1,0L=€ 14,40)

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.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

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.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

EISWEIN

23-E EINE EDELSÜSSE RARITÄT
Ein Fremdgänger auf der Rieslingseite. Muss ein Weingut Eiswein im Portfolio haben? Ein klares Jein! Pekuniär Schabernack – weingütlich eine Herzensangelegenheit. Ein Cabernet Sauvignon in natürlich eisheiligsteer Vollendung. Ein vollvergorenes, traumhaftes Elixier.
0,50L | BA | 2016 | 14% Vol.
€ 156,00 (1,0L=€ 312,00)



11 DER RIVANER

NEU
Frisch-fröhliche Rückkehr einer Fürstenlager-Spezialität
0,75L | QbA | 12% Vol. | ab 5/25
€ 9,80 (1,0L=€ 13,07)

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.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

12-PC DER PINOT BLANC & CABERNET BLANC

NEU
Immer schön gegen den Strom – vorzügliche Burgunder/Cabernet-Artistik!
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

13-1 DER WEISSBURGUNDER

Die sportlich-elegant-trockene Grauburgunder-Alternative – herrlich anders!
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

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.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

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. | ab 11/25
€ 19,20 (1,0L=€ 25,60)

13 DER BLANC DE NOIR

NEU
Und hier tatsächlich zu 100% aus reinem, feinem Pinot Noir weiß gekeltert.
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

14-1 DER GRAUBURGUNDER

Unser trockener Pinot-Klassiker aus Auerbach. Zarte Eichen-Röst-Anklänge. Für alle säurescheuen Rieslingabtrünnigen.
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 9,80 (1,0L=€ 13,07)

14-TO DER TASTE OF GREY

RAR
Eine auserlesene Pinot-Qualität aus dem Heppenheimer Steinkopf. Das Monument unserer Burgunderfamilie.
0,75L | QbA | 14% Vol.
€ 13,90 (1,0L=€ 18,53)

14-2 DER CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

Harmonie auf höchster Ebene! Warme Eichenholzaromen und frischer Birne-Maracuja-Schmelz.
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 10,50 (1,0L=€ 14,00)

15-GM DER GELBE MUSKATELLER

Klar: Sauvignon-Blanc geht immer. Aber: doch bitte „mal“ was Neues probieren! Der Steilhangaromatling glänzt trocken im rassig-feinen Bukettkonzert!
0,75L | QbA | 12%Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

15-TA DIE GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

NEU
Mal wieder was Edelsüßes gefällig? Spät gelesen, zart vergoren – betörender, nicht babbischer Sweetie.
0,50L | QbA | 9,5% Vol.
€ 17,90 (1,0L=€ 35,80)

16 DER CHARDONNAY

Er beschließt würdevoll und „internäschenäll“ den Auerbacher Pinot-Reigen. Nach zartem Eichenlager geht er duftig-wichtig-trocken auf die Reise.
0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

17-R DER ROTLING

KULT
Pink, feinherb, bärenfruchtig – gekühlt der swingende Balkonling.
0,75L | QbA | 11,5% Vol.
€ 9,80 (1,0L=€ 13,07)

17-CS DER CABERNET-SAUVIGNON WEISSHERBST

Ein ganz eleganter Sommerbegleiter im Provence-Format.
0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 10,50 (1,0L=€ 14,00)

17-B DER SHIRAZ BLUSH ROSÉ

RAR
Streng betrachtet nur ein weißgelterter Roter – unstreng gesehen eine Sensation!
0,75L | QbA | 11,5% Vol.
€ 10,50 (1,0L=€ 14,00)

17-SR DAS KIRSCHBLÜTENFEST

NEU
Hochfeine Neuigkeit – ein Festival der roten Fruchtaromen vom St. Laurent und Regent.
0,75L | QbA | 11,5% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)



18 DER DORNFELDER
 Tiefrot und prachtvoll kirschig – bei uns hat er in ihm gebührendes Plätzchen im Holzfässchen. Auch gekühlt im Sommer ein wunderbarer roter Allrounding.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 10,20 (1,0L=€ 13,60)

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% Vol.
€ 11,80 (1,0L=€ 15,73)

19-R DER REGENT
 Ein klein wenig ein Sonderling – traut sich nicht so recht und kanns doch richtig weich: Mithalten im Reigen der großen Roten. Der Weichste in unserem Rotweinregal. Feine Anklänge von Zwetschge, Pflaume, Brombeere. Mein Geheimtipp!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 11,80 (1,0L=€ 15,73)

20-1 DER SYRAH 1
 Hier spielen Schokolade, Pfeffer, Leder, Johannisbeere und Reseda ganz harmonisch ein einziges Instrument!
 0,75L | QbA | 12% Vol.
€ 12,80 (1,0L=€ 17,07)

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 | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

20-K DER SYRAH | CABERNET SAUVIGNON
 Große Überraschung! Zwei Schwergewichte aus dem Kastanienfässchen! Wer's „anders“ würzig mag.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 17,80 (1,0L=€ 23,73)

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.
€ 12,80 (1,0L=€ 17,07)

21-Z DER ZINFANDEL
 Drei Steillagenterrassen mit Südblick im Fürstenlager. Der grandios würzige Primitivo kommt aus Kroatien – nix Apulien!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

21-ZC DER ZINFANDEL | CABERNET SAUVIGNON
 Nur auf den ersten Blick gewagt. Zu Lammrücken und Rosenkohl passt garantiert keiner besser. Eine Mega-Kombi!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

21-ZP DER ZINFANDEL | PINOT NOIR
 Eine brillante, wagemutige 2-Lagen-Kunsthierarchie!
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

22 DER ST. LAURENT
 Bei uns im Weingut seit 1998 zu Hause! 3 Weinberge + 2 Weinlagen = Treue! Ein fruchtig-weicher + doch wuchtiger Rouge.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,60 (1,0L=€ 18,13)

23 DER CABERNET-SAUVIGNON
 Unser Plus fürs kraftvolle Rotprogramm – jugendlich, noch kantig und sehr lagerwillig.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

24 DAS „HWEILERS ROT“
 Mein ganz persönliche Rouge für alle Tage. Mehr Frucht als Wucht, nix Hardcore! Alle Mitspieler haben in eicherner Drittblage geschlummert – ganz sanfte Holztönen.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 12,20 (1,0L=€ 16,27)

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 | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 27,60)

26-P 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.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)

26-L DER LEMBERGER
 Betörende Bereicherung! Ein voluminöser Blaufränkisch vom Auerbacher Altarberg.
 0,75L | QbA | 13% Vol.
€ 13,80 (1,0L=€ 18,40)





27 SECCO „STACCATO“ WEISS
 feinfruchtiges weißes Geprickel mit dem sperrigen deutschen Pflichttitel: Deutscher Perlwein trocken mit zart hinzugefügter Kohlensäure.
 0,75L | 11,5% Vol.
 € 8,80 (1,0L=€ 11,73)

28 SECCO „STACCATO“ ROSÉ
 feinfruchtiges rosé-Geprickel mit dem sperrigen deutschen Pflichttitel: Deutscher Perlwein trocken mit zart hinzugefügter Kohlensäure.
 0,75L | 11,5% Vol.
 € 8,80 (1,0L=€ 11,73)

29 ROSÉ-SEKT BRUT
 St. Laurent „weiß“ gekeltert und von zarter Hand auf Gärungsreise geschickt. Eine sportlich-feine Sommerperlage.
 0,75L | 12% Vol.
 € 12,80 (1,0L=€ 17,07)

29-M ROSÉ-SEKT BRUT MAGNUM
 Kleingruppeneignete Freude in groß.
 1,50L | 12% Vol.
 € 39,00 (1,0L=€ 26,00)

29-P ROSÉ-SEKT BRUT PICCOLO
 Kleinstgruppeneignete St. Laurent-Freude in mini.
 0,20L | 12% Vol.
 € 4,00 (1,0L=€ 20,00)

30 LEMBERGER / MERLOT BRUT
 Endlich wieder da: Zwei hellgekelterte Rote im Duett. Zartrosa, traditionell vergoren. Ein betörender Schampus!
 0,75L | 12,5%Vol.
 € 15,80 (1,0L=€ 21,06)

30-Z LEMBERGER / MERLOT BRUT ZERO zero dosage
 Für die Puristen unter den Schampus-Fans.
 0,75L | 12,5%Vol.
 € 17,80 (1,0L=€ 23,73)

31-M CABERNET BLANC BRUT MAGNUM
 Die champagnöse Sippenhaft.
 1,50L | 12,5%Vol.
 € 39,00 (1,0L=€ 26,00)

31-BI BIRNEN-SCHAMPUS BRUT
 Traditionell vergoren – große Rarität! Herrliche Perlage aus der Champagner-Bratbirne und der Kirchenseller Mostbirne.
 0,75L | 11,5%Vol.
 € 16,80 (1,0L=€ 22,40)

IN SPE:

Es ruht auf dem Hefelager ein traditionell vergorener LEMBERGER/ ST. LAURENT! Ankunft: ca. 4/26.

die hochprozentigen

- 32 ROTHWEILERS WEINBRAND**
Auf Sandelholz gereift – in der Eiche gelagert. Ein „Eau de vie“ der Extraklasse.
0,50L | 40% Vol. | € 44,00 | 1L=88,00
- 34 ROTHWEILERS EDEL-TRESTERBRAND**
das Premium-Destillat aus dem St.Laurent-Holzfass
0,50L | 40% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 35 ROTHWEILERS TRESTERBRAND**
vom Gewürztraminer
0,50L | 40% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 36 APFELGEBRANNTES**
Rothweilers „Calva“
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 37 QUITTENWASSER**
Aus der aromatischen Rosenquitte
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 38 SCHATTENMORELLE**
Spätes aus der Sauerkirsche
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 39 REINECLAUDE**
aus dem Urahn der Mirabelle
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 40 APRIKOSE**
Auch „Marillenbrand“ genannt...
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 41 BIRNE**
Williams – nicht nur!
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 42 HIMBEERE**
Betörend zart
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 43 ZWETSCHGE**
Traditionsbläuung
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 44 MIRABELLE**
Nix Marille! (s.o.)
0,50L | 40% Vol. | € 26,00 | 1L=52,00
- 45 SCHLEHE**
Schwarzdorns Köstlichkeit
0,50L | 40% Vol. | € 38,00 | 1L=76,00
- 46 SCHWARZE JOHANNISBEERE**
Feinstgeist der kleinen Schwarzen
0,50L | 40% Vol. | € 33,00 | 1L=66,00
- 47 HASELNUSS**
Hipper gehts nimmer!
0,50L | 40% Vol. | € 33,00 | 1L=66,00

LIKÖRE

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

- 49 HOLONDERBLÜTENLIKÖR**
0,50L | 18% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 51 WILDBROMBEERLIKÖR**
0,50L | 18% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 52 SCHWARZER JOHANNISBEERLIKÖR**
0,50L | 18% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 54 QUITTENLIKÖR**
0,50L | 18% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00
- 56 BRATAPFELLIKÖR**
0,50L | 18% Vol. | € 27,00 | 1L=54,00



der tiger von eschnapspur



57 HAUSSCHOKOLADE
mit St. Laurent, Grappa oder Pinot – ein österreichischer Schoggoladie veredelt unsere Weine.
Vorsicht: Sommerpause!
80g-Tafel | € 4,90
(100g=€ 6,13)

58 HAUSGEMACHTES GELEE
aus unseren sortenreinen Traubensäften!
Nein – kein Weingelee! Fruchtgenuss pur und ohne Reue. Verschiedene Sorten.
314g-Glas | € 4,90 (100g=€ 1,56)

59 TRAUBENSaft
100% Direktsaft aus der Gewürztraminertraube.
0,75L | € 7,90 (1,0L=€ 10,53)

60 ROTER WINZERGLÜHWEIN
nach feinstem Rezeptur gewürzt.
0,75L | € 8,20 (1,0L=€ 10,93)

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.

UNBEDINGT HINGEHEN:

26. April 2025, 15.00 – 20.00 Uhr
Der Weintreff – Schaulaufen der Bergsträßer Winzerschaft im Bürgerhaus.
Info+Karten Tourist Info Bensheim

23. Mai 2025, 17.00 – 20.00 Uhr <warm up>
24. Mai 2025, 14.00 – 21.00 Uhr
Weinladung – Tag der offenen Tür
Weinprobe, Musik, Kunst – Freude!

14. Juni 2025, 19.00 Uhr
Weinvergnügen im Park –
Die Sommerweinpräsentation im Fürstenlager mit Live-Musik zusammen mit dem Weingut Simon-Bürkle – 2 Sekte, 8 Weine, 4 Winzer, viel Freude!
Anmeldung erforderlich.

16. August 2025, 15.30 Uhr
Fürsten und Reben – Die Rothweilersche, moderierte Weinwanderung durch die Lage „Fürstenlager“ mit Weck, Worscht und Woi –
Anmeldung erforderlich.

6. – 14. September 2025
Das Bergsträßer Winzerfest Bensheim
Ein großes Stelldichein der Bergsträßer Winzer am Bensheimer Marktplatz – uns finden Sie neben dem Brunnen. Freier Eintritt, Info: Tourist Info Bensheim

22. November 2025, 19.00 Uhr
Rotweinnacht
– die kulinarische Rotweinprobe mit dem Weingut Simon-Bürkle – Aperitiv, 8 Weine, 4 Winzer, 5-Gang-Menue, Diggestiv. Die 2 Bergsträßer Weingüter im Gleichklang. Anmeldung erforderlich!

UNUMGÄNGLICH:

Die **Zutatenliste** für unsere Produkte (Weine und Sekte ab Füllung in 2025) ist unter www.hanno-rothweiler.de/zutatenliste.pdf zu finden – wie haben wir nur die letzten 8.000 Jahre überlebt, ohne zu wissen, das im Wein Trauben sind ...





hanno rothweiler

im andenken an heidi