

Weinheimat Württemberg

Entdecken Sie das Beste
aus Württemberg.



Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
Raiffeisenstraße 6 · 71696 Möglingen · Telefon 0 71 41 | 24 46 - 0 · Telefax 0 71 41 | 24 46 - 20
wein-heimat-württemberg.de · info@wwg.de



VON HIER. VON UNS.

Der Anfang.



Die Vollendung.



Direkt vom Erzeuger.

Mit Stolz sagen wir „von uns“. Weil wir unsere Weine vom Anfang bis zur Vollendung betreuen. Von der liebevollen Pflege in den Steillagen über die Lese bis zum sorgfältigen Ausbau in unseren Kellern: Alles kommt aus einer Hand. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften
wein-heimat-wuerttemberg.de



..... Von hier. Von uns.

Die Welt liebt die Württemberger.

Von hier kommen nicht nur wichtige Erfindungen wie das Auto, die Maultasche oder der Büstenhalter, im Genießerland Württemberg findet man auch viele der besten Restaurants Deutschlands.

Von uns kommen nicht nur hervorragende Rotweine wie der typische Trollinger oder der tiefrote Lemberger, sondern auch großartige Weißweine. Die besten Lagen findet man am Neckar zwischen Esslingen und Gundelsheim und an seinen Nebenflüssen Rems, Murr, Sulm, Kocher, Jagst, Zaber, Lein und Enz sowie im Taubergrund. Hier entsteht das Beste aus Württemberg. Weine, die Genießer mit Geschmack, Farbe und Aroma überzeugen – national wie international.

Einen großen Anteil an dieser Württemberger Erfolgsgeschichte haben die Württemberger Weingärtnergenossenschaften.

Schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts kümmern sich die Weingärtner in genossenschaftlicher Struktur um Anbau, Qualität und Vermarktung. In keinem anderen Anbaugebiet in Deutschland sind so viele Weingärtner Mitglieder einer Genossenschaft. Dabei ist die genossenschaftliche Organisation viel mehr als eine wirtschaftliche Verbindung, sie ist ein echtes Qualitätsmerkmal.

Jeder einzelne Wein mit dem Heimat- und Qualitätssiegel „Wein*Heimat*Württemberg“ steht für bewussten Genuss mit klarer regionaler Verortung.





Willkommen im Land der Vielfalt!

So individuell wie die Menschen in Württemberg sind auch die Württemberger Weine. Mit Leidenschaft, Fleiß, Erfahrung, Weltoffenheit und Experimentierfreude ist es den Württemberger Weingärtnern in den letzten hundert Jahren gelungen, so viele unterschiedliche Rebsorten zu kultivieren und Spezialitäten auszubauen wie wohl in keinem anderen Weinanbaugebiet Deutschlands: feine frische, große schwere – Weine für jeden Tag oder für ganz besondere Anlässe.

Mit dieser Broschüre möchte ich Ihnen die besten Württemberger etwas näherbringen – und Ihnen zeigen, was ich an jedem Einzelnen ganz besonders schätze. Falls Sie gleich probieren wollen, die Württemberger Weine erkennen Sie ganz einfach: am Siegel „Wein*Heimat*Württemberg“, dem Gütesiegel für Württemberger Qualität.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß auf der Genießer-Tour durch Württemberg.

Ihre

N. Lump

Natalie Lump
Sommelière



- 6 Lemberger
- 7 Trollinger
- 8 Schwarzriesling
- 9 Dornfelder
- 10 Spätburgunder
- 11 Samtrot
- 12 Acolon
- 13 Cabernet Dorio
- 14 Cabernet Mito
- 15 Muskat-Trollinger
- 16 Riesling
- 17 Kerner
- 18 Rivaner
- 19 Silvaner
- 20 Grauburgunder
- 21 Weißburgunder
- 22 Gewürztraminer
- 23 Chardonnay
- 24 Sauvignon Blanc
- 25 Muskateller

LEMBERGER.

Eine der wertvollsten Rebsorten



HINTERGRUND

Der Lemberger ist eine sehr hochwertige Rebsorte, die langlebige Weine hervorbringt. In guten Lagen erreicht der „Blaufränkisch“, wie man ihn außerhalb von Württemberg nennt, absolute Spitzenqualität.

FARBE & GESCHMACK

Wir kennen den Lemberger in verschiedenen Varianten. Als leichte, fruchtige, aber auch als extrakt- und tanninreiche Rotweine. Dunkelrot mit bläulichen Reflexen verfügt er über eine gute Struktur, eine feinherbe Art und angenehme Säure. Im Duft reichen die Aromen von Brombeere über Schwarze Johannisbeere bis hin zu grüner Paprika.

EMPFEHLUNG

Die leichten, fruchtigen Lemberger eignen sich bestens zum Vesper oder zur Grillparty. Die kräftigen Varianten mit Gerbstoff und Holzaromen passen ideal zu gegrilltem Fleisch oder zu würzigem Hartkäse.

TROLLINGER.

Das Nationalgetränk der Württemberger

HINTERGRUND

Der spät reifende Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt.

FARBE & GESCHMACK

Im Glas präsentiert er sich in ziegelroter Farbe. Die leichten, saftigen Weine mit gutem Körper sind schon früh nach der Ernte trinkreif. Ihr dezenter Duft verrät Rote Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale.

EMPFEHLUNG

Der Trollinger ist immer eine gute Ergänzung, ob zu deftigen Speisen, Kurzgebratenem oder Geflügel. Im Sommer trifft man ihn immer häufiger auch auf Grillfesten – als gut gekühlte, kräftige Alternative zum Rosé.



SCHWARZRIESLING (PINOT MEUNIER).

Die Urform der Burgunder

HINTERGRUND

Der Schwarzriesling wird seit Jahrhunderten in Württemberg kultiviert und ist die Urform der Burgunderfamilie. Trotz der Namensähnlichkeit ist er kein Verwandter des Rieslings.

EMPFEHLUNG

Die etwas kräftigeren Varianten begleiten vorzüglich Kurzgebratenes vom Schwein, Lamm und Rind. Er passt auch perfekt zu Wildgeflügel, Pasta, milden Käsesorten oder zu einem guten Gespräch.

FARBE & GESCHMACK

Die Weine vom Schwarzriesling zeigen eine rubinrote bis ziegelrote Farbe. Duftend nach roten Beeren verfügen sie über einen eher eleganten Körper und ein zartbitteres Finale. Ausgebaut werden trockenere, aber auch fruchtbetonte Varianten, meist als Qualitätsweine, aber auch als Kabinettweine oder Spätlesen.



fruchtbetont



DORNFELDER.

Einer der beliebtesten Württemberger

HINTERGRUND

Der Dornfelder ist die erfolgreichste Neuzüchtung unter den Rotweinsorten in Deutschland. Sein Name geht zurück auf Immanuel Dornfeld, den Gründer der Weinbauschule in Weinsberg. Hier wurde diese beliebte Rebsorte gezüchtet.

EMPFEHLUNG

Wie andere kräftige Rotweinsorten ist er ideal für die kühlere Jahreszeit. Er passt gut zu kräftigem Braten, Geflügel, Wild oder Käse. In leichteren, fruchtigen Ausbauvarianten bereitet er im Sommer – leicht gekühlt – besondere Genussmomente.

FARBE & GESCHMACK

Meist handelt es sich bei den Dornfeldern um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine. Schwarzrot bis violett im Glas,



harmonisch & tiefrot

SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR).

Der König der Rotweine

HINTERGRUND

Was der Riesling für die Weißweine der Welt bedeutet, ist der Spätburgunder – oder Pinot Noir – für die Rotweine. Seine Eleganz und Finesse machen das anspruchsvollste Mitglied der Burgunderfamilie zum König der Rotweine.

EMPFEHLUNG

Ein Spätburgunder ist der ideale Wein für die kühlere Jahreszeit. Er krönt jeden Hauptgang, jedes festliche Mahl mit Wildgeflügel, Rind und Schmorgerichten oder würzigen Käsesorten.

FARBE & GESCHMACK

Den typischen Spätburgunder erkennt man an seiner purpurroten Farbe, seinem vollmundigen Geschmack und dem warmen, erdigen Duft nach roten, süßen Früchten, von Erdbeere über Kirsche bis hin zu Schwarzer Johannisbeere.

vollmundig



SAMTROT. *Der samtige Württembergischer*

HINTERGRUND

Die junge Rebsorte wurde von den Württembergern entdeckt und wird auch nur hier kultiviert. Hier erhielt er auch seinen Namen, den er seiner samtig weichen Art verdankt.

den Aromen von Himbeere und Kirsche und einem samtigen Geschmack, den er durch seine harmonische Säure erhält.

EMPFEHLUNG

Der Samtrot eignet sich besonders für festliche Anlässe. Er ist der perfekte Begleiter für die schwäbische Sonntagsküche, Braten vom Lamm und Rind und junge, milde Hartkäse.

FARBE & GESCHMACK

Charakterlich sind die Weine des Samtrot zwischen Schwarzriesling und Spätburgunder einzuordnen. Mit roter, warmer Farbe,

samtig



ACOLON.

Der moderne Württemberg

vielfältig



HINTERGRUND

Die im württembergischen Weinsberg gezüchtete Rotweinsorte hat sich innerhalb weniger Jahre einen festen Platz im deutschen Rotweinsortiment erobert.

wirkenden Weine zeigen deutliche Frucht-
aromen bei gleichzeitig guter Struktur und
Länge.

FARBE & GESCHMACK

Als Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder verbindet der Acolon den betörenden Duft des Dornfelders mit der Struktur und Länge des Lembergers. Die reif und harmonisch

EMPFEHLUNG

Der Acolon passt je nach Ausbaustil zu geschmorten Fleischgerichten von Schwein und Rind, ist aber auch ein perfekter Begleiter zu würzigen Pastagerichten.

CABERNET DORIO.

Cabernet „made in Württemberg“

HINTERGRUND

Die spätreifende Kreuzung aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon erinnert in Aroma und Geschmack an den Cabernet. Die Weine sind lange lagerfähig und eignen sich ideal als Cuvée-Partner und für den Barrique-Ausbau.

FARBE & GESCHMACK

Die reifen Weine vom Cabernet Dorio präsentieren sich eigenständig und farbin-
tensiv mit kräftigem Geschmack und erin-
nern mit ihrem Duft von Schwarzen
Johannisbeeren und Zedernholz an den
Cabernet Sauvignon.

kräftig



EMPFEHLUNG

Der Cabernet Dorio ist der ideale Begleiter zu Wild oder Rinderbraten mit kräftigen Saucen. Und er passt hervorragend zu gereiften, würzigen Hartkäsen.

Dunkelrot wie kein anderer



*intensiv
& violett*

FARBE & GESCHMACK

Die Weine des Cabernet Mitos sind außergewöhnlich körperreich und bestechen durch intensive violette Farbe, Fülle und Komplexität. Mit fortschreitender Reife bekommen sie deutliche Cabernet-Sauvignon-Noten.

EMPFEHLUNG

Der Cabernet Mitos empfiehlt sich zu Schmorgerichten und reifen, kräftigen Weichkäsesorten.

HINTERGRUND

Wie viele andere ist auch der Cabernet Mitos eine Weinsberger Neuzüchtung – eine Kreuzung von Lemberger und Cabernet Sauvignon. Die Rebsorte wird gerne als Cuvée-Partner von klassischen Württemberger Sorten wie zum Beispiel Lemberger oder Spätburgunder eingesetzt.

Die Württemberger Rarität

HINTERGRUND

Ursprünglich als sehr aromatische Tafeltraube angebaut, ist der Muskat-Trollinger heute eine besondere Spezialität mit einer deutlichen Muskatnote.

des Trollingers. Das ausgefallene Aroma schenkt bemerkenswerte Geschmackserlebnisse.

EMPFEHLUNG

Der Muskat-Trollinger schmeckt zu jeder Jahreszeit als gekühlter Aperitif – trocken oder halbtrocken. Als edelsüße Variante passt er ideal zu weihnachtlichem Gebäck und zum Dessert.

FARBE & GESCHMACK

Die Muskat-Trollinger zeichnen sich aus durch ein intensives Muskatbukett, das nicht aufdringlich wirken sollte, sowie die rubinrote Farbe und gute Bekömmlichkeit

überraschend



RIESLING.

Der König der Weißweine

HINTERGRUND

Die wohl feinste und komplexeste Weißweinsorte der Welt wächst in allen deutschen Anbaugebieten und repräsentiert wie keine andere Rebsorte deutsche Weinkultur.

FARBE & GESCHMACK

Rieslingweine werden in allen Qualitätsstufen angeboten. Der typische Riesling zeigt in der Jugend eine blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft dominieren Zitrus und Apfel, im Mund zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure.

EMPFEHLUNG

Junge, leichte Rieslinge sind ideale Sommerweine und passen hervorragend zu Spargelgerichten oder Fisch. Halbtrockene begleiten optimal die süßsaure oder scharfe asiatische Küche. Konzentrierte Rieslinge gehen perfekt zu Kalb, Geflügel und Frischkäse.



knackig & frisch

KERNER. Ein gebürtiger Württemberger

HINTERGRUND

Der Kerner ist eine Württemberger Neuzüchtung aus Trollinger und Riesling, seinen Namen verdankt er dem bekannten Weinsberger Dichter, Arzt und Weinfreund Justinus Kerner.

FARBE & GESCHMACK

Das Bukett des Kerners lässt viele Fruchtbestandteile erkennen: Birne, Orangenkonfitüre, grüner Apfel und Johannisbeere bis zu Aprikose, Mango oder Grapefruit sowie kühle Aromen von Minze und Melone.

EMPFEHLUNG

Als trockener oder halbtrockener Wein von gehobener Qualität passt der Kerner gut zu leichten und dezenten Vorspeisen wie Fisch- oder Gemüseterrinen, sommerlichen Salaten, Fisch, Geflügel, Kalbfleisch und Spargelgerichten wie auch zur asiatischen Küche.



fruchtig & duftig

RIVANER (MÜLLER-THURGAU).

Der frische Württembergiger

HINTERGRUND

Modern ausgebaut als Rivaner mit jugendlicher Frische und lebhafter Säure ist der Müller-Thurgau ein früher Sommerwein und edelsüß ein klassischer Dessertbegleiter.

schließen. Deshalb reicht man ihn feingrütig zu Suppen, Vorspeisen, Spargel und leichten Fischgerichten und edelsüß als Aperitif und zum Dessert.

FARBE & GESCHMACK

Der Rivaner zeigt im Glas eine blass- bis hellgelbe Farbe. Sein Bukett erinnert an grünen Apfel, Zitrone und Muskat. Er lebt von seiner jugendlichen Frische und schmeckt am besten in den ersten Jahren nach der Ernte.

EMPFEHLUNG

Die unkomplizierten Müller-Thurgau-Weine können beides: ein Menü eröffnen und



blumig

SILVANER.

Der Württemberger mit langer Tradition



*dezentere
Duft*



HINTERGRUND

Mitte des letzten Jahrhunderts war der Silvaner eine der wichtigsten Rebsorten in Deutschland – mehr als jede zweite Rebe war ein Silvanerstock. In Württemberg findet man ihn heute vor allem an Kocher und Jagst und im lieblichen Taubertal.

FARBE & GESCHMACK

Die Weine des Silvaners sind in der Jugend hell in der Farbe und haben einen dezenten Duft, der an Birne, grüne Bohne und Heu erinnert.

EMPFEHLUNG

Die leichten Silvaner-Weine eignen sich hervorragend zu Vorspeisen, Spargel, Fisch, Geflügel oder zum Vesper. Die herzhaften Varianten sind eine harmonische Ergänzung zu kräftiger regionaler Küche.

GRAUBURGUNDER. *Der „Pinot Grigio“ aus Württemberg*

HINTERGRUND

Die hohe Qualität des Grauburgunders überzeugte die Weingärtner schon im 19. Jahrhundert. Heute liegen die Hauptanbaugebiete in Italien und Deutschland – bei uns ist er teilweise auch unter dem Namen Ruländer bekannt.

FARBE & GESCHMACK

Der trocken ausgebaute Grauburgunder hat eine lebendige Säurestruktur und im Aroma Anklänge von Zitrus und Birne. Der Ruländer hingegen wird heute meist als üppiger, edelsüßer Wein angeboten. Dann erinnert sein Duft an Honig und reife, gelbe Früchte.

EMPFEHLUNG

Ein junger, trockener Grauburgunder ist ein idealer Sommerwein. Selektionierte Qualitäten harmonieren gut mit Meeresfrüchten, Linsen, Pasta, Lamm sowie reifem Weichkäse.

üppig & kräftig



WEISSBURGUNDER.

Der Württemberger mit Charme

cremig & floral



HINTERGRUND

Wie der Name schon sagt, gehört diese Rebsorte zur Familie der Burgunder. Immer mehr deutsche Weingärtner entdecken den Wert der eleganten Weißburgunder.

FARBE & GESCHMACK

Im Glas präsentiert sich der Weißburgunder duftig mit verspielten Aromen von Aprikose, Zitrone und Vanille. Seine cremige Art und die angenehm zurückhaltende Säure machen ihn beliebt bei Freunden harmonischer Weine.

EMPFEHLUNG

Ein eleganter, trockener Weißburgunder eignet sich hervorragend zu Spargel und leichten Fisch- und Pastagerichten, ist aber auch ein passender Begleiter zu Kalbfleisch oder Geflügel. Jugendlich frisch ist er ein knackiger Sommertyp für die Grillsaison.

GEWÜRZTRAMINER. *Ein Württemberger mit Geschichte*

HINTERGRUND

Der Gewürztraminer ist nicht nur eine echte Rarität, er hat auch eine lange Geschichte: Wahrscheinlich reichen seine Wurzeln bis ins antike Griechenland. Aufgrund seiner leicht rötlich eingefärbten Schale kennt man ihn auch unter dem Namen Roter Traminer.

FARBE & GESCHMACK

Am schönsten ist der Gewürztraminer, wenn sein Duft, der an wilde Heckenrosen und Litschi erinnert, dezent und filigran wirkt.

EMPFEHLUNG

Der Gewürztraminer passt trocken oder leicht restsüß ausgebaut zu Wildpasteten, Lebergerichten und Ragouts. Gut gereift und edelsüß eignet er sich ideal als Aperitif und passt perfekt zu fruchtigen Desserts oder zu Blauschimmel- oder Münsterkäse.

blumig & fruchtig



CHARDONNAY.

Der außergewöhnliche Württemberger für jeden Anlass

HINTERGRUND

Die weltweit bedeutendste weiße Rebsorte der Burgunderfamilie ist relativ neu in Württemberg, sie wird erst seit dem Ende der 60er Jahre hier angebaut.

FARBE & GESCHMACK

Chardonnay wird überwiegend trocken ausgebaut. Typisch ist sein Duft, der an exotische Früchte, Banane und bei gereiften Weinen an Melone und Stachelbeere erinnert.

EMPFEHLUNG

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zum wuchtigen Barrique-Wein angeboten

wird, ist er sehr vielfältig einsetzbar. Die leichten, jungen passen gut zu Fisch und Meeresfrüchten, die kräftigen aus dem Holzfass passen zu Gebratenem ebenso wie zu gereiftem Käse.

charmant



SAUVIGNON BLANC. *Der exotische Württemberger*

HINTERGRUND

Der Sauvignon war unter dem Synonym Muskat-Sylvaner schon vor 150 Jahren in Württemberg heimisch – als Sauvignon Blanc wird er seit Anfang dieses Jahrtausends wieder hier angebaut.

beere bis hin zu vegetativen Aromen wie Brennnessel und Buchsbaum reicht.

FARBE & GESCHMACK

Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist sein kräftiges Aroma, das von Schwarzer Johannisbeere über Stachel-

EMPFEHLUNG

Der Sauvignon Blanc passt hervorragend zu kräftigen Spargelgerichten, Fisch, Meeresfrüchten, Pasta mit Sahnesaucen oder auch zu vegetarischen Aufläufen.



frisch

MUSKATELLER. *Einer der ältesten Württemberger*

HINTERGRUND

Der hochwertige Muskateller ist wahrscheinlich eine der ältesten Rebsorten überhaupt, deshalb gibt es heute über 200 verschiedene Muskateller-Sorten. In Württemberg wird hauptsächlich der Gelbe Muskateller angebaut.



edel

FARBE & GESCHMACK

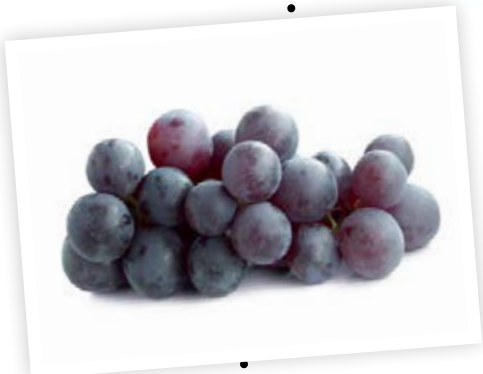
In den meisten Fällen wird der gelbgrüne Muskateller als blumiger Weißwein mit tollem Duft nach Orangenblüten und süßen Tendenzen gekeltert. Viele Weine verfügen über ein würziges Muskatbukett.

EMPFEHLUNG

Der Muskateller mit seinem typischen Geschmack erinnert stark an eine frische Traube. Er passt gut zu Kürbisgerichten, asiatischer Küche, würzigen oder süßen Speisen – seine feine Kraft entfaltet er aber am besten solo.

ROSÉ

Ein Wein aus roten Trauben, deren Most (Saft nach dem Pressen) sofort von den Beerenhäuten getrennt wird. Roséwein muss nicht Qualitätswein b.A. sein, sondern kann als Tafelwein vermarktet werden.



SCHILLERWEIN

Die württembergische Spezialität, da nur hier erlaubt. Entsteht durch das gemeinsame Pressen von Weißwein- und Rotweinträumen oder deren Maische. Der Schillerwein muss Qualitätswein b.A. oder Qualitätswein mit Prädikat sein.

BLANC DE NOIR

Ein Wein, der direkt nach der Lese ausschließlich aus Rotweinträumen gekeltert wird. Eine frühe Ernte, schonende Verarbeitung und der Verzicht auf jegliche Maischestandzeiten bringen einen Wein hervor, der sich farblich und geschmacklich wie ein Weißwein präsentiert, aber dank der meist geringen Säurewerte eine bekömmliche Alternative ist.

WEISSHERBST

Ein Roséwein, der nur aus einer einzigen Rotweinsorte gekeltert werden darf und zudem Qualitätswein b.A. oder Qualitätswein mit Prädikat sein muss.



Das richtige Glas zum Wein.

Zu einem guten Wein gehört ein gutes Glas. Form, Glasstärke und Durchmesser haben Einfluss auf das Aroma und den Geschmack des jeweiligen Weines. Deshalb trinkt man Rotweine aus Gläsern mit größeren Öffnungen, weil sich hier das Aroma besser entfalten kann. Je ausdrucksstärker der Wein, desto größer sollte die Öffnung sein. Weißweine hingegen trinkt man aus Gläsern mit schmalen Öffnungen. Der Wein bleibt länger kühl und die Aromen kommen besser zur Geltung. Rieslinggläser haben zudem einen ausgestellten Mundrand. Diese Form bewirkt, dass der Wein zuerst auf die Süße-Rezeptoren auf der Zungenspitze trifft und seine Säure erst am hinteren Zungenrand preisgibt. Sekt trinkt man aus Kelchen. Ihr kleiner Durchmesser lässt möglichst wenig Kohlensäure entweichen und die Freude am Perlenspiel im Glas währt länger.

Wein genießt man nicht nur mit Nase und Gaumen, sondern auch mit den Augen. Deshalb empfehlen wir transparente Gläser ohne Schliiff – für uneingeschränkten Genuss am Farbenspiel.



Jetzt bestellen!

Viele Accessoires rund um den Wein finden Sie im WWG-Werbemittelshop:
www.wwg.de/werbemittel_shop





> Rotweinglas

Rote brauchen Luft zum Atmen. Der klassische, sehr vielseitig einsetzbare Rotweinkelch. Die Aromen fruchtbetonter Rotweine werden durch die schlanke Form konzentriert und können sich intensiv entfalten. Das Glas lässt jungen und auch älteren Rotweinen genügend Platz, damit sich das Bukett gut entwickeln kann. Das richtige Glas für Trollinger und Schwarzriesling.



> Burgunderkelch

Schwere Rotweine kommen hier groß heraus. Das großvolumige Glas mit seinem breiten Kelch ist ideal für vollmundige, schwere Weine. Die Kontaktfläche des Weines mit dem Luftsauerstoff ist groß, so dass die Aromenvielfalt sich besser entfalten kann. Der Wein hat Luft zum Atmen, er blüht förmlich auf. Das richtige Glas für Lemberger, Spätburgunder und Dornfelder.



> Viertelsglas

Keine Feier ohne Viertel. Vom Weinfest bis zur Grillparty – dieses Glas darf nicht fehlen, wenn echte Württemberger gemütlich zusammensitzen. Ob Rotwein, Weißwein oder Schorle – aus dem traditionsreichen schwäbischen Henkelglas schmecken die unterschiedlichsten Weinspezialitäten. Das richtige Glas für gesellige Runden.



> Karaffe

Stilvoller Genuss aus der Karaffe. Damit sich Bukett und Geschmack voll entfalten können, sollten Rotweine vor dem Servieren dekantiert werden. Bei alten Rotweinen verbessern sich Farbe und Klarheit, weil Sedimente in der Flasche zurückbleiben. Junge Rotweine zeigen sich nach dem Umfüllen reifer und vollmundiger.



> Weißweinglas

Zum leichten Wein ein schlankes Glas. Weißweine kommen in einem Glas mit tulpenförmigem Kelch am besten zur Geltung. Der Kelch sollte sich zur Öffnung leicht verjüngen, damit der Duft des Weines gebündelt wird. Das richtige Glas für Riesling, Kerner, Rivaner (Müller-Thurgau) und Silvaner.



> Rieslingglas

Schwungvolles für den Riesling. Ideal für einen Riesling ist ein Glas mit eher kleinem Kelch und einem ausgestellten Mundrand. Beim Trinken sorgt der Rand dafür, dass die Zunge die fruchtigen Aromen und das feine Säurespiel besser wahrnehmen kann.



> Tresterglas

Für den „Grappa“ aus Württemberg. Dieses optisch anspruchsvolle Glas mit hohem, geschwungenem Kelch ist ideal für kostbare Tresterbrände aus Württemberg. Die Form des Glases schafft genügend Abstand zwischen Flüssigkeit und Nase und sorgt dafür, dass der Duft und nicht der Alkohol wahrgenommen wird.



> Sektglas

Das Glas für ein prickelndes Perlenspiel. In dem schlanken, hochgezogenen Glas kann sich der Schaum optimal aufbauen, das Perlenspiel – die berühmte Perlage – kommt besonders schön zur Geltung. Und nicht zuletzt werden die feinen Aromen vor der Öffnung extrem konzentriert. Ein Hochgenuss. Das richtige Glas für Sekt. Besonders für Winzersekt.

Wasser ist nicht gleich Wasser.

Wer seinen Wein liebt, gibt ihm das richtige Wasser. Denn der Eigengeschmack des Wassers kann die feinen Weinaromen überdecken und auch den Geschmack verfälschen.

Hier ein paar Tipps zum Thema Wasser und Wein. Je mehr Kohlensäure das Wasser hat, desto saurer und härter wirkt es im Mund. Und je mehr Mineralien wie Natrium, Kalzium oder Magnesium im Wasser gelöst sind, desto kräftiger ist das Wasser im Geschmack. Der Gehalt der

einzelnen Mineralstoffe sollte nicht über 500 mg/l liegen, sonst wird das Wasser geschmacklich zu dominant. Wie beim Wein spielt auch beim Wasser die Temperatur eine entscheidende Rolle. Wasser sollte keinesfalls zu kühl getrunken werden. Wir empfehlen 7 bis 12 Grad und eher kleine bzw. mittelgroße Gläser. Lieber öfter nachschenken, damit das Wasser nicht zu warm wird.



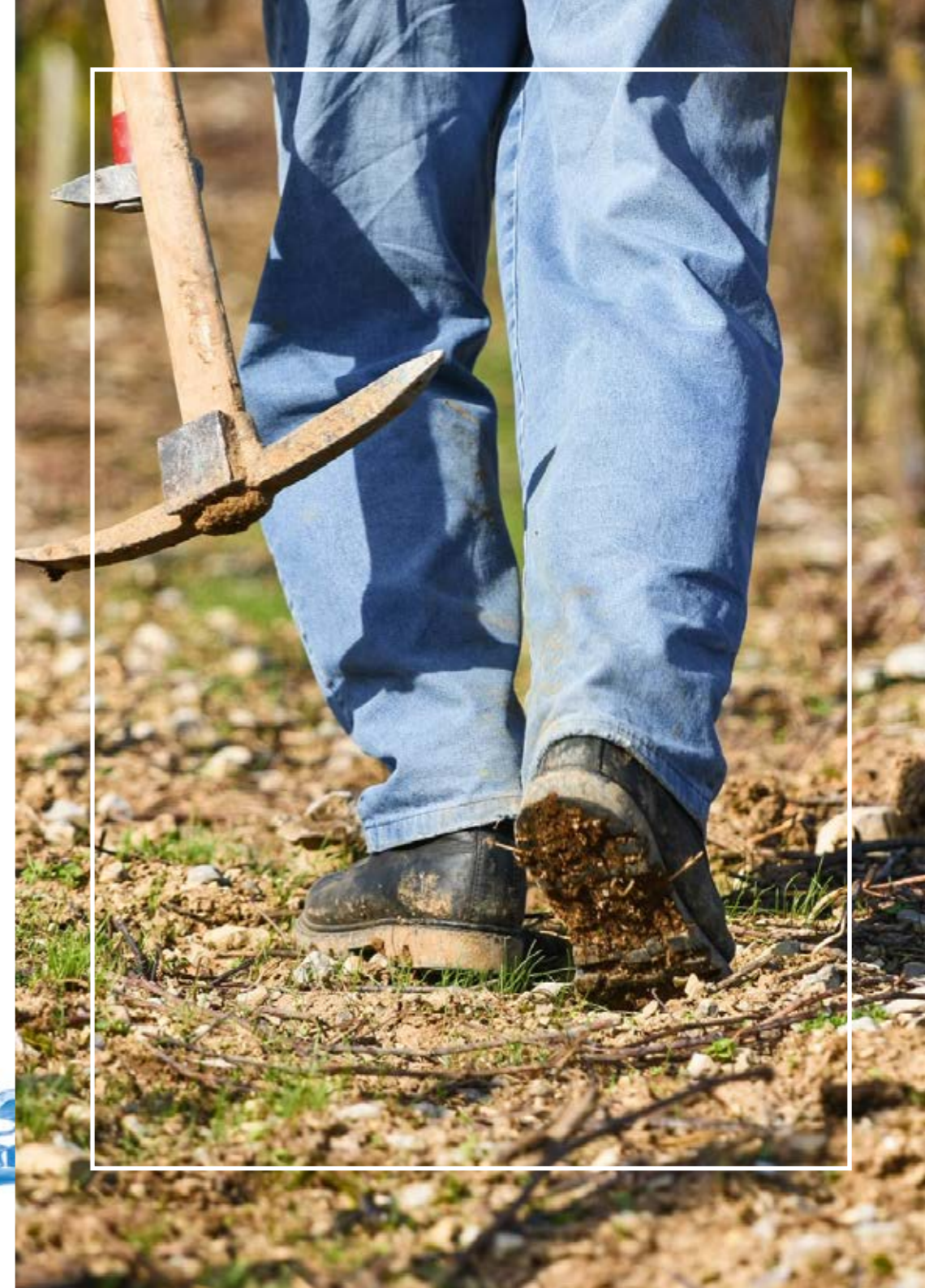
Unsere Empfehlung...

... zu leichten Rot- und zu Weißweinen:

Hier empfehlen wir ein Wasser mit ausgewogener Mineralisierung und mittlerem Kohlensäuregehalt.

... zu kräftigen Rotweinen:

Zu tanninbetonten Rotweinen wird am besten eine stille Variante serviert. Denn Kohlensäure kann den bitteren Geschmackseindruck der Tannine zu sehr verstärken.



1

Kocher-Jagst-Tauber & Hohenlohe

WEINKELLEREI HOHENLOHE EG
Alter Berg 1
74626 Bretzfeld-Adolzfurt
07946 | 9110-0
weinkellerei-hohenlohe.de

WEINGÄRTNER MARKELSHEIM EG
Scheuerntorstraße 19
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
07931 | 9060-0
markelsheimer-wein.de

2

Weinsberger Tal

WINZER VOM WEINSBERGER TAL EG
Reisacherstraße 5
74245 Löwenstein
07130 | 46120-0
weinsbergertal-winzer.de

3

Unteres Neckartal

LAUFFENER WEINGÄRTNER EG
Im Brühl 48
74348 Lauffen
07133 | 185-0
wg-lauffen.de

GENOSSENSCHAFTSKELLEREI HEILBRONN-ERLENBACH-WEINSBERG EG

WEINKELLER FLEIN-TALHEIM Binswanger Straße
74076 Heilbronn
07131 | 1579-0
WEINGÄRTNER LEHRENSTEINSFELD 07131 | 1579-0
WEINFORUM NECKARSULM-GUNDELSHEIM wg-heilbronn.de

4

Heuchelberg

WEINGÄRTNER STROMBERG-ZABERGÄU EG
Neipperger Straße 60
74336 Brackenheim
07135 | 9855-0
wg-stromberg-zabergaeu.de

WEINKONVENT DÜRREZZIMMERN EG
Meimsheimer Straße 11
74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
07135 | 9515-0
weinkonvent-duerrenzimmern.de

HEUCHELBERG WEINGÄRTNER EG
Neipperger Straße 25
74193 Schwaigern
07138 | 9702-0
heuchelberg.de

5

Stromberg & Enztal

WEINGÄRTNER CLEEBRONN-GÜGLINGEN EG
Ranspacher Straße 1
74389 Cleeborn
07135 | 9803-0
cleebonner-winzer.de

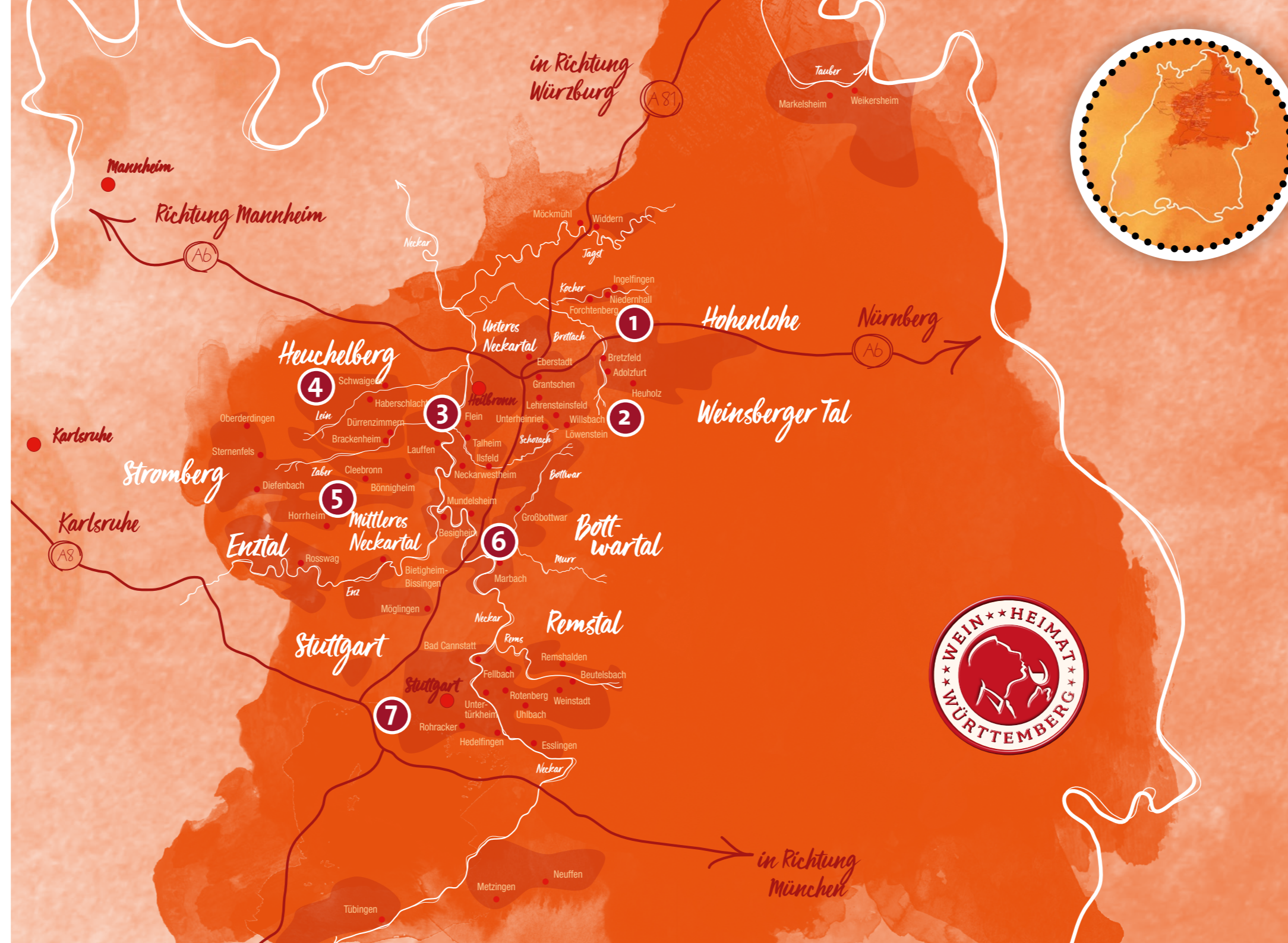
WG DIEFENBACH EG
Zaisersweiherstraße 6
75447 Sternenfels-Diefenbach
07043 | 9077-52
koenigsweine.de

AMTHOF 12
WEINGÄRTNER OBERDERDINGEN-KNITTLINGEN EG
75038 Oberderdingen
07045 | 53 0
amthof12.de

WG OCHSENBACH-SPIELBERG-HÄFNERHASLACH EG
Dorfstraße 17
74343 Sachsenheim-Ochsenbach
07046 | 6904
wg-osh.de

WEINGÄRTNER HORRHEIM-GÜNDELBACH EG
Weinsteige 33
71665 Vaihingen/Enz-Horrheim
07042 | 333 09
horrheimer-weingaertner.de

WG STERNENFELS EG
Hölderlinstraße 2
75447 Sternenfels
07045 | 3510
wg-sternenfels.de



5

Stromberg & Enztal

LEMBERGERLAND-KELLEREI
ROSSWAG EG
Manfred-Behr-Straße 34
71665 Vaihingen/Enz-Rosswag
07042 | 2950
wg-rosswag.de

6

Mittleres Neckartal & Bottwartal

BOTTWARTALER WINZER EG
Oberstenfelder Straße 80
71723 Großbottwar
07148 | 9600-0
bottwartalerwinzer.de

FELSENGARTENKELLEREI BESIGHEIM EG
Am Felsengarten 1
74394 Hessigheim
07143 | 8160-0
felsengartenkellerei.de

WEINGÄRTNER MARBACH EG
Affalterbacher Straße 65
71672 Marbach am Neckar
07144 | 6419
wg-marbach.de

7

Remstal & Stuttgart

WG ROHRACKER EG
Sillenbacher Straße 10
70329 Stuttgart
0711 | 675 93 23
wg-rohracker.de

WEINFACTUM EG
Rommelstraße 20
70376 Stuttgart
0711 | 542 266
weinfactum.de

COLLEGIUM WIRTEMBERG EG
Württembergstraße 230
70327 Stuttgart
0711 | 32 777 58-0
collegium-wirtemberg.de

WEINGÄRTNER ESSLINGEN EG
Lerchenbergstraße 16
73733 Esslingen-Mettingen
0711 | 918 962-0
weingaertner-esslingen.de

FELLBACHER WEINGÄRTNER EG
Kappelbergstraße 48
70734 Fellbach
0711 | 57 88 03-0
fellbacher-weine.de

WG HOHENNEUFFEN/TECK EG
Kelterplatz 8
72639 Neuffen
07025 | 3150
weingaertner-neuffen.de

WG METZINGEN-NEUHAUSEN EG
Am Klosterhof 2 (Kelterplatz)
72555 Metzingen
07123 | 41715
wein-metzingen.de

REMSTALKELLEREI EG
Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt-Beutelsbach
07151 | 6908-0
remstalkellerei.de

WG HEDELINGEN EG
Lonseer Straße 12
70329 Stuttgart
0711 | 420 23 99
wg-hedelingen.de

WEINMANUFATUR UNTERTÜRKHEIM EG
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart
0711 | 336 381-0
weinmanufaktur.de



Württemberg ist Genossenschaftsland.

Gemeinsam stark – gestern und heute. Die Württemberger Weingärtnergenossenschaften sind heute mit einem genossenschaftlichen Anteil der Ertragsrebläche von ca. 74 Prozent für knapp drei Viertel des Weinbaus in der Region verantwortlich. Die einzelnen Mitglieder – zusammen über 15.000 – sind teilweise seit mehreren Generationen mit Leidenschaft und Herzblut dabei und geben ihr Wissen und ihre Erfahrung an die Weingärtner der Zukunft weiter. Die wirtschaftliche Basis dazu legt die genossenschaftliche Struktur. Sie ermöglicht es kleinen und Kleinstbetrieben, überhaupt existenzsichernd zu wirtschaften. Denkt man zum Beispiel an die Herausforderung der typischen Württemberger Steillagen, erkennt man

schnell, dass es dabei weniger ums Geldverdienen geht als vielmehr um die Qualität im Glas und die Erhaltung der einzigartigen Württemberger Kulturlandschaft.

Wie richtig die Württemberger Weingärtner mit dem Erfolgsmodell Genossenschaft liegen, erkennt man nicht nur an der steigenden Anzahl von Auszeichnungen für ihre Weine, sondern auch daran, dass sich immer mehr junge Menschen in den Genossenschaften engagieren.



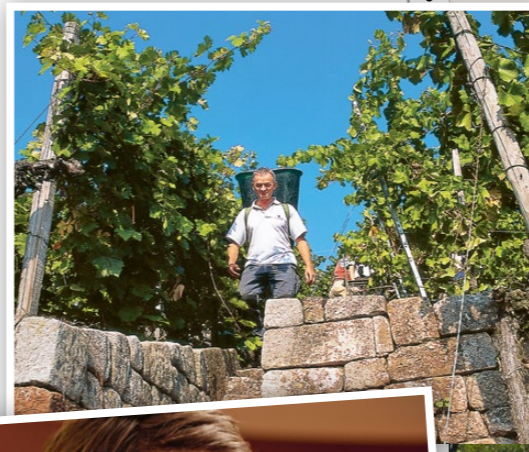
Entdecken Sie Württemberg!

Württemberg ist das viertgrößte Weinanbaugebiet in Deutschland. Wer mit offenen Augen durch Württemberg reist, sieht, wie der Weinbau die Kulturlandschaft geprägt hat. Von den typischen Steillagen entlang des Neckars über die Hänge des Remstals bis zu den lieblichen Tälern an Kocher, Jagst und Tauber – in jeder Jahreszeit verleiht der Wein der Landschaft seine ganz besondere Note.

Wir begleiten Sie gerne auf Ihrer Erlebnistour durch Württemberg. Unsere Weinerlebnisführer entwickeln und organisieren individuelle Ausflüge und Touren ganz nach Ihren Wünschen – von weinbezogenen Erlebnisprogrammen, Weinverkostungen, geführten Weinberg- und Kellerführungen, Weinseminaren bis hin zu Veranstaltungen, Busbegleitungen und mehrtägigen Weinreisen.

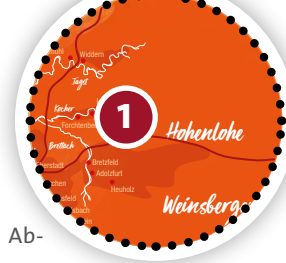
Mehr Infos!

www.weinwege-wuerttemberg.de
www.tourismus-bw.de/genuss/weinsueden-baden-wuerttemberg



Weinerlebnistour.de
Wir leben Wein.

Kocher-Jagst-Tauber & Hohenlohe



Die Neckarzuflüsse Kocher und Jagst haben sich in weitem Bogen tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen Weinbergshängen entlang der gewundenen Flussläufe. Ähnlich präsentiert sich diese Weinlandschaft an der württembergischen Tauber: Auch hier fallen sofort die Lesesteinhaufen und Steinriegel am Rand der Weinberge auf. Als Ergebnis mühsamer Arbeit geben sie Zeugnis von alter Rebkultur und sind heute zugleich wertvolle Biotope. Während Silvaner und Schwarzriesling entlang der Flüsse auf skelettreichem Muschelkalk wachsen, wird das übrige Hohenloher Weinland mit Trollinger, Spätburgunder und Riesling durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt. In Jahrtausenden hat

sich aus kalkig-tonigen Ablagerungen eine abwechslungsreiche Landschaft herausgebildet. Begleitet von Wiesen und Obstbäumen besiedelt die Rebe sanft bis steil ansteigende Hänge, oberhalb der Weinberge weisen Waldflächen auf die dort anstehenden Sandsteinschichten.

Mit seiner stillen Schönheit und seinem ausgeglichenen Klima trägt das Taubertal zu Recht den Beinamen „lieblich“. Das Kochertal lädt die Besucher zu ausgedehnten Wanderungen ein, der Kocher selbst ist bei Kanufahrern sehr beliebt.

Mehr Infos!

www.liebliches-taubertal.de
www.hohenlohekreis.de

Hier wirkte Götz von Berlichingen

200 km
Rundwanderweg und
330 km Radwegenetz

1700
Sonnenstunden

Über 20 Burgen,
Schlösser und
Klöster



Weinsberger Tal



Das vom Flüsschen Sulm und seinen Zuflüssen gebildete Tal wird Weinsberger Tal genannt. Von ihrem Ursprung bei Löwenstein bis zur Einmündung in den Neckar wird die Sulm von Weinbergen umrahmt. Mit der lösenden Kraft des Wassers hat der kleine Fluss aus den tonigen Keupergesteinen ein weites Tal herausmodelliert. Am Grund sanft ansteigend und nach oben hin zunehmend steiler werdend, zeigen die Rebhänge mit Trollinger und Riesling den typischen Aufbau einer Schichtstufenlandschaft. Zeugenberge wie der Kegel der Weibertreu bei Weinsberg beweisen die ehemalige Ausdehnung der Gesteinslagen. An den Hängen bilden weiche, tonhaltige Mergelschichten den wärmespeichernden Untergrund für den Weinbau. Auf den Sandsteinebenen der umgebenden Höhen halten sommergrüne Laubwälder unliebsame Winde ab. An einigen Stellen sind noch Mergelgruben und längst aufgelassene Steinbrüche erkennbar.

Während die rötlichen Mergel früher zur Bodenverbesserung in die Weinberge gebracht wurden, diente vor allem der Schilfsandstein als Baumaterial.

Die Region hat heute ein sehr modernes Gesicht, hat dabei aber auch – zum Beispiel mit der Burgruine Weibertreu – ihren historischen Charakter bewahrt. In Cleversulzbach erinnert das Mörike-Museum an die Zeit, die der Lyriker der Schwäbischen Schule hier verbrachte. Der Breitenauer See ist das ideale Ziel für einen Badeausflug oder einen gemütlichen Spaziergang.

Mehr Infos!

www.heilbronnland.de
www.heilbronn-tourist.de

Viele attraktive
Badeseen

Gedichte lesen mit
Mörike und Kerner

Die berühmte
Burgruine Weibertreu

Ufer der
Sulm



Unteres Neckartal

Der Neckar ist die Hauptader des württembergischen Weinbaugebiets. In früheren Zeiten war er ein unsteter Geselle und hat seinen Lauf mehrfach verändert. Erst vor etwa 8000 Jahren hat er seine alten Flussschlingen verlassen und bei Lauffen den Durchbruch im harten Kalkgestein geschafft. Entstanden sind dabei sonnenwarme Steilhänge im Muschelkalk, auf denen Trollinger und Schwarzriesling reifen. Diese Rebstandorte sind flachgründig und skelettreich – und damit die passende Ergänzung zu den tiefgründigen Lössböden der Talflanken und der höher gelegenen Ebenen. So zum Beispiel flussabwärts, wo sich vor Heilbronn das Tal weitet. Für etliche Flusskilometer verschwindet hier der Muschelkalk im Untergrund der Heilbronner Mulde. Den Reben bleibt das nächste geologische Stockwerk, auf weit ausgreifenden Hängen des Gipskeupers wachsen Kerner und Trollinger. Oberhalb der Weinberge zeigen sich

die Felspartien des Schilfsandsteins, die das Material für Weinbergsmauern, Kellergewölbe und Kirchtürme lieferten.

Die Region präsentiert sich Jung und Alt sehr abwechslungsreich: Die Stadt Lauffen mit der Grafenburg bietet besondere Steillagen für außergewöhnliche Wanderungen. Bei einem Besuch in Heilbronn, ehemalige Reichsstadt und heute die Metropole des Unterlands, sind das Rathaus mit seiner astronomischen Uhr, das Käthchenhaus und die Kilianskirche interessante Attraktionen. Zudem kann hier eine ausgedehnte Shopping-Tour unternommen oder im Herbst die Atmosphäre des Weindorfs genossen werden.

Mehr Infos!

www.heilbronnerland.de
www.heilbronn-tourist.de

Hier wurde
Friedrich Hölderlin
geboren

Auf dem Wasser:
Schiffsausflüge auf dem
Neckar

Unter der Erde:
Salzbergwerk
Bad Friedrichshall

Käthchen von
Heilbronn:
bestand hier die
Feuerprobe



Heuchelberg

Keuperhänge prägen die Weinlandschaft an Lein und Zaber: Keuper in Reinstform, Ausgangsmaterial für tiefgründige Weinbergsböden mit einem großen Vorrat an Calcium, Kalium und Magnesium. Passend zu Rebsorten wie zum Beispiel dem Lemberger, ist die Bodenfarbe meist rötlich mit leichten Blautönen, an den Talflanken tritt teilweise gelblicher Löss hinzu. Oberhalb der Rebhänge wird die Gipskeuperformation von den härteren Schichten des Schilfsandsteins abgelöst. Aufgewitterter Fels zeigt sich in Form quarzhaltiger Steine zwischen Rieslingreben, zerriebene Steinbrocken dienen als Sandbeimengung zur idealen Auflockerung des Bodens. Interessant im Detail, markant im Großen. Letzteres zeigt der Blick aus der Ferne: Wie ein Rebengebirge schiebt sich der Heuchelberg in die weite Talandschaft des Neckartals.

Die herrliche Landschaft ist eine wunderbare Einladung für erholsame Stunden und Tage: Der Naturpark Stromberg-Heuchelberg steht unter dem Leitmotiv „Wein. Wald. Wohlfühlen.“ und ist mit einer Fläche von 330 km² eine idyllische Oase. In Brackenheim wurde im Jahr 2000 zu Ehren des berühmtesten Sohnes der Stadt das Theodor-Heuss-Museum eingerichtet, in dem die wichtigsten Stationen des Lebens des ersten Bundespräsidenten gezeigt werden. Ein beliebtes Ausflugsziel ist die Heuchelberger Warte: Der ehemalige Wachturm ermöglicht einen herrlichen Ausblick über weite Teile des Unterlands und des Zabergäus.

Mehr Infos!

www.heilbronnerland.de
www.heilbronn-tourist.de
www.neckar-zaber-tourismus.de

Deutschlands größte
Rotweinlandschaft

330 km² Naturpark
Stromberg-Heuchelberg

„Schwäbische
Toskana“

Traumhafter Blick von
der Heuchelberger Warte



Stromberg & Enztal

Auf ihrem Weg vom Schwarzwald zum mittleren Neckar hat sich die Enz in den Muschelkalk eingekerbt. Entstanden ist eine reich strukturierte Landschaft: Wiesen und Gehölze säumen den Lauf des Wassers, an den Hängen bieten warme, aber flachgründige Terrassen Platz für Trollinger und Burgunder. Nicht weit entfernt steigt das Reb-
gelände bis auf 380 Meter an, dort bildeten sich Böden aus dem oberen Bereich des mittleren Keupers. Während anderswo in Württemberg in dieser Höhenlage allenfalls die oberen Bunten Mergel erschlossen sind, wachsen die Reben am Stromberg damit auch auf Verwitterungen des Kiesel- und Stubensandsteins. Dies ist auf eine sogenannte tektonische Einmündung zurückzuführen, die die Abtragung der höheren Gesteinsschichten verhindert hat. Den Weinbergen am Stromberg bescherte dies kräftigrote und gut erwärmbare, aber nicht

zu schwere Weinbergsböden: Trollinger, Lemberger und Riesling haben dieses Angebot gerne angenommen.

Umgeben von Rhein und Neckar, Odenwald im Norden und Schwarzwald im Süden bettet sich die Region sanft in die Landschaft. Ein Kontrastprogramm bietet das Enztal bei Rosswag, das mit extremen Steillagen einen ureigenen Charakter aufweist. So verschieden wie die Topografie, so unterschiedlich sind auch die Touristenattraktionen: Das am Rande des Strombergs gelegene Kloster Maulbronn und die berühmte Michaelskapelle auf dem Michaelsberg bei Cleebronn sind Orte der Ruhe – der Erlebnispark Tripsdrill garantiert Fun und Action.

Mehr Infos!

www.kraichgau-stromberg.de

Unesco-
Weltkulturerbe Kloster
Maulbronn

Action im
Erlebnispark
Tripsdrill

15 km
Enztal-Skateweg

Wein und Vesper
in über 80
Besenwirtschaften

Hier wurde
Dr. Faust
geboren



Fotografie: Kraichgau-
Stromberg Tourismus e.V.

Mittleres Neckartal & Bottwartal

Als Landschaftsgestalter lieferte der Neckar bei Mundelsheim und Hessigheim sein Meisterstück ab: Hier hat sich der Fluss im Lauf der Jahrtausende in die aufgewölbten Schichten des mittleren Muschelkalks eingeschnitten. Auslaugung und Abtragung haben dabei das an ein Amphitheater erinnernde Halbrund des Käsbergs und die schroffen Felstürme der Felsengärten geschaffen. Hier fühlen sich nicht nur Eidechsen und trockenfeste Pflanzen wohl: Besonders der Trollinger findet auf den warmen Terrassen ideale Bedingungen. Fast südländisch erscheint auch das benachbarte Bottwartal. Vor allem an den rundlichen Vorbergen am Rand der Keuperstufe lässt sich der schichtförmige Aufbau der eindrucksvollen Landschaft ablesen. Hier wachsen Kerner und Schwarzriesling im unteren Hangdrittel auf den Tonmergeln des Gipskeupers, in der Mitte finden sich Trollinger und Lemberger auf den rötlichen Bunten Mergeln und am

Oberhang reift der Riesling auf Verwitterungen des Sandsteines. Übertagt werden die Weinberge durch mittelalterliche Burgen.

Die Region wird von Burgen und den Erinnerungen an eine außergewöhnliche Persönlichkeit geprägt. In Marbach, der Geburtsstadt Friedrich Schillers, ist das Deutsche Literaturarchiv beheimatet, in dem bedeutende Literaturbestände des 20. und 21. Jahrhunderts ausgestellt sind. Die Steillagen in der Region, zum Beispiel bei Mundelsheim oder Besigheim, sind ideal geeignet für ausgedehnte Kletter- oder Radtouren. Als „Stadt der Schlösser“ hat sich Ludwigsburg einen klingvollen Namen gemacht.

Mehr Infos!

www.3b-tourismus.de
www.marbach-bottwartal.de
www.ludwigsburg.de

Mittelalterliche
Burgen überragen die
Wäinberge

Deutsches
Literaturarchiv
Marbach

Träumen im
Blühenden Barock
Ludwigsburg

35 km
Wein-Lese-Weg



Remstal & Stuttgart



Nachdem er das Juravorland der Alb gestreift hat, durchschneidet der Neckar ab Tübingen die Keuperformation, erreicht beim Zufluss der Rems den Muschelkalk, um bei Cannstatt terrasierte Steillagen zu formen. Entsprechend vielgestaltig sind die Ausgangsmaterialien und Formen der Weinbergsböden: Sind es am Fuße des Hohenneuffen noch dunkle, lehmige Verwitterungen des Braunjura mit hellen Skelettanteilen, so prägen bei Esslingen und rund um Stuttgart vor allem die roten Böden der Bunten Mergel den Untergrund der Weinberge und bilden dort die Grundlage für Riesling und Trollinger. Nicht von ungefähr kommt deshalb der Name des kegelförmigen Rotenbergs mit der berühmten Grabkapelle, ehemals Stammsitz des Württemberger Grafengeschlechts. Nicht weit von hier öffnet sich der Blick zur Rems: An meist steilen Hängen sind dort die Bunten Mergel mit Weinbergen bestockt. Doch auch bis hinauf in die Stubensandsteinformation

reichen die Rebflächen. Sand aus dieser Gesteinsschicht wurde früher zum Fegen von Holzböden verwendet.

Das quirliche Leben der Landeshauptstadt ist im Remstal zu spüren, aber die Region versprüht dabei auch ihr ganz eigenes Flair. Touristen schätzen die besonderen Attraktionen von Stuttgart wie das Mercedes-Benz-Museum, das Porsche-Museum, die Alte und die Neue Staatsgalerie, die Schlösser oder den zoologisch-botanischen Garten „Wilhelma“. Andere genießen die Ruhe im Remstal: Die herrliche Landschaft zwischen Rebhängen und Streuobstwiesen ist eine wunderbare Einladung zu einem gemütlichen Spaziergang und einem Besuch der schwäbischen Ausflugslokale und der einzigartigen Weinstuben.

Mehr Infos!

www.remstal.info
www.stuttgart-tourist.de

*In der Landeshauptstadt
trifft Wein auf
Mercedes-Benz und Porsche*

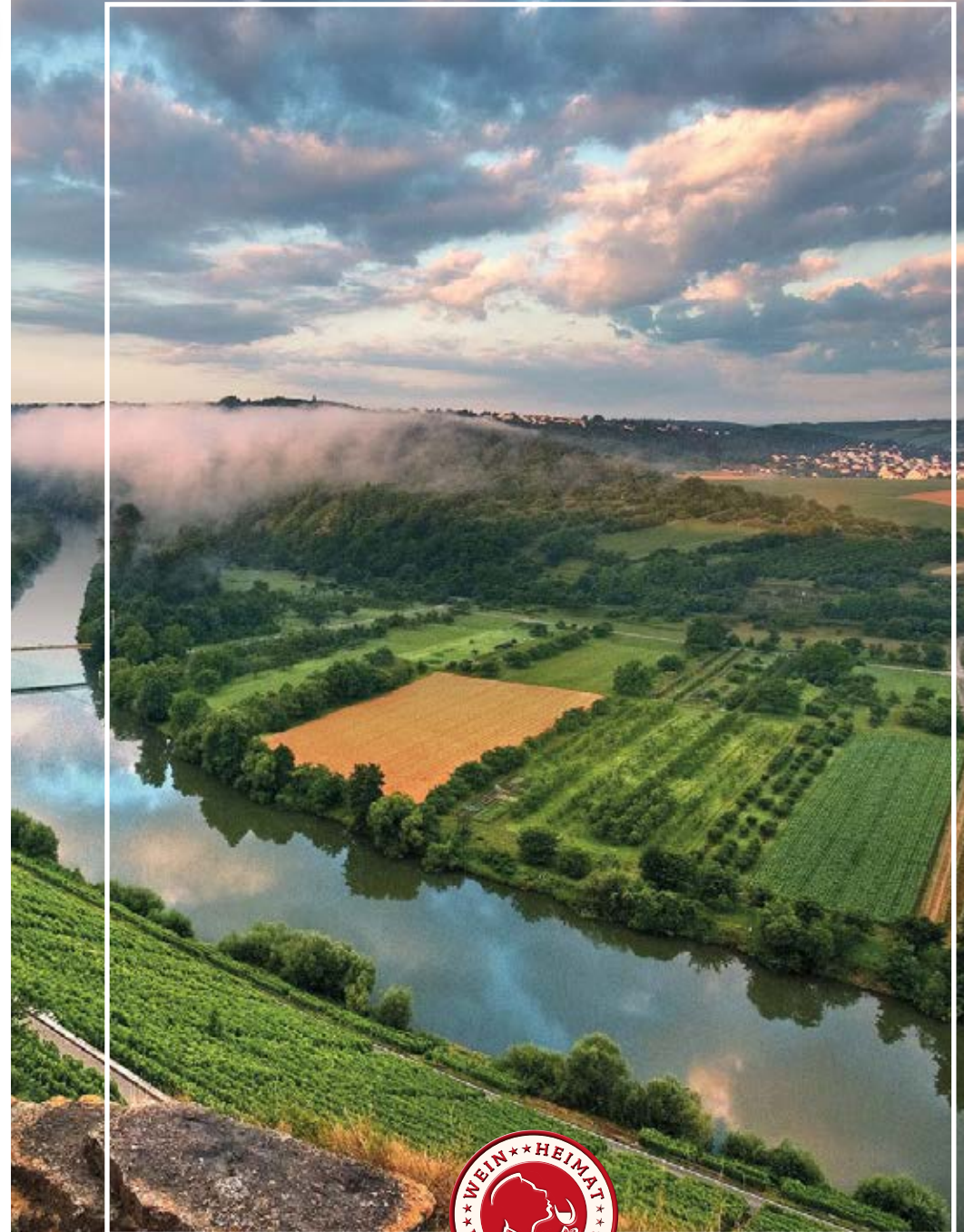
*Alle shoppen
in der Outlet-City
Metzingen*

*Hier liegt der höchstgelegene
Weinberg in Württemberg*

*Studenten stochern
auf dem Neckar*



Fotografie Remstal:
michael-bahrde



Die ideale Lagerung & Temperatur von Weinen

Weinkeller, die optimale Lagerbedingungen bieten, besitzen in der heutigen Zeit absoluten Seltenheitswert. Aber wer nachfolgende Regeln zur Weinlagerung beachtet, hat lange Freude an seinem Lieblings-Württemberger.

Als Ideal gilt

- Weine mit Korkverschluss immer liegend lagern.
- In einem Raum mit möglichst gleich bleibenden Temperaturen von 8–12 °C lagern.
- Die Luftfeuchtigkeit sollte bei 70 % liegen, damit Schimmelbildung und Austrocknen der Korken vermieden werden.
- Der Raum sollte regelmäßig belüftet werden und sauber sein.
- Permanenten Einfluss von Sonnen- oder Neonlicht sowie Erschütterungen vermeiden.
- Nicht in unmittelbarer Nähe von Geruchsherden wie Farben, Lacken, Heizöl oder Zwiebeln lagern.

Optimale Trinktemperatur

<i>Sekt/Schaumwein</i>	8–10 °C	<i>Rotwein</i>	
<i>Weißwein</i>		Jung, leicht	14–16 °C
Jung, leicht	9–11 °C	Gehaltvoll	16–18 °C
Reif, gehaltvoll	11–13 °C	Gehaltvoll & gerbstoffbetont	18–20 °C
<i>Rosé, Weißherbst</i>	9–13 °C		

Von uns. Für Sie.

Wir stellen an unsere Weine die höchsten Ansprüche. Darum pflegen wir, die Württemberger Weingärtner, unsere Weinberge mit Liebe, Fachkenntnis und Behutsamkeit – vom Rebschnitt im Winter bis zur Lese im Herbst. 800 bis 2000 Arbeitsstunden werden dabei durchschnittlich pro Hektar aufgebracht, davon allein 400 für das Ernten der Trauben. Denn die Sorgfalt bei der Lese ist ein wichtiger Faktor für die Qualität der Weine.

Nach der Lese beginnt die Arbeit der Kellermeister. In modern eingerichteten Weingärtnergenossenschaften wird das

Lesegut streng getrennt nach Lage, Traubensorte und Qualitätsstufe angenommen und nach der schonenden Pressung sorgfältig ausgebaut. In traditionellen Holzfässern oder in glänzenden Edelstahltanks ruht der Wein in Kellern seiner Reife entgegen, bis er – in Flaschen abgefüllt – seiner eigentlichen Bestimmung zugeführt wird: dem Genuss durch Weinfreunde, Kenner und Genießer. Wir wünschen Ihnen viele wunderbare Momente mit den Württemberger Weinen – ob bei einem guten Essen oder einem guten Gespräch.

Zum Wohl!

Ihre Württemberger Weingärtnergenossenschaften



VON HIER. VON UNS.

Schwäbisches Erfolgsprodukt.



Der auch.

In Württemberg daheim.

Von hier kommen die weltberühmten Maultaschen, die Mönche erfanden, um auch in der Fastenzeit Fleisch zu essen. Und von uns kommen Weine, die immer dazu passen. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften
wein-heimat-wuerttemberg.de

