

DIE 100 BESTEN WEINE



RIECHEN, SCHMECKEN, RUNTERSCHLUCKEN	47
TOP TEN: VON ABENTEUER BIS CUVÉE	48
TOP TEN: LOCAL HEROES UND TROLLINGER	50

TOP TEN: GLOBAL PLAYERS UND SCHNÄPPCHEN	52
WEIN LESE LUST: BUCHTIPPS	53
EIN TRÖPFCHEN IN EHREN: DIE BESTEN WEINHÄNDLER	54

LIFT KÜRT DIE 100 BESTEN WEINE DER REGION – NATÜRLICH MIT MASTER SOMMELIER FRANK KÄMMER

RIECHEN, SCHMECKEN, RUNTERSCHLUCKEN



Riesling, Trollinger und Cuvées – hiesige Weinexperten haben für LIFT die regionalen Top Ten in zehn Kategorien gewählt. Und nicht immer setzte sich dabei der Favorit durch. Frank Kämmer ist nicht nur Weinfachmann, Autor und kürt für LIFT monatlich die Region-Rebe, sondern er erhielt 1996 mit dem Titel des Master Sommelier auch die höchste internationale Auszeichnung seines Berufsstandes. Für LIFT traf er die Vorauswahl der Blindverkostung und führte durch die Weinprobe. LIFT-Autor Florian Lieb hat mit Kämmer über Schickimicki-Weine, Lebensfreude und Emotionen beim Trinken gesprochen.

LIFT Welche Entwicklung hat der Wein in der Region Stuttgart durchgemacht?

KÄMMER Württemberg, das wissen wir alle, hat eine sensationelle Entwicklung hinter sich. Früher haben alle nur unsere Schoppen gekannt, jetzt ist das ganz anders.

LIFT Das klingt ja ganz gut.

KÄMMER Dennoch sollte

man nicht vergessen, dass wir auf dem internationalen Weltmarkt fast nicht stattfinden. Württemberg besetzt eine Nische – aber auch nicht mehr. Eine schöne Nische, aber wir sollten auf dem Boden bleiben.

LIFT Wo sehen Sie die Stärken des Weins aus der Region Stuttgart?

KÄMMER In der Vielfalt der Rotweinsorten, die

ist schon außergewöhnlich. Wir können hier sehr erfolgreich mit traditionellen Rebsorten wie Lemberger und Spätburgunder arbeiten, aber auch internationale Weine wie Cabernet anbauen.

LIFT Was zeichnet die hiesigen Winzer aus?

KÄMMER Spitzenweine werden hier nur von einer sehr kleinen Gruppe produziert. Aber wir haben in Württemberg natürlich andere Voraussetzungen als beispielsweise an Rhein oder Mosel, zum Beispiel viel schwerere Böden.

LIFT Wie hat sich das Weintrinken verändert?

KÄMMER Musste man früher noch bestimmte Weine trinken, um sich als „Kenner“ darzustellen, erkennt man ihn heute daran, dass er sich nicht über Schickimicki-Weine definiert, sondern über ein eigenes Urteil.

LIFT Über welche Weine definieren Sie sich?

KÄMMER Für mich ist Wein nur im „Plural“ denkbar. Sich nur auf eine Vorliebe, eine Region oder einen Wein-Stil einzuschränken, würde einen großen Verlust an Spaß, Genuss und Lebensfreude bedeuten.

LIFT Apropos Genuss, worauf kommt es bei einer Weinverkostung eigentlich an?

KÄMMER Wie man an die Sache ran gehen will. Möchte man nur für sich selbst ein Urteil bilden, dann ist es einfach: Riechen, schmecken, runterschlucken. Fühlt sich das alles gut an,

dann ist alles bestens. Wein soll in erster Linie Spaß machen.

LIFT Und wie handhaben es die Profis?

KÄMMER Versucht man, objektive Aussagen über einen Wein zu treffen, wird die Sache komplizierter. In diesem Fall muss man den Wein sensorisch sehr genau analysieren – unabhängig vom persönlichen Geschmack.

LIFT Ist es wichtig, dass die Verkoster die Etiketten der Weine nicht sehen?

KÄMMER Wein ist eine emotionale Angelegenheit und wir lassen uns schnell von Äußerlichkeiten in unserem Geschmacksempfinden beeinflussen. Das ist auch für nicht-professionelle Weinfreunde interessant. Oft findet man in einer verdeckten Probe den bisherigen Lieblingswein dann gar nicht so toll.

LIFT Lässt die Flaschenfülle nach der Verkostung Rückschlüsse auf die Weinqualität zu?

KÄMMER Sicher sagt die Geschwindigkeit, mit der die Flasche leer wird, etwas über die Trinkfreudigkeit des Weins aus. Die Bild-Zeitung liest man ja auch schneller als Ulysses.

LIFT Und wie haben Sie die Vorauswahl für die 100 besten Weine der Region getroffen?

KÄMMER Ich habe in diesem Sommer 1.600 Weine von 85 Weingütern und Genossenschaften probiert. Und jeder Winzer kommt dabei in jeder Kategorien nur ein Mal vor.

LIFT Warum das?

KÄMMER Damit die Leser, wenn sie alle durchprobieren, eine schöne Vielfalt haben.

DER ULYSSES UNTER DEN WEINEN

DIE UNGEWÖHNLICHEN WEINEXPERIMENTE

TOP 10 ABENTEUER



1 KERNER BEERENAUSLESE, 2010 WEINGUT J. ELLWANGER, € 20,- Kaum ein anderer beherrscht die Kunst, aus dem ansonsten oft eher verpönten Kerner einen Dessertwein von internationaler Klasse zu keltern, so gut wie Ellwanger.

2 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE, 2011 WEINGUT J. BEURER, € 15,- Wenn nur jeder Gewürztraminer mit dieser festen Persönlichkeit, diesem markanten Nerv und dieser feinen Tiefe ausgestattet wäre, dann hätte die Sorte sicher schon längst einen deutlich besseren Ruf.

3 MUSKATELLER TROCKEN, 2011 WEINGUT WÖHRWAG, € 10,80 Wöhrwags Muskateller ist immer schnell ausverkauft. Beim delikaten 2011er dürfte es sogar noch schneller gehen. Ganz klar sein bester Wein dieser Sorte.

4 GEWÜRZTRAMINER * TROCKEN, 2011**

Weingut R. Schnaitmann, € 16,50

5 „MODUS K“ SAUVIGNON GRIS TROCKEN, 2011 Weingut Klopfer, € 15,-

6 BRAUNER SILVANER AUSLESE TROCKEN, 2011 Weingut Dolde, € 9,-

7 KERNER „JUSTINUS K“ TROCKEN, 2011 Weingut Haidle, € 9,60

8 MUSKATELLER TROCKEN, 2011 Collegium Württemberg, € 7,50

9 KERNER SPÄTLESE, 2011 Weingut Kuhnle, € 8,20

10 CABERNET BLANC TROCKEN, 2011 Weingut Doreas, € 9,-

WELCHER VERSCHNITT SCHAFFT DEN SCHNITT?

TOP 10 CUVÉES



1 NIKODEMUS, 2009 WEINGUT J. ELLWANGER, € 26,- Altmeister Ellwanger schafft es mit seinem Nikodemus wieder mal ganz nach oben. Mittlerweile einer der großen Rotweinklassiker der Region.

2 GRANAT, 2009 WEINGUT SCHWEGLER, € 48,- Eine Geduldsprobe: Schweglers legendärer Kultwein aus dem Jahrgang 2009 ist schon jetzt überwältigend, wird sein ganzes Potenzial wohl aber erst in zehn Jahren zeigen.

3 YPSILON, 2010 WEINGUT HAIDLE, € 29,80 Wer immer noch glaubt, Haidle sei ein Riesling-Spezialist, dem wird mit dieser beeindruckenden Cuvée bewiesen, dass er mittlerweile auch zu den besten Rotweinmachern gezählt werden darf.

4 MÖNCH BERTHOLD BARRIQUE, 2009 Weinmanufaktur Untertürkheim, € 22,-

5 MELAC, 2009 Weingut Kusterer, € 21,-

6 AMANDUS, 2008 Weingärtner Fellbach, € 25,-

7 X, 2009 Weingut Wöhrwag, € 23,50

8 SECUNDUS, 2009 Weingut J. Beurer, € 20,-

9 FORSTKNECHT MARZ, 2008 Weingut Kuhnle, € 16,-

10 AGNATUS, 2009 Weingut Sonnenhof, € 25,-

CHRISTIANE LEIBSSLE SCHÄTZT REGIONALE WEINE

EINE LEBENSLANGE LIEBE

Wenn Christiane Leibßle von ihrer Beziehung zum Wein spricht, klingt das fast, als erzähle sie von einem Lebenspartner. Langsam entwickelten sich ihre Gefühle für den edlen Tropfen während ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau im renommierten Baiersbronner Hotel Bareiss. „Eine Liebe, die immer stärker geworden ist“, beschreibt die 35-Jährige heute. In Koblenz ließ sie sich anschließend zur IHK-geprüften Sommelière schulen, seit 2007 ist sie selbstständig und führt in Holzmaden mit dem Terra Vinum inzwischen ihren eigenen Weinhandel. Ihr dortiges Sortiment besteht aus deutschen und italienischen Weinen, die Vorliebe für Letztere hat sie von ihrem Vater, einem Fan des italienischen Stiefels, geerbt.

„Ich suche kleinere Weingüter, meistens welche in Familienbetrieb“, sagt Leibßle. Zudem achtet sie verstärkt darauf, dass bei der Weinproduktion ökologisch gearbeitet wird. Denn dadurch sei der Wein ausdrucksvoller und nicht sofort zugänglich. Die gebürtige Plochingerin hat zwar keinen Rebenfavoriten, schätzt dafür aber besonders regionale Spezialitäten. „Das Ursprüngliche mag ich sehr gerne“, sagt sie. Dagegen interessiert sie sich nicht so sehr für internationale Weine. An ihrem Beruf als freie Sommelière gefällt ihr, dass sie ständig neue Menschen kennenlernt – und natürlich neue Weine. „Eine lebenslange Liebe“ seien diese, sagt die Weinhändlerin.

Geht es um einen persönlichen Favoriten, würde Christiane Leibßle das Weingut Andi Knauß wählen. „Seinen Grauweiß Reben S. Der ist einfach absolut stimmig was Geruch, Ausdruck und Eleganz angeht.“



MIT WELCHEM SEKT FEIERT ES SICH AM BESTEN?

TOP 10 PRICKELND



1 PINOT BRUT „2“ KREATION ALDINGER/WÖHRWAG, € 14,90 Ein Gemeinschaftsprojekt der Freunde Aldinger und Wöhrwag mit Volker Raumlund aus Rheinhessen und klar bester Sekt der Region.

2 MUSKATELLER SEKT TROCKEN, 2011 WEINGUT GRAF ADELMANN, € 14,50 Duftig, feinfruchtig und mit der Adelmansschen Aristokratie. Eine schillernde Weinpersönlichkeit mit Charme und Noblesse.

3 PINOT BRUT, 2009 WEINGUT HAIDLE, € 15,90 Zurückhaltender Ausdruck, aber aufrechtes Rückgrat und klarer Linie. Wie der Charakter des Winzers.

4 „EVOÉ!“ BLANC DE NOIRS BRUT, 2010 Weingut R. Schnaitmann, € 16,90

5 BLANC DE BLANCS BRUT, 2010 Weingut Heid, € 10,80

6 RIESLING BRUT, 2008 Weingut J. Ellwanger, € 13,50

7 RIESLING & WEISSBURGUNDER BRUT, 2010 Weingut Eißler/Steinbachhof, € 14,50

8 BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT, 2008 Kessler, € 15,60

9 BLANC DE NOIR BRUT, 2008 Collegium Wirtemberg, € 18,-

10 RIESLING BRUT, 2010 Weingut Rienth, € 9,70

NICHT ROT, NICHT WEISS, ABER LECKER

TOP 10 ROSÉ



1 UNTERTÜRKHEIMER GIPS SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN *, 2011 WEINGUT G. ALDINGER, € 18,20** Nobler kann ein württemberger Rosé kaum sein! Feinstes Pinot-Aroma mit feinem Holz-Touch.

2 „MODUS K“ TROCKEN, 2011 WEINGUT KLOPFER, € 15,- Mit charaktervoller Tiefe und saftiger Dichte alles andere als ein Terrassenweinchen, sondern vielmehr ein ernst zu nehmender Essensbegleiter.

3 LEMBERGER „FREE RUN“ ROSÉ TROCKEN, 2011 WEINGUT RIENTH, € 8,30 Aus einem Saft, der ohne Pressen erzeugt wird, daher besonders feinfruchtig und mit elegantem Ausdruck.

4 ROSÉ TROCKEN, 2011 Weingut Wöhrwag, € 6,80

5 „RUBIN“ ROSÉ TROCKEN, 2011 Weingut Escher, € 5,50

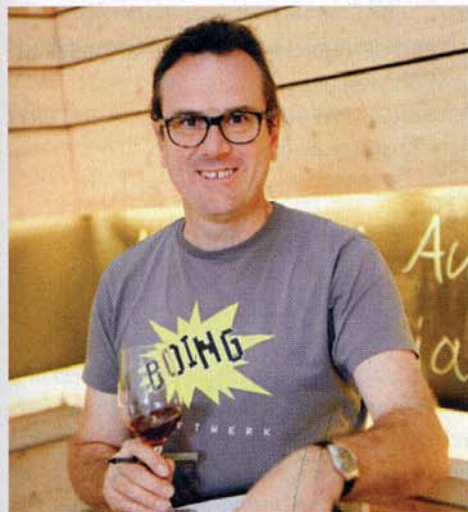
6 ROSÉ „N“ TROCKEN, 2011 Weingut Siglinger, € 7,-

7 „EVOÉ“ ROSÉ TROCKEN, 2011 Weingut R. Schnaitmann, € 7,20

8 LEMBERGER EDITION „C“ ROSÉ TROCKEN, 2011 WG Fellbach, € 5,-

9 ESSLINGER SCHENKENBERG MUSKATTROLLINGER TROCKEN, 2011 Weingut Kusterer, € 8,50

10 SCHILLERWEIN „SYMPHONIE“ BARRIQUE TROCKEN, 2011 Weingut Doreas, € 9,-



EIGENTLICH HAT BERND KREIS BLINDVERKOSTUNGEN HINTER SICH

NATÜRLICH, EIGENER WEIN

Irgendwann greift jeder Hotelfachmann zum Glas. Schließlich gehören Weine zur Ausbildung einer Hotelfachkraft dazu. Bei Bernd Kreis hatte die Teilnahme am Junioren-Wettbewerb des Deutschen Weininstituts 1987 allerdings einen anderen Beweggrund. „Einen, der vom Wein erstmal wegführt“, lacht der 49-jährige Stuttgarter Weinhändler. Da der Wettbewerb damals in Kiel stattfand und Kreis in seiner Bundeswehrzeit in Lütjenburg stationiert war, wollte er zuvorderst Freunde besuchen. Beim Wettbewerb schnitt er dann auch ziemlich schlecht ab. Seither hat sich viel getan, denn Kreis ist nicht nur Sommelier, sondern auch Besitzer zweier Weinhandlungen und eines Weinbergs auf dem Degerlocher Scharrenberg. Dort wird versucht, „so natürlich wie möglich“ zu arbeiten. Und eigentlich hat er „Blindprobennummern“ hinter sich. „Im Grunde ist es ein bisschen Zirkus“, findet er. Aber Zirkus kann ja auch Spaß machen. Wie sieht es mit einem persönlichen Favoriten aus? „Den Sauvignon Blanc Viventum von Schefenacker Weingart“, sagt Bernd Kreis, „ein ziemlich ausdrucksvoller Sauvignon“.

Wenn Ihnen guter Geschmack wichtig ist...

Einladung zur Hausmesse:

Sa 17. November 13 - 20 Uhr

So 18. November 13 - 18 Uhr

Mo 19. November 13 - 20 Uhr

Der Eintritt beträgt 10 € inkl. Beratung und Verkostung aller Erzeugnisse und wird bei einem Wein-Einkauf ab 100 € zurückerstattet.

Damit ist die Hausmesse für Sie kostenfrei, jedoch keinesfalls umsonst!

Weingut

Zaib

Weingasthof

Weingasthof geöffnet: 31. Oktober - 10. November Mo und Di Ruhetage

75428 Illingen- Schützungen Feldbergweg 9

Telefon 07043/920660 www.weingut-zaiss.de

viDeli

einfach
guter Wein



Das Online-Portal für
einfach guten Wein

Entdecken Sie ausgesuchte Weine
zu vernünftigen Preisen ganz
einfach und schnell auf:

www.viDeli.de

DIE LOKALMATADOREN DER WEISSWEINE

TOP 10 LOCAL HEROES WEISS



1 FELLBACHER LÄMMLER RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2011 WEINGUT G. ALDINGER, € 26,80 Der seit Jahren beste Riesling Württembergs hat mit seiner saftigen Fruchttiefe auch dieses Mal wieder die Nase vorn und ragt weit über Stuttgart hinaus.

2 FELLBACHER LÄMMLER GRAUBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2011 WEINGUT R. SCHNAITMANN, € 28,- Spätburgunder-Spezialist Schnaitmann kann auch Weißwein – und wie! Ganz klar der beste Grauburgunder Württembergs.

3 RIESLING TROCKEN „JUNGES SCHWABEN“, 2010 WEINGUT J. BEURER, € 22,- Charaktervoll, eigenwillig, markant – Beurers in bio-dynamischer Wirtschaftsweise erzeugter Riesling ist ein spannendes Gewächs abseits des Mainstreams.

- 4 UNTERTÜRKHEIMER HERZOGENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2011 Weingut Wöhrwag, € 19,-**
- 5 SCHNAITER ALTENBERG RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2011 Weingut J. Ellwanger, € 22,-**
- 6 ESSLINGER SCHENKENBERG GRAUBURGUNDER ***, 2011 Weingut Kusterer, € 15,-**
- 7 KLEINBOTTWARER SÜSSMUND RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2011 Weingut Graf Adelman, € 23,-**
- 8 GÜNDELBACHER WACHTKOPF RIESLING „S“ TROCKEN, 2011 Weingut Sonnenhof, € 12,-**
- 9 RIESLING *** TROCKEN, 2011 Weinmanufaktur Untertürkheim, € 14,-**
- 10 STETTENER BROTWASSER RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2011 Weingut Herzog von Württemberg, € 24,-**

LEMBERGER UND ANDERE REGIONALE ROTWEINE

TOP 10 LOCAL HEROES ROT



1 FELLBACHER LÄMMLER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS, 2010 WEINGUT R. SCHNAITMANN, € 42,- Seit Jahren unangefochten an der Spitze der Spätburgunder in Württemberg, kann sich Schnaitmanns Lämmeler mittlerweile sogar neben den gehypten Burgunderstars aus Baden und der Pfalz durchaus sehen lassen.

2 FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2010 WEINGUT G. ALDINGER, € 32,90 Aldingers Kult-Lemberger zeigt sich im Jahrgang 2010 mit sublimen Finesse und schlankem, seidigen Kleid. Ein Lemberger für Ästheten!

3 STETTENER MÖNCHBERG LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2010 WEINGUT HAIDLE, € 29,80 Ein spannender Vergleich zu Aldingers Lemberger. Haidles Wein dieser Sorte setzt eher auf beeindruckende Kraft und Würze. Ein Lemberger für Hedonisten!

- 4 LEMBERGER „HADES“ TROCKEN, 2009 Weingut J. Ellwanger, € 21,-**
- 5 LEMBERGER „HADES“ TROCKEN, 2009 Weingut Sonnenhof, € 20,-**
- 6 KLEINBOTTWARER SÜSSMUND LEMBERGER GROSSES GEWÄCHS, 2009 Weingut Graf Adelman, € 29,-**
- 7 LEMBERGER „SL“ TROCKEN, 2009 Weingut B. Ellwanger, € 22,-**
- 8 LEMBERGER *** BARRIQUE TROCKEN, 2009 Weinmanufaktur Untertürkheim, € 26,-**
- 9 UNTERTÜRKHEIMER HERZOGENBERG PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS, 2010 Weingut Wöhrwag, € 26,-**
- 10 ESSLINGER SCHENKENBERG SPÄTBURGUNDER **** RESERVE TROCKEN, 2008 Weingut Kusterer, € 26,-**



JANUSCH MUNKWITZ IST EIN GENUSSMENSCH

DER UMTRIEBIGE

Flohmärkte sind schön und gut, aber sie alle eint dasselbe Problem: „Dort gibt's immer ganz schlechten Kaffee“, meint Janusch Munkwitz. Und weil der 32-Jährige Architekt gerne baut, bastelte er sich 2012 sein Fahrradcafé Miniato – eine fahrbare Kaffeemaschine. Dabei hat er an und für sich schon genug zu tun, ist er doch Mitbesitzer der Bar Transit/Bergamo in S-Mitte. „Ich wollte eigentlich was Temporäres machen“, erzählt er. Aus sieben Monaten wurden fünf Jahre und die Bar mit dem Doppelnamen ein fester Bestandteil der Szene rund um den Hans-im-Glück-Brunnen.

Trotz all der Gastronomie ist Munkwitz hauptberuflich Architekt, seit 2008 hat er sein Diplom in der Tasche. Während eines Studienaufenthalts in Indien hat er auf einem Grundstück, wo einst Mahatma Gandhi gelebt hat, Häuser für arme Leute geplant, erzählt Munkwitz. Dabei lernte er, dass es beim Bauen auch einfacher geht: „Wenn man am Material spart, kann man Arbeitskraft investieren“.

Seine Vorliebe für Wein hat einen simplen Grund: „Ich genieße gerne Dinge“, sagt er. „Auch gutes Essen und guten Alkohol.“ Gut zu wissen, dass bei all der Umtriebigkeit dennoch Zeit für Genuss bleibt. Welchen Wein würde er denn persönlich empfehlen? „Auf jeden Fall den Sauvignon Blanc ‚Bla-Bla-Blanc‘ von Bernd Kreis“, sagt Munkwitz. Der hat es ihm nicht nur wegen des hübschen Etiketts angetan.

DER KLASSISCHE WÜRTTEMBERGER KANN MEHR ALS MAN DENKT

TOP 10 TROLLINGER



1 NEUSTÄDTER SÖHRENBURG TROLLINGER TROCKEN (1L), 2011 WEINGUT ESCHER, € 4,20 Unter Fachleuten gilt das Weingut von Ottmar Escher in Schwaikheim als Geheimtipp für angenehme Tischweine zu erschwinglichen Preisen für jeden Tag. Sein charmanter Trollinger, der sogar in der Literflasche daherkommt, unterstreicht diesen Status eindrucklich. Und mit Junior Christian, der von seiner Ausbildung bei Gert Aldinger zurückkehrt, scheint die Zukunft rosig.

2 TROLLINGER „SYMPHONIE“ TROCKEN, 2011 WEINGUT DOREAS, € 8,- Von der abenteuerlichen Etikettengestaltung des Grunbacher Weinguts Doreas sollte man sich beim Weinkauf keinesfalls abschrecken lassen. Schließlich zählt, was in der Flasche ist! Und was das anbelangt, hat Newcomer Andreas Ellwanger, Sohn von Altmeister Jürgen Ellwanger aus Winterbach, diesen trockenen Trollinger sehr gut hinbekommen. Das Talent zum Weinbau wird den Ellwangers wohl in die Wiege gelegt.

3 FELLBACHER LÄMMLER TROLLINGER TROCKEN **, 2011 WEINGUT G. ALDINGER, € 8,40 Der Fellbacher Lämmeler von Gerhard Aldinger gilt eigentlich als der Trollinger-Klassiker in der Region schlechthin. Und welchen hohen Stellenwert er genießt, erkennt man auch an der Tatsache, dass ihn sich die Viertelesschlotzer in den hiesigen Weinstuben nur zu ganz besonderen Anlässen zu bestellen pflegen. Denn was gut ist, muss selten genossen werden, um gut zu bleiben.

4 TROLLINGER * TROCKEN, 2011 Weinmanufaktur Untertürkheim, € 5,40

5 TROLLINGER ALTE REBEN TROCKEN, 2011 Weingut R. Schnaitmann, € 9,40

6 TROLLINGER ALTE REBEN TROCKEN, 2010 Weingut Siglinger, € 6,70

7 CANNSTATTER ZUCKERLE TROLLINGER ALTE REBEN TROCKEN, 2011 Weingut Rux, € 8,50

8 TROLLINGER * TROCKEN, 2011 Weingut Heid € 6,80

9 SCHÜTZINGER HEILIGENBERG TROLLINGER TROCKEN, 2010 Weingut Zaiss, € 5,50

10 TROLLINGER „EDITION C“ TROCKEN, 2011 WG Fellbach, € 4,95



SABRINA SCHULER PROBIERT GERNE NEUES

IM TRAINING

Als im Oktober 2010 die erste Verkostung für die 100 besten Weine anstand, bezeichnete sich Sabrina Schuler, Gastro-Redakteurin bei LIFT und verantwortlich für den Restaurantführer Stuttgart geht aus, noch als „bekenkende Anfängerin“ unter all den Weinexperten.

Mittlerweile kürt LIFT zum dritten Mal die besten Tropfen aus der Region. Und Dank der Tipps von Profis wie Frank Kämmer hat Schuler schon eine ganze Menge über Wein, aber auch über ihren persönlichen Geschmack dazugelernt.

Zudem ist die 30-jährige quasi ständig im Trink-Training: „Bei Restauranttests für LIFT oder Stuttgart geht aus gehört der Blick auf die Weinkarte natürlich dazu – und bei einem Blick bleibt es dann eher selten“, erzählt sie. „Dann probiere ich gerne mal was von Weingütern, die ich noch nicht kenne.“ Trotzdem: „Das Glas halte ich schon wieder falsch. Richtig hält man es natürlich am Stil – das wäre stilvoller, schimpft Frank Kämmer immer mit mir.“

Und was trinkt sie privat am liebsten? „Im Sommer war ich total in den Trollinger von Bernd Kreis verliebt. Wenn es kälter wird, macht mich ein Spätburgunder vom Weingut Beurer glücklich.“



Zehnmorgenweg 2
71409 Schwaikheim
Telefon 07195-5565
Telefax 07195-139508
info@maier-weingut.de
www.maier-weingut.de

Weinverkauf:
Di. – Fr.: 17 – 19 Uhr
Sa.: 9 – 14 Uhr
und nach Vereinbarung



WEINGUT
Doreas

Weingut Doreas
Ernst-Heinkel-Str.85
73630 Remshalden-Grunbach
Tel: 07151-75569
Fax: 07151-2061200
info@doreas.de
www.doreas.de

Öffnungszeiten:
Do. und Fr. 16.00-18.30 Uhr
Sa. 9.30-14.00 Uhr
und nach Vereinbarung

*Remstaler Weine
aus ökologischem Anbau*

SAUVIGNON BLANC UND CHARDONNAY IM DUELL

TOP 10 GLOBAL PLAYERS



1 SAUVIGNON BLANC TROCKEN *, 2011 WEINGUT G. ALDINGER, € 18,70** Aldingers Sauvignon ist längst einer der Kultweine der Region – und darüber hinaus: Nicht wenige halten ihn sogar für den besten in ganz Deutschland!

2 SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2011 WEINGUT J. BEURER, € 18,50 Unorthodox wie alles bei Beurer ist auch sein Sauvignon Blanc. Nicht ganz so „laut“ und fruchtbetont wie andere Vertreter dieser Art, dafür mit charaktervoller Tiefe und mineralischem Rückgrat.

3 SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2011 WEINGUT HEID, € 15,50 Heids Sauvignon entwickelt sich immer mehr zu einem Geheimtipp – und einer guten Alternative, wenn der seines Fellbacher Nachbarn Aldinger (wie meist) ausverkauft ist.

- 4 SAUVIGNON BLANC TROCKEN „JUNGES SCHWABEN“, 2011** Weingut B. Ellwanger, € 22,-
- 5 SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2011** Weingut R. Schnaitmann, € 18,50
- 6 CHARDONNAY *** TROCKEN, 2011** Weingut Kusterer, € 15,-
- 7 CHARDONNAY „HADES“ TROCKEN, 2011** Weingut Sonnenhof, € 17,-
- 8 CHARDONNAY *** TROCKEN, 2011** Weinmanufaktur Untertürkheim, € 15,-
- 9 SAUVIGNON BLANC „VOGEL“, 2011** Weingut Zimmerle, € 13,50
- 10 SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2011** Weingut J. Ellwanger, € 13,-

EIN INTERNATIONALES ROTWEIN-TRIO UNTER SICH

TOP 10 GLOBAL PLAYERS ROT



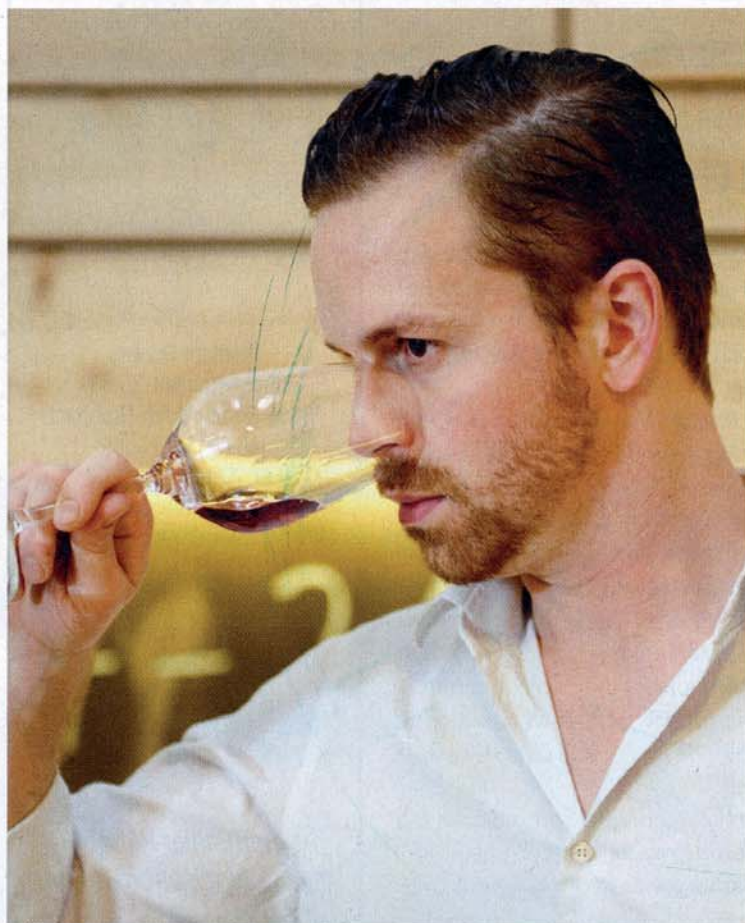
1 MERLOT TROCKEN *, 2010 WEINGUT G. ALDINGER, € 26,80** Einem Merlot von solcher Finesse und Duftigkeit begegnet man selbst in Frankreich selten, weshalb Gerhard Aldinger mit diesem Wein für Württemberg eine neue, bisher unerreichte Dimension eröffnet hat.

2 ZWIEGELT BARRIQUE TROCKEN, 2010 WEINGUT HAIDLE, € 25,90 Die im Wein konzentrierte Kirschfrucht und die samtige Textur von Haidles Zweigelt lassen den Weingourmet schon eher an die Toskana als an das Remstal denken. Ein Hauch Italien für Zuhause quasi.

3 SYRAH „KULT“ TROCKEN, 2009 COLLEGIUM WIRTEMBERG, € 22,- Dieser Wein vom Collegium Wirtemberg ist ein schöner Gruß vom Stuttgarter Talkessel über den Globus nach Down Under. Denn

dieser Syrah vom Rotenberg besitzt die Kraft, Wucht und Dichte eines südaustralischen Shiraz.

- 4 ZWIEGELT „HADES“ TROCKEN, 2009** Weingut J. Ellwanger, € 24,-
- 5 ZWIEGELT BARRIQUE TROCKEN, 2009** Weingut Zimmerle, € 22,-
- 6 ZWIEGELT BARRIQUE TROCKEN, 2009** Weingut Doreas, € 20,-
- 7 SYRAH SL TROCKEN, 2009** Weingut B. Ellwanger, € 20,-
- 8 MERLOT **** TROCKEN, 2009** Weingut Kusterer, € 22,-
- 9 SYRAH ** TROCKEN, 2011** Weingut Heid, € 12,50
- 10 MERLOT BARRIQUE TROCKEN, 2009** Weingut Currle, € 19,50



FÜR PHILIPP BERG MUSS ES JUNG UND KREATIV SEIN

SCHÖNE HARMONIE

Wer sein halbes Leben in gastronomischen Betrieben verbracht hat, scheint für diese prädestiniert zu sein. „Eigentlich arbeite ich seit ich 16 bin in der Gastronomie“, sagt Philipp Berg. Heute ist der 33-jährige Inhaber des Restaurants Berg in Heschl, davor war er vier Jahre lang Serviceleiter. „Da habe ich die Affinität zum Weine kennengelernt“, sagt Berg.

Es folgte die Weiterbildung zum deutschen Weinberater und eine Anstellung als Sommelier und Restaurantleiter im Sternerestaurant Breitenbach. Der Besitzer hat seine Räumlichkeiten in diesem Jahr Philipp Berg überlassen, der sogleich seine Passion, die Verbindung von Speise und Wein, auszuleben begann. „Für mich ist das Schönste diese Harmonie zwischen Wein und Essen im Mund“, schwärmt Berg, „so dass es zur Geschmacksexplosion im Gaumen kommt.“ Ein besonderes Faible hat der gebürtige Heidelberger, der allerdings schon seit 30 Jahren in der Region lebt, dabei für den württembergischen Wein. „Ich komme von hier, ich trinke Württemberger“, erklärt er stolz. Schwaben trinken eben am liebsten ihren eigenen Wein. Zurecht, findet auch der geborene Gastronom. „Die Württemberger machen echt tolle Weine“, sagt Berg. „Die brauchen sich hinter keinem internationalen Wein zu verstecken.“ Wir Schwaben können eben alles, insbesondere Weine. Bei der Frage nach einem persönlichen Favoriten fehlen Philipp Berg dann allerdings doch für einen Moment die Worte. „Die Rotwein-Cuvée ‚Vignette‘ von Graf Adelman“, legt er sich dann nach einigen Minuten doch fest. „Die ist schön tanninreich.“

D'R SCHWOB ISCH SCHWOB OND WILL'S GINSCHDIG

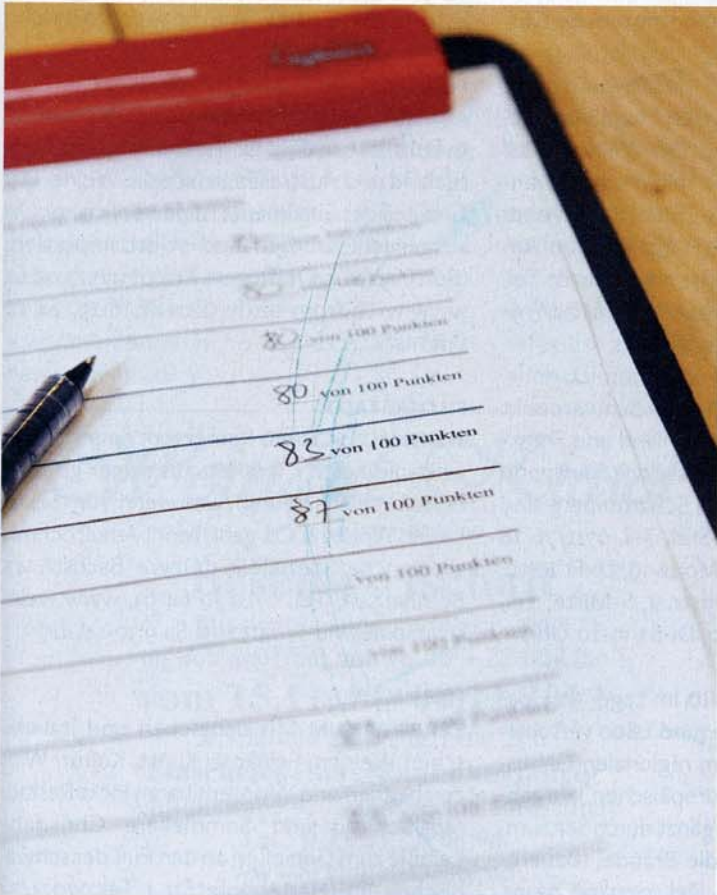
TOP 10 SCHNÄPPCHEN

1 RIESLING STEINWIEGE TROCKEN, 2011 WEINGUT R. SCHNAITMANN, € 8,60 Schnaitmanns Steinwiege-Serie macht die Gewächse des Luxus-Weinguts auch für kleinere Geldbeutel erschwinglich. Ein großer Riesling zu fairem Preis.

2 RIESLING & SAUVIGNON BLANC TROCKEN, 2011 WEINGUT HEID, € 8,50 Eine absolut stimmige Cuvée: Der Riesling sorgt für zitrusfruchtige Frische, der Sauvignon bringt angenehme Johannisbeeraromatik ein.

3 STETTENER PULVERMÄCHER RIESLING ALTE REBEN TROCKEN, 2011 WEINGUT ESCHER, € 7,50 Junior Christian Escher ging bei Starwinzer Aldinger in die Lehre – und hat dort offenbar gut aufgepasst, wie dieser saftige Riesling beweist.

- 4 „D'R OIFACHE“ ROTWEIN TROCKEN Weingut A. Schwegler, € 8,50 (1 Liter)
- 5 RIESLING „SYMPHONIE“ TROCKEN, 2011 Weingut Doreas, € 8,-
- 6 SPÄTBURGUNDER TROCKEN, 2010 Weingut Dolde, € 7,50
- 7 CHARDONNAY TROCKEN, 2011 Weingut Kuhnle, € 6,50
- 8 LEMBERGER TROCKEN, 2010 Weingut Schäfer, € 6,50
- 9 SCHÜTZINGER HEILIGENBERG LEMBERGER TROCKEN, 2009 Weingut Zaiss, € 6,50
- 10 RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“, 2011 Collegium Württemberg, € 7,-



NOCH NICHT GENUG? SPANNENDE WEIN-LITERATUR

WEIN LESE LUST

Natürlich wird einem in jeder guten Weinhandlung weitergeholfen, wenn es darum geht, den richtigen Tropfen auszuwählen. Aber mit der richtigen Literatur kann jeder selbst zum Mini-Experten reifen. Wir haben uns in den Bücherregalen umgesehen und die beste neue Wein-Literatur aus der oder über die Region zusammengetragen.

Damit ist man im Restaurant nie wieder sprachlos, wenn der Wein nicht den persönlichen Geschmack trifft, findet den perfekten Tropfen für jedes selbst gekochte Gericht und lernt endlich, dass man man Billigwein nicht unbedingt am Schraubverschluss erkennt.

WÜRTTEMBERGER WEINLESE

Der Schwabe liebt seinen Wein, dessen Reben sich von Ober- bis Untertürkheim und natürlich auch darüber hinaus schlängeln. Wer die Spuren des württembergischen Weins nachverfolgen will, wer sich für die bedeutendsten Winzer vor Ort und für die schwäbischen Eigenheiten der Region interessiert, sollte sich an dieses Buch von Weinkolumnistin Kathrin Haasis halten. Besondere Bilder der regionalen Weinberge liefert dazu der Fotograf Martin Stollberg. (Württembergische Weinlese, Theiss, € 34,95)



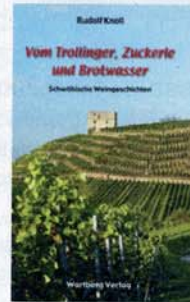
ESSEN & WEIN: Über 400 perfekte Kombinationen Was soll man zum Essen trinken? Eignet sich eher Rot- oder doch besser Weißwein zur Pasta? Der Weinbauer und Sommelier Bernd Kreis beschäftigt sich mit der Beziehung von Essen und dazu passenden Weinen. Nach einer Einführung in die Grundlagen wird verraten, worauf bei der Zusammenstellung zu achten ist und



wie sich Speis und Trank am besten kombinieren lassen. (Essen & Wein: Über 400 perfekte Kombinationen, Gräfe und Unzer, € 9,90)

VOM TROLLINGER, ZUCKERLE UND BROTWASSER – SCHWÄBISCHE WEINGESCHICHTEN

Als einer der bekanntesten deutschen Weinkritiker beschäftigt sich Rudolf Knoll in diesem Buch mit württembergischen Weinen und ihren Geschichten. Unterhaltsam und flüssig geschrieben liefert der Münchener Autor neben Weingeschichten und passenden Anekdoten auch einige Brancheninfos jenseits der einschlägigen



Weinführer. Unterhaltsam und lesenswert. (Vom Trollinger, Zuckerle und Brotwasser – Schwäbische Weingeschichten, Wartberg, € 11,-)

KLEINES LEXIKON DER WEIN-IRRTÜMER

Wenn es um Wein geht, ist plötzlich jeder ein Experte. Entsprechend viele Fehler begleiten die Welt des Weins. Gibt's zum Beispiel nur bei Billigweinen Schraubverschluss statt Korken? Wird Rotwein nur aus roten Trauben gemacht? Keine Ahnung? Der Master Sommelier Frank Kämmer hat sich mit viel Witz der häufigsten und kuriosesten Irrtümer angenommen und erklärt anschaulich, wo vielleicht doch ein wenig Wahrheit zu finden ist. (Kleines Lexikon der Wein-Irrtümer, Eichborn, € 14,90)



VON RIESLING BIS RIOJA, VON SYRAH BIS SAUVIGNON – DIE BESTEN WEINHÄNDLER DER REGION

EIN TRÖPFCHEN IN EHREN



STUTTGART

ALTE TABAKSTUBE Die Tabakstube bietet unter anderem eine feine Auswahl an Weinen, nebst einigen anderen alkoholischen Getränken wie Champagner und mehr. (Schillerplatz 4, S-Mitte, Tel. 0711/29 27 29, www.altetabakstube.de, Mo-Fr 9:30-19, Sa 9:30-17 Uhr)

KORKENZIEHER Standen bisher die rund 400 ausgesuchten Weine aus Frankreich, Spanien, Italien und Übersee im Mittelpunkt, stieg die Nachfrage nach gutem Whisky so sehr an, dass Klaus Vogt das Sortiment vergrößert hat. (Pforzheimer Str. 371B, S-Weilimdorf, Tel. 0711/887 30 80, www.korkenzieher.com, Di-Do 11-13+15-19, Fr 11-19, Sa 9:30-15 Uhr)

SCHNAPSLÄDLE KOHLER Geistreich und aromatisch präsentieren sich Himbeere, Birne, Enzian & Co. Die selbst gebrannten Schnäpse, Fruchtliköre und Jahrgangs-Editionen überzeugen durch eigenständigen Charakter und Reinheit. (Bockelstr. 17, S-Heumaden, Tel. 0711/441 58 74, www.schnapslaedle.de, Sa 8-12:30 und nach Vereinbarung)

VIDELI Im Wein-Online-Portal aus Stuttgart gibt's alles: Rot-, Weiß-, Rosé-, Schaum- oder Eis-Wein – alles was an Weinen möglich ist, lässt sich über hier bequem vom Rechner aus ordern. Gute Weine von guten Winzern mit nur vier Klicks – bequemer geht der Weineinkauf wohl kaum. (www.videli.de)

VINO VERO Der Spitzenweindiscounter am Cannstatter Bahnhof überzeugt mit über 600 ausgesuchten deutschen und ausländischen (Schaum-)Weinen aus klassischen Anbaure-

bieten. (Bahnhofstr. 30, S-Bad Cannstatt, Tel. 0711/55 77 00, www.vinovero.de, Mo-Do 12-20, Fr 10-20, Sa 10-15 Uhr)

WEINGUT PETER MAYER & WEINSTUBE JÄGERHOF Immer praktisch, in der Weinstube auch gleich den eigenen Wein zu verkaufen. So wie dieser kleine Familienbetrieb, der sein Weingut auf dem Cannstatter Burgholzof hat. (Am Wolfersberg 17, S-Bad Cannstatt, Tel. 0711/54 43 04, www.jaegerhof-mayer.de, Mo-Fr ab 18 Uhr)

WEINHANDLUNG BRONNER Hugo war gestern, Stuttgart trinkt Lillet: Der Wein-Aperitif in weiß und rot schmeckt mit Wodka, Orange und Eis oder auch mit Tonic. Wer's lieber klassisch mag, wählt Wein aus über 70 Anbauregionen. (Wolframstr. 20, S-Nord, Tel. 0711/256 25 90, www.bronner.de, Mo-Mi 9-18:30, Do+Fr 9-19, Sa 9-14 Uhr)

WEINHANDLUNG KREIS Der Schwerpunkt liegt auf Weinen aus Deutschland und Frankreich, auch eigene Erzeugnisse wie Sauvignon Blanc oder Trollinger vom Scharrenberg sind dabei. (Böheimstr. 43, S-Süd, Tel. 0711/76 28 39, www.wein-kreis.de, Mo 12-19, Di-Fr 10-19, Sa 10-16 Uhr; Dorotheenstr. 2, S-Mitte, Tel. 0711/248 43 30, Mo 12-20, Di-Sa 10-20 Uhr)

WEINHANDLUNG SCHMID Im Lager von Joachim Schmid finden sich rund 1.800 verschiedene Sorten Wein – vom regionalen Genossenschaftswein bis zu europäischen Jahrgängen. Die Auswahl wird ergänzt durch Schaum- und Portweine sowie edle Brände. (Bauernwaldstr. 22, S-Botnang, Tel. 0711/69 03 93,

www.weinhandlung-schmid-stuttgart.de, Di-Fr 14-20, Sa 10-16 Uhr)

WEINHAUS STETTER Das Weinangebot mit mehr als 600 Weinen wird von Inhaber Andreas Scherle und Sommelier Toni Bohms immer wieder mit Neuheiten bestückt, darunter vielversprechende Entdeckungen aus Baden-Württemberg. (Rosenstr. 32, S-Mitte, Tel. 0711/24 01 63, www.weinhaus-stetter.de, Mo-Fr 10-12:30+14:30-22, Sa 11-14:30+17:30-23 Uhr)

FELLBACH

AUSTRALIAN WINE-SHOP Große Namen, alte Bekannte und junge Durchstarter aus Neuseeland und Australien liefern die Weine. Der Großteil des Sortiments ist persönlich vor Ort ausgesucht worden und selbst importiert. (Porschestra. 3, Oeffingen, Tel. 0711/577 09 61, www.wine-from-oz.de, Do+Fr 16-19, Sa 11-13:30 Uhr)

FILDERSTADT

WEINHAUS SCHMID Kompetent empfiehlt der Chef die besten Tropfen aus seiner gut sortierten Weinhandlung. Auch wenn's um Sekte, Liköre, Whisky & Co. geht, kennt Arnulf Schmid so manche Spezialität. (Obere Bachstr. 47, Bernhausen, Tel. 0711/70 64 63, www.wein-schmid.de, Mo-Fr 14:30-19, Sa 9:30-14 Uhr)

HOLZMADEN

TERRA VINUM Mit deutschen und italienischen Weinen, Feinkost, Kunst, Kultur, Winzerabenden und Weinseminaren lockt Restaurantfachfrau und Sommelière Christiane Leibßle zum Genießen an den Fuß der schwäbischen Alb. (Hattenhofer Str. 1, Tel. 07023/74

99 88, www.terra-vinum.com, Fr 15-19, Sa 10-14 Uhr, und nach Vereinbarung)

ILLINGEN

WEINGUT ZAISS Im Familienbetrieb von Wilhelm Zaiß und seiner Frau Dorothea gibt es seit den 80er-Jahren Wein von A bis Z. Wer sich die guten Stücke nicht vor Ort anschauen kann, shoppt einfach online. (Feldbergweg 9, Schützlingen, Tel. 07043/92 06 60, www.weingut-zaiss.de, Mo-Mi 9:30-12, Do+Fr 9:30-12+15-18, Sa 9:30-12+14-16 Uhr)

KERNEN

WEINGUT KONZMANN Das Weingut zieht 2013 um, die neue Adresse steht rechtzeitig auf der Homepage. Trotzdem kommen nach wie vor preisgekrönte Weine und Secco zur Reife. Auch eigene Säfte, Liköre und Brände können gekauft werden. (Seedammstr. 6, Stetten, Tel. 07151/46 08 46, www.weingut-konzmann.de, Do 17-19, Sa 9-14 Uhr)

KORTAL

VINOTHEK LA VIGNA Weine und Feinkost aus ganz Italien gehen in der Gastrovinothek eine genussvolle Symbiose ein. Die Vinothek „La Vigna“ steht dabei für 30 Jahre Erfahrung mit italienischen Weinen. (Kornwestheimer Str. 35, Korntal-Münchingen, Tel. 07150/389 98 08, www.gastrovinothek.de, Di-Fr 11-14:30+17:30-22:30, Sa 17:30-22 Uhr)

KORNWESTHEIM

BODEGAS MEHLO Der Name Mehlo steht für die Geschichte eines Schwaben, der auszog, um ein neues Lebensgefühl zu finden. Am Ende seiner Reise brachte er hochwertige Cavas, also spanische Sekte, und Spitzenweine von acht spanischen Weingütern nach Kornwestheim. (Ulrichstr.18, Tel. 07154/80 53 14, www.mehlo-spanische-weine.de, Termine nach Vereinbarung)

OSTFILDERN

LE ROCHER WEINKONTOR Kleine Châteaux in Frankreich liefern die exklusive Auswahl des Weinkontors. Spezialitäten wie Cognac Montifaud oder Weine des Elsässers André Pfister gibt es in der Region bestimmt nicht an der jeder Ecke. (Rainackerstr. 7, Ruit, Tel. 0711/441 00 40, www.lerocher.de, Mo-Fr 10-12+15-18:30 Uhr und nach Vereinbarung)

WEINHAUS MAUZ Seit vielen Jahren wählt das Magazin „Der Feinschmecker“ das Weinhaus Mauz in Nellingen zu einer der besten Adressen in Deutschland. Drei Sommeliers beraten kompetent und kennen sich auch in der Feinkost-Ecke gut aus. (Bismarckstr. 51, Nellingen, Tel. 0711/341 14 39, www.weinhaus-mauz.de, Mo-Mi, Fr 9-13+14-18:30, Do 9-13+14-20, Sa 9-13 Uhr)

OWEN/TECK

VINOTECK Hier gibt es Weine von international renommierten Erzeugern. Dazu werden fast wöchentlich verschiedene Veranstaltungen wie zum Beispiel After Work Tastings angeboten. (Neue Str. 45, Tel. 07021/570 12 05, www.vinotek.de, Mo-Fr 11-19, Sa 11-14 Uhr)

REMSHALDEN

GOURMET BERNER Natürliche Rohstoffe und Zutaten werden nach raffinierten Rezepturen zu aromatischen Bränden und Likören, fruchtigen Wein-Gelees und sinnlichen Spezialitäten verarbeitet. (Fellbacher Str. 54, Tel. 07151/975 44 46, www.johannes-berner.de, Mo-Fr 10-13+14-18, Sa 10-14 Uhr)

SCHWAIKHEIM

WEINGUT MAIER Winzerbetriebe sind oft Familienbetriebe – so auch bei den Maiers. Umweltschonend bauen sie im Remstal ihre Rebsäfte an, zu denen neben Lokalmatadoren auch Global Player wie Sauvignon Blanc

gehören. (Zehnmorgenweg 2, Tel. 07195/55 65, www.maier-weingut.de, Di-Fr 17-19, Sa 9-14 Uhr und nach Vereinbarung)

TÜBINGEN

WEINHAUS SCHMID Seit 1955 steht das Weinhaus Schmid für über 600 Sorten Weine. (Jakobsgasse 22, Tel. 07071/246 44, www.weinhaus-schmid-tuebingen.de, Mo, Di, Do+Fr 9-13+15-20, Sa 9-14 Uhr)

VINUM WEINE & FEINES Das große Wein- und Whisky-Sortiment, Bierspezialitäten, regionale Produkte und internationale Feinkost werden ständig um Neuigkeiten erweitert. (Lange Gasse 6, Tel. 07071/ 520 52, www.vinum-tuebingen.de, Mo-Fr 9:30-18:30, Sa 9:30-16 Uhr)

WEINSTADT

WEINGUT KNAUSS Das Spannende an Andreas Knauß' Weinen ist ihr eigener Charakter. Riesling, Lemberger und Trollinger spiegeln eine Kombination aus Tradition und Moderne wider. (Nolten 2, Strümpfelbach, Tel. 07151/60 63 45, www.weingut-knauss.com, Fr 16-19, Sa 10-13 Uhr)

WEINGUT KIESEL Ihrer Besenwirtschaft sei Dank wissen die Kiesel's stets, was von den Kunden am meisten geordert wird. Der Dienst am Kunden wird hier großgeschrieben. (Schillerstr. 4, Schnait, Tel. 07151/668 94, www.weingut-kiesel.de, Apr-Sep: Mi 19-21 Uhr, Okt-Mär: Mi 17-20 Uhr, Sa 9-12 Uhr)

WINTERBACH

DANIEL'S WEINE Zugpferd bei den Anbaugebieten ist Deutschland, aber auch Australien, Neuseeland und Italien sind vertreten. Im Feinkostbereich setzt der Inhaber auf Balsamico, Olivenöl und Co. (Bachstr. 6, Tel. 07181/478 88 90, www.daniels-weine.de, Do 14:30-18, Fr 10-12:30+14:30-19, Sa 10-15 Uhr)

Weingut Kiesel

Besenwirtschaft

mit dem besonderen Flair, hat
täglich geöffnet von 11.30 – 22.00 Uhr

vom 15.11. bis 09.12.2012

2 Minuten zum Bus Line 206

Flaschenweinverkauf ganzjährig

Schillerstraße 4, 71384 Weinstadt-Schnait

Tel.: 0 71 51 / 6 68 94

www.weingut-kiesel.de

WEINGUT
PETER MAYER
WEINSTUBE JÄGERHOF



Das Gute liegt so nah!

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend bei uns. Wir verwöhnen Sie gerne mit feinen Gutsweinen aus eigener Herstellung und leckeren Gerichten aus unserer Region.

Auf Ihren Besuch freut sich Ihr *Peter Mayer* mit Team

Am Wolfersberg 17 · 70376 Stuttgart · Bad Cannstatt · Tel. 0711/54 43 04 · Fax 0711/54 72 10
www.jaegerhof-mayer.de · info@jaegerhof-mayer.de · Die Weinstube ist geöffnet von Montag bis Freitag ab 16.30 Uhr und für Veranstaltungen · Nebenzimmer · Gewölbekeller
Gartenwirtschaft · Großer Parkplatz direkt am Haus · Buslinie 52, 55, 56 (Haltestelle Auf der Steig)