

## **Vorwort.**

Lieber Weinfreund, sehr geehrter Freund unseres Hauses, der 1. Dezember 1989 ist für unser Haus ein historisches Datum.

Gut ein Jahr nach Gründung unseres Unternehmens eröffnete die damalige Badische Weinkönigin Alixe Winter unser Ladengeschäft in der Altostraße 29. In diesen Tagen können wir dankbar auf diese Zeit zurückschauen. Von Gesetzes wegen sind 15 Jahre kein Grund für ein Jubiläum, dennoch wollen wir dieses Datum zum Anlass nehmen, Danke bei allen zu sagen, die uns in dieser Zeit zur Seite gestanden sind, uns unterstützt haben und damit zur heutigen Bedeutung unseres Unternehmens beigetragen haben.

Umso mehr freuen wir uns, dass uns mit dem Sortiment in unserer neuen Preisliste das beste Programm aller Zeiten bescheinigt wird. Die Hereinnahme der beiden Weingüter Benz (Tauberfranken) und Adam Müller (Badische Bergstraße) haben sich als Glückssgriff erwiesen. Gerade auch bei unserer Herbst-Weinprobe waren die Stände dieser beiden Betriebe stark umlagert. Beide bringen mit ihren Weinen neue Weintypen und Weinstile mit, was die Vielfalt Baden's in unserem Sortiment nur weiter unterstreicht. Beiden sagen wir eine ähnlich schnelle Umsatzentwicklung voraus wie dem VDP-Weingut Burg Ravensburg, das wir vor gut zwei Jahren erstmals präsentierten.

Die Advents- und Weihnachtszeit ist nicht nur traditionell die Zeit, die eigenen Vorräte aufzufüllen, sondern vor allem gerade auch die Zeit des Schenkens. Lassen Sie sich überraschen, wir erwarten Sie mit attraktiven Präsent-Ideen. Ganz egal, ob es individuell nach Ihren Vorstellungen gefertigte Präsentkörbe sind, ob es zum Postversand geeignete Präsentkartons sind oder ob es geschmackvolle Kreationen aus Wein und Feinkost sind, bei uns sind Sie immer an der richtigen Adresse. Ein geschultes Team berät Sie gerne.

Winterzeit ist aber auch Teezeit. Deshalb dürfen wir an dieser Stelle auch ganz besonders auf unser starkes Tee-Sortiment hinweisen, das alle klassischen Sorten umfasst, und dabei im großen Stil auf ökologische Herkunft zurückgreift.

Wir wünschen Ihnen Allen eine besinnliche Adventszeit, Frohe Weihnachten und Alles Gute für 2005.

*Claudia und Fritz Bichlmayer*

## **Käse trifft Edelbrand**

Der Brand des Monats ist unser Altes Pflümle.

Die Herstellung: Tiefblaue badische Pflaumen werden kontrolliert vergoren. Die Pflaumenmaische wird 2fach destilliert, das Destillat anschließend drei Jahre gelagert. Zur Abrundung wird reiner Pflaumenextrakt hinzugegeben.

Die Besonderheit: Die besonders fruchtbetonte Note und den bernsteinfarbenen Ton erhält das Pflümle aus dem Pflaumenextrakt.

Das Aroma: Vollfruchtiger Brand mit würzigem Spiel.

Körper. Vollsäftig mit leichten Steinfrucht-Bittertönen.

Der Gesamteindruck: Die gesamte Pflaume ist da, elegant herausgearbeitet.

## **Käsefondue mit Altem Pflümle**

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 400 g Emmentaler, 400 g Greyerzer, 1/4 l trockener Weißwein, 4 EL Altes Pflümle, 3 TL Stärke, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 1/4 TL Natron.

Brot nach Belieben.

(Pro Person 200 g Käse)

Zubereitung: Käse reiben, Fonduetopf (Caquelon) mit einer Knoblauchzehe einreiben (nach Belieben auch 2 bis 3 Knoblauchzehen später mitkochen lassen). Weißwein im Fonduetopf auf dem Herd erhitzen, portionsweise unter stetigem Rühren Käse hinzugeben. Natron in 2 EL Pflümle lösen und ebenfalls einrühren. Wenn die Käsemasse leicht brodelt, die Stärke und weiteres Pflümle zugeben und nach Geschmack würzen.

Nochmals gut rühren und anschließend mit einem Rechaud auf dem Tisch servieren. Dazu reicht man weißes Hefebrot (auf keinen Fall Sauerteigbrot), das in kleine mundgerechte Stücke geschnitten wurde, und zieht das Brot mit Fonduegabeln durch den Käse.

Unbedingt vorher die Strafe aushandeln, die bei Verlieren des Brotes zu erfüllen ist. Dazu wird auch ein Gläschen Pflümle getrunken, eine Kombination zum Dahinschmelzen.

Zum Wohl und guten Appetit.

# **DLG Bundes-Weinprämierung**

Der DLG-Wein-Guide schreibt:

„Blickt man auf die aktuelle Weinszene in Deutschland, dann fällt einem vielleicht das folgende geflügelte Wort ein: 'Nie gab es so viele gute Weine wie heute.' Für sich betrachtet ist an dieser häufig zitierten Bemerkung nichts auszusetzen. Was aber die Vielfalt und Güte der Genussweine aus einem der wichtigsten weinproduzierenden Länder anbelangt, rückt der eigentliche Motor dieses atemberaubenden Aufstiegs der deutschen Weinkultur in der internationalen Weinszene in den Mittelpunkt. Es sind die Weingüter und Winzergenossenschaften, die in ihren Bestrebungen, deutlicher auf Qualität zu setzen, in den vergangenen zehn Jahren Außerordentliches in Bewegung gesetzt haben. Dabei nähern sich die Produzenten für Top-Weine immer stärker an; erfreulich, dass sich der Wettbewerb um die besten Weine als Spielfeld eines neu verstandenen Qualitätsbewusstseins versteht. Die Spitze der Qualitätspyramide belegen vor allem jene Betriebe, die jenseits aller Modeerscheinungen ihren eigenen, unverwechselbaren Stil in der Weinbereitung gefunden haben. Ein wesentlicher Schritt zu einem modern verstandenen Weinbau, den die meisten Betriebe – manche erst in den letzten Jahren – vollzogen haben, ist dabei ein ökologisches Bewusstsein, das Ertrag und Qualität mit möglichst naturnahen Methoden sichert.

In diesem Sinne versteht sich auch die 54. Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wieder als Gradmesser für die Leistungsstärke der Winzer und ihrer Produkte und als verlässlicher Ratgeber für den Verbraucher, der im Labyrinth der guten Weine und herausragender Weinerzeuger nach Orientierung sucht.

Erstmals in ihrer langjährigen Geschichte präsentiert die DLG ihre besten 100 Betriebe aus Deutschland. In diese Bestenliste konnten sich jene Betriebe einschreiben, die in den bisherigen Bundesweinprämierungen mit Konstanz bzw. herausragenden Leistungen vertreten waren....“

Dazu zählen neben den Winzergenossenschaften aus Sasbachwalden und Britzingen das Weingut Schwörer aus Durbach.

Über das Weingut Schwörer schreibt der Guide:

„Was die Natur im Weinberg hervorbringt, soll der Kellermeister sorgsam erhalten und weiterverarbeiten – unter dieser Devise zeigt Josef Rohrer sein ganzes Können, seit er das Weingut Schwörer im Jahr 2001 übernahm. Der ambitionierte und sympathische Winzer setzt auf niedrige Hektarerträge von durchschnittlich 68 Hektoliter bei gleichzeitig sehr gutem Preis-Qualitäts-Verhältnis seiner Produkte. Zu den Spezialitäten gehören fruchtig-mineralische Rieslinge aus besten Südhanglagen mit Granitverwitterungsböden.“

## **Weingut Schwörer bei „Eichelmann 2005“**

Gerhard Eichelmann stellt sein neues Buch „Deutschlands Weine“ – 813 Weingüter und 8378 Weine vor.

Mit zwei Sternen wird dabei Josef Rohrer und sein Weingut Schwörer in Durbach erwähnt. Als Weine werden besonders der 03er Weißburgunder Kabinett Trocken sowie die beiden HS-Weine Riesling und Chardonnay erwähnt.

## **Ehrenpreisträger der Gebietsweinprämierung**

Der Winzerverein Hagnau erhielt vom Badischen Weinbauverband den Gebietsehrenpreis für den Bereich Bodensee, die Alde Gott Winzergenossenschaft zusammen mit weiteren fünf anderen Betrieben den für den Bereich Ortenau.

## **Erstmals badische TOP-TEN Weine**

Dr. Christoph Löwer schreibt in „Der Badische Winzer“:

„Zum ersten Mal präsentiert der Badische Weinbauverband aus der Badischen Gebietsweinprämierung 2004 die Top-Ten-Weine. Dabei wurden jeweils die zehn besten Weine in den Kategorien ‚weiß trocken‘, ‚rot trocken‘ und ‚edelsüß‘ herausgeprobt.

Jährlich werden in Baden, dem südlichsten Anbaugebiet Deutschlands, rund 13000 verschiedene Weine hergestellt. Bei der Prämierung 2004 wurden 2257 Weine prämiert. Die punktbesten Weine daraus werden dem Verbraucher als die Top-Ten-Weine vorgestellt. Weine, die bei der badischen Gebietsweinprämierung als Top-Ten-Weine ausgezeichnet werden, sind von allerhöchster Qualität und stellen die Spitze der Weine dar, die der anspruchsvolle Verbraucher wünscht. Mit der Präsentation dieser Spitzenweine soll das national wie international positive Image des badischen Weins weiter verbessert werden.

Wein und Spitzengastronomie in Baden sind mit der einzigartigen Landschaft das Aushängeschild und laden zum Genuss ein.“

In der Kategorie „weiß trocken“ wurden die 2003er Hagnauer Burgstall Grauer Burgunder Spätlese Trocken vom Winzerverein Hagnau und der 2003er Durbacher Ölberg Traminer Kabinett Trocken vom Weingut Schwörer ausgezeichnet. In der Kategorie „rot trocken“ konnte die Alde Gott Winzergenossenschaft gleich zwei Weine platzieren: zwei trockene Spätburgunder Rotweine aus der Ernte 2003, einmal als Qualitätswein und einmal als Auslese. Auch in der Kategorie „edelsüß“ gelang der Alde Gott Winzergenossenschaft mit einer milden 2003er Spätburgunder Rotwein Auslese ein Erfolg.

## **Badisches Weinhaus im Gault Millau 2005**

Nach der Erwähnung im Guide Vinum 2005 der Internationalen Weinfachzeitschrift „Vinum“ als empfehlenswerte Adresse freuen wir uns, auch im neu erschienenen Gault Millau als Fachhandels-Adresse für deutschen Wein aufgeführt zu sein.

## **Mundus vini für WG Glottertal**

Beim großen internationalen Weinpreis „Mundus vini“ war die Winzergenossenschaft Glottertal erfolgreich. Der erfolgreiche Wein ist ein 2003er Spätburgunder Rotwein Kabinett Trocken aus der Spitzenlage „Glottertäler Roter Bur“.

## **Britzinger Wein bei der Lufthansa**

Die Vinothek „Discoveries“ der Lufthansa First Class gehört zu den renommiertesten Spitzenwein-Angeboten weltweit. Marcus del Monego, Master of Wine und Weltmeister der Sommeliers, wählt exklusiv für die anspruchsvollen Gäste der Lufthansa in allen bedeutenden Weinbaugebieten der Welt aufregende Weine aus. Die Britzinger Sonnhole Ruländer Auslese aus der Ernte 2002 war eine unter zwei deutschen und 8 internationalen Entdeckungen. Wohl bekomm's über den Wolken!

## **Spätburgunder MC – ein Britzinger Charakter**

MC steht für Maceration carbonique (Ganztraubengärung). Mit diesem Verfahren kommen die Trauben – nur gut durchgefärbtes, gesundes Lesegut aus ertragsreduzierten Parzellen ausgesuchter Winzer – in unverletztem Zustand in den Maischetank, um dort unter geringst möglichem Sauerstoffkontakt oxidationsfrei zu vergären. Die Gärung erfolgt innerhalb der geschlossenen Beeren, wodurch das Auslaugen grüner Gerbstoffe vermieden wird. Die so erzeugten Weine erhalten viel Frucht und besonders weiche Tannine. Die Endvergärung mit anschließendem biologischem Säureabbau erfolgt im alten, traditionellen Eichenholzfass. Ein langer Hefekontakt, besonders schonende Filtration und mindestens 6 Monate Flaschenreife geben dem Spätburgunder Rotwein MC eine beerig-fruchtige „Nase“ und den Gaumen wärmende Eleganz.

## **Weingut Adam Müller Leimen**

Das Weinmachen beginnt hier im Weingut Adam Müller eigentlich schon Jahre vor der ersten Traubenernte. Begleiten Sie uns auf einer Reise durch unsere Rebzeilen und Fassreihen bis zur Füllung der Weine in die Flasche. Erleben Sie wie viel Wissen, Erfahrung aber auch Glück notwendig ist, um einen großen Wein zu erzeugen.

Es ist Frühling, vor uns liegt ein kleiner aber feiner Weinberg, der darauf wartet, mit Reben bepflanzt zu werden. Die entscheidenden Faktoren für die Auswahl der richtigen Rebsorte sind das Klima und der Boden. Da wir an der badischen Bergstrasse in einer der wärmsten Gegenden Deutschlands leben, reifen alle einheimischen Sorten mühelos heran. Die schweren Löß-Lehmböden im Leimener Kreuzweg haben wir mit Burgundersorten und Lemberger bepflanzt. Unsere Rieslinge dagegen gedeihen nördlich von Leimen im Herrenberg auf leichteren kalkhaltigen Böden besonders gut. Insgesamt bewirtschaften wir eine Fläche von 22 ha eigenen Reben.

Drei Jahre lang müssen die Rebstöcke nun geschnitten und vor Schädlingen geschützt werden, ohne dass wir auch nur eine einzige Flasche Wein daraus gewinnen können. Im dritten Jahr findet dann die so genannte Jungfernernte statt

Wer Weine von hoher Qualität erzeugt, beginnt damit jedes Jahr von neuem schon viele Monate bevor die Trauben gelesen werden. Bereits im vorangegangenen Winter schneiden wir im Weingut die Rebstöcke in die richtige Form. Der Rebstock wird dabei auf eine so genannte Rute (Ast) gekürzt. Die Anzahl und die Länge der Ruten, die dabei am Rebstock bleiben, entscheiden über die Anzahl der Trauben die im nächsten Sommer wachsen werden. Je weniger und je kürzer die Ruten, desto weniger Trauben am Stock, desto besser die Qualität der Trauben lautet die einfache Formel.

Von der Blüte zur Traube.

Als eine der letzten Pflanzen in unserer Klimazone, beginnt die Weinrebe Mitte bis Ende April auszutreiben. Eine heikle Zeit, denn Stürme, Platzregen oder Hagelschlag können die zarten Triebe gerade in den ersten Wochen leicht verletzen und die Ernte schon

im Frühjahr gefährden. Das gleiche gilt für die Zeit der Blüte Ende Juni.

Im August, wenn die Trauben schon eine beachtliche Größe erreicht haben, aber noch hart und sauer sind, entscheiden wir endgültig über die Qualitäten in unseren Weinbergen. Um große, aromenreiche Weine zu gewinnen, ist es nötig, einen Teil der noch unreifen Trauben abzuschneiden und auf den Boden fallen zu lassen. Man nennt dieses Verfahren "Ausdünnen" und erreicht damit, dass der Rebstock die gebildeten Aromen, Zucker und Säuren auf eine kleine Menge Trauben verteilt, deren Qualität dadurch gesteigert wird.

Die Weinlese.

Die Lese selbst ist wohl die arbeitsintensivste aber auch spannendste Zeit auf unserem Weingut. Wer Weine hervorragender Qualitäten machen möchte, muss schon im Herbst wissen, welcher Weintyp daraus werden soll. Die wichtigsten Kriterien um den Zeitpunkt der Lese zu bestimmen, sind für uns das Mostgewicht, also der Zuckergehalt in der Traube, der Gehalt an Säure und der Gesundheitszustand der Trauben.

Vielleicht soll aus dem Wein ja ein Sekt werden, dann müssen die Trauben früh und in gesundem Zustand gelesen werden, damit der Sektgrundwein möglichst leicht und ansprechend frisch schmeckt. Auch für unkomplizierte Literweine oder schlanke, trockene Weine, die jung getrunken werden sollen, ist eine Lese ausgereifter aber gesunder Trauben wichtig. Da das Mostgewicht zu dieser Zeit noch nicht zu hoch ist, werden die späteren Weine einen bekömmlichen Alkoholgehalt haben.

Verbleiben die Trauben bis spät in den Herbst am Weinstock, werden sie gerade hier in Mitteleuropa oft von der so genannten Edelfäule (*botrytis cinerea*) befallen. Das ist ein Pilz, der die Außenhaut der Trauben durchlöchert und ihnen dadurch Wasser entzieht. Die Inhaltsstoffe der Trauben werden aufkonzentriert und es entstehen Aromen, die an Trockenobst, Mandeln, Nüssen und Honig erinnern. Möchte man eine edelsüße Spätlese, Auslese oder Beerenauslese ernten, so ist dieser Pilz also ein nützlicher kleiner Helfer.

Etwas anders als beim Weißwein verhält es sich bei den Rotweinen. Die Formel je kleiner die Erntemenge, desto hochwertiger die Weine

gilt hier in besonderem Maße. Darüber hinaus ist es immens wichtig die Trauben in gesundem Zustand zu ernten, da mit eintretender Fäule, auch die roten Farbpigmente, die in den Beerenhäuten eingelagert sind verschwinden.

Die Arbeit der Kellergeister.

Nicht nur die Lese auch die Weiterverarbeitung im Weingut ist für den späteren Weintyp entscheidend. Um frische, fruchtige Weißweine zu erhalten, werden die ganzen Trauben sofort nach der Lese mit sanftem Druck gepresst. Die Traubenmenge, die jetzt Maische heißt, kommt mit möglichst wenig Sauerstoff in Kontakt, die enthaltenen Aromen bleiben frisch und verändern sich kaum. Den gepressten Traubenmost lässt man über Nacht ruhen. In dieser Zeit setzen sich alle festen Teilchen aus Schalen oder Beerenfleisch am Boden ab. Der klare Saft wird dann mit gezüchteten Hefekulturen versehen, die für die alkoholische Gärung verantwortlich sind.

Je langsamer und kühler die Gärung verläuft, desto mehr Aromen bleiben im Wein erhalten und desto reicher in Geruch und Geschmack werden die Weine. Danach wird der Wein möglichst schonend durch Filter von der Hefe getrennt und bis zur Flaschenfüllung in Edelstahlbehältern oder Holzfässern gelagert.

Die Herstellung roter Weine verlangt von uns Winzern noch mehr Erfahrung und Feingefühl da bei roten Trauben der überwiegende Teil der roten Farbstoffe fest in die Beerenhaut eingebunden ist. Presst man also rote Trauben wie bei der Weißweinherstellung ganz einfach ab, so erhält man einen roséfarbenen Wein. Wenn wir einen Rotwein machen möchten, müssen wir also das kleine Kunstwerk vollbringen, die Farbpigmente aus den Beerenhäuten zu lösen. Das geschieht durch die sogenannte Maischegärung. Die Trauben werden mitsamt den Beerenhäuten vergoren und erst anschließend gepresst. Der entstehende Alkohol aber auch die bei der Gärung entstehende Wärme waschen die Farbe aus den Beerenhäuten.

Winzer sein ist für unsere Familie nicht nur ein Beruf, es bedeutet Leidenschaft und Faszination zugleich. Denn jeder Wein ist ein einzigartiges Kunstwerk aus den Launen der Natur und unserem unermüdlichen Ehrgeiz.

## **Rückblick auf Herbst-Weinprobe**

Nach 2003 haben wir auch in diesem Jahr unsere Herbst-Weinprobe auf das erste November-Wochenende gelegt. Dieser Termin stellte sich bereits am Freitag als Glücksgriff heraus. Insgesamt konnten wir an den drei Tagen 600 Besucher in der Alten Küferei im Ratskeller München begrüßen. Die einzelnen Erzeugerbetriebe hatten ihre Stände in diesem wunderschönen Gewölbekeller wieder geschmackvoll dekoriert, so dass unsere Gäste allein schon optisch in gute Stimmung versetzt wurden. Die Wein-Qualitäten aus dem Spitzenjahrgang 2003 sowie die vom Ratskeller angebotene Speisenauswahl ließen keine Wünsche offen.

Wir möchten an dieser Stelle einmal ganz herzlich bei einer Person Danke sagen, die seit vielen Veranstaltungen als gute Fee bei unseren Weinproben mitarbeitet. Frau Brigitte Hägele sorgt sich mit hohem Einsatz und großer Souveränität um die Organisation all der Dinge, die hinter den Kulissen ablaufen und die Ihnen den Besuch bei uns angenehm machen.

## **Alles Käse**

Auch die beiden Seminare „Bayerischer Käse und Badischer Wein“, die parallel zu unserer Herbst-Weinprobe stattfanden, waren sehr gut besucht. Anna Wöhrl von der Landesvereinigung der bayerischen Milchwirtschaft und die badische Weinprinzessin 2003/2004 Christine Beisch ernteten von den Teilnehmern viel Beifall für ihre Ausführungen.

## **Termine 2005**

Bereits jetzt können wir Ihnen die Weinproben-Termine für 2005 mitteilen.

Unsere Frühjahrs-Veranstaltung findet am 9. und 10. April statt, die Herbst-Veranstaltung vom 4. bis 6. November 2005.

Am Freitag, 8. April bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Ratskeller einen Gourmet-Abend mit einem mehrgängigen Menü und begleitenden Weinen an.

Am Samstag, 5. November veranstalten wir parallel zu unserer Weinprobe ein Seminar zum Thema „Wein und Schokolade“.

Näheres erfahren Sie rechtzeitig vor den jeweiligen Terminen.

## **Rote Spitzen-Terroirs: Waldulm wo die weich-eleganten Burgunder wachsen**



Es sind die Waldulmer Terroirs, die im Gegensatz zu vielen Südwesthängen in einem Seitental der Acher nach Südosten „blicken“, zum Schwarzwald hin.

Immer wieder fällt der Begriff Terroirs - jene Faktoren also, die vom Boden und Kleinklima her den Charakter eines Weins bestimmen. Es gibt zwar vieles, was den Wein beeinflusst, aber es kommt immer wieder etwas durch, wie „ganz der Vater“, oder „ganz die Mutter“. Bestimmte Grundanlagen lassen sich nicht verleugnen, im Gegenteil, der Weinfreund kann sie im Glas, in der Nase und am Gaumen über alle Jahrgänge hinweg immer wieder neu begrüßen, und es macht Spaß, diese Spuren zu verfolgen.

Zu den badischen Spitzenterroirs für Rotwein gehört Waldulm. Waldulm ist Rotwein! Denn über 80 % der Rebfläche sind mit blauem Spätburgunder bestockt. Dies nicht umsonst, da sich die Waldulmer Lagen ganz besonders für diese Sorte eignen, die ja auch den klassischen Champagner bestimmt, und die in Waldulm schon seit Menschengedenken wächst. Als Boden findet man in Waldulm Granitverwitterung, wie vielfach in der Ortenau. Die Erde ist im Vergleich bröseliger, lockerer und nimmt die Wärme gut auf.

Meist neigen sich die Hänge an den Schwarzwaldsäumen jedoch nach Südwesten und „blicken“ in die Rheinebene. Anders ist es in Waldulm: In einem Seitental der Acher, Waldulm ist ein Ortsteil von Kappelrodeck, „blicken“ die Waldulmer Hänge vorwiegend nach Südosten, also zum Schwarzwald hin. Dort scheint die Morgensonne am ersten hin, und die Waldulmer Reben erwärmen sich schon früh am Morgen. Fachleute unterstreichen, dass die Morgensonne, welche den Boden schon in der Frühe erwärmt, eine größere Rolle spielt, als lange Abendsonne.

So kommt es, dass die Waldulmer Rotweine innerhalb Badens besonders weich schmecken und den Burgunder-Typ sehr deutlich unterstreichen. Der blaue Spätburgunder ist ja die Rotweinsorte, die sich besonders weich zeigt, im Gegensatz zu anderen Sorten, wie Cabernet Sauvignon oder Merlot, deren Weine mehr pfeffrige Noten aufweisen. Ein zweiter Charakterzug des blauen Spätburgunders ist die Eleganz der Weine, mit denen sie besonders zu feineren Gerichten passen, wie Rehrücken rosa, Steinpilze, Ente oder Kalbsteak. Feines zu Feinem!



Kellermeister Marco  
Pflieginger in  
der Waldulmer Winzer-  
genossenschaft



Rehrücken rosa von Karl Hodapp, Rebstock,  
Waldulm, Michelin Bib Gourmand.

Weitaus die meisten der Waldulmer Winzer gehören der bereits 1928 gegründeten Winzergenossenschaft an. Kellermeister Marco Pflieginger hat sich auf die Fahnen geschrieben, diesen Terroir-Charakter besonders herauszuarbeiten, und findet viel Anerkennung. Vier Sterne verlieh ihm kürzlich die Weinzeitschrift „selection“ für einen Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder Rotwein trocken.

Wieder eine Besonderheit bildet der Jahrgang 2003, wo sich die Wucht des heißen Sommers in seltener Weise mit der Eleganz des Burgunders verbindet, wie zum Beispiel bei einer Waldulmer Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken: *Im Bukett schön ausgewogen, Noten von Kirschen, Johannisbeer- und Heidelbeerkonfitüre, Vanille, feinen Gerbstofftönen bis hin zu Toast- und Kaffeenoten; eine rund-fülliger, eleganter Körper, mit feinem, gut ausgewogenem Finish.* Ein Rotwein, der Eleganz und feine Rotweinart mit Kraft und filigranen Gerbstofftönen vereint. Sehr schön zu: Château Briand, Rehrücken rosa, Hirschkalbsteak!

# Alpenhof Grainau- mehr als nur ein Urlaub



**Hotel Alpenhof Grainau**  
**Familie Rosenstock**  
Alpspitzstraße 34  
82491 Grainau – Zugspitzdorf  
Telefon: 0 88 21 / 98 70  
Fax: 0 88 21 / 98 777  
E-Mail: [alpenhof@grainau.de](mailto:alpenhof@grainau.de)

*„Urlaub in den Bergen – oder ...mehr als nur ein Urlaub?“*

*Eine knappe Autostunde von München entfernt finden Sie mitten im Zugspitzdorf Grainau unser sehr persönlich geführtes Familienhotel- der ideale Ort, um dem „Großstadtlärm“ zu entfliehen, abzuschalten und „neu aufzutanken“!*

*Unser Hotel liegt an einer Nebenstraße, abseits vom Verkehr, mit einer riesigen Gartenanlage und einer wunderbar schönen Aussicht auf die Bergwelt, die den Ort so beliebt macht, aber doch zentral genug, um zahlreiche Wanderungen und Spazierwege unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade direkt von hier zu starten, im Winter ein weitverzweigtes Loipennetz zu erobern oder schnell in die umliegenden Skigebiete mit ca. 40 Bergbahnen und Liftanlagen und mehr als 100 km Skipisten zu gelangen.*

*Vom Hoteleingang aus bietet sich unseren Gästen ein beeindruckend schöner Ausblick auf das Kramergebirge und nachdem man die Halle durchquert hat, wird man vom atemberaubend schönen Panorama der Zugspitze, der Waxensteine und der Alpspitze empfangen.*

*Auf unserer beliebten Gartenterrasse schwelgen Sie den ganzen Sommer über in Köstlichkeiten aus Küche und Keller, lauschen dabei dem Pätschern des Baches und genießen den Schatten der Bäume und den Blick auf die felsigen Gipfel.*

*An kalten Winterabenden lädt unser gemütlicher Salon mit einem knisternden Kaminfeuer zum Verweilen ein.*

*Bei der Einrichtung der Hotelzimmer haben wir uns besonders viel Mühe gegeben, damit sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen können. Unsere geräumigen Hotelzimmer sind in einem modernen Landhaus-Stil möbliert und mit gemütlicher Sitz- oder Wohncke, Balkon oder Terrasse, Kabel-Farb-TV, Radiowecker, Telefon, Minibar, Zimmersafe und Fön im Bad ausgestattet.*

*Ein ganz besonderes „Wohlfühlerlebnis“ finden Sie in unserer neugestalteten Bade- und Erholungslandschaft mit großem Schwimmbecken mit Gegenstromanlage, finnischer Sauna, Bio-Sauna, Dampfgrotte, Erlebnisduschen, Schönheitsbädern, Kosmetik- und Massageabteilung.*

*Eine gepflegte Atmosphäre, vielgelobte abwechslungsreiche Küche und ein herzliches Serviceteam erwarten Sie in unserem Restaurant.*

*Behagliche Gemütlichkeit durch schöne Holzvertäfelungen erweckt Vorfreude auf besonderen Gaumengenuss.*

*Die Palette unserer „Frischproduktküche“ reicht von bayrischen Schmankerl'n bis hin zu internationalen und Vollwert-Gerichten.*

*Mit einem unserer „Highlights“ startet die Woche bereits am Montag: wir bieten erlesene Köstlichkeiten vom Vorspeisenbuffet, ein weiterer Höhepunkt folgt am Mittwoch mit unserem unwiderstehlichen Dessertbuffet und gipfelt am Freitag in einem festlichen Abend mit Gourmet-Menü bei Kerzenschein und musikalischer Umrahmung. Ein gemütliches „Stüberl“ und zwei Nebenzimmer unseres Restaurants bilden den richtigen Rahmen für kleine und größere Festlichkeiten.*

*Wir halten verlockende Menüvorschläge bereit und sprechen den Ablauf der Feierlichkeiten individuell ab.*

*Lernen Sie uns doch persönlich kennen, z.B. bei einem „Kurzurlaub“ im Rahmen unserer günstigen Pauschalangebote:*

**Wochenend&Sonnenschein**

2 ÜN/HP schon ab € 130,00  
(pro Person im DZ)

**Snow & Fun**

2 ÜN/Frühstück  
inkl. 2-Tages-Skipaß für die  
Zugspitze  
nur € 155,00 (pro Person im DZ)

*Sie sollen sich als Gast bei uns wohlfühlen – deshalb sind für uns zahlreiche Annehmlichkeiten wie kostenloser Fahrradverleih, kostenfreie Bereitstellung von Bademänteln und Badeschuhen, großer hoteleigener Parkplatz, Tischtennis, Freischach, und und und ...selbstverständlich.*

*Auch an die kleinen Gäste haben wir gedacht – mit Spielplatz im Garten, Kinderspeisenkarte zum Ausmalen, Spielschrank, Kinderbettchen, Hochstühlen, Babyphone, Kinderbademänteln, Jogger-Buggy, Kinder-Fahrrad-Sitz und Kinderfahrrädern, Schwimmflügeln, Wasserschlängen und zahlreichen Ausflugstipps wird auch für die kleinen Abenteurer der Urlaub im „Alpenhof“ zu einem wahren Erlebnis!*

*Familie Rosenstock freut sich auf Ihren Besuch!!!*