# Unsere Winzer für Ihren Genuss

Wein und Infos
rund um Rödelsee
**www.vinfothek-roedelsee.de**

**Vinfothek**
**Schloss Crailsheim**

# Voller Weingenuss

## für einzigartige Momente

QbA
**Rivaner GenussVoll**

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 6,6 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | **7,50 €**

Zitrusaromatik aber auch Anklänge von heimischen Früchten, jugendlich, frisch prickelnd

QbA
**LustVoll GenussVoll**

halbtrocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 13,2 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,75 l | **7,50 €**

Intensive langanhaltende Fruchtaromen, harmonische Säure und ausgewogener Geschmack – macht einfach Lust auf den nächsten Schluck...

Kabinett
**Schwanleite Riesling GehaltVoll**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 6,2 g/l** **Säure 7,3 g/l** 0,75 l | **9,50 €**

hervorstechende Rieslingaromen aber auch Quitte, kernige Säure, langanhaltend im Geschmack

Spätlese
**Küchenmeister Silvaner WertVoll**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 1,5 g/l** **Säure 5,9 g/l** 0,75 l | **14,90 €**

Mineralisch geprägt vom Keuper, feine gereifte Holznoten, sehr komplex, hohe Intensität mit sehr langem Nachklang.

Spätlese
**Domina Barrique WertVoll**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 0,8 g/l** **Säure 5,0 g/l** 1,0 l | **16,50 €**

konzentrierte Beerenfrucht, dicht und voluminös, entwickelt sein Potenzial im Glas

**Pink Pearls Rosé - Sekt**

brut

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 9,3 g/l** **Säure 5,8 g/l** 0,75 l | **11,50 €**

Erdbeer Aromatik, harmonischer Geschmack mit feiner Perlagé

Kabinett
**Schloßberg Grauburgunder**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 3,7 g/l** **Säure 5,8 g/l** 0,75 l | **9,50 €**

feine Ananasaromatik. frisch, belebend und kompakt im Geschmack.


## Weingut Jens Vollhals

Crailsheimstraße 3 | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/3738
info@weingut-vollhals.de | www.weingut-vollhals.de

# Volle Leidenschaft

## das Weingut Vollhals

Unser Weingut besteht seit 1983 und wurde durch meine Eltern, Erwin und Sigrid Vollhals gegründet. Seit 2012 leite ich, Jens Vollhals, unseren Familienbetrieb mit mittlerweile knapp 8 ha.

Wir legen Wert auf nachhaltigen und umweltbewussten Umgang mit der Natur. Um besondere Weine herzustellen ist uns qualitätsbewusstes Arbeiten und eine schonende Traubenverarbeitung besonders wichtig.

Mit einer Harmonie aus Erfahrung, handwerklichen Geschick, modernster Kellertechnik und Mut zu Neuem produzieren wir Weine für jeden Anlass und Geschmack.

**Wir produzieren ...**

**... unkomplizierte Geschmack-Voll(e) Literflaschenweine,**

**... frische, spritzige GenussVoll(e) Weine für jeden Anlass,**

**... mineralisch geprägte GehaltVoll(e) Weine,**

**... einzigartig WertVoll(e) Weine für besondere Momente.**

Besonders am Herzen liegen uns die Kundennähe und der persönliche Kontakt, deshalb verwöhnen wir Sie gerne auch in unserer Häckerstube. In tollem Gartenambiente können Sie unsere Weine und leckere Gaumenfreuden genießen.

**Weingut Jens Vollhals**
Crailsheimstraße 3 | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/3738
info@weingut-vollhals.de | www.weingut-vollhals.de

# Sortenvielfalt

## in ausgezeichneter Qualität

Kabinett

### Küchenmeister Silvaner

trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 2,5 g/l** **Säure 6,0 g/l** 0,75 l | **9,00 €**

Pflanzliche u. etwas Zitrus-Kernobstnase mit Kräuternoten, fruchtige Aromen von Apfel, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, kräftiger Körper, komplexer Abgang.

Franken-weinmedaille in Gold

Spätlese

### Schwanleite Grauer Burgunder

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 1,2 g/l** **Säure 6,2 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Vegetabiler Duft, helle Frucht, pflanzliche, nussige Töne, mineralischer Körper geprägt vom Keuperboden, vollmundiger langer Abgang.

Franken-weinmedaille in Gold

Spätlese

### Schwanleite Weißer Burgunder

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 3,4 g/l** **Säure 6,6 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Helle gelbfruchtige Nase mit pflanzlichen Noten, helle reife Fruchtaromen, nussige Spuren, filigrane Mineralität, sehr guter Abgang.

Franken-weinmedaille in Gold

Spätlese

### Schwanleite Kanzler

lieblich

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 23,5 g/l** **Säure 5,9 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Feine süßliche Frucht von exotischen Fruchtaromen, eingebundene Säure, eleganter, animierender Wein, guter Trinkfluß, süßer, belebender Abgang.

Franken-weinmedaille in Silber

Spätlese

### Küchenmeister Cabernet Dorsa

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ.4,6 g/l** **Säure 4,5 g/l** 0,75 l | **11,90 €**

Farbintensiver Rotwein mit Struktur, rotfruchtige Nase, vollmundig, Aromen von reifen roten Beeren, feine Tannine, gerbsäurearm, anregender Abgang.

Kabinett

### Blanc de Noir vom Spätburgunder

trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 2,9 g/l** **Säure 5,9 g/l** 0,75 l | **9,90 €**

Übersetzt „weiß von schwarz, feiner nussiger Duft mit Kernobstnase, Aromen von Mandel- und Zitrusfrüchten, feines Säurespiel, Abgang mit Schmelz.

Kabinett

### Schwanleite Scheurebe

halbtrocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 12,5 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | **9,50 €**

gelbfruchtige Nase, reife Noten von schwarzen Johannisbeeren, harmonische Säure, feiner süßlicher Abgang.


## Weingut Michael Melber

Dorfgraben 1a | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/3496

info@weingut-melber.de | www.weingut-melber.de

# Qualität & Bekömmlichkeit

## das Weingut Michael Melber

Unser Winzerbetrieb besteht seit mehreren Generationen und wird von Keller- und Winzermeister Michael geleitet. Der Nachfolger Michael Jr., Weinbautechniker, ist bereits voll im Weingut integriert. Unsere Weinberge verteilen sich auf die Lagen von Rödelsee und Iphofen. Das Terroir der Lagen an den Hängen des Schwanberges welches süd bis südwestlich liegt , besteht aus feinem, grusigem und enorm wärmespeicherndem Ton aus Keuper, Gips, Schilfsandstein und Blasensandstein.

Wir legen Wert auf einen naturnahen Weinanbau, selektive Handlese und Langlebigkeit der Reben. Ein Großteil unserer Rebflächen bestehen aus alten Reben, durch die wir sowohl elegante als auch sehr kraftvolle, körperreiche, mineralische und qualitativ hochwertige Weine erzeugen können.

**Unser Wissen und die Erfahrung um den Wein schlägt sich in der Qualität und Bekömmlichkeit unserer Weine nieder.**

Zahlreiche Prämierungen zeugen für die hohe Qualität unserer Weine, außerdem bieten wir eine reichhaltige Sortenvielfalt an Rot- und Weißweinen, die überwiegend trocken ausgebaut werden. Unsere Hauptrebsorte, der fränkische Klassiker, ist der Silvaner.

Weinverkostungen direkt während unserer Öffnungszeiten, Weinproben mit Brotzeit, Keller- und Betriebsbesichtigung, sowie eine Weinbergsführung nach Voranmeldung.

Sie sind herzlich willkommen.


**Weingut Michael Melber**

Dorfgraben 1a | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/3496

info@weingut-melber.de | www.weingut-melber.de

# Erfrischende Weine
## seit vielen Jahren

Gutswein
### Blanc de Noir
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 8,9 g/l** **Säure 6,4 g/l**
saftig - helle Früchte - feines Süße-Säure-Spiel

0,75 l | **9,90 €**

Spätlese
### Gewürztraminer
lieblich

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 20,9 g/l** **Säure 6,0 g/l**
blumig, Rosenblüten - feine süßliche Frucht - duftig

0,75 l | **12,50 €**

Ortswein
### Silvaner vom Keuper
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 3,4 g/l** **Säure 6,2 g/l**
mineralisch – Kräuternoten - cremig

0,75 l | **9,50 €**

Spätlese
### Schwanleite Kerner
lieblich

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 23,5 g/l** **Säure 7,0 g/l**
Eisbonbon – saftig - frisch

0,75 l | **10,50 €**

Lagenwein
### Schwanleite Grauburgunder
trocken

**Alc. 13,00 % vol.** **RZ. 4,7 g/l** **Säure 5,9 g/l**
cremig – langes Hefelager – viel Struktur

0,75 l | **11,90 €**

### Silvaner Pet Nat

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 2,9 g/l** **Säure 5,1 g/l**
Apfel- und Quittennoten – cremig – feine Perlage

0,75 l | **15,50 €**

### Riesling

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 7,4 g/l** **Säure 6,8 g/l**
Mineralisch-Kräuternoten-cremig

0,75 l | **9,50 €**


## Weingut Hemberger
Aussiedlerhof 3 | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/435
info@weingut-hemberger.de | www.weingut-hemberger.de


HEMBERGER

# Familiensache
## beim Weingut Hemberger

Seit Generationen ist die Familie Hemberger tief im Weinbau verwurzelt. Bis 1983 wurden die Trauben an die Genossenschaft abgegeben, danach gründeten Roland und Elisabeth Hemberger ihr eigenes Weingut zwischen den Orten Rödelsee und Iphofen. Seit 2012 ist Sohn Tobias – nachdem er im Rheingau beim Weingut Künstler und in Südtirol beim Weingut Manincor Erfahrungen gesammelt hat – im Weingut zuständig für den Weinausbau und Marketing.

**Die Arbeit mit der Natur steht bei den Hemberger´s klar im Vordergrund.**

Ursprung der Weine sind die Weinberge, die Natur, Gipskeuperboden mit feiner Mineralität. Weder Herbizide, Insektizide oder Kunstdünger kommen zum Einsatz und die meisten Weine werden spontan vergoren. 2020 sind sie noch einen Schritt weitergegangen und seitdem in der Umstellung auf biologischen Weinbau.

Tobias ist außerdem Teil des Winzerkollektivs „Ethos“, bei dem sich 13 Jungwinzer aus Franken zusammengeschlossen haben, um gemeinsam unter dem Motto „nicht mehr Holz zu schlagen als nachwächst“ die Nachhaltigkeit klar in den Fokus zu stellen.

Der gemeinsame Nenner ihrer Weine ist der Keuperboden, der den Weinen seine eigene, kräuterwürzige Stilistik verleiht. Ein besonderes Highlight ist der feinperlige Silvaner Pet Nat (Pétillant Naturel).


**Weingut Hemberger**
Aussiedlerhof 3 | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/435
info@weingut-hemberger.de | www.weingut-hemberger.de


HEMBERGER

# Offen sein für Neues

## aber die Wurzeln nie vergessen

Kabinett
### Silvaner
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 2,4 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Verspielter und lebendiger Silvaner mit viel reifen gelben Früchten. Ein Wein mit Tiefgang, animierendem Süße-Säure-Spiel und feinem Schmelz.

QbA
### Scheurebe
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 3,8 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,75 l | **9,50 €**

Im Glas entfalten sich exotische Aromen von Stachelbeere und Ananas. Am Gaumen präsentiert sich ein animierendes und feines Süße-Säure-Spiel.

QbA
### Sauvignon blanc
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 2,3 g/l** **Säure 6,7 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Fruchtig-frisch mit typisch frischer Säure. Aromatik von Stachelbeere, Maracuja und Kiwi in der Nase. Trinkvergnügen bis zum letzten Schluck.

QbA
### Rosé
trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 2,9 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,75 l | **9,50 €**

Zarte Lachsfarben. Angenehm fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, dabei saftig und lebendig. Ein leichter Sommerwein.

### RED M Cuvée
trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 1,6 g/l** **Säure 5,4 g/l** 0,75 l | **12,50 €**

Vielschichte Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen eine sanfte Tannin-Struktur mit leicht würzigen Anklängen.

### Sekt Riesling
brut

**Alc. 12,5 % vol.** 0,75 l | **15,50 €**

Feine Aromen von Citrus und Pfirsich gepaart mit einer gut eingebauten mineralischen Note. Feiner lebendiger Sekt.

Kabinett
### Weißer Burgunder
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 2,5 g/l** **Säure 5,8 g/l** 0,75 l | **10,90 €**

Elegante Fruchtnuancen von gelber Melone und Pfirsich. Angenehm=20 mineralisch am Gaumen mit einer erfrischenden Säure.


**Weingut Meyer**

Alte Iphöfer Str. 15 b | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/5198

info@weingut-karl-meyer.de | www.weingut-karl-meyer.de

# Nach Familienrezept

## das Weingut Meyer

Zur Natur unserer Heimat und zum Weinbau fühlen wir Meyers uns seit Generationen hingezogen. Natürlich sind wir stolz auf diese Tradition, aber es ist schon auch eine ganze Portion Neugier, die unsere Arbeit und unser Leben für und mit dem Wein bestimmt. Offen sein für Neues und Unbekanntes, aber die eigenen Wurzeln nie vergessen, das ist unser Familienrezept für jetzt und für die Zukunft.

**Weine sind die Botschafter unserer Heimat und des Weinbergs, in dem sie herangewachsen sind.**

Durch behutsame Verarbeitung der Trauben, das perfekte Zusammenspiel von handwerklichem Geschick und modernster Technik schaffen wir Weine, die glasklar strukturiert sind und die ihre Herkunft erkennen lassen.

**Weingut Meyer**
Alte Iphöfer Str. 15 b | 97348 Rödelsee | Tel. 09323/5198
info@weingut-karl-meyer.de | www.weingut-karl-meyer.de

# Bioweine

## vom Rödelseer Küchenmeister

Ortswein
### Riesling
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 5,0 g/l** **Säure 6,0 g/l** 0,75 l | **14,50 €**

Der deutsche Klassiker aus dem Frankenland weiß mit einem leichten Zitrusduft einen ersten frischen Eindruck zu hinterlassen. Doch auch im Mund ist unser Riesling alles andere als zurückhaltend, er ist betont frisch, packt ordentlich zu und besitzt viel Biss.

Gutswein
### 24Sieben
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 2,7 g/l** **Säure 6,0 g/l** 0,75 l | **11,90 €**

Unser Grüner Silvaner ist nicht nur ein fränkischer klassiker, er ist dein Silvaner für alle Fälle! Einfach ein süffiger Begleiter für jeden Tag zu jeder Uhrzeit und für jede Gelegenheit.

Ortswein
### 16Sechs
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 7,4 g/l** **Säure 6,2 g/l** 0,75 l | **11,90 €**

Im Mund offenbart dieser Rosé mit leicht erdigen Tönen und einer zurückhaltenden Frucht seine Herkunft aus dem 3 Zeilen Weinberg. Zurück bleibt ein frischer, fruchtiger Eindruck mit einer angenehmen Säure.

Ortswein
### 28Zehn
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 5,5 g/l** **Säure 6,6 g/l** 0,75 l | **11,90 €**

Eine weiße Cuvée, die für einen herrlich ehrlichen Wein sorgt. Spontan vergorener leichter Genuss für einen unbeschwerten Feierabend.

Ortswein
### Fränkischer Satz
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 1,7 g/ l** **Säure 5,9 g/l** 0,75 l | **13,90 €**

Blauer Silvaner, Adelfränkisch, Gutedel, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, grüner Silvaner, Muskat Silvaner und Gelber Muskateller wurden zusammen gelesen, vergoren und ausgebaut – eine Kombination, die für ordentlich Trinkfluss sorgt und von der ein fruchtiger Nachklang bleibt.

Ortswein
### Blanc de Noir
trocken

**Alc. 11,0 % vol.** 0,75 l | **12,90 €**

Ein Wein mit der tiefen Aromatik eines reichgedeckten Tischs. In der Nase vereint sich ein Duft mit angenehmen Specknoten und der Vorfreude auf einen Nachtisch mit reifen gelben Früchten. Währenddessen wehen sanfte Tabaknoten vom Nachbartisch herüber. Mit dem ersten Schluck entfaltet sich ein einzigartiges Aromenmenü aus Nuancen brauner Butter und eingemachten Früchten, die mit feinen Nüssen garniert wurden. Zurück bleibt ein süßlich-schmelziger Abgang.

### BRANDY

Weinbrand, 10 Jahre im Holz gelagert 0,5 l | 39,50 €


## Weinmanufaktur 3 Zeilen

Christian Ehrlich | Heinrich-Wiegand-Str. 2 | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/876454 | 3zeilen@web.de | www.3-zeilen.de

# Von 3 Zeilen zu 4 ha

## die Rödelseer Weinmanufaktur

Bioland

Wir die Weinmanufaktur 3 Zeilen, haben uns 2006 spontan dazu entschlossen feine, hochwertige Bioweine hier am schönen Schwanberg zu produzieren. Was mit 3 Zeilen begann sind nun schon fast 4 ha geworden.

**Von Anfang an war klar:**
**Bio, Anders, Ehrlich.**

Unsere Weine sind echt, ungeschönt und authentisch. Sie sind anders. Sie sind besonders. Wir arbeiten im Weinberg und Keller nachhaltig und ökologisch nach den Bioland Richtlinien und erzeugen so trockene, spannende Weine mit Charakter und Eigensinn.

Wir stehen für: spontane Vergärung, langes Hefelager und den Ausbau unserer Weine im Holzfass. Wir brauchen keinen SchnickSchnack. Wir lassen uns die Zeit, die es braucht und hören darauf was uns die Natur vorgibt und arbeiten mit dem was wir bekommen. Wir beobachten genau und entscheiden aus dem Bauch heraus und immer im Einklang mit der Natur. Eigentlich sind wir unseren Weinen recht ähnlich.

Bist auch du authentisch, spontan, eigensinnig und besonders?

Dann werde ein Weinfreund von uns. Wir freuen uns über deinen Besuch.

**Weinmanufaktur 3 Zeilen**
Christian Ehrlich | Heinrich-Wiegand-Str. 2 | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/876454 | 3zeilen@web.de | www.3-zeilen.de

Weinmanufaktur 3 Zeilen

# Unverfälschter Geschmack

## direkt aus der Natur

QbA
**Küchenmeister Weißer Burgunder Handwerk**
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 5,0 g/l** **Säure 6,0 g/l**
Knackige, frische Säure

0,75 l | **9,50 €**

---

**Küchenmeister PhiloSOFIE Spätburgunder weiß gekeltert**

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 7,2 g/l** **Säure 6,1 g/l**
Ausgewogene Säure, feinfruchtig

0,75 l | 8,50 €

---

**Küchenmeister Viva la FRIEDA Rosé Mundwerk**
trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 5,9 g/l** **Säure 6,5 g/l**
Beerig frischer Terassenwein

0,75 l | **8,50 €**

---

QbA
**Schwanleite Silvaner Mundwerk**
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. ,1,9 g/l** **Säure 6,4 g/l**
Süffig, spritzig

0,75 l | **9,00 €**

---

QbA
**Schwanleite Riesling Handwerk**
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 3,7 g/l** **Säure 7,2 g/l**
Knackige Säure, zarte Aromen

0,75 l | **9,50 €**

---

QbA
**Küchenmeister Spätburgunder Handwerk**
trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 0,6 g/l** **Säure 5,5 g/l**
Samtig, vollmundig

0,75 l | **11,50 €**

---

**Bio Traubensaft aus eigener Herstellung**

1,00 l | **4,50 €**

---

**EsKARLAtion Traubensecco mit zugesetzer Kohlen-säurepurer Genuss ohne Alkohol**

0,75 l | **8,50 €**

---


## Weinwerkstatt

Stefan und Corinna Heß | Alte Iphöfer Str. 15a | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/804485 | info@weinwerkstatt-hess.de | www.weinwerkstatt-hess.de


WEINWERKSTATT

# Mit Leib und Seele

## die Weinwerkstatt

Wir, die Weinwerkstatt, sind ein kleines, seit Generationen geführtes Familienweingut im Nebenerwerb.

**Unsere Weine sind ein Spiegel für Heimatgefühl, Lust und Leidenschaft am Weinbau.**

Unverfälschter Geschmack, direkt aus der Natur, ist uns ein großes Anliegen – daher sind wir mit Leib und Seele ein Bioland Betrieb – alles andere käme für uns nicht in Frage! “Natur begreifen und nicht bekämpfen” ist unser Motto. Wir verzichten komplett auf chemisch-syntetisch hergestellte Pflanzenschutz- und Düngemittel.

**Weinwerkstatt**
Stefan und Corinna Heß | Alte Iphöfer Str. 15a | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/804485 | info@weinwerkstatt-hess.de | www.weinwerkstatt-hess.de

WEINWERKSTATT

# Lebendige Weine,
## die puristisch ihre Herkunft widerspiegeln

VDP Gutswein
**Sylvaner**
trocken

**Alc. 11,5 % vol.** | **RZ. 1,6 g/l** | **Säure 6,0 g/l** | 0,75 l | **9,50 €**

VDP Gutswein
**Riesling**
trocken

**Alc. 11,5 % vol.** | **RZ. 3,0 g/l** | **Säure 7,5 g/l** | 0,75 l | **9,50 €**

VDP Gutswein
**Rosé**
trocken

**Alc. 11,5 % vol.** | **RZ. 3,0 g/l** | **Säure 6,0 g/l** | 0,75 l | **9,50 €**

VDP Ortswein
**Chardonnay**
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** | **RZ. 2,0 g/l** | **Säure 6,4 g/l** | 0,75 l | **13,90 €**

VDP Ortswein
**Scheurebe**
trocken

**Alc. 12,0 % vol.** | **RZ. 2,5 g/l** | **Säure 6,8 g/l** | 0,75 l | **11,80 €**

VDP Erste Lage
**Rödelseer Küchenmeister Sylvaner**
trocken

**Alc. 12,5 % vol.** | **RZ. 1,5 g/l** | **Säure 6,0 g/l** | 0,75 l | **19,50 €**

**Fränkischer Tresterbrand**

**42 %** | 18,00 €


## Weingut Weltner
Paul Weltner | Wiesenbronner Straße 17 | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/3646 | info@weingut-weltner.de | www.weltnerwein.de

# Eigensinnig & hochkomplex

## das Weingut Weltner

19 10

VDP.WEINGUT

„Wir haben Paul Weltner im letzten Jahr den vierten Stern verliehen und er hat diese Entscheidung mit der aktuellen Kollektion eindrucksvoll bestätigt. Sowohl unter den aktuellen Top-Silvanern wie auch bei „5 Jahre danach“ ist Weltner mit jeweils zwei Weinen vertreten. Das ist keine Selbstverständlichkeit und ein Beleg für die qualitative Konstanz dieses Betriebes. Um sich ein eigenes Urteil zu bilden, empfehlen wir die Weine aus den Ersten Lagen. Sie sind in ihrer Klarheit und Präzision Musterbeispiele für eine moderne und gleichzeitig zeitlose Weinstilistik“.

**Vinum Weinguide Deutschland 2021 – 4 Sterne, Deutsche Spitze mit internationalem Renomee**

„Paul Weltner bestätigt souverän seinen guten Ruf für Silvaner. Wieder brilliert er mit schlanken, eleganten, geradlinigen Charakterweinen, in denen die Säure immer präsent ist, aber nie aufdringlich wirkt. Auch in diesem Jahr ist bereits der Gutswein den Zugriff wert, ein vibrierender Silvaner, ruppig auf die gute Art. Bei den Ersten Lagen sind die Terroirunterschiede stimmig herausgearbeitet.“

**Der Feinschmecker 2021, 4,5 Sterne, Herausragende Weinqualität**


## Weingut Weltner

Paul Weltner | Wiesenbronner Straße 17 | 97348 Rödelsee
Tel. 09323/3646 | info@weingut-weltner.de | www.weltnerwein.de


WEINGUT WELTNER

# Alle gängigen Rebsorten

## mit eigener Note

Kabinett
**Großlangheimer Kiliansberg Müller-Thurgau**

halbtrocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 15,0 g/l** **Säure 6,8 g/l** 0,75 l | **8,50 €**

Schöne Nase mit Anklängen von heimischen Obstsorten. Jugendliche Frische mit einer umschmeichelnden Restsüße und einer herben Fruchtigkeit am Gauen. Passt zu mediterranen Vorspeisen sowie zu mediterranen Salaten.

Kabinett
**Rödelseer Küchenmeister Silvaner**

trocken

**Alc. 13,5 % vol.** **RZ. 5,1 g/l** **Säure 6,9 g/l** 0,75 l | **8,50 €**

Top-Silvaner aus einer der fränkischen Top-Lagen: Pikante Fruchtnoten mit Anklängen von Ananas, reifen Apfel, Quitte und Orangenblüten. Schön voluminös und lang anhaltend mit der perfekten Abrundung durch die fruchtige und harmonisch eingebundene Säure. Passt zu deftigem Gemüse als auch zu Fisch.

Spätlese
**Rödelseer Küchenmeister Traminer**

lieblich

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 35,1 g/l** **Säure 6,7 g/l** 0,75 l | **10,50 €**

Bei diesem Traminer merkt man, dass er auf Keuper gewachsen ist. Sein Duft ist verhalten, der Geschmack dafür umso intensiver. Passt zu asiatischem Gemüse und Weichkäse.

QbA
**Rödelseer Küchenmeister Domina**

trocken

**Alc. 13,5 % vol.** **RZ. 3,5 g/l** **Säure 5,9 g/l** 0,75 l | **9,00 €**

Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere. Sehr lange am Gaumen. Passt zu deftigen Schweingerichten.

QbA
**Rödelseer Schloßberg Schwarzriesling**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 5,1 g/l** **Säure 5,4 g/l** 0,75 l | **9,00 €**

Dieser Schwarzriesling strahlt einem mit seiner rubinroten Farbe entgegen. Im Geschmack besticht er mit Johannisbeere und dunklen Früchten. Seine dezente Säure und angenehme Tanninstruktur runden diesen Wein ab. Passt zu würzig pikantem Käse.

Spätlese
**Rödelseer Küchenmeister Riesling**

lieblich

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 25,7 g/l** **Säure 7,5 g/l** 0,75 l | **10,50 €**

Elegante Restsüße gepaart mit exotischer Frucht! Ein herausragender, mineralischer Riesling vom Gipskeuper. Passt zu mediterranen Vorspeisen sowie zu asiatischen Geflügel.

Kabinett
**Rödelseer Schwanleite Grauer Burgunder**

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 5,9 g/l** **Säure 7,5 g/l** 0,75 l | **8,50 €**

Sehr gefälliger Grauer Burgunder mit einer spannenden Kombination aus leich citrusaartigen Aromen mit etwas Mandel in einer angenehmen Intensität. Am Gaumen wird dieser Ausdruck noch stärker und bleibt sehr lange präsent. Passt zu deftigem Fisch und Kalb.


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0
info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Alle gängigen Rebsorten

## mit eigener Note

QbA

### Wiesenbronner Wachhügel Domina

halbtrocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 5,4 g/l** **Säure 5,4 g/l** 0,75 l | 9,00 €

Unsere typische fränkische Rebsorte einmal anders gedacht: halbtrocken. Gewachsen auf Keuperboden zeigt sich dieser Wein mit seiner zugänglichen Tanninstruktur lebendig.

Kabinett

### Iphöfer Kronsberg Riesling

trocken

**Alc. 13,5 % vol.** **RZ. 4,6 g/l** **Säure 6,9 g/l** 0,75 l | 8,50 €

Fruchtige, aber eher dezente Riesling-Aromatik. Fülliger und kräftiger Körper.

QbA

### Großlangheimer Kiliansberg Acolon

halbtrocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 15,0 g/l** **Säure 5,6 g/l** 0,75 l | 9,00 €

Intensives Rubinrot im Glas. Üppige Aromen von Fruchtkompott und Bitterschokolade. Sehr angenehm fruchtig am Gaumen, erst ganz am Ende komplettieren die weichen Gerbstoffe den heiter bis fruchtigen Gesamteindruck. Passt zu Käse sowie Pizza und Pasta.

Spätlese

### Rödelseer Küchenmeister Silvaner Premium

trocken

**Alc. 14,0 % vol.** **RZ. 0,8 g/l** **Säure 7,0 g/l** 0,75 l | 19,90 €

Dieser 1er Traube Silvaner macht seinem Namen alle Ehren. Seine feine Nase unterstreicht seine enorme Eleganz beim ersten Kennenlernen. Am Gaumen überzeugt er mit einer frischen Mineralität und besonderer Länge. Als Gast bei einem besonderen Anlass wird er einen bemerkenswerten Eindruck hinterlassen. Passt zu asiatischer Ente sowie zu deftigen Lamm.

### FUTUR Blanc Deutscher Sekt b. A.

extra trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 13,8 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,75 l | 11,50 €

Eine Cuvée aus Trauben, die handgelesen, verlesen und schonend gepresst wurden. Lebendig-feines Mousseux im Glas. Schmeichelnde Aromen von dezenter Fruchtigkeit und einer lebendigen Mineralität. Die ausdrucksvolle, sehr cremige Textur verleiht ein lang anhaltendes Mundgefühl. Ein erstklassiger Sekt mit Potenzial!


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0

info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Alle gängigen Rebsorten
## mit eigener Note

### FUTUR Rosé Deutscher Sekt b. A.

extra trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 17,5 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | 11,50 €

Aus handverlesenen roten Trauben wurde dieser vielschichtige Sekt kreiert. Farblich von verführerisch zarten Lachsrosa, entfaltet er in der Nase feine Aromen von roten Früchten und leicht Brioche, Limette und Stachelbeere, die am Gaumen mit einem Hauch frischer Himbeeren ergänzt werden.

### Cult Silvaner Sekt b. A.

extra trocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 10,3 g/l** **Säure 7,7 g/l** 0,75 l | 14,50 €

Das Unikat in der Bocksbeutelflasche. Ein feines Mousseux und eine angenehme Aromatik nach Birne, frischem Apfel und Quitte bilden den Einstieg. Am Gaumen verstärkt sich dieser frische und knackige Eindruck noch weiter und hinterlässt einen angenehm erfrischenden und belebenden Gesamteindruck. Eignet sich wunderbar als Aperitif.

### Tilman Secco weiß

trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 12,6 g/l** **Säure 6,3 g/l** 0,75 l | 7,50 €

Dieser Perlwein ist wie ein überbordender Obstkorb: ein grandioses Potpourri an fruchtigen Aromen wie Quitte, Pfirsich, Orangen, Apfel. Ungemein saftig und mit der feinen und anregenden Perlage der perfekte Begleiter für jeden Anlass, auf den man anstoßen möchte!

### Tilman Rotling Secco

trocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 15,4 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | 7,50 €

Wie ein Song der Beatles: einmal gehört, vergisst man ihn nie mehr! Strahlendes Lachsrosa, intensive Aromen von Waldbeeren und Cassis. Wunderbar prickelndes Mundgefühl, das eine angenehme Cremigkeit zurück lässt.

### Tilman Secco rot

trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 25,7 g/l** **Säure 4,9 g/l** 0,75 l | 7,50 €

Tiefdunkel ist die Farbe dieses Seccos, tiefdunkel auch die Aromen von Waldbeeren.
Die Süße macht den Secco zu einem fruchtigen Genuss.

QbA

### Tilman Riesling

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 8,7 g/l** **Säure 7,7 g/l** 0,75 l | 7,50 €

Frucht und Finesse. Unaufdringlich und doch präsent. Erinnert an den Duft kleiner weißer Blüten und die ungemein fruchtige Säure lässt einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Passt zu Geflügel sowie zu mediterranen Vorspeisen.

QbA

### Tilman Grauer Burgunder

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 6,1 g/l** **Säure 6,8 g/l** 0,75 l | 7,50 €

Das freundliche Muskelpaket. Würzig bis lakritzig. Kraftvoll und präsent. Passt zu Fisch und mediterranem Salat.


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0
info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Alle gängigen Rebsorten

## mit eigener Note

QbA

### Tilman Regent

halbtrocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 14,2 g/l** **Säure 4,8 g/l** 0,75 l | **7,50 €**

Das is´ Cassis. Jedenfalls in der Nase. Dazu noch jede Menge Würze und Power. Sehr runder Rotwein. Passt zu Wild sowie würzigem Käse.

QbA

### Tilman Spätburgunder

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 5,3 g/l** **Säure 6,1 g/l** 0,75 l | **7,50 €**

Everybody´s Darling. Verführerischer Duft nach saftigen Kirschen. Samtige Struktur und ein wohliger Abgang. Der überzeugt auch Spätburgunder-Novizen. Passt zu Pizza und Pasta sowie deftige Lamm-Gerichte.

QbA

### Tilman Domina

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 7,2 g/l** **Säure 5,4 g/l** 0,75 l | **7,50 €**

Wär´s eine Schokolade, wär das die Dunkle mit den Haselnüssen drin. Dunkle Aromen. Ein Hauch Gerbstoffe. Passt zu Ente sowie Pizza und Pasta.

QbA

### Kellermeisterauswahl Weißer Burgunder

trocken

**Alc. 13,5 % vol.** **RZ. 5,8 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,75 l | **13,50 €**

Das perfekte Yin und Yang eines Weines: feine und dezidierte Aromen von Ananas, Banane und Mandeln in der Nase – am Gaumen dann eine unbändige Kraft und Power, die sehr sehr lange präsent ist. Weißer Burgunder made in Franken! Fisch, Geflügel und Schweinefleisch mit kräftigen hellen Soßen passen gut zu diesem Wein.

QbA

### Kellermeisterauswahl Grüner Veltliner

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 7,0 g/l** **Säure 6,8 g/l** 0,75 l | **13,50 €**

Die fein akzentuierte Aromatik von fruchtigen Aromen wie gelbe Melonen, Stachelbeere und Mango, gepaart mit würzigen Komponenten, lassen einem schon das Wasser im Mund zusammen laufen. Am Gaumen unterstreicht dieser Grüne Veltliner den ersten Eindruck und bleibt lange und frisch präsent. Passt hervorragend zu Salatgerichten, kalten Vorspeisen.

QbA

### Kellermeisterauswahl Sauvignon blanc

trocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 0,0 g/l** **Säure 7,2 g/l** 0,75 l | **15,50 €**

Dieser Wein bietet alles, was man sich von einem Sauvignon Blanc wünscht. Ein Bukett von Stachelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und tropischen Früchten sorgt für einen frechen, animierenden und hellgelben Glanz im Glas. Ein echter Spaßmacher-Weißwein! Er überzeugt mit seiner gehaltvollen Art und einen wunderschönen Abgang am Gaumen. Passt gut zu mediterranem Gemüse und Antipasti.

QbA

### Kellermeisterauswahl Spätburgunder

trocken

**Alc. 12,5 % vol.** **RZ. 3,0 g/l** **Säure 5,6 g/l** 0,75 l | **15,50 €**

Freuen Sie sich auf etwas Besonderes! Extraktreich, rund und mit langem Abgang, ist dieser Spätburgunder ein Rotwein in Perfektion. Intensive Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und dezenterGewürznelke unterstreichen den typischen Charakter des Spätburgunders. Ein toller Rotwein, um einen besonderen Moment zu würdigen. Passt gut zu Rindfleisch, Schmorgerichte, milder Weichkäs


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0

info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Alle gängigen Rebsorten

## mit eigener Note

QbA

### Kellermeisterauswahl Cabernet Dorsa

halbtrocken

**Alc. 13,0 % vol.** **RZ. 4,6 g/l** **Säure 5,3 g/l** 0,75 l | 15,50 €

Ohne ein Klischee bedienen zu wollen, lässt sich der Cabernet Dorsa als Männerwein bezeichnen. Extraktreich, dicht und mit langem Abgang eignet sich der Wein wunderbar für lange Gespräche im historischen Herrenzimmer. Mit reifen Noten von Dörrpflaume, schwarzen Beeren und einer interessanten Würzigkeit ergänzt der Rotwein auch deftige Wildgerichte.

### Seinsheimer Hohenbühl Traminer Eiswein

süß

**Alc. 7,5 % vol.** **RZ. 172,2 g/l** **Säure 8,3 g/l** 0,375 l | 33 €

Goldgelb und nahezu ölige Konsistenz im Glas. Dieser Eiswein überzeugt schon in der Nase: üppige Aromen, die in einer solchen Fülle vorhanden sind, dass man gar nicht alle beschreiben kann. Litchi, Maracuja, Wildrosen, Marzipan, um nur einige zu nennen. Am Gaumen bleibt der Traminer unendlich lang und verbreitet mit seiner betörenden Fruchtigkeit ein feines Gefühl der behaglichen Zufriedenheit. Geeignet als Digestif oder Aperitif und zu Süßspeisen

QbA

### Vier Schoppen Rotling

halbtrocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 15,0 g/l** **Säure 6,4 g/l** 1,00 l | 6,50 €

Ein klassischer Rotling mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und Waldfrucht. Ein purer Sommergenuss. Perfekt für Sommerpartys, zu Salat und Garnelen.

QbA

### Vier Schoppen Domina

trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 7,1 g/l** **Säure 5,8 g/l** 1,00 l | 7,00 €

Typische, an Sauerkirschen erinnernde, Domina-Fruchtnoten. Schön eingebundene Gerbstoffe und eine gute Länge. Passt zu deftigem Lamm sowie zu Pizza und Pasta.

QbA

### Vier Schoppen Silvaner

trocken

**Alc. 13,5 % vol.** **RZ. 5,1 g/l** **Säure 6,1 g/l** 1,00 l | 6,50 €

Dieser typische Silvaner überzeugt mit seiner gehaltvollen und doch spritzigen Art. Sein dezentes Aroma von Zitrus und der gut eingebundene Alkohol runden diesen Wein ab. Eine deftige Brotzeit oder auch würzige Speisen kann dieser Silvaner bestens begleiten

QbA

### Vier Schoppen Müller-Thurgau

trocken

**Alc. 11,5 % vol.** **RZ. 6,1 g/l** **Säure 6,2 g/l** 1,00 l | 6,50 €

Dieser Müller-Thurgau überzeugt mit seinem zarten Goldgelb. Seine fruchtigen Aromen von Birne, Apfel und Quitte machen ihn zu einem perfekten Alltagsbegleiter. Passt zur Brotzeit, Antipasti und mediterranen Gerichten.


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0

info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Alle gängigen Rebsorten

## mit eigener Note

QbA

### Ein Schoppen Silvaner

trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 5,3 g/l** **Säure 6,2 g/l** 0,25 l | **3,50 €**

Ein Schoppen. Ein Silvaner. Ein Genuss. Dezente aber schön strukturierte Aromen von Apfel und Birne. Diese angenehme Fruchtigkeit setzt sich auch wunderbar am Gaumen fort. Passt zu Fisch deftig und Gemüse mediterran.

QbA

### Ein Schoppen Rotling

halbtrocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 15,3 g/l** **Säure 6,4 g/l** 0,25 l | **3,50 €**

Ein klassischer Rotling mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und Waldfrucht. Ein purer Sommergenuss.

QbA

### Ein Schoppen Domina

trocken

**Alc. 12,0 % vol.** **RZ. 7,1 g/l** **Säure 5,8 g/l** 0,25 l | **3,60 €**

Typische, an Sauerkirschen erinnernde, Domina-Fruchtnoten. Schön eingebundene Gerbstoffe und eine gute Länge im Abgang.

### Tilman Secco

trocken

**Alc. 11,0 % vol.** **RZ. 14,6 g/l** **Säure 6,5 g/l** 0,25 l | **4,50 €**

Dieser Perlwein ist wie ein überbordender Obstkorb: ein grandioses Potpourri an fruchtigen Aromen wie Quitte, Pfirsich, Orangen, Apfel. Ungemein saftig und mit der feinen und anregenden Perlage der perfekte Begleiter für jeden Anlass, auf den man anstoßen möchte!

### Franconia Wein-Aperitif rot

**Alc. 20,0 % vol.** **RZ. 93,0 g/l** **Säure 3,9 g/l** 0,5 l | **13,50 €**

Die fränkische Antwort auf Portwein: Delikater Duft mit Tönen von Dörrpflaume und Nüssen. Üppiger, voller, reicher Geschmack, mit Noten von Karamell. Langer, kräftiger Abgang mit Anklängen roter Früchte. Perfekt als Aperitif vor dem Essen.

### Franconia Wein-Aperitif weiß

**Alc. 20,0 % vol.** **RZ. 93,0 g/l** **Säure 5,7 g/l** 0,5 l | **13,50 €**

Dieser Franconia Weinaperitif ist die fränkische Antwort auf Sherry. Ein Weinaperitif mit kräftigen Bukett mit Impressionen von Rosinen, reifen Pflaumen und einem Hauch Feige. Vollmundig und intensiv mit einem langen würzigem Nachhall ist er ideal als Aperitif vor dem Essen.


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0

info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de

# Frankenweine

## die Winzergemeinschaft Franken eG

Moderne Markenweine und klassische Weinspezialitäten aus Franken: Dafür steht die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF seit über 60 Jahren. Die Genossenschaft hat sich seit ihrer Gründung im Jahre 1959 zum größten Erzeuger von Frankenwein entwickelt. Entstanden aus dem Wunsch der Winzer, sich vor allem aus wirtschaftlichen Gründen zusammenzuschließen, wurde sie im Laufe der Zeit zu einer großen Gemeinschaft. Eine Gemeinschaft, die heute ihren Erfolg einem konsequenten Qualitätsanspruch und ausgefeilten Vermarktungskonzepten verdankt.

Im Zentrum der Aufmerksamkeit und des Schaffens sowohl im Weinberg als auch im Keller steht die Qualität der Weine. Die Erzeugung marktorientierter Weinprofile hat die Winzergemeinschaft zum zuverlässigen und starken Partner des Lebensmitteleinzelhandels gemacht. In den Regionalsortimenten der GWF spiegeln sich die individuellen Besonderheiten der jeweiligen Weinbaugemeinde und die Handschrift der Winzer. Regelmäßige Prämierungen und Auszeichnungen vom Fränkischen Weinbauverband und von renommierten nationalen und internationalen Weinwettbewerben geben diesem Konzept sowie der Arbeit von Winzern und Kellermeistern recht.

„Das durch und durch solide und gute Sortiment der Winzergemeinschaft bieten sehr individuelle Gewächse genauso wie Alltagsweine für kleines Geld."

**Gault&Millau Weinguide Deutschland 2021, 2 rote Trauben, sehr empfehlenswert**


**Winzergemeinschaft Franken eG**

Alte Reichsstraße 70 | 97318 Kitzingen | Tel. 09321/7005-0

info@gwf-frankenwein.de | www.gwf-frankenwein.de


GWF

Tel. 09323 / 877 3663
Schlossstraße 2 | 97348 Rödelsee
info@vinfothek-roedelsee.de
www.vinfothek-roedelsee.de