



Rund um die Wein-Welt

Die rheinhessische Weinwelt ist längst international. „Türöffner“ war Mitte der 80er der Chardonnay. Mittlerweile tummeln sich in den Weinlisten der Winzer Sauvignon blanc, Shiraz, Merlot und Co. Der Klimawandel tut ein Übriges dazu, dass diese Sorten in unseren Breiten bestens reifen. Mögen Riesling-Puristen auch die Nase rümpfen: Erlaubt ist, was gefällt.

TEXT René Harth und Thomas Ehlike

Viele junge Winzer gehen ins Ausland. Das Gute an dieser Nachricht: Die meisten kommen auch wieder zurück – voller Inspirationen, Ideen und Tatendrang. Sie scheren sich nicht darum, ob man einen Shiraz in Rheinhessen anbauen kann, sie machen einfach. Und die Ergebnisse sind überzeugend, wie die folgenden acht Beispiele beweisen.

1. 2017ER AUXERROIS FEINHERB

Unter dem Motto: Familie – Wurzeln und Flügel, führt die Großfamilie Achenbach in Wonsheim ihr Weingut. Einen besseren Slogan hätten die Achenbachs nicht finden können. Sohn Frank absolvierte nach seiner Winzerausbildung in Bad Kreuznach die Weiterbildung zum Wirtschaftler, schloss dann die Technikerschule ab und machte sich dazwischen mehrfach auf, um im Ausland Erfahrungen zu sammeln. In Neuseeland traf er dabei auf die Liebe seines Lebens, auf die gebürtige Chilenin und diplomierte Önologin Constanza. Heute sind beide verheiratet und in den rheinhessischen Betrieb eingestiegen. Er als Betriebsleiter, Ehefrau Conni als Kellermeisterin und Exportmanagerin.

Beide sprühen nur so vor Ideen. Neben dem traditionellen Weinangebot des Hauses ist „Franks wild wines“ eines ihrer Projekte. In dieser besonderen Linie präsentieren die

beiden Weine mit Ecken, Kanten und Geschichten. Ganz frisch ist die Kooperation des Ehepaares mit einem kleinen chilenischen Familienweingut aus dem Coachuga Valley, am Fuße der Anden. Unter dem Markennamen Vultur, was „Kondor der Anden“ bedeutet, vermarkten beide hochwertige chilenische Weine in Deutschland und erschließen sich im Gegenzug neue Märkte für ihre Weine in Südamerika und den USA. Das ist sicherlich ein gelungenes Joint Venture und zeigt positiv auf, wie unternehmerisches Handeln in einer globalisierten Welt auch im Kleinen, zwischen zwei Winzerfamilien, fruchtbar laufen kann. Spannend ist die Frage, welche vinologischen Flügel dem jungen Paar noch wachsen. Die Wurzeln sind ihnen in Rheinhessen allemal sicher, das Nest gerade gebaut und Nachwuchs unterwegs. Gratulation! Der feinherbe 2017er Auxerrois vom Löss ist ein typischer Achenbach-Wein. Die Sorte ist eine natürliche Kreuzung aus Heunisch und Pinot und gehört zur Burgunderfamilie. Ihre Verbreitung liegt überwiegend in Frankreich und Luxemburg. Sie findet aber in den letzten Jahren auch immer mehr Anklang bei den Winzern in Deutschland. Der Wein zeichnet sich durch eine weiche Fülle, gepaart mit viel Duft und Schmelz, aus. Exotische Früchte werden dabei von einer ganz milden Fruchtsäure getragen. Ein unkomplizierter Wein für Terrasse oder einfach so zum Babbeln. Aber besser gleich mal zwei Flaschen kalt legen. Trinkt sich schneller weg, als man denkt.

2. 2017ER CHARDONNAY FEINHERB

Auf dem Gau-Bickelheimer Winzerhof Schnabel arbeiten zwei Generationen Hand in Hand: Den Eltern Alfons und Martina stehen Sohn Christoph und Schwiegertochter Corinna zur Seite. Die Weine werden von Christoph Schnabel naturnah erzeugt. Winzermeister Alfons Schnabel kümmert sich um die Weinberge. Die wiederum hinterlassen durch die Bodenvielfalt rings um Gau-Bickelheim ihre schmeckbaren Spuren in den Gutsweinen. Vor allem die Schnabel-Weine aus den Toplagen Saukopf und Kapelle am Südhang des Wissbergs besitzen eine ►

prägnante Mineralität – und machen den Wein-
genuss so zu einem nachhaltigen Terroir-Erlebnis.
Beim Ausbau der Weine setzen die Schnabels auf
Maischestandzeiten, schonende Verarbeitung der
Trauben und das Bemühen, Fruchtqualität und den
Charakter zu bewahren. Der Chardonnay feinherb
aus dem 2017er Jahrgang ist ein gutes Beispiel dafür.
In der Nase der betörende Duft nach Quitte und
gelbem Apfel, entfaltet der Chardonnay im Mund
eine herrliche Fruchtigkeit. Auch hier lässt die Quitte
grüßen – und Ananas-Noten sorgen für einen Schuss
Exotik. Die 22,5 Gramm Restzucker schmeicheln
und werden von der Säure bestens abgepuffert, so
dass der Chardonnay filigran und dennoch kraftvoll
daherkommt. Beim moderaten Alkoholgehalt von
11,5 Volumenprozent darf's gern auch ein Gläschen
mehr sein. Die Goldene Kammerpreismünze trägt er
zu Recht. Im Sommer begrüßen die Schnabels ihre
Gäste in der rebenumrankten, weitläufigen Hofreite,
in der Kinder herrlich herumtollen können. Innen
bieten Weinschänke und ehemaliges Kelterhaus
mit Blick in den Holzfasskeller sowie die schicke
Vinothek gemütliche Gastlichkeit. Gerne nutzen
die Weinfreunde auch die Planwagenfahrten zum
Weinbergshäuschen des Gutes auf dem Wissberg,
von dessen Terrasse man bei guter Fernsicht beeindruckende Ausblicke genießen kann. Und wer dann
von Wein- und Speisengenuss die nötige Bettschwere
hat, kann sich im Gästehaus des Gutes zur Ruhe
begeben. Auch das gehört zum weintouristischen
Rundum-Sorglos-Paket der Schnabels.

3. 2017ER SAUVIGNON BLANC FEINHERB

Den Hof in der Wintersheimer Westergewann zierte ein grünes Schild neben der Eingangstür. „Bio-
land“ steht in weißen Buchstaben darauf. Dahinter
verbirgt sich die Geschichte eines Aufbruchs. Aus-
gangspunkt dafür war ein typisch rheinhessischer
Gemischtbetrieb mit Ackerfrucht – und früher so-
gar noch Milchvieh. Das ist nun passé. Thomas
Bischmann hat einen neuen Weg eingeschlagen,
konsequent und nicht ganz risikofrei. Denn die

Umstellung des konventionell wirtschaftenden
Weinguts auf einen zertifizierten Bioland-Betrieb
hat ihn erst einmal knapp die Hälfte seines Kun-
denstamms gekostet. Höherer Aufwand im Bemü-
hen, bestmögliche Qualität zu erzeugen, ließen
die Flaschenpreise steigen. Das macht nicht jeder
Kunde mit. Dass er den Schritt in den Bioweinbau
gewagt hat, bereut Bischmann nicht. Im Gegen-
teil. „Wir sind näher ans Produkt gerückt“, bringt
der Weinbautechniker die naturnahe Arbeit im
Weinberg auf den Punkt. Die Umstellungsphase
des Gutes ist nun abgeschlossen, der 2017er ist der
erste Jahrgang, der als zertifizierter Biowein auf
die Flasche gefüllt wurde. Ein spannendes Beispiel
dafür ist der feinherbe Sauvignon blanc. Er ist ein
leiser, feiner Vertreter der nach wie vor am Markt
stark nachgefragten Rebsorte. Dezent Aromatik
von reifem Apfel und grasig-vegetativen Noten in
der Nase, bietet der Sauvignon am Gaumen ein
überraschendes Geschmacksbild, denn zu der eben-
falls dezenten Sauvignon-Aromatik mit Brennessel
und grünem Paprika gesellt sich ein deutlicher
Karamell-Ton. Der verleiht ihm eine zarte Cremig-
keit, die sich, wie auch die anderen Aromen, noch
prägnanter entfaltet, wenn der Wein etwas atmen
kann. Es ist bei Weinen mit Schraubverschluss
ohnehin häufig von Vorteil, sie vor dem Genuss
zu belüften. Frost und Hagel sorgten dafür, dass
Thomas Bischmann von diesem Wein im vorigen
Herbst nur rund 4 000 Liter/Hektar ernten konnte.
Die mit 4,1 Gramm/Liter niedrige Säure macht den
Sauvignon besonders bekömmlich. Das Attribut
„feinherb“ sollte indes nicht zu eng gesehen wer-
den, denn mit 7,4 Gramm Restzucker/Liter bewegt
sich der Sauvignon blanc durchaus noch im trocke-
nen Bereich. Spannend wird es sein, den weiteren
Weg des Gutes in die Bioweinwelt zu verfolgen. Ein
vielversprechender Anfang ist gemacht.

4. 2016ER CHARDONNAY TROCKEN

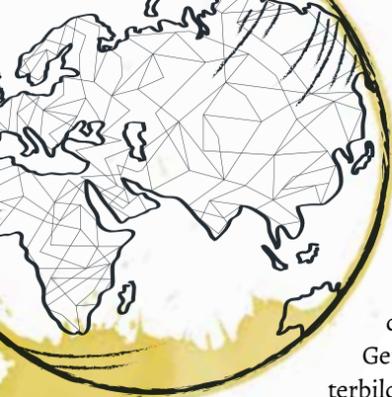
1974 stellte Richard Kühn den traditionellen
landwirtschaftlichen Betrieb in der Dienheimer

Rheinstraße auf reinen Weinbau um. Heute be-
wirtschaftet er mit seinem Sohn Frank zwölf
Hektar Weinberge in Dienheim, Oppenheim
und Nierstein – und vermarktet alles über die
Flasche. Respekt. Richard, Walburga, Frank
und Nina Kühn sind dabei im Vertrieb
ideenreich und umtriebig. Die Teilnahme
an Messen und Weinfesten gehört ebenso
zum Vertriebskonzept wie der Weinstand
im Frankfurter Nordwest-Zentrum, der
mittlerweile bei den Mainstädtern schon
Kultstatus erlangt hat. Kühn-Wein gibt
es aber auch bei Bundesliga-Heimspie-
len von Mainz 05 in der Weinbar der Opel
Arena. 70 Prozent der Weinberge des Gutes
sind mit weißen und 30 mit roten Rebsorten
bewachsen. Der Rebsortenspiegel beinhaltet
klassische Sorten wie Riesling, Silvaner oder
Spätburgunder ebenso wie Huxel, Scheu oder
Sauvignon blanc. Die Weißen werden alle im Edel-
stahl ausgebaut, die roten Spezialitäten reifen im
Barrique. Im Keller hat Winzermeister Frank das
Sagen, wobei die beiden Kühn-Generationen sich
intensiv austauschen. Das Ergebnis sind klar struk-
turierte Weine, die sortentypisch sind und Lust
auf ein Glas mehr machen. „Er muss ehrlich sein“,
antwortet Frank Kühn auf die Frage nach seiner
Weinphilosophie und meint damit ein authenti-
sches, schnörkelloses Produkt, das für sich steht
und keine langen Genussanleitungen braucht. Und
genau das ist der Fall bei seinem trockenen Char-
donnay. Im Edelstahl mit Reinzuchthefer vergoren
und bis zur Füllung auf dem Hefelager, punktet
der 2016er mit Reife und Finesse zugleich. Dazu
trägt auch ein fein austariertes Süße-Säure-Spiel
bei. Ein Bukett von reifen gelben Früchten und Bir-
ne prägt diesen fruchtigen Chardonnay, der von
einem Hauch Exotik in der Nase umhüllt ist. Der
Winzer empfiehlt ihn als Begleiter zu Meeresfrüch-
ten, Geflügel- und Pilzgerichten. Passt! Aber man
darf diesen feinfruchtigen Schmeichler auch gerne
als Solisten nach einem anstrengenden Arbeitstag
genießen. Das könnte Wunder bewirken...

5. 2017ER GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE TROCKEN

Das Anwesen von Winzerfamilie Reineck-Baltz
im Guntersblumer Kellerweg zählt zu einem der
schönsten Gebäude in der bekannten Weinmeile.
Die Vinothek im Erdgeschoss ist wegen ihres aus-
gesprochen schmucken Charakters nicht nur bei
Weinfreunden beliebt. Seit mehreren Jahren dient
sie auch Werkklassen der Rheinhessen-Akademie
um Kreativkopf und Künstler Dietmar Gross als
Atelier und Ausstellungsort. Familiär, aber arbeits-
teilig, baut man im Hause Reineck-Baltz die Weine
aus. Christa Reineck-Baltz findet man am ehesten im
Rotweinkeller und im Verkauf. Ehemann Reinhard
kümmert sich derweil um die Bewirtschaftung der
Weinberge und baut die Weißweine aus. Ergänzt
wird das Duo nun von Sohn Constantin, der die
Ausbildung zum Winzer erfolgreich abschließen ▶





konnte und im vergangenen Jahr ein Auslandspraktikum in Neuseeland absolvierte, um Eindrücke in Übersee zu sammeln. Gerade befindet er sich in einer Weiterbildung zum Weinbautechniker. Die

Familie spannt bei ihren Weinen einen Bogen von der Tradition zur Moderne. Die Ergebnisse aus diesem Prozess können sich sehen lassen und einige davon werden bei ausgewiesenen Kennern der Szene durchaus als Geheimtipp in Punkto Qualität und Preis-Genussverhältnis gehandelt. Eines dieser Schätzchen ist die trockene 2017er Gewürztraminer Spätlese aus der Lage Guntersblumer Bornpfad. International sorgt diese Sorte vor allem in Frankreich, Österreich, Italien und neuerdings auch in Spanien für Furore. Umso schöner, dass man diesen herrlichen Bukettwein auch wieder in der trockenen Variante in Rheinhessen schätzt. „Wir hatten zu 100 Prozent reifes und gesundes Lesegut“, berichtet Christa Reineck-Baltz. Und schon beim ersten Schluck wird dem Autor klar, warum die Winzerin so stolz ist: dichter Extrakt, Opulenz, klare Frucht und Rosenduft prägen den Charakter dieses Weines. Also – Bukettweinfreunde aufgemerkt, diese ausgesprochene Wuchtbrumme mit 13,5 Volumenprozent Alkohol gibt es aktuell zum Schnäppchenpreis. Mein Fazit: Jetzt kaufen und mehrere Jahre genießen.

**6. 2017ER VIOGNIER RESERVE AUS
VERSUCHSANBAU TROCKEN**

Viognier ist eine internationale Rebsorte, die überwiegend in der Schweiz und in Frankreich, vor allem an der Rhône, kultiviert wird. Seit den 1980er-Jahren steigt der Anbau weltweit an und hat insbesondere in den USA, Chile und Neuseeland große Fangemeinden unter den Weinbauern. Seit einigen Jahren finden sich auch immer mehr rheinhessische Winzer, die die Sorte als Versuchsanbau in den besten Lagen anpflanzen. Einer davon ist Albrecht Engel aus Flörsheim-Dalsheim. Nach seiner Ausbildung in sehr renommierten deutschen Weinbaubetrieben wie Christmann, Wittmann und Gutzler stieg er im Jahr 2012 im elterlichen Betrieb ein und erzeugt neben der klassischen Weinlinie des elterlichen Weinguts auch seine eigenen Weine unter dem Markennamen Engel Albrecht. Öffnet man seine

Homepage, dann thronen über allem zwei Engelsflügel. Und kennt man das fröhliche Gemüt von Albrecht, so kann man ihn sich auch gut als Hosianna singenden Engel, mit einer Harfe ausgestattet, auf einer rheinhessischen Wolke vorstellen. Hosianna möchte man dann auch rufen, wenn man den ersten Schluck seines trockenen 2017er Viognier Reserve im Mund hat. Der Wein ist spontan vergoren und wurde in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. In der Nase zeigt sich der Wein herrlich duftig und verströmt dabei Aromen von Aprikose, Pfirsich und vor allem Limette. Am Gaumen dann ein harmonisches Süße-Säurespiel mit viel Extrakt und langem Nachhall. Die Holznoten sind dabei wunderbar eingebunden. Ein Wein mit viel Volumen und einer feinen Mineralität, die er durch den Anbau auf verwittertem Kalkstein erhalten hat. Wer die Engelschen Weine vor Ort probieren will, sollte sich an den Öffnungszeiten der Straußwirtschaft orientieren: Im September ist zum Beispiel an jedem Freitag offen. Der Gasträum ist sehenswert restauriert und sehr einladend. Neben den herrlichen Weinen kommen leckere und außergewöhnliche Speisen auf den Tisch. Besonders nett sitzt man auf der großen Gartenterrasse. Und schaut man dann in den rheinhessischen Himmel, entflucht einem irgendwann sicherlich ganz von alleine ein leises Hosianna.

7. 2017ER CHARDONNAY „Y86“

Betriebsleiter Otto Guthier kam 1986 auf die Idee, in Rheinhessen einen Versuchsanbau für Chardonnay zu starten. Die extrem kalkhaltigen Böden von Schloss Westerhaus schienen wie geschaffen dafür. Mit ministerieller Genehmigung wurden in Ingelheim die ersten Chardonnay-Reben in Rheinland-Pfalz gepflanzt. Das Experiment gelang. Grund genug für Gutsbesitzer Johannes Graf von Schönburg, zum Jubiläum den „y86“, wie die seinerzeitige Versuchsanbaubezeichnung lautete, zu neuen Ehren kommen zu lassen. Um es kurz zu machen: Der rheinhessische „Ur“-Chardonnay aus über 30 Jahre alten Reben ist eine Granate. Gewachsen auf mineralhaltigem Kalkboden, selektive Handlese, Maischestandzeit bis 90 Stunden, mit wilden Hefestämmen spontan vergoren und im 500-Liter-Holzfass gereift, hat der „y386“ von Schloss Westerhaus

alles, was einen großen Chardonnay auszeichnet: Schmelz, betörenden Duft nach Quitte und Birne und ein fulminantes Mundgefühl mit langem Nachhall, was auch an der feinnervig-harmonischen Säure liegt, die Druck am Gaumen entfacht. Prädikat: großes Kino. Kellermeister Toni Frank zeigt mit diesem Wein, dass er genau weiß, was er tut. Seit acht Jahren wirkt er auf Schloss Westerhaus. Das Gut wurde vor zwölf Jahren von Johannes Graf von Schönburg übernommen, der vorher als Betriebswirt in der Wirtschaft tätig war. Seither hat sich die Rebfläche auf 17 Hektar verdoppelt, 13 davon befinden sich direkt am Schloss in kühler Ostlage. Diese klare Kühle spiegelt sich auch in den Weinen des Gutes wider. Zwar ist das Gut nicht zertifiziert, arbeitet aber dennoch zu 95 Prozent ökologisch. Bei der Weinerzeugung bevorzugt man einen Reifemix im Weinberg, wobei alle Varianten separat spontan vergoren und später dann zu einem Sortencuvée vereint werden. Die Weinmacher von Schloss Westerhaus wollen möglichst viel Extrakt aus Kernen und Schalen. Das wiederum ist zwar nicht ganz schulbuchmäßig, aber sieht man die Ergebnisse dieser Methode, kann man nur den Hut ziehen.

8. 2015 ASSEMBLAGE RÉSERVE TROCKEN

Christian Peth vom Weingut Peth-Wetz aus Birmersheim ist studierter Önologe und weit gereist. Seine Maxime lautet daher: Regional geprägt – international inspiriert. Insgesamt verbrachte er mehr als zwei Jahre bei Auslandspraktika, vor allem in Chile, Australien und den USA und meist bei kleinen Weinbaubetrieben. Das ist nun alles schon eine Weile her, aber auch Ursache für seinen eigenen Weg und wirkt bis heute nach. Bereits seit 2004 ist Peth nun verantwortlich im Betrieb und hat den ehemals elterlichen Fassweinebetrieb auf Flaschenweinproduktion umgestellt, die Fläche von 15 auf 30 Hektar verdoppelt und dabei den Ertrag stark reduziert. Eine enorme Leistung, der man allen Respekt zollen muss. Das erzählt Peth alles in seiner eigenen Bescheidenheit, denn er ist keiner der Lauten seines Fachs. Dafür sind es durchaus seine Weine, die in vier hofeigenen Qualitätsstufen eingeteilt wurden. Die Basis bildet die Kategorie Estate, es folgen Unfiltered, Réserve und als Spitze Grand Vintage. Seine Frau Maja ist beruflich ebenfalls viel in der Welt herumgekommen, arbeitete ▶

Anzeige

VINOEVENT
BY SABINE EHL

ÜBERRASCHEND ANDERS!



Spannende Wein-Events
Private Weinprobe mit guten Freunden
Kulinarische Events
Mottoweinproben
Geburtsstagsfeiern
Firmenweinprobe
Weihnachten & Silvester
Show-Acts
Individuelle Veranstaltungen
Livemusik
Firmen tagungen

Mit der Eventagentur **VINOEVENT** haben Sie immer den richtigen Partner an Ihrer Seite. Catering und Rahmenprogramm werden nach Ihren Wünschen organisiert. Besichtigung des Tagungsraums oder der Eventlocation nach Terminabsprache möglich.





- | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|
| <p>1. 2017ER AUXERROIS FEINHERB
Weingut Achenbach
Wonsheim, 7,50 Euro
www.weingut-achenbach.de</p> | <p>2. 2017ER CHARDONNAY FEINHERB
Winzerhof Alfons Schnabel
Gau-Bickelheim, 5,10 Euro
www.winzerhof-schnabel.de</p> | <p>3. 2017ER SAUVIGNON BLANC FEINHERB
Weingut Bischmann
Wintersheim, 7 Euro
www.weingut-bischmann.de</p> | <p>4. 2016ER CHARDONNAY TROCKEN
Weingut Kühn
Dienheim, 6 Euro
www.kuehn-wein.de</p> | <p>5. 2017ER GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE TROCKEN
Weingut Reineck-Baltz
Guntersblum, 6,60 Euro
www.weingut-reineck-baltz.de</p> | <p>6. 2017ER VIIGNIER RESERVE AUS VERS.ANBAU, TROCKEN
Weingut Engel
Flörsheim-Dalsheim, 14,50 Euro
www.engel-albrecht.de</p> | <p>7. 2017ER CHARDONNAY „Y86“ TROCKEN
Weingut Schloss Westerhaus
Ingelheim, 14,50 Euro
www.schloss-westerhaus.de</p> | <p>8. 2015ER ASSEMBLAGE RÉSERVE TROCKEN
Weingut Peth-Wetz
Bermersheim, 28 Euro
www.peth-wetz.com</p> |
|---|---|---|--|---|---|---|---|

in der Türkei, in Luxemburg und in den USA. Aus der enormen Reisetätigkeit der beiden entsprang die Idee, bei der Ausstattung der Weine mit diesem Thema zu spielen. Viele der Etiketten tragen daher die den Reisepässen nachempfundene Wellenlinie. Zusätzliche ist jede Kategorie mit einem eigenen Reisetempel in unterschiedlichen Sprachen versehen. Peths Herz schlägt ohne Zweifel für die Rotweine aus dem Bordeaux und seine Rebsorten, allen voran Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petite Verdot und Malbec. Er verarbeitet diese Sorte in Assemblagen oder in der Spitzenlinie auch reinsortig. Der Aufwand, den er dabei betreibt, ist enorm. Das erklärt dann auch die außergewöhnliche Qualität und den Preis der Grand Vintage-Weine. Sein 2015er Assemblage Réserve ist eine Granate von Wein. Sowohl in der Nase, als auch am Gaumen entfaltet sich eine konzentrierte Geschmacksexplosion von Aromen, als da sind Sauerkirsche, Pflaume, Zedernholz und Gewürze – in einer sagenhaft konzentrierten Eleganz, mit unglaublich weichen Tanninen und einer enormen Finesse. ■

Fotos: AdobeStock - Pedro Bento, Stephan Dinges



Unsere Experten: Weinkenner René Harth (li.) betreibt das Portal www.rheinessenwein.de, Thomas Ehlke ist Autor und Leiter der Lokalredaktion Alzey der Allgemeinen Zeitung.

VERLOSUNG

Wir verlosen wieder vier Pakete mit jeweils sechs Flaschen der aktuellen Verkostung. Wer gewinnen will, beantwortet folgende Frage: In welchem Jahr wurde der erste Chardonnay in Rheinhessen angebaut?

Schicken Sie die Antwort mit der eigenen Anschrift bis 20. Oktober 2018 per Post an

VRM

Magazinredaktion „Unser Rheinhessen“
Erich-Dombrowski-Str. 2, 55127 Mainz

Oder eine Email an:

unserrheinessen-gewinnspiel@vrm.de

Anzeige

Anzeige

Landgasthof Engel

BRATENTAG

wie bei Oma

IMMER MITTWOCHS

IMMER MITTWOCHS SERVIEREN WIR IHNEN EINEN WECHSELNDEN BRATEN FRISCH AUS DEM OFEN. DER BRATEN WIRD AB 2 PERSONEN PRO TISCH IM FAMILY-STYLE AUF DEM BRETT ODER IM BRÄTER UND DIE BEILAGEN IN SCHÜSSELN ZUM SELBER SCHÖPFEN SERVIERT.



LANDGASTHOF ENGEL
55270 SCHWABENHEIM
FON 06130 - 929394
WWW.IMMERHEISER-WEIN.DE
TÄGLICH VON 12-14 UHR + 17-22 UHR
SONNTAGS DURCHGEHEND GEÖFFNET

RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG UND BESTELLEN SIE VOR, UM SICH IHREN BRATEN ZU SICHERN, BEVOR ALLES WEG IST.
RESERVIERUNG UNTER 06130 - 929394
BRATENPLAN UNTER WWW.IMMERHEISER-WEIN.DE



RHEINHESSISCH FRISCH GERÖSTET.

MUELLER-KAFFEE.COM

MÜLLER KAFFEERÖSTEREI GMBH
DI BIS FR: 10-19 UHR
Hilgestrasse 14 • 55294 Bodenheim
Telefon 06135/705655

KAFFEELADEN
MO BIS FR: 8-18 UHR
SA: 8-16 UHR
Fischtorstraße 7 • 55116 Mainz

KAFFEEBAR
DI BIS SA: 9-18 UHR
Graben 3 • 55116 Mainz

KAFFEE MOBIL
DI, FR, SA: 7:30-14 UHR
Mainzer Wochenmarkt
Liebfrauenplatz • 55116 Mainz



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI