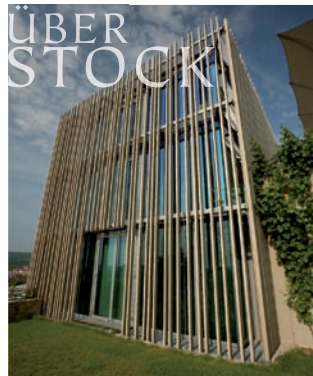




WEINGUT **AM STEIN**



WEINLISTE **2012**  
FRÜHJAHR BIS HERBST

## LIEFER BEDINGUNGEN

Wir übernehmen die kostenfreie Lieferung innerhalb Deutschlands ab einem Auftragswert von € 250,00.

Bei geringerer Abnahmemenge versenden wir unfrei per Paketdienst.

Die Frachtkosten betragen pro Versandkarton € 8,50.

Die Listenpreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bankverbindung  
Commerzbank Würzburg  
Kto-Nr. 301058200  
BLZ 79080052

## PARTNER

Weinfachhändler und Restaurants in Ihrer Nähe, die unsere Weine führen, finden Sie unter [www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)

## GESCHENK SERVICE

Sind Sie auf der Suche nach individuellen Geschenkideen?

Wir senden Ihre Glückwünsche gern termingerecht an Ihre Familie, Freunde oder Geschäftspartner.

Wir benötigen von Ihnen Grußkarten und Adressaufkleber – alles weitere organisieren wir.

Eine große, bebilderte Auswahl finden Sie im Internet unter [www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)

## ÖFFNUNGS ZEITEN

Montag bis Freitag 14 - 20 h

Januar bis März 12 - 18 h

Samstag 10 - 17 h

Januar bis März 10 - 14 h

# LIEBER WEINFREUND,

ein turbulentes Jahr liegt hinter uns. Die Vegetation hat uns mit extremen Bedingungen enorm auf Trab gehalten und die genaue Entwicklung der Ernte war lange ungewiss. Ein wundervoller Herbst hat das Weingut jedoch mit sehr guten Qualitäten belohnt.

Der Jahrgang 2011 erwartet uns mit Tiefgang und Spannkraft. Kommen Sie in unsere Vinothek am Stein und verkosten Sie mit uns die neuen Weine. Besonders stolz sind wir aktuell auf unseren VINZ Silvaner, der vom Wein-Guide Eichelmann als bester Silvaner Deutschlands ausgezeichnet wurde. Das bestätigt uns erneut auf dem Weg der biodynamischen Bewirtschaftung.



Wir freuen uns, den Wein weiterhin als ein Stück Lebenskultur mit Ihnen zu teilen.

In diesem Sinne beste Grüße vom Stein

*Sandra + Ludwig Knoll*



# BIO DYNAMIK

Seit Jahren liegt uns die naturnahe Bearbeitung der Weinberge und der schonende Umgang mit unseren Ressourcen sehr am Herzen.

2008 haben wir mit dem gesamten Team entschieden, die ökologische Bewirtschaftung unserer ganzen betrieblichen Fläche zu zertifizieren und damit für Sie zu dokumentieren. Denn Wein ist

mehr als ein Genussmittel, Wein ist Teil unserer Lebenskultur. Als Naturprodukt weckt er das Bewusstsein für den Wert seiner natürlichen Grundlagen.

Wir sind der festen Überzeugung, dass die spannende und tiefe Qualität unserer Weine am besten durch die nachhaltige biodynamische Bewirtschaftung schmeck- und erlebbar wird.

Grundlagen dieser Bewirtschaftung sind die Förderung der Bodenbelebung durch tiefen vitalen Aufschluss mit vielfältiger Begrünung und Kompostgaben.



Daneben sind für uns die Erhaltung der Artenvielfalt, Einsatz von Nützlingen, Stärkung der natürlichen Abwehrkräfte und nicht zuletzt die Nutzung der natürlichen Rhythmen von besonderer Bedeutung.

Die Umstellungsphase von drei Jahren ist nun beendet. Das Weingut am Stein ist vom Kontrollverein des ökologischen Landbaus geprüft und zertifiziert.

Da auch einige Weine noch aus den Jahrgängen der Umstellung oder zum Teil von Trauben befreundeter Winzer

stammen, haben wir eine Kennzeichnung für Sie vorgenommen:

**Ö** = Wein aus ökologisch erzeugten Trauben, Kontrollstelle DE-ÖKO-022

**U** = Wein aus Trauben aus der Umstellung aus dem ökologischen Landbau

**F** = Wein aus Trauben unserer Winzerfreunde, in unserem Keller ausgebaut

Probieren Sie eigenständige Weine mit komplexen Geschmackserlebnissen, entstanden in Harmonie zwischen Winzer und Natur.

# JUNGE WILDE

## ERFRISCHEND ANDERS



Weine voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen zum Genießen. Lebensfreude pur. Im sommerlichen Garten, zur leichten Küche oder einfach mit Freunden.

- |        |                        |           |   |        |
|--------|------------------------|-----------|---|--------|
| 2011er | Frank & Frei           |           |   |        |
| 1      | Müller-Thurgau trocken | € / 18,67 | 0 | € 6,50 |
| 2011er | Helle Freude           |           |   |        |
| 2      | Cuvée weiss trocken    | € / 10,00 | F | € 7,50 |
| 2011er | Rosamunde              |           |   |        |
| 3      | Rosé trocken           | € / 10,00 | F | € 7,50 |
| 2011er | Rote Wonne             |           |   |        |
| 4      | Cuvée rot trocken      | € / 10,00 | F | € 7,50 |

## TERROIR ERSCHMECKEN

Elegant und komplex, mit klarer Frucht und Finesse. Charaktervolle Gewächse

aus den besten Weinbergslagen Frankreichs. Die Weine spiegeln deutlich ihren Ursprung und das Terroir der Lage wider.



2011er **5** Randersackerer Sonnenstuhl  
Silvaner trocken  
€/l 12,00 **U** € 9,00

2011er **6** Würzburger Innere Leiste  
Scheurebe  
€/l 12,70 **Ö** € 9,50

2011er **7** Würzburger Stein  
Silvaner trocken  
€/l 12,70 **Ö** € 9,50

2011er **8** Stettener Stein  
Riesling trocken  
€/l 12,70 **Ö** € 9,50

2011er **9** Stettener Stein, trocken  
Grauer Burgunder  
€/l 12,70 **Ö** € 9,50

2009er **10** Würzburger Innere Leiste  
Spätburgunder trocken  
€/l 16,00 **U** € 12,00

# VINZ - ALTE REBEN

## ZURÜCK ZU DEN WÜRZELN

„VINZ: Bester deutscher Silvaner 2012“  
Ausgewählt als  
aktuell im  
Eichelmann 2012



VINZ-Weine wurden dem jüngsten Spross der Familie gewidmet und liegen Ludwig Knoll besonders am Herzen. Gewachsen an den über 40 Jahre alten Reben aus den besten Parzellen im Steilhang Stettener Stein. Zwei authentische Weine mit eigenständigem Charakter. Weine mit enormer Spannung und Mineralität. Dicht und lang anhaltend im Gaumen zeigen sie Ihre Ursprünglichkeit voll mineralischer Komplexität.

- |           |                               |         |   |
|-----------|-------------------------------|---------|---|
| 2010er    | Vinz                          |         |   |
| 11        | Silvaner trocken              | € 18,00 | u |
|           | €/l 24,00                     |         |   |
| 2009/10er | Vinz                          |         |   |
| 12        | Scheurebe trocken             | € 18,00 | u |
|           | €/l 24,00                     |         |   |
| 2009er    | Vinz                          |         |   |
| 13        | Silvaner oder Scheurebe       |         |   |
|           | Magnum 1,5 l in der Holzkiste | € 45,00 | u |
|           | €/l 30,00                     |         |   |

# SINNLICHKEIT PUR

Ludwig Knolls Tochter Antonia ist Muse für die besten Burgunder des Hauses aus dem Holzfass. Sie sind geprägt von subtiler Frucht, komplexer Würze und sanften Tanninen.

2010er MONTONIA

14 Weißburgunder trocken  
€/l 24,00    u    € 18,00

2009er MONTONIA

15 Frühburgunder trocken  
€/l 24,00    u    € 18,00

2009er MONTONIA

16 Spätburgunder trocken  
€/l 33,30    u    € 25,00

2008er MONTONIA

17 Spätburgunder trocken  
Magnum 1,5 l in der Holzkiste  
€/l 39,30    u    € 59,00

## MONTONIA



# MEISTERWERKE



## GROSSES GEWÄCHS

Das Beste aus Weinberg und Keller  
von der Spitzenlage Würzburger Innere  
Leiste: ein Genusslebnis der Extra-  
klasse.

2010er Würzburger Innere Leiste  
**18** Silvaner trocken  
€/129,30 U € 22,00

2010er Würzburger Innere Leiste  
**19** Riesling trocken  
€/129,30 U € 22,00

# REIFE VERSUCHUNG



Das schönste Finale für einen genussvollen Abend und die Krönung eines jeden Desserts: edelsüße Raritäten.

2006er Würzburger Stein (0,5 l)

**20** Silvaner Auslese  
€ / 140,00 € 20,00

2006er Würzburger Stein (0,5 l)

**21** Morio-Muskat Auslese  
€ / 140,00 € 20,00

2010er Randersackerer Pfülsen (0,5 l)

**22** Riesling Auslese  
€ / 140,00 € 20,00

2007er Stettener Stein (0,375 l)

**23** Riesling Beerenauslese  
€ / 107,00 € 40,00

2006er Stettener Stein (0,375 l)

**24** Rieslaner Trockenbeerenauslese  
€ / 160,00 € 60,00

2009er Stettener Stein (0,375 l)

**25** Riesling Eiswein  
€ / 240,00 € 90,00

Ludwig's  
HAUSBRÄNDE

# HERZ STÜCK



Obstler	€ 17,00
	€/l 34,00
Zwetschge	€ 22,00
	€/l 44,00
Trester vom Burgunder	€ 22,00
	€/l 44,00
Apfel aus dem Barrique	€ 22,00
	€/l 44,00
Aprikose	€ 22,00
	€/l 44,00
Williamsbirne	€ 22,00
	€/l 44,00
Kirsche	€ 22,00
	€/l 44,00
Quitte	€ 22,00
	€/l 44,00
Reneklode	€ 22,00
	€/l 44,00
Mirabelle	€ 22,00
	€/l 44,00
Schlehengeist	€ 28,00
	€/l 56,00
Trester vom Silvaner aus dem Barrique	€ 28,00
	€/l 56,00
Wildkirsche	€ 39,00
	€/l 78,00
Schlehe aus dem Barrique	€ 59,00
	€/l 118,00

Ludwig's  
WINZERSEKT

## FEINE PERLEN

Ludwigs Winzersekte garantieren durch traditionelle Flaschengärung mit langem Hefelager ein sehr feines Mousseux. Ihre Struktur zeigt feine Cremigkeit mit eleganter Finesse.

2009er Silvaner Brut	0,75l €/l 18,70	€ 15,00
2009er Grauburgunder Brut	0,75l €/l 22,70	€ 17,00
Magnum in der Holzkiste	1,5l €/l 28,66	€ 43,00
2008er Pinot Rosé Extra Brut	0,75l €/l 15,30	€ 23,00



# FEIN KOST

## HAUSGEMACHTES SILVANER-GELEE AUF TRESTER



Jedes Jahr zur Erntezeit wird aus frischem Most der Silvanertraube Gelee eingekocht. Durch die Zugabe von hauseigenem Tresterbrand erhält das Gelee seine besondere Note.

314ml

€ 4,00

## OLIVENÖL



In Zusammenarbeit mit „Reiser's Genußmanufaktur“ stellen wir Ihnen vor: Olivenöl aus Sizilien, grün-würzig-pikant. Perfekt für die mediterrane Küche.

0,5l

€ 13,00

## TRÜFFEL VOM STEIN



Feinste handgefertigte Trüffel aus der regionalen Manufaktur „Art of Chocolate“.

3er Trüffelvariation

€ 3,50

7er Trüffelvariation

€ 7,50



Das wird gefeiert!

Freuen Sie sich auf ein ereignisreiches Jahr mit uns.

Unsere aktuellen Termine finden Sie unter [www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)

Die Küche im REISERS am Stein bietet keine Standard-Gerichte. Es wird gekocht, was der Markt hergibt. Und so richtet sich die Speisekarte täglich nach dem saisonalen Angebot.

Und das Motto?

Erlaubt ist, was schmeckt!



Geöffnet

Montag bis Samstag ab 17 h

Sonntag Ruhetage

Januar bis März:

Ruhetage Sonntag und Montag

Reservierungen 0 931/28 69 01

[mail@der-reiser.de](mailto:mail@der-reiser.de)

[www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)



# ZU GAST AM STEIN

Lust auf ein entspanntes Wochenende zu zweit oder mit Freunden inmitten von Reben? Ein 120 qm großes Apartment mit drei Schlafzimmern, einer offenen Wohn-Essküche mit Kamin, Bad und Terrasse bieten zwei bis sechs Personen die Gelegenheit auszuspannen. Die optimale Verbindung von Weinkultur, gutem Essen, komfortablem Wohnen und Lebensfreude – ein Gesamterlebnis aus Küche, Kunst & Keller.

2 Übernachtungen im Gästehaus,  
Degustation mit Antipasti, 4-Gang-Menü  
im Restaurant REISERS mit korrespondierenden Weinen, Brunch im benachbarten Schlosshotel Steinburg:

Preis p/P für 4 Personen € 260,00

Preis p/P für 6 Personen € 220,00

Weitere Informationen und Buchungen

direkt im Weingut unter

0 931/25 808 oder

mail@weingut-am-stein.de





# WEINWERK AM STEIN

## DEGUSTATIONEN & TAGUNGEN

Ein erlebnisreiches Ambiente bietet unsere Vinothek am Stein besonders für Weinverkostungen oder Seminare und Präsentationen. Durch seine reizvolle, ruhige Lage inmitten des Steins mit Blick auf Stadt und Weinberge wird das WeinWerk zu einem Ort der Sinne.

Starten Sie Ihre Verkostung zum Beispiel mit einem Glas Winzersekt in unserem Innenhof und erkunden Sie bei feinen Rotweinen unseren Barriquefasskeller. Auch ein Meeting mit Kollegen oder Geschäftspartnern erhält in unserem Haus den passenden und inspirierenden Rahmen. Oder kombinieren Sie Ihre Tagung mit einer Weinprobe oder einem Besuch im Restaurant Reisers. Nähere Information unter 0 931/2 58 08



&



# JAHRGANGS VERKOSTUNG

1. MAI 2012, 12 - 17 UHR

ALS GÄSTE BEGRÜSSEN WIR:  
FREUND & WINZER  
KARL-HEINZ WEHRHEIM  
AUS DER PFALZ SOWIE  
**gllry™** MIT KUNST-PROJEKTEN  
VON MICHAEL LEIS

Probieren Sie vor Ort die neuen Weine.

Die Werke von Michael Leis „Fiktion der realen Welt“ werden im Weingut am Stein bis Ende 2012 ausgestellt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um verbindliche Anmeldung bis zum 24. April 2012.

Nähere Infos zur Veranstaltung erfahren Sie im Weingut.

# HOFFEST AM STEIN

4. - 16. JULI 2012

Musikfreunde und Weinfestliebhaber aufgepasst:  
Vom 4. bis 16. Juli bildet das Weingut wieder eine einzigartige Kulisse für die Live-Acts. Mitten in den Weinbergen des Würzburger Steins hat das Hoffest am Stein längst Kultstatus erreicht und zählt zu den Highlights der Region.



Funk & Soul, satter Reggae, fette HipHop Beats, Latino-Gewitter und bayerischer Brass begeistern.

So werden wir 13 Tage ausgiebig feiern - Weinkultur mit magischen Momenten. Schon mal Reinhören unter [www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)

# VERANSTALTUNGEN 2012

11. März Big Bottle Party Berlin,  
11 - 18 Uhr, Hotel Palace

24. März Schloss Kulinari  
im Schlosshotel Bad Neustadt

22. & 23. April Sylter Wein- und Genuss-  
festival, Weinhaus Schachner, Kursaal

29. & 30. April Mainzer Weinbörse,  
Rheingoldhalle Mainz

1. Mai Wein-Kunst-Probe am Stein, Freund  
& Winzer Karl-Heinz Wehrheim, Pfalz &  
Künstler Michael Leis von gllry zu Gast

6. Mai VDP Jahrgangsverkostung in  
Würzburg, Julius-Maximilian-Universität

13. Mai VDP Jahrgangsverkostung in Nürn-  
berg, Germanisches Nationalmuseum

21. Mai VDP-Franken meets Rheingau in  
München, Bayerischer Hof

22. Juni Frank & Frei Festival, Nikolaushof,  
Würzburg

1. Juli WeinZeit – Winzerfest  
im Restaurant Stachel, Würzburg

4. - 16. Juli Hoffest am Stein

20. Juli Reiser's Big Bottle Party am Stein

16. September Weinbergfest an der  
Würzburger Inneren Leiste, Subskription  
der GG Weine

30. 11. & 1.12 Nacht der offenen Weinkeller  
in den VDP-Gütern Würzburg



**WEINGUT AM STEIN**

Mittl. Steinbergweg 5 | 97080 Würzburg

Tel: 0 931/25 808 Fax: 0 931/25 880

mail@weingut-am-stein.de

www.weingut-am-stein.de



Mitglied im VDP Franken  
und Gründungsmitglied bei  
Frank & Frei

Reklamebüro Hamburg – Simone & Clemens Schenk  
Fotografie: Stefan Schütz, Doris Jung & Freunde des Hauses