

Unser Weingut - unsere Weine !

Mitten im Leberbrunnen-(„Lebensbrunnen“) bach Tal* gelegen und von Weinbergen umgeben, hat Flein mit seinem Weinbau eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Damals schon haben u.a. die Karmelitermönche aus Heilbronn die besonderen klimatischen und topografischen Eigenschaften der Gemarkung erkannt und sehr erfolgreich Weinbau betrieben.

Auf ca. 200 Hektar Rebfläche reifen hier auf Keuper, Schilfsandstein und Muschelkalkböden heute Sorten wie Riesling und Traminer, weiße und rote Burgunder, sowie die für Württemberg bekannten Lemberger und Trollinger, aber auch vielversprechende Neuzüchtungen aus Cabernet-Sauvignon, wie Dorsa und Cubin. Auch mediterrane Sorten wie Sauvignon blanc, Viognier, Merlot und Barbera fühlen sich in den letzten Jahren bei uns immer wohler. Nachdem unsere Vorfahren schon über Generationen als Mitglieder der örtlichen Weingärtnergenossenschaft Rebflächen bewirtschaftet haben, gründeten wir im Jahr 1990 unser eigenes Weingut.

Auf ca. 6,5 ha Rebfläche bewirtschaften wir analog dem württembergischen Rebsortenspiegel ca. 1/4 weisse und 3/4 rote Rebsorten.

Es ist uns ein Bedürfnis, Weine in ihrer Eigenheit so zu belassen, wie sie uns der heimische Boden schenkt. Durch qualitätsorientierten Anschnitt, frühzeitige Ausdünnung, sowie ökologisch sinnvolle Boden- und Rebenbewirtschaftung, verzichten wir absichtlich auf hohe Erträge. Mit hochwertigem reduzierten Traubengut, im Einklang mit einem schonenden und traditionellen Ausbau im Keller, erzielen wir gehaltvolle, stoffige und sorten-typische Weine.

Den Leitsatz: Der Wein entsteht im Weinberg setzen wir konsequent um. Bei all unseren Rotweinen und beim Großteil der Weißweine wird die Gärung so lange in Gang gehalten, bis der im Most enthaltene Zucker nahezu gänzlich in Alkohol umgewandelt ist (klassisch trocken). ►

Bei Weißweinen mit Restsüße wird die Gärung durch Kühlung beendet und anschließend die Hefen abgetrennt. Unsere Gutsweine zeichnen sich unter anderem durch traditionelle Maischegärung bei den Rotweinen aus. Um den natürlichen Reifeprozess unserer Rotweine zu fördern, lagern diese in Holz- und Barriquefässern, so wie es schon unsere Väter praktizierten. Den Einsatz von Enzymen, Holzchips oder ähnliche "Zutaten", lehnen wir konsequent ab. Alle unsere Weine betreut im Keller Martin Bauer - vom Weingut Rainer Bauer in Talheim!

Unsere Christian-Sophien Quelle

* Der Leberbrunnen (Lebensbrunnen) im Osten der Fleiner Gemarkung ist bereits seit alters her bekannt. Eine frühe gedruckte Beschreibung von ihm verfasste der Heilbronner Stadtarzt Johann Christoph Eisenmenger der Ältere im Jahre 1632, nachdem der Rat der Stadt Heilbronn, zu der Flein zu jener Zeit gehörte, Kunde von Heilungen durch das Wasser des Brunnens erhalten hatte. Da im Dreißigjährigen Krieg ab 1634 wieder Kampfhandlungen in der Gegend um Flein stattfanden, unterblieb der Ausbau der Heilquelle. Im 17. Jahrhundert während weiterer Notzeiten geriet er zunächst in Vergessenheit. Erst 1792 fasste man die Quelle neu in einem Sandsteingebäude. Beim Bau einer Wasserleitung im Jahre 1906 riss man das Gebäude ab. Der Lokalhistoriker Paul Fähnle barg einen Teil der Steine, darunter einen Inschriftenstein von 1792, und ließ noch im selben Jahr auf eigene Kosten eine neue Brunnenstube errichten.

Aus diesen Wasseradern beziehen wir über unsere eigene Quelle unser offenes Tafelwasser



UNSERE WEINE



WO DER HAHN KRÄHT

Hotel · Restaurant · Weingut

Gebr. Schick GmbH · 74223 Flein · Altenbergweg 11

Tel. 07131 5081-0 · Fax 5081-66

info@wo-der-hahn-kraeht.de · www.wo-der-hahn-kraeht.de

WEISSWEINE

22er	Riesling 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
21er	Riesling «ILLUSION» FRUCHTIG 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
23er	Riesling «XANTHIPPE» NATUR PUR 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
22er	Weißer Burgunder 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
22er	Grauer Burgunder 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
23er	Chardonnay 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
22er	Viognier 75cl	€ 7,50
	1l = € 10,00	
23er	Sauvignon blanc 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
23er	Muskateller 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	

WEISSHERBST - Rosé

22er	Samtrot WEISSHERBST 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
23er	Rosé-Wein BLONDER ENGEL 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
22er	Rosé-Wein FLOTTER SCHWABE 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	

TROLLINGER

22er	Trollinger 1,0l	€ 6,--
	1l = € 8,00	
22er	Trollinger 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
21er	Trollinger mit Lemberger 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
20er	Alter Fritz NATUR PUR Trollinger TROCKEN 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	

ROTWEINE

22er	Pinot Noir 75cl	€ 7,--
	1l = € 9,33	
21er	Samtrot 75cl	€ 8,--
	1l = € 10,67	
22er	Samtrot SPÄTLESE 75cl	€ 8,50
	1l = € 11,33	
22er	Zweigelt 75cl	€ 7,50
	1l = € 10,00	
19er	Spätburgunder Schwarzer Abt 75cl	€ 9,--
	1l = € 12,00	
19er	Lemberger 75cl	€ 9,--
	1l = € 12,00	
18er	Barbera 75cl -ausverkauft - ab Herbst '24	€ 10,--
	1l = € 13,33	
18er	Cabernet Cuvée 75cl -France-Sauvignon-Cubin- Schwarzer Hahn «Gallo nero»	€ 11,--
	1l = € 14,67	
17er	Merlot 75cl Weingut Rainer Bauer	€ 11,--
	1l = € 14,67	



LIKÖRE 0,5 l Fl

	Pfirsich	€ 14,--
18 vol.% 50cl	1l = € 28,00	
	Wald-Himbeere	€ 16,--
18 vol.% 50cl	1l = € 32,00	
	Karmeliter Klosterkräuter	€ 13,--
35 vol.% 50cl	1l = € 26,00	
	Porto-Flino Rotweinkelör (Portwein)	€ 16,--
18 vol.% 50cl	1l = € 32,00	

DESTILLATE 40 vol% 0,5 l Fl

	Schwäbisches Obstwasser	€ 11,--
	1l = € 22,00	
	Zwetschgenwasser	€ 11,--
	1l = € 22,00	
	Williams Birne	€ 14,--
	1l = € 28,00	
	Kirsche	€ 14,--
	1l = € 28,00	
	Mirabelle	€ 14,--
	1l = € 28,00	
	Quitte	€ 17,--
	1l = € 34,00	
	Sauerkirsche	€ 17,--
	1l = € 34,00	
	Weintrester vom Spätburgunder (Grappa) « aus dem Eichenfaß »	€ 12,--
	1l = € 24,00	
	Weinbrand aus Fleiner Riesling (15 Jahre) « aus dem Eichenfaß »	€ 14,--
	1l = € 28,00	
	Wacholder (Schwäbischer Gin)	€ 24,--
	1l = € 48,00	



SEKTE - SECCO

	Riesling Sekt b.A.	€ 13,--
	Weißburgunder Sekt b.A.	€ 12,--
	Trollinger Rosé Sekt b.A.	€ 12,--
	Secco vom Riesling	€ 8,--