

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

## WEISSHERBST - Rosé

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

## TROLLINGER

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

## ROTWEINE

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



## LIKÖRE 0,5 l Fl

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

## DESTILLATE 40 vol% 0,5 l Fl

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



## SEKTE - SECCO

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