

TOURPLAN FRÜHJAHR 2024

Bestellung erbeten bis 28.03.2024

KALENDERWOCHE 14: 03.-05. April
Weimar, Königs-Wusterhausen, Berlin, ggf. Damnatz, Wolfsburg, Gifhorn, Goslar u.a.

KALENDERWOCHE 15: 09.-12. April
Bonn, Köln, Düsseldorf, Wuppertal, Dortmund, Bielefeld, Hannover, Hildesheim, Frankfurt

Die geplante Anlieferungszeit teilen wir vorher telefonisch mit.
Abholung im Weingut nach telefonischer Vereinbarung Montag bis Samstag.
Sonntag geschlossen.

Beachten Sie bitte unsere Geschäftsbedingungen. Es gilt die Weinkarte vom 15. März 2024. Bei Bedarf senden wir gerne weitere Listen zu.

SCHNEIDER

PFÄLZERWEINE, DESTILLATE & MEHR
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

Bioland-Weingut Hermann Schneider
Godramsteiner Hauptstraße 132
D-76829 Landau- Godramstein
Telefon 06341-969779
info@wgt-schneider.de
www.wgt-schneider.de



UNSERE LIEBLINGSWEINE zur Erdbeer- und Spargelzeit

Nr. 090	SANT LAURENT ROSÉ feinherb zart-rosa Frucht-Traum mit frischer Säure	0,75l	6,60 €
Nr. 410	JEDERZEIT feinherb Zukunftsw Wein aus Namenlos (Sauvignac) und Muscaris	0,75l	6,90 €
Nr. 510	KALKMERGEL RIESLING trocken feine Zitrusnoten und typische Säurestruktur	0,75l	8,70 €
Nr. 710	CHAPLIN SECCO trocken würzig-spritzig; mit Slapstick in den Frühling!	0,75l	7,20 €

FRÜHLINGSANGEBOTE (gültig bis 30.04.2024)

NR. 145	SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken	6x 0,75l	38,00 €
NR. 405	PAPILLON BLANC fruchtig	6x 0,75l	38,00 €
NR. 425	WEISSER BURGUNDER trocken	6x 0,75l	40,00 €
NR. 505	GEWÜRZTRAMINER edelsüß	6x 0,75l	50,00 €

[WINTERRUHE]





im März 2024

Liebe Kunden und Freunde unseres Weingutes,

nach der Fastenzeit erwarten uns die Genüsse des Frühlings: Erdbeeren, Spargel und viel neues Grün! Während die Reben aktuell noch im Winterschlaf verharren, stehen die Bäume, wie Mandel oder Pflaume, in voller Blüte und sorgen so für die ersten Farbtupfer in der Landschaft.



Im Weinberg bereiten wir nun alles für die kommende Wachstumsperiode vor. Die Reben sind zurückgeschnitten und alle Fruchtruten angebunden. Der Drahtrahmen in die Startposition gebracht, um die neuen, zarten Triebe vor zu viel Wind zu schützen. Die umfangreichen Regenfälle über Winter haben den Böden viel Wasser gebracht, um die Defizite der letzten Jahre etwas auszugleichen. Demnächst werden wir mit der Bodenbearbeitung beginnen, damit frische Luft an die Rebwurzeln kommt und das Wachstum angestoßen wird.

Dieses Jahr werden wir eine weitere robuste Zukunftsrebe pflanzen. Bis wir jedoch den ersten SOUVIGNIER GRIS-Wein anbieten können, werden noch 2 bis 3 Jahre ins Land ziehen. So lange brauchen die wurzelackten Setzlinge, bis die ersten Träubchen reifen. Im Weinbau dauert alles etwas länger ... Wir sind gespannt auf das Ergebnis!



Nachdem wir im November schon einige 2023er Weine abgefüllt haben, erfolgt die Frühjahrsfüllung in diesen Tagen. Die Weine haben die Monate auf der Feinhefe gut genutzt, um an Komplexität und Frucht zu gewinnen. Die frischen Weiß- und Roséweine bereiten viel Vorfreude auf die Sonnenmonate.

Neben der Weinliste, haben auch unsere Etiketten ein kleines Face-lifting bekommen. Neu sind die QR-Codes, hinter denen sich viele Informationen zum jeweiligen Wein verbergen. Neben den Nährwertangaben können mit dem Smartphone einfach die inneren Werte der Weine eingesehen werden.



Wir versenden unsere gedruckte Weinliste nur noch einmal im Jahr. Sollten weitere benötigt werden, schicken wir diese natürlich gerne zu. Alle unsere Weine & Co. sind jederzeit und aktuell auf unserer Homepage abrufbar.

Ab Anfang April sind wir wieder auf Flaschentour! Alle Termine sind wie immer auf der Rückseite zu finden. Die Angebote zur Frühlingszeit sollen die Vorfreude auf die wärmeren Tage wecken! Wegen der bevorstehenden Oster-Feiertage bitten wir



um Bestellung bis zum 28.03.2024. Vielen Dank.

Per Paketpost oder Spedition ist eine Lieferung jederzeit in wenigen Tagen möglich. Bitte beachten Sie die Versandeinheiten von 3/6/9/12 und 15 Flaschen im Paket bzw. 6er Kartons auf der Palette.

Mit frühlingshaften Grüßen
Hermann und Bianca Schneider

TIPP: Aus VERJUS und CHARLOTTE-0% einen tollen Frühlings-Cocktail zaubern!