

## TOURPLAN FRÜHJAHR

Bestellung erbeten bis 14. März 2026

**KALENDERWOCHE 12:** 17.- 20.3.  
Weimar, Königs-Wusterhausen, Berlin,  
Wolfsburg, Gifhorn, Witzenhausen u.a.

**KALENDERWOCHE 13/14:** ab 24.03.  
Bonn, Köln, Düsseldorf, Wuppertal,  
Dortmund, Bielefeld, Hannover,  
Hildesheim, Frankfurt

Die geplante Anlieferungszeit teilen wir  
vorher telefonisch oder per Mail mit.

Abholung im Weingut nach Vereinbarung  
(Telefon oder Mail) Montag bis Samstag.  
Sonntag ist Familientag, daher kein Verkauf.

Beachten Sie bitte unsere Geschäfts-  
bedingungen. Es gilt die Weinkarte vom  
1. Januar 2026. 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

**Bioland**

## ZUR SPARGEL- UND ERDBEERZEIT

NR. 090	<b>SAINT LAURENT ROSÉ</b> <small>FEINHHERB</small> würzige rote Beerenfrüchte, ideal für die Erdbeer-Bowle	0,75l	6,80 €
NR. 350	<b>SILVANER</b> <small>TROCKEN</small> kräftige Fruchtaromen der Trauben in die Flasche gebracht	1,0l	6,10 €
NR. 700	<b>CHARLY SECCO</b> <small>TROCKEN</small> die Leichtigkeit des (W)Seins, fruchtiges Cuvee mit feinen Perlen	0,75l	7,10 €

## FRÜHLINGSANGEBOTE (gültig bis 15.04.2026)

NR. 225	<b>MERLOT ROTWEIN</b> <small>TROCKEN</small>	6x 0,75l	47,50 €
NR. 315	<b>MÜLLER-THURGAU</b> <small>FRUCHTIG</small>	6x 1,0l	35,00 €
NR. 515	<b>KALKMERGEL RIESLING</b> <small>TROCKEN</small>	6x 0,75l	50,00 €





im März 2026

## Liebe Kunden und Schneider-Wein-Freunde,

dieser Winter verzauberte mehrmals ganz Deutschland in ein Winter-Wonder-Land. Die weiße Pracht bringt Ruhe in die Hektik des Alltags. Der Schnee schluckt den Lärm und alles läuft gediegener. Durch die kürzere Tageslänge konnten wir etwas entspannter die Zeit bis in den Januar hinein genießen. Nach einer Schneewanderung durch die Weinberge oder den Pfälzer Wald freuten wir uns auf einen gemütlichen Abschluss mit ein, zwei Becher dampfenden HEISSER SCHNEIDER.

Natürlich heißt das nicht, dass im Weingut nichts gearbeitet wurde: Gleich im Januar haben wir bereits den Kessel angeheizt und aus feinem Trester und aromatischem Obst edle Brände destilliert. Wenn nicht gerade Winternebel und Frost künstlerisch-bizarre Figuren im Weinberg erschaffen haben, wurden die Reben zurückgeschnitten. Von den ca. 20 im letzten Jahr gewachsenen Trieben wählt Hermann die zwei besten aus, um im kommenden Sommer wieder gesundes, kräftiges Grün entstehen zu lassen.

Ganz wichtig sind neben dem schönen Weiß im Winter aber auch die Niederschläge, die unsere gesunden Böden gerne für das Frühjahrserwachen der Natur speichern. An Regentagen haben wir uns der letztjährigen Ernte zugewendet. Die Weine, die seit dem Herbst in ihren Fässern ruhen dürfen, wurden vielfach von uns gemeinsam verkostet und in ihrer Entwicklung beobachtet und betreut. Da vereinzelt schon Bedarf besteht, wurden die ersten vom feinen Satz getrennt, schonend filtriert und auf Flaschen gefüllt. Wunderbar haben sich bei den Weißen die frischen Aromen entwickelt. Den Roten geben wir noch etwas Zeit, um im Holzfaß zu reifen.

Bianca hat auch lang gehegte Ideen umgesetzt. Nach dem beehrten WEINGELEEE hat sie nach mehreren Versuchen nun fruchtiges TRAUBENGEELEE kreiert. Im Weingelee ist nach dem Kochvorgang kaum noch Alkohol vorhanden. Die neue, absolut alkoholfreie Variante ist nicht nur als Brotaufstrich lecker, sondern auch als Topping zum Käse. Durch das ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis passt es ebenso zur Verfeinerung von Kohl- und Wildgerichten.

Vor Ostern sind wir wieder mit unserem Transporter unterwegs. Die Termine sind wie immer umseitig vermerkt. Wenn die Frühlingssonne durchsticht und die Äcker erwärmt, wird bald der erste Spargel gestochen. Ebenso freuen wir uns auf süße, rote Erdbeeren zum Naschen und Genießen. Für die Frühlingküche empfehlen wir auf der Rückseite die passenden Weine.

Beim Postversand hat sich zum Jahreswechsel eine Änderung ergeben, die auf die Erhöhung der Versandkosten bei DHL zurückzuführen sind. So können wir nur noch max. 12 Literflaschen (auch Sektkflaschen) im Paket verschicken. Dies dient auch dem Arbeitsschutz der Paketzusteller und letztlich der Vermeidung von Bruchschäden. Bei den von uns verwendeten 0,75l-Weinflaschen sind weiterhin bis zu 15 Flaschen im Paket möglich.

Herzliche Grüße aus der Pfalz  
Hermann und Bianca Schneider

