

TOURPLAN SOMMER

Bestellung erbeten bis 24. Juli 2026

KALENDERWOCHE 31: 28.- 31.07.

Weimar, Berlin, Dannenberg, Wolfsburg, Gifhorn, Witzenhhausen u.a.

KALENDERWOCHE 32/33: ab 04.08.

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 Geschäftsbedingungen. Es gilt die Weinkarte vom 1. Januar 2026. Bei Bedarf senden wir gerne weitere Listen zu.

SCHNEIDER
PFÄLZERWEINE, DESTILLATE & MEHR
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

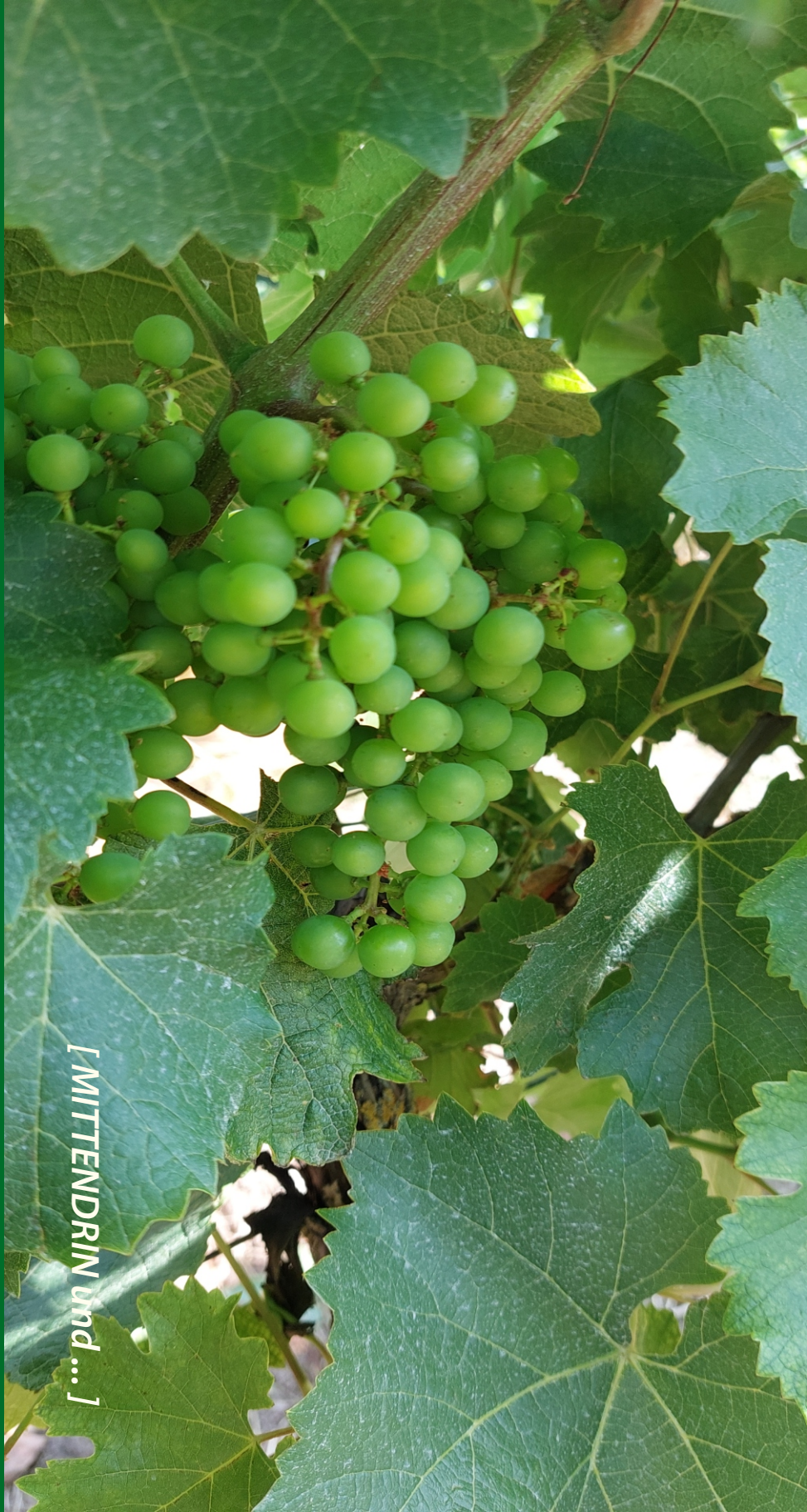
Bioland-Weingut Hermann Schneider
Godramsteiner Hauptstraße 132
D-76829 Landau- Godramstein
Telefon 06341-969779
info@wgt-schneider.de
www.wgt-schneider.de

Bioland

SOMMERANGEBOTE (gültig bis 15.08.2026)

NR. 035	SPÄTBURGUNDER	ROTWEIN HALBTROCKEN	6x 1,0l	38,00 €
NR. 445	SAUVIGNON BLANC	TROCKEN	6x 0,75l	44,00 €
NR. 1180	COCKTAIL-PAKET	(2 Fl. VERJUS + 4 Fl. CHARLOTTE)		36,00 €
NOCH MEHR GENUSSMOMENTE ...				
NR. 010	PORTUGIESE	ROSÉ FRUCHTIG ideal für eine erfrischende Schorle oder als Begleiter zu leichten Grillspeisen	1,0l	6,30 €
NR. 330	RIVANER	TROCKEN ein Brot und Butter-Wein, für das abendliche herzhaftes Vesper	1,0l	6,10 €
NR. 760	RIESLING SEKT	NATURHERB wie ihn die Natur geschaffen hat, mit feinen Perlen und wenig Süße	0,75l	13,20 €

[MITTENDRIN und ...]





im Juli 2026

Liebe Kunden und Schneider-Wein-Freunde,

die Reben stehen in vollem Grün, die Trauben sind angelegt und es zeigt sich wieder aufs Neue, dass jedes Weinjahr einzigartig ist. Im Mai machten die Eiseiligen ihrem Namen alle Ehre und verschafften uns ein bisschen Luft, bevor die Reben mit aller Kraft ausgetrieben haben. In den vergangenen Wochen standen das Ausbrechen überschüssiger Triebe, das Heften der Fruchtruten und eine sorgfältige Laubarbeit im Mittelpunkt. Die ungewöhnlich hohen Temperaturen im Juni zehrten stark an unseren Kräften. Die anstrengende händische Laubarbeit versuchten wir in die frühen, kühleren Morgenstunden zu legen. Eine gute Durchlüftung der Trauben, durch Entfernen der Blätter in diesem Bereich, schafft die Grundlage für gesunde Trauben und einen charaktervollen Jahrgang. Bald schon werden wir mit den Vorbereitungen für die diesjährige Ernte beginnen können.

Gerade im biologischen Weinbau ist ein lebendiges Ökosystem der Schlüssel, damit sich die Natur selbst reguliert. Eine vielfältige Begrünung zwischen den Rebzeilen lockt Hummeln, Wildbienen, verschiedene Falter und Kriechtiere an. Eine schonende Bodenbearbeitung hilft dabei, das wertvolle Wasser im Boden zu halten. Umso mehr grämt es uns, aufgrund von Trockenheit, die ums Wasser konkurrierenden Pflanzen zu walzen oder gar zu mähen.

Für die nächste Zeit wünschen wir uns weiterhin einen ausgewogenen Witterungsverlauf: ausreichend Sonnenschein für die Reife der Trauben, gelegentliche Niederschläge zur Wasserversorgung der Böden und möglichst stabile Bedingungen bis zur Weinlese. Noch ist es zu früh für eine endgültige Prognose, doch die bisherigen Entwicklungen stimmen uns optimistisch. Da die Weinlese wohl noch im August beginnen wird, passen wir den Zeitpunkt unserer Auslieferungen an und sind bereits ab Ende Juli unterwegs. Die Termine stehen wie immer auf der Rückseite. Der Versand mit DHL ist jederzeit möglich, die Abholung im Weingut nach vorheriger Anmeldung ebenso.

Als Begleiter für die warmen Sommerabende möchten wir besonders unseren SAUVIGNON BLANC empfehlen. Seine frischen Zitrus- und Stachelbeeraromen, die lebendige Säure und die feine Mineralität spiegeln die Frische der Südpfalz wunderbar wider. Ebenso eignet sich ein leicht gekühlter, fruchtiger SPÄTBURGUNDER ROTWEIN hervorragend für entspannte Stunden auf der Terrasse und im Garten. Oder ganz alkoholfrei mit einem leckeren Cocktail aus CHARLOTTE TRAUBENSECCO und VERJUS. Je nach Geschmack Mineralwasser und Eiswürfel dazu - Erfrischung pur. Die wichtigsten Zutaten sind im Angebot!

Wir wünschen einen sonnigen Sommer und viele schöne Genussmomente mit unseren Weinen.
Hermann und Bianca Schneider

