

## « WEISSWEINE »

16er	RIESLING 1,0 l WG Rainer Bauer	€ 5,50
17er	RIESLING 75cl	€ 6,- (1l = € 8,00)
17er	RIESLING TROCKEN 75cl	€ 6,- (1l = € 8,00)
17er	RIESLING «ILLUSION» FRUCHTIG ab 01.12.18 75cl	€ 7,50 (1l = € 10,00)
18er	RIESLING «XANTHIPPE» TROCKEN 75cl	€ 7,50 (1l = € 10,00)
17er	WEISSER BURGUNDER 75cl	€ 6,- (1l = € 8,00)
17er	GRAUER BURGUNDER 75cl	€ 6,- (1l = € 8,00)
16er	CHARDONNAY 75cl -LEICHTE HOLZNOTE-	€ 6,50 (1l = € 8,67)
17er	CHARDONNAY 75cl -FEINHERB-	€ 6,50 (1l = € 8,67)
17er	VIOGNIER -TROCKEN-75cl	€ 7,50 (1l = € 10,00)
16er	SAUVIGNON BLANC 75cl Weingut Rainer Bauer	€ 7,50 (1l = € 10,00)
17er	MUSKATELLER 75cl	€ 7,50 (1l = € 10,00)

## « WEISSHERBST - ROSÉ »

17er	SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 1,0l	€ 5,50
17er	ROSÉ-WEIN 75cl « BLONDER ENGEL »	€ 5,50 (1l = € 6,93)

## « ROTWEINE »

16er	TROLLINGER 0,75l (1l = € 7,33)	€ 5,50
16er	TROLLINGER TROCKEN 75cl	€ 5,50 (1l = € 7,33)
16er	TROLLINGER MIT LEMBERGER 0,75l (1l = € 7,33)	€ 5,50
16er	PINOT NOIR 75cl	€ 5,50 (1l = € 7,33)
16er	SCHWARZRIESLING 75cl MIT SAMTROT	€ 5,50 (1l = € 7,33)
16er	SAMTROT TROCKEN 75cl	€ 6,- (1l = € 8,00)
15er	SAMTROT SPÄTLESE 75cl	€ 6,50 (1l = € 8,67)
14er	SPÄTBURGUNDER «S*» 75cl « SCHWARZER ABT »	€ 7,- (1l = € 9,33)
16er	LEMBERGER 75cl	€ 7,- (1l = € 9,33)
13er/14er	ZWEIGELT 75cl	€ 6,50 (1l = € 8,67)
13er	BARBERA 75cl -	€ 6,50 (1l = € 8,67)
14er	BARBERA 75cl - Weingut Rainer Bauer	€ 7,- (1l = € 9,33)
14er	MERLOT 75cl	€ 7,- (1l = € 9,33)
	CABERNET DORSA -DORNFELDER X CABERNET SAUVIGNON-	
16er	FLYNUM...DER FELS 75cl	€ 7,- (1l = € 9,33)
	CABERNET CUBIN - LEMBERGER X CABERNET SAUVIGNON-	
15er	BLAUER KARDINAL 75cl	€ 8,- (1l = € 10,67)

## « SEKT - SECCO »

RIESLING SEKT B.A.	€ 13,- (1l = € 17,33)
WEISSBURGUNDER SEKT B.A.	€ 12,- (1l = € 16,00)
TROLLINGER ROSÉ SEKT B.A.	€ 12,- (1l = € 16,00)
SECCO RIESLING	€ 7,- (1l = € 9,33)
DESTILLATE 40 vol% 0,5 l Fl	
SCHWÄBISCHES OBSTWASSER	€ 9,50 (1l = € 19,-)
ZWETSCHGENWASSER	€ 9,50 (1l = € 19,-)
WILLIAMS BIRNE	€ 14,- (1l = € 28,-)
KIRSCHEN	€ 14,- (1l = € 28,-)
MIRABELLE	€ 14,- (1l = € 28,-)
QUITTE	€ 17,- (1l = € 34,-)
WEINTRESTER (GRAPPA) AUS RIESLING	€ 12,- (1l = € 24,-)
WEINBRAND AUS FEINER RIESLING	€ 14,- (1l = € 28,-)
	« LIKÖRE »
PFIRSICH 18 vol.% 50cl	€ 14,- (1l = € 28,-)
WALD-HIMBEERE 18 vol.% 50cl	€ 16,- (1l = € 32,-)
KARMELETER KLOSTERKRÄUTER 35 vol.% 50cl	€ 13,- (1l = € 26,-)
ROTWEIN-LIKÖR (Portwein 19 vol.% 50cl)	€ 14,- (1l = € 28,-)

# 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 Rebsorten-spiegel 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.