

## 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, Acolon und Cubin. 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.

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. Durchgegorene Weine werden als trocken bezeichnet. Weine die nicht durchgegoren sind, sind entsprechend gekennzeichnet.

Alle unsere Weine betreut im Keller Martin Bauer  
- Sohn von Bärbel & Rainer Bauer aus Talheim- vom Weingut Rainer Bauer !



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## 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.**

**Aus eigener Herstellung**

Flaschengärung - Méthode champenoise

RIESLING SEKT - BRUT- & TROCKEN

WEISSBURGUNDER Sekt -TROCKEN-

TROLLINGER Róse Sekt -TROCKEN-

GLAS 10 cl € 8,-

SECCO vom RIESLING „*Schlitzohr*“

Glas 10 cl € 7,-

« LUSTIGE WINZERIN »

Trockener Riesling-Sekt mit Pfirsichlikör

GLAS 10 cl € 9,-

KIR / KIR ROYAL

GLAS 10 cl € 6,- / € 8,-

APEROL

mit Riesling-Sekt

Glas 10 cl € 8,-

FLOTTE LOTTCHEN (ohne Alkohol)

Glas 10 cl € 6,50

PORTWEIN « Ruby »

EIGENER ROTWEINLIKÖR GLAS 5 cl € 8,-

≈ LIKÖRE ≈

Pfirsich 18% vol.	4cl € 6,50
Waldhimbeere 18% vol.	4 cl € 6,50
Karmeliter-Käuter 35% vol.	4 cl € 6,50

≈ Edelbrände ≈ Gerne auch zum Mitnehmen ! (40% vol.)

Schwäbisches Obstwasser	4 cl € 6,50
Zwetschge	4 cl € 6,50
Kirsche	4 cl € 7,-
Williams-Birne	4 cl € 7,-
Mirabelle	4 cl € 8,50
Wein-Trester (Grappa)	4 cl € 8,50
Quitte	4 cl € 9,-
Sauerkirsche	4 cl € 9,-
« Aus dem Eichenfaß »	
Weinbrand Riesling	4 cl € 8,-



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

- Alle Weine in 25cl Karaffen -

## Weissherbst

2020  
Spätburgunder

FRUCHTIG

€ 6,50

2019  
Samtrot

FRUCHTIG

€ 7,50

## Rosé-Wein

2019er  
*„Blonder Engel“*

HALBTROCKEN

€ 6,50

2019er

*„Flotter Schwabe“*

KLASSISCH TROCKEN

€ 6,50

## Trollinger

2019  
Gutswein

TROCKEN / HALBTROCKEN

€ 6,50

2019  
Gutswein *„Frecher Fritz“* NATUR PUR

€ 7,-

2018  
mit Lemberger

€ 6,50

## Schwarzriesling

2019  
mit Samtrot

FRUCHTIG

€ 6,50

## Spätburgunder

2018  
Pinot Noir

€ 6,50

## Samtrot

2019  
Gutswein

TROCKEN / FRUCHTIG € 7,-

2020  
Gutswein Spätlese

SEHR FRUCHTIG

€ 7,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

- Alle Weine in 25cl Karaffen -

## Rotweine

Spätburgunder	<sup>2017</sup> „Schwarzer Abt“ € 7,-
Zweigelt	<sup>2017</sup> Gutswein € 6,-
Lemberger	<sup>2016</sup> Gutswein € 7,50-
Merlot	<sup>2013</sup> Gutswein € 7,50-
Barbera	<sup>2015</sup> Gutswein € 7,50
Cabernet Dorsa	„Flynum - Der Fels“ € 7,50
Rotwein Cuvée	„Blauer Kardinal“ € 8,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

Unsere Weine betreut Martin Bauer vom Weingut Rainer Bauer, Talheim.

## Weißweine

- Alle Weine in 25cl Karaffen -

2019  
Riesling  
€ 6,50

2018  
Riesling  
TROCKEN  
€ 6,50

2019  
Riesling „*Illusion*“  
FRUCHTIG  
€ 7,-

2019  
Riesling „*Xanthippe*“ NATUR PUR  
€ 7,-

2019  
Grauer Burgunder  
€ 7,-

2018  
Weißer Burgunder  
TROCKEN  
€ 7,-

2019  
Chardonnay  
TROCKEN  
€ 7,50

2018  
Chardonnay  
FEINHERB  
€ 6,50

2018  
Sauvignon blanc  
€ 7,50

2018  
Viognier  
KLASSISCH TROCKEN

2019  
Viognier  
TROCKEN  
€ 7,50

2019  
Muskateller  
FRUCHTIG  
€ 7,50



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING