

# 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 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.

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.

## WEISSWEINE

_____ 22er Riesling 75cl	€ 6,--	_____
1l= € 8,00		
_____ 21er Riesling «Illusion» FRUCHTIG 75cl	€ 7,50	_____
1l= € 10,00		
_____ 23er Riesling «Xanthippe» NATUR PUR 75cl	€ 7,50	_____
1l= € 10,00		
_____ 22er Weißer Burgunder 75cl	€ 6,--	_____
1l= € 8,00		
_____ 22er Grauer Burgunder 75cl	€ 6,--	_____
1l= € 8,00		
_____ 22er Chardonnay 75cl <b>-ausverkauft-</b>	€ 7,50	_____
1l= € 10,00		
_____ 22er Viognier 75cl	€ 7,-	_____
1l= € 9,33		
_____ 22er Sauvignon blanc 75cl	€ 7,50	_____
1l= € 10,00		
_____ 22er Muskateller 75cl	€ 6,50	_____

## WEISSHERBST - Rosé

_____ 22er Samtrot Weißherbst 75cl	€ 6,50	_____
1l= € 8,67		
_____ 20er Rosé-Wein Blonder Engel 75cl	€ 6,00	_____
1l= € 8,00		
_____ 22er Rosé-Wein Flotter Schwabe 75cl	€ 6,00	_____
1l= € 8,00		

## TROLLINGER

_____ 22er Trollinger 1,0	€ 6,--	_____
_____ 21er Trollinger mit Lemberger 75cl	€ 6,-	_____
1l= € 8,00		
_____ 20er Frecher Fritz <b>NATUR PUR</b> 75cl	€ 7,-	_____
1l= € 9,33 Trollinger trocken		

## ROTWEINE

_____ 22er Pinot Noir 75cl	€ 6,--	_____
1l= € 7,87		
_____ 21er Samtrot 75cl	€ 6,50	_____
1l= € 8,67		
_____ 22er Samtrot SPÄTLESE 75cl	€ 7,--	_____
1l= € 9,33		
_____ 22er Zweigelt 75cl	€ 6,50	_____
1l= € 8,67		
_____ 19er Spätburgunder Schwarzer Abt 75cl	€ 8,--	_____
1l= € 10,67		
_____ 19er Lemberger 75cl	€ 8,--	_____
1l= € 10,67		
_____ 18er Barbera 75cl <b>-ausverkauft- ab Frühjahr 2024</b>	€ 8,--	_____
1l= € 10,67		
_____ 18er Schwarzer Hahn Gallo nero	€ 11,--	_____
1l= € 14,67		
_____ 17er Merlot 75cl Weingut Rainer Bauer	€ 11,--	_____
1l= € 14,67		

## SEKTE - SECCO

_____ Riesling Sekt b.A. 1l= € 17,33	€ 13,--	_____
_____ Weißburgunder Sekt b.A. 1l= € 16,-	€ 12,--	_____
_____ Trollinger Rosé Sekt b.A. 1l= € 7,33	€ 12,--	_____
_____ Secco vom Riesling 1l= € 9,33	€ 7,--	_____

## DESTILLATE 40 vol% 0,5 l Fl

_____ Schwäbisches Obstwasser 1l= € 19,-	€ 9,50	_____
_____ Zwetschgenwasser 1l= € 19,00	€ 9,50	_____
_____ Williams Birne 1l= € 28,00	€ 14,--	_____
_____ Kirsche 1l= € 28,00	€ 14,--	_____
_____ Mirabelle 1l= € 28,00	€ 14,--	_____
_____ Quitte 1l= € 34,00	€ 17,--	_____
_____ Sauerkirsche 1l= € 34,00	€ 17,--	_____
_____ Weintrester vom Spätburgunder (Grappa)	€ 12,--	_____
1l= € 24,00		
_____ Weinbrand aus Fleiner Riesling (15 Jahre)	€ 14,--	_____
« aus dem Eichenfaß »		
1l= € 24,00		

## LIKÖRE 0,5 l Fl

_____ Pfirsich 1l= € 28,00	€ 14,--	_____
18 vol.% 50cl		
_____ Wald-Himbeere 1l= € 32,00	€ 16,--	_____
18 vol.% 50cl		
_____ Karmeliter Klosterkräuter	€ 13,--	_____
35 vol.% 50cl 1l= € 26,00		
_____ Porto-Flino Rotweilikör (Portwein)	€ 16,--	_____
18 vol.% 50cl 1l= € 32,00		