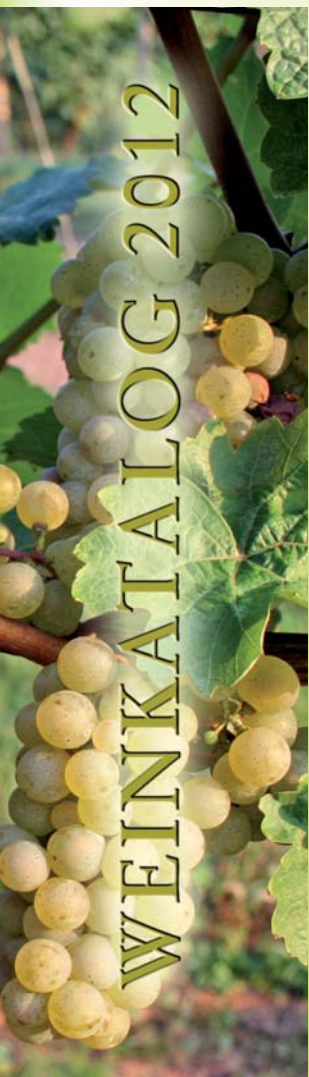


# Badischer Hof

## WEINGUT PENSION

Dipl.-Ing. Werner Hahn



## Der Weinkatalog 2012

lädt Sie ein, das vielfältige Angebot unserer Gutsweine, Riesling-, Weiß-, Rot- und Roséweine sowie Spezialitäten in gewohnter Winzerqualität zu entdecken:

- Weingut Badischer Hof
- Der Jahrgang 2011

### <Weißweine>

- Riesling
- Weißburgunder, Grauburgunder
- Faberrebe, Rivaner, Bacchus, Kerner

### <Blanc de Noir, Rosé-, Rotwein >

- Spätburgunder „Blanc de Noir“
- Spätburgunder
- Regent
- Cabernet Dorsa
- Cuvé „im Barrique gereift“
- Dornfelder Rot- und Roséwein
- Domina Roséwein
- Rotling
- Cuvé „Abendsonne“
- Rebenfeuer
- Aktion 2012 „Die Weinprobe“

### <Winzersekt, Perlwein >

- Winzersekt
- Resecco, Rosecco

### <Brände>

- Traubenbrand, Hefebrand

### <Schoppenweine>

- Schoppenweine  
nach alter Winzertradition

### <Spezialitäten>

- Saftbar
- Konfitüren

„Weinerlebnis“ im Badischen Hof Pension 2012

Das „Kleingedruckte“/Bestellung/  
Lieferung/Versand

Der Weg zu uns

Preisliste 2012 ist gültig ab 15. April 2012

Preise inklusive ges. MwSt.

und Verpackung ab Gutshof.

Alle früheren Listen sind hiermit ungültig!

## Herzlich willkommen, liebe Weinfreunde!

**Unser Weinkatalog 2012** lädt Sie ein, das Reich unserer Gutsweine und Spezialitäten zu entdecken. In unserem vielfältigen Angebot finden Sie ganz bestimmt auch „Ihren“ Wein.

Unser traditionsreiches Weingut bewirtschaftet derzeit über 5 ha Rebfläche, auf denen wir Weißweinsorten wie Riesling, Rivaner und Grau- und Weißburgunder kultivieren. Über ein Drittel unserer Rebfläche ist dem Rotweinanbau gewidmet. Hier pflegen wir die Sorten Dornfelder, Cabernet Dorsa und den mediterranen Regent. Unser

besonderes Augenmerk gilt der Rebsorte Spätburgunder aus der sowohl samtige Rotweine in rubinroter Farbe als auch traumhafte Weißweine als „Blanc de Noir“ gewonnen werden können.

In unserem alt-römischen Gewölbekeller herrschen Idealbedingungen für eine kühle Vergärung des Traubenmostes zu fruchtigen, körperreichen und filigranen Weinen. Hier kann der Jungwein bestens ausreifen und seinen vollen Charakter entwickeln.

Fachgerechte Pflege der jungen Weine unter Einsatz modernster Kellertechnik in Verbindung mit der überlieferten Erfahrung unserer Vorfahren lassen schwefelarme Weine entstehen, welche an Verträglichkeit und Brillanz ihresgleichen suchen.

Fachliche Beratung und individuelle Betreuung unserer Kunden gehören neben der aufwändigen Produktion zur wesentlichen Philosophie unseres Hauses.

**Der Jahrgang 2011** wurde geprägt durch ein ungewöhnlich „helles, warmes und trockenes“ Frühjahr (Februar bis Mai) mit dem frühesten Rebenaustriebstermin seit dem Beginn der Aufzeichnung von Weinbaudaten. Leider bescherten uns die verfrühten „Eisheiligen“ Anfang Mai die

schlimmsten Frostschäden seit 1957. Viele Weinbaugebiete mussten teilweise verheerende Schäden in den Weinbergen beklagen. Das Anbaugebiet Nahe – insbesondere die Weinberge von Weiler und Monzingen – blieb von größeren Maifrostschäden weitgehend verschont. Hier durfte bereits mit einem weiteren „Superjahrgang“ gerechnet werden wenn auch die notwendigen Niederschläge zu einer ausreichenden Wasserversorgung beitragen würden. Danach konnten wir die Weinblüte wie schon 2007 ebenfalls noch Ende Mai beobachten. Der anschließende „gefühlte nasskalte“ Sommer sorgte aus Winzersicht für eine will-

kommene Dämpfung der schon früh einsetzenden Reifeentwicklung der Weintrauben. Die gerade ausreichenden Sommerniederschläge sorgten für eine üppige Mineralstoffeinlagerung verbunden mit reichlich Fruchtaromen in den Trauben.

Der anschließende trockene und warme „Bilderbuchherbst“ mit reichlich Sonnenschein ließ die Oechslegrade regelrecht explodieren. Aromareiche Weine mit großem Volumen, üppiger Frucht und ganz viel Potential

sind das Ergebnis dieses großartigen Jahrgangs!

Die neuen Weine haben wir im März gefüllt und laden Sie ein, sich auch von diesem Jahrgang wieder zu einem Glas Wein verführen zu lassen. Aber auch die Weine aus den vergangenen Jahren – besonders der 2010er – haben sich wie erwartet prächtig entwickelt. Überzeugen Sie sich selbst!

Möchten Sie noch mehr erfahren? Rufen Sie uns an oder kommen einfach mal vorbei. Bei einer Betriebsbesichtigung beantworten wir gerne alle Ihre Fragen rund um den Wein.

*Mit sonnigen Grüßen aus dem Weinland Nahe  
Ihr Dipl. Ing. Werner Hahn und Familie*



## Riesling – immer eine Erlebnisreise für die Sinne!

Von trocken bis edelsüß bildet er in allen Spielarten unter den Weißweinen immer eine Klasse für sich. Die besondere Säure der Rieslingtraube gibt dem Wein sein „Rückgrat“ und seinen Charakter. Ebenso facettenreich zeigen sich die (Duft-)Aromen von Zitrusfrüchten, reifem Apfel, zartem Pfirsich bis hin zu exotischen Fruchtaromen wie Ananas und Mango.

### Nr. 4.09

**2009er Riesling Auslese trocken** **6,50**  
Weilerer Herrenzehntel 0,75L  
Deutscher Prädikatswein  
Alk. 12 % vol., S. 6,7 g/L, RZ. 4,5 g/L (1L=8,67 €)  
Trockener Spitzenwein

### Nr. 2-10

**2010er Riesling Classic** **4,50**  
Deutscher Qualitätswein 0,75L  
Alk. 12 % vol., S. 7,4 g/L, RZ. 11,4 g/L (1L=6,00 €)  
Klassisch-trocken, idealer harmonischer Tischwein

### Nr. 8.09

**2009er Riesling Kabinett** **4,50**  
halbtrocken  
Weilerer Herrenzehntel 0,75L  
Deutscher Prädikatswein  
Alk. 10,5 % vol., S. 7,6 g/L, RZ. 14,2 g/L (1L=6,00 €)  
Fruchtig, leichter Riesling

### Nr. 3-10

**2010er Riesling feinherb** **4,50 €**  
Weilerer Herrenzehntel 0,75L  
Deutscher Qualitätswein  
Alk. 10,5 % vol., S. 7,6 g/L, RZ 34,2 g/L (1L=6,00 €)  
Leichter fruchtig-süßer Wein.

## Was bedeutet eigentlich...?

**RZ** - gibt den Zuckergehalt des Weines in Gramm/Liter an.

„Trocken“, „Classic“ bis ca. 10 g/L

„Halbtrocken“ von 10 g/L bis 25g/L

„Feinherb“ 25 g/L bis 45 g/L • „Mild“, „Süß“ ab ca. 45 g/L

**S** - Gesamtsäuregehalt des Weines in Gramm/Liter; fällt je nach Rebsorte und Weinart sehr unterschiedlich aus.

Je reifer die Weintrauben sind, desto höher ist der WEINSÄURE-Anteil in der Gesamtsäure. Die Weinsäure gilt als besonders gut verträglich und prägt entscheidend den Fruchtcharakter des (Weiß-)Weines. Weine, die einen höheren Säuregehalt haben, z.B. der Riesling, dürfen auch etwas mehr Zucker für ein harmonisches Geschmacksbild enthalten.



## Der 2011er Lagenriesling in 3 Varianten

### Nr. 1-11 „Esprit“

**2011er Riesling Spätlese** **5,00**  
Weilerer Herrenzehntel 0,75 L  
Deutscher Prädikatswein  
Alk. 11 % vol., S. 8 g/L, RZ. 12,5 g/L (1L=6,67 €)

*Klassisch trockene Variante*

### Nr. 7-11

**2011er Riesling Spätlese** **4,80**  
Weilerer Herrenzehntel 0,75 L  
Deutscher Prädikatswein  
Alk. 11 % vol., S. 7,9 g/L, RZ. 22,1 g/L (1L=6,40 €)

*Fruchtiger halbtrockener Riesling*

### Nr. 3-11 „Noblesse“

**2011er Riesling Auslese** **7,00**  
Weilerer Herrenzehntel 0,75 L  
Deutscher Prädikatswein  
Alk. 9,5 % vol., S.7,7 g/L, RZ 49,30 g/L (1L=9,33 €)

*Spitzenriesling, fruchtig, süß, zum Genießen wie ein Dessert*

## Weißburgunder

### Nr. 10-11

#### 2011er Weißburgunder Spätlese 5,50

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 11,5 % vol., S. 6,6 g/L, RZ. 10,5 g/L (1L=7,33 €)

Traumhafte Aromen mit ansprechender Frische

### Nr. 10-10

#### 2010er Weißburgunder 5,00

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Qualitätswein 0,75L

Alk. 11 % vol., S. 7,8 g/L, RZ. 10,6 g/L (1L=6,67 €)

Klassisch trockene Variante der ersten kleinen Ernte dieser neuen Rebsorte.

Der „Graue Burgunder“ auch Ruländer oder Pino grigio (ital.) genannt, zählt zu den besten Sorten unseres heimischen Rebenbestandes, dessen wuchtige, feurige Weine mit ihrem vollen Bukett eine besondere Kostbarkeit darstellen.

### Nr. 11-11

#### 2011er Grauburgunder Auslese 7,00

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 13 % vol., S. 6,4 g/L, RZ. 12,6 g/L (1L=9,33 €)

Spitzenwein, klassisch trocken

### Nr. 11-10

#### 2010er Grauburgunder halbtrocken 5,00

Deutscher Qualitätswein 0,75L

Alk. 12,5 % vol., S. 7,3 g/L, RZ. 12 g/L (1L=6,67 €)

### Nr. 11-09

#### 2009er Grauburgunder Spätlese 5,50

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 12,5 % vol., S. 6,2 g/L, RZ. 4,7 g/L (1L=7,33 €)

*Solange Vorrat reicht.*

### Nr. 11-08

#### 2008er Grauburgunder 5,00

Deutscher Qualitätswein 0,75 L

Alk. 11 % vol., S. 5 g/L, RZ. 35,7 g/L (1L=6,67 €)

*Solange Vorrat reicht!*

Die **Faberrebe**, eine selten bekannte Rebsorte, ist aus den Rebsorten Silvaner und Weißburgunder gezüchtet worden. Sehr schöner Wein mit filigraner Säure und zarten Burgundernoten.

### Nr. 15.09

#### 2009er Faberrebe Spätlese 4,70

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 12 % vol., S. 6,0 g/L, RZ. 4,3 g/L (1L=6,27 €)

*Solange Vorrat reicht.*

**Rivaner** ist eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner, auch als Müller-Thurgau bekannt. Leichter frischer Wein mit gut verträglicher milder Säure, passt gut zu allen zart-aromatischen Speisen. Ein harmonischer Begleiter zu allen frischen Frühlingsgemüsen, besonders dem Spargel!

### Nr. 12.09

#### 2009er Rivaner Spätlese 4,50 €

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 12 % vol., S. 5 g/L, RZ 5g/L (1L=6,00 €)

**Bacchus** war in den 30er Jahren eine erfolgreiche Kreuzung aus Riesling/Silvaner/Müller-Thurgau. Aromatischer Duft, milde Säure und eigenwillige sehr zarte Muskataromen verleihen dieser Rebsorte ihren unverwechselbaren Charakter.

### Nr. 17-11

#### 2011er Bacchus 4,00 €

Deutscher Qualitätswein 0,75L

Alk. 10 % vol., S. 5,8 g/L, RZ 30,4 g/L (1L=5,33 €)

Blumige Muskatnote mit toller Frucht

**Kerner** ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Trollinger und Riesling und bietet feinfuchtige Weine mit guter Säure und würzigen leichten Muskatnoten.

### Nr. 14-11

#### 2011er Kerner Spätlese 4,60

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 10 % vol., S. 6,6 g/L, RZ. 27,10 g/L (1L=6,13 €)

Aromatisch und ansprechend

# Spätburgunder

Der **Spätburgunder** hat unter den Deutschen Rotweinsorten den gleichen Stellenwert wie der Riesling unter den Weißweinsorten. Die späte und lange Reifezeit verleihen dieser „Ur-Burgundertraube“ unvergleichliche Aromen mit einer besonderen Fülle an Duft und Frucht. Als Rotwein zeigt er sich eher von hell- bis kirschroter Farbe. Weiß gekellert lässt der Spätburgunder ein regelrechtes Feuerwerk von Fruchtaromen und Duftnoten im Gaumen des Genießers explodieren. Ein Wein, in den man sich verlieben muss!

**Nr. 16-11** ab Herbst 2012 lieferbar!

**2011er Spätburgunder Spätlese 6,00**

„Blanc de Noir“

Weilerer Herrenzehntel

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 11,5 %vol., S.5,9 g/L, RZ. 19,7 g/L (1L=8,00 €)

**Nr. 16-10**

**2010er Spätburgunder „Blanc de Noir“ 5,00**

Weilerer Herrenzehntel

Deutscher Qualitätswein 0,75L

Alk. 12,5 %vol., S.5,7 g/L, RZ. 6,5 g/L (1L=6,67 €)

**Nr. 16.09**

**2009er Spätburgunder Spätlese 6,00**

„Blanc de Noir“

Weilerer Herrenzehntel 0,75L

Deutscher Prädikatswein

Alk. 12,5 %vol., S. 6,1 g/L, RZ. 7,2 g/L (1L=8,00 €)

*Nur noch ganz geringe Vorräte an Lager*

Rotweinkenner halten den „Pinot Noir“ für die weltweit wertvollste Rotweinsorte überhaupt! Genießer schätzen ihn als Begleiter zu Wildgerichten und Rinderbraten; aber auch zu ausgesuchtem Käse.

**Nr. 82-11**

**2011er Spätburgunder Spätlese Rotwein 6,00**

Weilerer Herrenzehntel

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 13 % vol., S. 4,2 g/L, RZ. 6,8 g/L (1L=8,00 €)

Gehaltvoll und samtig

**Nr. 82.09**

**2009er Spätburgunder Spätlese Rotwein 5,20**

Weilerer Herrenzehntel

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 12,5 % vol., S. 4,8 g/L, RZ. 5,5 g/L (1L=6,93 €)

Trockener, fülliger und reifer Spätburgunder.

**Regent** beschert uns gehaltvolle, samtig weiche Rotweine mit tiefdunkler Rotfärbung.

Regentweine erinnern an die feurigen Südländer. Im Glas entfaltet der Regent seinen intensiven Beerenduft.

**Nr. 89-11**

**2011er Regent Auslese Rotwein 8,00**

Weilerer Heiligenberg

Deutscher Prädikatswein 0,75L

Alk. 12 % vol, S. 4,4 g/L, RZ 7,0 g/L (1L=10,67 €)

Üppige Waldbeeraromen verleihen diesem Spitzenrotwein seine besondere Note

**Nr. 89.09**

**2009er Regent Auslese 8,00**

**Rotwein trocken** 0,75L

Deutscher Prädikatswein

Alk. 13 % vol, S. 4,5 g/L, RZ 3,8 g/L (1L=10,67 €)

Harmonischer Spitzenwein aus hochgradiger Kleinpartie. Ein einmaliger Rotwein „aus der ersten Liga“ für Liebhaber und Kenner.

**Nr. 89.07**

**2007er Regent 5,80**

**Rotwein trocken** 0,75L

Deutscher Qualitätswein

Alk. 13,5 % vol, S. 4,0 g/L, RZ 1,2 g/L (1L=7,73 €)

Brombeer- und Cassisnoten verleihen diesem üppigen, tiefdunklen Wein die besondere Finesse.



**Cabernet Dorsa** ist eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und dem Dornfelder. Gesegnet mit reifen Tanninen und Beerensaromen sowie einer tiefdunklen Farbe kann dieser tolle Rotwein sich mit seinen großen südländischen Verwandten messen lassen!

Mittlerweile zum Favoriten der Köchin in der Winzerküche geworden, aufgrund seiner einmaligen Harmonie von Würze und Frucht.

**Nr. 81.09**  
**2009er Cabernet Dorsa Spätlese** **5,00**  
**Roséwein trocken** 0,75L  
 Deutscher Prädikatswein  
 Alk. 12 % vol., S. 5,4 g/L, RZ 3,9 g/L (1L=6,67 €)

Auch als Roséwein zeigt der Cabernet Dorsa seine eigenwilligen Eigenschaften.

**Nr. 81.08**  
**2008er Cabernet Dorsa Rotwein** **6,00**  
 Deutscher Qualitätswein 0,75L  
*Im Holzfass gereift*  
 Alk. 12,5 % vol., S. 5,3 g/L, RZ 10,2 g/L (1L=8,00 €)

**Nr. 81.07**  
**2007er Cabernet Dorsa Rotwein** **5,80**  
 Deutscher Qualitätswein 0,75L  
*Im Holzfass gereift*  
 Alk. 13 % vol., S. 4,6 g/L, RZ 3,9 g/L (1L=7,73 €)

Dem 2007er Cabernet Dorsa hat die einjährige Holzfassreife sehr gut getan. Dadurch hat er an Harmonie und Fülle gewonnen. Ein guter Rotwein braucht seine Zeit zum Reifen!



## Rotweine - im Barrique gereift

**Nr. 90-09**  
**Cuvé No.7** **12,00**  
 Rotwein *Im Barrique gereift* 0,75 L  
 Alk. 12 % vol., S. 5,5 g/L, RZ 25,0 g/L (1L=16,00 €)

Komposition aus zwei- und dreijährigem Barriquelager von ausgesuchten Cabernet Dorsa- und Regentrotweinen mit toller Frucht und Reife

**Nr. 90.07**  
**Cuvé No.6** **10,00**  
 2007er Rotwein *Im Barrique gereift* 0,75 L  
 Alk. 12,5 % vol., S. 5,3 g/L, RZ 16,6 g/L (1L=13,33 €)

Aus den beiden Rebsorten Cabernet Dorsa und Dornfelder ist nach fast zweijähriger Reifezeit in Barriquefässern aus heimischer Eiche, ein einzigartiges Cuvé mit sehr ausgeprägten samtigen Waldbeerennoten entstanden. Dieser Creation gilt zu Recht als das Flaggschiff unserer Rotweinproduktion! Lassen Sie sich vom Duft und Aroma in kultivierter Weise verwöhnen!



# Dornfelder

Pur als Saft oder Rotwein klassisch, trocken bis fruchtig, mit sortentypischen Kirscharomen!

Ganz zu Recht wird der Dornfelder mittlerweile als die typische Deutsche Rotweinsorte bezeichnet.

## Nr. 80.09

**2009er Dornfelder Rotwein CLASSIC 4,50**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 12,5 % vol., S. 5,1 g/L, RZ. 7,8 g/L (1L=6,00 €)  
klassisch-trocken

## Nr. 87-11

**2011er Dornfelder Rotwein 4,60**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 11,5% vol., S. 5,0 g/L, RZ. 23,4 g/L (1L=6,13 €)  
farbintensiv – fruchtig „halbtrocken“

## Nr. 84-11

**2011er Dornfelder Roséwein 4,40**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 11,5 % vol., S. 5,9 g/L, RZ. 18,40 g/L (1L=5,87 €)

## Nr. 88.08

**2008er Domina Roséwein 4,10**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 10 % vol., S. 7 g/L, RZ. 28,1 g/L (1L=5,47 €)

Die rote Domina findet auch als anmutiger Roséwein in zartem Farbenspiel und eleganter Frucht besonders an heißen Tagen und „Nächten“ viele Liebhaber!

## Nr. 85.09

**Rotling 4,00**  
2009er Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 10 % vol., S. 6,1 g/L, RZ. 35,7 g/L (1L=5,33 €)

Fruchtiger Wein aus gemeinsam gekelterten weißen und roten Trauben.

An kühlen Tagen erinnern wir uns gerne an die wärmende Abendsonne und die in warmes Licht getauchte Landschaft. Sie wärmt nicht nur unsere Seele, sondern bringt uns auch Wärme ins Gemüt und verursacht leuchtende Augen in manchen Lebenslagen.

## Nr. 83-11 Cuvé Abendsonne 4,60

**2011er Dornfelder Rotwein**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 9,5 % vol., S. 4,9 g/L, RZ. 50,4 g/L 1L=6,13 €  
Fruchtiger, anmutiger Dornfelder

## Nr. 83-10 Cuvé Abendsonne 4,50

**2010er Rotwein**  
Deutscher Qualitätswein 0,75 L  
Alk. 9,5 % vol., S. 5 g/L, RZ. 47 g/L 1L=6,00 €

## Nr.66 Rebenfeuer

**roter Glühwein, 12,5%vol. 4,50**  
2008er Regent Rotwein mit Gewürzen 0,75L  
(1L=6,00 €)

Warm - eine Wohltat für Leib und Seele an kalten Tagen. Aber auch eiskalt an heißen Sommertagen.



## Probenaktion 2012

Sie möchten eine private Weinprobe machen? Kein Problem!  
Sie haben die Wahl zwischen vier **6er Probensortimenten** unserer  
Gutsweine – Weiß- oder Rotweine, trockene oder fruchtige Weine.  
Ordern Sie einfach Ihre Favoriten!

### Sortiment A: Weißweine, trocken 30,00 €

1 x Weißburgunder 10-10, 1 x Grauburgunder 11-10, 1 x Rivaner 12.09,  
1 x Riesling Classic 2-10, 1 x Riesling Auslese trocken 4.09,  
1 x Spätburgunder Blanc de Noir 16-10

### Sortiment B: Weiß- und Roséweine, die neuen 2011er 28,00 €

1 x Riesling Esprit 1-11, 1 x Riesling 7-11, 1 x Weißburgunder 10-11,  
1 x Bacchus 17-11, 1 x Kerner 14-11, 1 x Dornfelder Roséwein 84-11

### Sortiment C: Rotweine, trocken bis fruchtig 38,00 €

1 x Cabernet Dorsa 81.08, 1 x Regent 89.07, 1 x Spätburgunder 82-11,  
1 x Dornfelder Halbtrocken 87-11, 1 x Cuvé Abendsonne 83-11,  
1 x Rotwein im Barrique gereift 90-11

### Sortiment D: Weißweine, fruchtig bis edelsüß 30,00 €

1 x Rötling 85.09, 1 x Bacchus 17-11, 1 x Riesling feinherb 3-10,  
1 x Grauburgunder Auslese 11-11, 1 x Kerner 14-11,  
1 x Riesling Auslese Noblesse 3-11

### In welcher Reihenfolge sollen Sie probieren?

Sortieren Sie die Probenfolge ganz einfach nacheinander entsprechend der von uns vorgegebenen Reihenfolge. Stellen Sie ausreichend Mineralwasser (mit oder ohne CO<sub>2</sub>) zum Neutralisieren dazu. Weißbrot oder Brötchen zwischen den einzelnen Weinen sind ebenfalls passend.

### Welcher Käse oder welche Speisen sollen zur Probe gereicht werden?

Würziger und kräftiger Käse/Speisen zu kräftigen Weinen (Riesling Spätlese oder Auslese, Kerner oder Burgunder). Milder, aromatischer Käse/Speisen zu milden und aromabetonten Weinen (Weißburgunder, Bacchus, Rosé). Probieren Sie doch mal stark kakaohaltige Schokolade zu Rotweinen mit Holz- oder Barriquenoten! Diese Anregungen sollen nur den Rahmen für Ihre eigene Kreativität bilden!

### Sie möchten eine Sammelbestellung organisieren?

Wenn Sie oder Ihre Freunde nach einer gelungenen Weinprobe Lust auf den einen oder anderen Wein bekommen haben und eine Sammelbestellung aufgeben möchten, können wir Ihnen folgendes Angebot machen:

*Bei einer Bestellung ab 60 Flaschen bis zu einem Monat nach dem Erhalt des ausgesuchten Probepaketes ziehen wir den Rechnungsbetrag dafür an Ihrer Sammelbestellungsrechnung als Gutschrift ab!*

## Wein auf seine edelste Art genießen!

**Nr. 31 Winzersekt Nahe 9,50**  
**Riesling trocken 0,75L**  
Deutscher Qualitätssekt (1L= 12,67 €)

Durch die aufwändige Methode der Flaschengärung und mindestens 13-monatige Reifezeit auf der Flasche brilliert der Winzersekt durch eine besonders feinperlige angenehme Kohlensäure.

## Das prickelnd leichte Weinvergnügen!

*Ab Juni 2012 wieder lieferbar!*

**Nr. 111-11 *Resecco* 4,80**  
**2011er Kerner Perlwein 0,75L**  
Deutscher Qualitätsperlwein (1L=6,40 €)

Die gehaltvolle Kerner Spätlese verperlt präsentiert sich als prickelnde Versuchung für viele Gelegenheiten – auch für festliche Anlässe!

**Nr. 112.09 *Rosecco* 4,50**  
**2009er Dornfelder Perlwein 0,75L**  
Deutscher Qualitätsperlwein (1L=6,00 €)  
Alk. 10,5 %vol., S. 6,3 g/L, RZ 19,6 g/L

Fruchtig, prickelnder Dornfelder Rosé-Perlwein mit zarten dornfeldertypischen Kirscharomen. Gut gekühlt genießen!

## Weinbergsgeister

Ein edler Brand zur rechten Zeit,  
von mancher Qual Dich wohl befreit!“

**Nr. 50 9,40**  
**Traubenbrand 42 % vol. 0,5 L**  
Im Holzfass gereift! (1L=18,80 €)  
Weich und mild.

**Nr. 55 9,40**  
**Dornfelder Hefebrand 42 % vol. 0,5 L**  
Auf dem Holzfass gereift mit (1L=18,80 €)  
leichtem Roséschimmer.

Der gehört in jede „Hausapotheke“!  
Nach einem guten Essen verwöhnt der  
Gastgeber seine Gäste liebevoll mit einem  
edlen Brand. Das hat Stil!



## Schoppenweine nach alter Winzertradition

Die Weinbautradition unserer Familie reicht weit bis ins 17. Jahrhundert zurück. Jeder Winzer hatte seinen speziellen „Hausschoppen“. So fanden wir in alten Kelleraufzeichnungen die „Rezepturen“ für unsere Schoppenweine

Der „Lögel“ (Kiepe) aus solidem Eichenholz wurde auf dem Rücken getragen und fasste ca. 50 –60 Liter Trauben. Mit diesem Gewicht von über 60 kg musste der Lögelträger aus dem Weinberg zum Wagen laufen, die Leiter hinaufsteigen und dann den Lögel in einen Holzbottich oder Traubenmühle entleeren. Eine harte Knochenarbeit. Opa Heinrich war stets darauf bedacht, dass für den Lögelträger immer ein erfrischender trockener Wein bereit stand.



OPA HEINRICH'S  
Lögelträgerschoppe

### Nr. 22-11

#### OPA HEINRICH'S LÖGELTRÄGERSCHOPPE

2011er Deutscher Qualitätswein, trocken  
Alk. 11,5% vol., S. 5,9g /L, RZ 8,6 g/L

**3,80**

1 Liter

### Nr. 22-10

#### OPA HEINRICH'S LÖGELTRÄGERSCHOPPE

2010er Deutscher Qualitätswein, trocken  
Alk. 12 % vol., S. 8,7 g/L, RZ 8,5 g/L

*Solange Vorrat reicht!*

**3,60**

1 Liter



In jeder Winzerfamilie werden Erfahrungen und Erkenntnisse in Rebenpflege und Weinbereitung von Generation zu Generation weitergegeben; so auch die Auswahl und Selektion der Rebsorten für den „Hauswein“. Ein erfrischender, harmonischer und ein bisschen eigenwilliger Wein, den man gerne zur kräftigen Brotzeit während eines Arbeitstages im Wingert (Weinberg) trank.

Peter Hahn  
„Rezeptur“ hat bei Familie und Weinbergshelfern immer regen Zuspruch gefunden.



PETER HAHN'S  
Wingertsschoppe

### Nr. 23-11

#### Peter Hahn's Wingertsschoppe

2011er Deutscher Qualitätswein, halbtrocken  
Alk. 11 %vol, S. 6,0 g/L, RZ 17,3 g/L

**3,80**

1 Liter

Bei Einbruch der Dämmerung ging ein langer (Hand-)Lesetag zu Ende und alle Weinbergshelfer versammelten sich auf dem Winzerhof zum gemeinsamen Abendessen, einem zünftigen Schinderhannesbraten vom Rebholzfeuer. Onkel Hermann erfreute die ganze Runde mit einem fruchtigen, lieblichen Wein aus seinem Keller. So endete ein schwerer Arbeitstag mit geselligem Beisammensein.



ONKEL HERMANN'S  
Dämmerschoppe

### Nr. 21-11

#### Onkel Hermann's Dämmerschoppe

2011er Deutscher Qualitätswein, fruchtig-süß  
Alk. 9,5 % vol., S. 5,5 g/L, RZ 32,3 g/L

**3,80**

1 Liter

# Die Saftbar

In edler Weinflasche mit Schraubverschluss

**Nr. 43 Riesling pur – der Saft 3,80 €**

**Riesling Traubensaft 0,75L**

100% Traubensaft weiß (1L= 5,07 €)

*„Willst Du gesund und fröhlich sein, dann trinke flüssigen Sonnenschein !“*

**Nr. 42 Dornfelder pur – der Saft 3,50 €**

**Dornfelder Traubensaft 0,75L**

100% Traubensaft rot (1L= 4,67 €)

*intensives Kirscharoma*

*Als rote Schorle ein wahrer Genuss!*

**Nr. 45 Dornfelder Rosé – der Saft 3,50€**

**Dornfelder Traubensaft Rosé 0,75L**

100% Traubensaft Rosé (1L= 4,67€)

*Fruchtig, süß, lecker!*

## Traubensaft pur genießen heißt auf Alkohol zu verzichten, aber nicht auf den Genuss!

Die typischen Charakteristika der Rebsorten (Geschmack, Aromen, Duft, Farbintensität) und die für unsere Gesundheit positiven Inhaltsstoffe (u.a. Polyphenole) des Weines stammen aus den Weintrauben und sind damit auch im Saft enthalten, aber ohne Alkohol.

Vitamine (C, u.a.), Mineralstoffe (Kalium, Calcium u.a.), Spurenelemente (Eisen, Zink u. a.) machen Traubensaft zu einem wertvollen Getränk. Die Zucker (Glucose und Fructose) füllen leere Energiespeicher, z.B. nach dem Sport, schnell wieder auf. (100 g Traubensaft hat ca. 72 kcal.)

Ob als erfrischende Schorle, zum Mixen, als warmer Punsch an kalten Wintertagen oder einfach pur – den Rebsortensaft können Sie immer genießen.



# Aus der Winzerküche Wein trifft Frucht!

Hausgemachte Konfitüre mit Früchten aus unserem Obstgarten und einem dazu passenden Gutswein.

Die Aromen der verwendeten Weine und des frischen Obstes ergänzen sich zu einem eindrucksvollen Geschmackserlebnis. Egal, ob Sie die Konfitüre nun zur geschmacklichen Abrundung von Käse- oder Fleischgerichten wie Wild- oder Rinderbraten verwenden, sie einfach nur zum Frühstück auf dem Brötchen genießen oder als originelles, kleines Geschenk überreichen – es gibt viele Gelegenheiten für ihren Einsatz!

**Nr. 201**

**Apfel-Riesling-Konfitüre**

200g, (1kg=14,00 €)



**2,80**

**Nr. 210**

**Apfel-Chutney**

200g, (1kg=15,00 €)

Süß-sauer, scharf mit frischem Ingwer und Chili, vegetarisch und als Topping für Gegrilltes

**3,00**

**Nr. 202**

**Spätburgunder-Pflaume-Konfitüre**

200g, (1kg=14,00 €)

Vollreife und süße Pflaumen unterstreichen die typischen Burgundernoten des gehaltvollen Rotweines. Zum Verfeinern von Rotkohlgemüse.

**2,80**

**Nr. 203**

**Dornfelder-Sauerkirsch-Konfitüre**

200g, (1kg=14,00 €)

Dornfelder Rotwein und Sauerkirschen: zwei Partner, die sich harmonisch im Aroma vereinen.



**2,80**

**Nr. 206**

**Rotwein-Schoko-Chili-Konfitüre**

200g, (1kg=15,00 €)

Schokolade unterstreicht die feinerben Nuancen von Cabernet Dorsa und Regent. Eine Prise Chili sorgt für einen zarten Frischehauch auf der Zunge.



**3,00**

**Nr. 207**

**Regent-Brombeer-Konfitüre**

200g, (1kg=15,00 €)

Handgelesene Brombeeren aus den „Wingerten“ unterstreichen das typische Brombeeraroma des Regents.



**3,00**

**Nr. 208**

**Orangen-Kerner-Konfitüre**

Mit frischem Ingwer

200g, (1kg=15,00 €)

Orangensaft (frischgepresst!) und Kerner Wein, gehackter Ingwer. Passt zu Ente mit Orangensauce



**3,00**



### „Weinerlebnis“-Basisangebot

2 Übernachtungen mit Frühstück in gemütlichen Doppelzimmern (DU/WC/TV/Fön/Nichtraucher).

Anreise: Freitag bis 18.00Uhr. Gemeinsames Abendessen, einen Schinderhannesbraten vom Rebholzfeuer mit anschließender Gutsweinprobe mit dem Winzer.

Der Samstag steht Ihnen zur individuellen Gestaltung oder für unser Zusatzangebot zur Verfügung.

Am Samstagabend, nach einem Rundgang durch die Gewölbekeller, erwartet Sie ein Winzermenü mit regionalen Spezialitäten der Saison und einem ausgesuchten Gutswein.

Abreise: Sonntag, nach dem gemütlichen Frühstück.

Preis pro Person im Doppelzimmer: 120,00 Euro.

Saison 2012: bis 11. November 2012.



### Zusatzangebot A: Oldtimer-Traktorfahrt.

Nach einer traditionellen Mittagsvesper mit Eintopf und Kuchen können Sie mit einer Gruppe von mind. 8 Personen eine Oldtimer-Traktorfahrt durch die Weinberge erleben, zu den Lagen, wo die Trauben wachsen und reifen. Ein Umtrunk an Bord sorgt immer für feucht-fröhliche Stimmung.

Preis pro Person:

20,00 Euro

Buchbar in Verbindung mit dem Basisangebot.



### Demnächst bei uns:

Den Pferdeliebhabern unter Ihnen werden wir die Möglichkeit eines „Urlaubs für Pferd und Reiter“ bieten. Dazu werden Ihnen in unmittelbarer Nähe des Gutshofs eine moderne und helle Reithalle mit angeschlossenen geräumigen Pferdeboxen (4 x 5 Meter) und zugehörigen Außenpaddocks zur Verfügung stehen. Rund um die neue Halle befinden sich in Sichtweite vom Gutshof und Ihren Gästezimmern ausgedehnte, gepflegte Koppelwiesen zur Einzel- oder Gruppenhaltung. Die Gemarkung von Weiler bietet weiträumige Ausreitmöglichkeiten durch Täler oder Höhen mit herrlicher Aussicht fern ab von lauten Verkehrsstraßen. Für Ab- oder Unterstellmöglichkeit Ihres Pferdeanhängers ist auch gesorgt. Ende April sollen die Baumaßnahmen abgeschlossen sein und ab Mitte August soll die Anlage unseren Gästen „auf zwei und vier Beinen“ zur Verfügung stehen.





Erleben Sie erholsame und „weinselige“  
Tage auf unserem Gutshof

## Pensionspreise 2012

Ab	1 Übernachtung	ab	36,00 €
	2 Übernachtungen	ab	33,00 €

Preise gelten pro Person und Nacht im Doppelzimmer inkl. Frühstück. Einzelbelegung und Kinderermäßigung auf Anfrage.

Saison: bis 11. November 2012  
(Samstag keine An- und Abreise möglich)

Außerhalb der Saisonzeiten ab 8 Pers. auf Anfrage möglich.

Preise Ü/F pro Person/Nacht incl. gesetzl. MwSt.



Zimmerbeispiel



## Das „Kleingedruckte“

Bestellungen nehmen wir gerne entgegen per Post, per FAX, am Telefon, per E-Mail: [info@weingut-badischer-hof.de](mailto:info@weingut-badischer-hof.de) oder direkt über die Preisliste in unserer

Homepage: [www.weingut-badischer-hof.de](http://www.weingut-badischer-hof.de).

Verschiedene Sorten können Sie nach Belieben zusammenstellen. Bei Versand bitte auf gleiche Flaschengröße achten. Aus Verpackungsgründen muss die Anzahl durch 6 teilbar sein! Sollte ein Wein nicht mehr lieferbar sein, dann bieten/liefere wir Ihnen einen gleichwertigen Wein an. Probenpakete gegen Berechnung mit verschiedenen Einzelflaschen können Sie tel. bei uns bestellen in 6er oder 12er Verpackungseinheiten. Gerne beraten wir Sie individuell!

Zahlungen bitte wie vereinbart und wie auf der Rechnung ausgewiesen.

Für unsere Kunden in und um Berlin gibt es eine [Abholadresse](#) in:

Hubertusstraße 10 • 16540 Hohen Neuendorf

Tel.: 03303-505652 • Fax: 505638 • Mobil: 0171-3109847

**Bitte beachten Sie, dass die Bestellungen direkt an den Badischen Hof Tel. (06754-408) oder per Mail ([info@weingut-badischer-hof.de](mailto:info@weingut-badischer-hof.de)) erfolgen!**

Gerne dürfen Sie auch unseren Weishop unter [www.weingut-badischer-hof.de](http://www.weingut-badischer-hof.de) benutzen!

## Lieferservice, Versand- und Frachtkosten!

**So erhalten Sie schnell Ihren bestellten Wein:**

Wir wollen Ihre Bestellung so schnell wie möglich ausliefern und erledigen dies ab einer Bestellung von 12 Flaschen durch die Post oder den Paketdienst. Ab 36 Flaschen werden Ihre Aufträge durch unseren Lieferservice/Spedition zu Ihnen geliefert, wobei die Sendung tel. avisiert wird. Die folgenden aktuellen Lieferpreise verstehen sich incl. Sonderverpackung (PTZ bis 24 Flaschen), anteilige Frachtkosten und LKW-Maut, wobei wir nur die Hälfte weiterberechnen!

**bis 12 Flaschen** in PTZ-Verpackung mit Post/DPD **7,00 €**

**bis 24 Flaschen** in PTZ-Verpackung mit Post/DPD **12,00 €**

**bis 47 Flaschen**

in Standardkartons mit Lieferservice (8 Tage) **11,00 €**

**Ab 48 Flaschen**

in Standardkartons mit Lieferservice (8 Tage) **frei Haus**

**Ab 144 Flaschen**

in Standardkartons mit Spedition auf EW-Palette(4 Tage) **frei Haus**

Sollten Sie eine Auslieferung zu einem festen Termin wünschen, geben Sie diesen bitte an!

Bitte beachten Sie, dass Auslieferungen mit unserem Betriebs-LKW nur noch im Rahmen von Sondertouren außerhalb der Umweltzonen von Großstädten erfolgen können!

## So finden Sie unser Weingut in Weiler:

A61 bis AK Nahetal  
– auf der B41 über Bad Kreuznach, Bad Sobernheim, Monzingen bis Abfahrt Weiler oder,

A62 bis Abfahrt Birkenfeld –  
auf der B41 über Birkenfeld, Idar-Oberstein, Kirn, Martinstein bis Abfahrt Weiler.

Nach dem Ortseingangsschild „Weiler“ fahren Sie ca. 150 m weiter geradeaus bis zur Hofeinfahrt auf der rechten Seite.



**Nicht der abknickenden Vorfahrt  
ins Dorf folgen!**

# WEINGUT • PENSION Badischer Hof

Dipl.-Ing. Werner Hahn  
55627 WEILER

Tel.: 06754 408 • Fax 06754 8037

E-Mail: [info@weingut-badischer-hof.de](mailto:info@weingut-badischer-hof.de)

Internet: [www.weingut-badischer-hof.de](http://www.weingut-badischer-hof.de)