

Neies vom Winzer

Das Weingut Meinhardt informiert - Ausgabe 1/2026



DIE NEUEN JAHRGÄNGE SIND DA!

Liebe Freunde des guten Weines, wir konnten aufgrund der hohen Qualität der letzten Lese und dem ebenfalls guten Verlauf im Weinkeller bereits früh in diesem Jahr mit der Neuabfüllung beginnen. Wir sind glücklich und auch etwas stolz, dass der aktuelle Jahrgang 2025 wieder etliche Genuss-Höhepunkte zu bieten hat. Freuen Sie sich auf frische und vollmundige Tropfen. Es sind Weine zum "drauf lostrinken", zurückhaltend in der Säure, moderat beim Alkoholgehalt und voller Geschmacksnuancen, die es sich lohnt zu entdecken. Wie immer erhalten Sie zu unseren Weinen eine beschreibende Expertise, inklusive interessanten Essensempfehlungen. Scannen Sie einfach den QR-Code auf dem Rücketikett der Flasche ab und schon halten Sie fundierte und lesenswerte Zusatzinformationen zum Wein, der vor Ihnen im Glas auf Sie wartet, in Ihren Händen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen wunderschönen Frühling - am Besten mit einem schönen Glas Meinhardt-Wein ... da strahlt die Sonne gleich nochmal so schön.

UNSERE FRÜHLINGS-EMPFEHLUNGEN

Gönzheimer Klostersgarten Weißburgunder

Es gibt verschiedene Arten des Genusses. Hier stellen wir Ihnen eine unserer Lieblingsformen vor. Unser diesjähriger Weißburgunder nimmt Sie mit auf eine geschmackliche Reise zwischen Frische und Exotik. Unser dazu passendes Rezept eines Pastagerichts mit grünem Spargel und Burrata finden Sie in Kürze auf unserer Homepage bei diesem Wein hinterlegt.

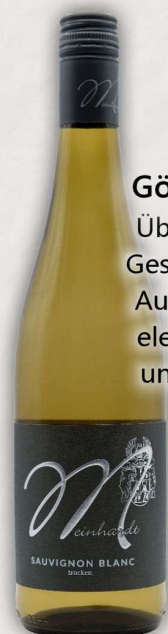
Qualitätswein | Jahrgang 2025
Alkohol: 12,0% | Restzucker: 11g/l | Säure 5,7 g/l
Flaschenpreis (0,75 l) € 6,50



Gönzheimer Sonnenberg Sauvignon Blanc

Überraschen Sie Ihren Gaumen und laden Sie Ihre Geschmacksknospen auf eine besondere Reise ein. Auf diesen Wein hat der Frühling gewartet. Frisch, elegant und gute Laune verbreitend. Voller Frucht und Leichtigkeit. Natürlich ist dieser Tropfen auch ohne Essen ein Genuss, doch wohl gekühlt zu einem "Weißen-Spargel-Gericht" gereicht, wird Ihr Dinner zu einem Festmahl.

Qualitätswein | Jahrgang 2025
Alkohol: 12,0% | Restzucker: 6,0 g/l
Säure 6,2 g/l | Flaschenpreis (0,75 l) € 6,80



NEUES AUS DEM WEINBERG

Das Frühjahr ist die Zeit der Neuanpflanzung im Wingert. Da werden zum einen Lücken bei bestehenden Rebenzeilen geschlossen, zum anderen gilt es auch neue Sorten in den Weinberg zu bringen, denn die Vorlieben bei den Kunden ändern sich im Laufe der Zeit und resistenter Kreuzungen gegen Schädlinge und Umwelteinflüsse helfen uns den Einsatz von Hilfsmitteln weiter zu reduzieren. Tja, und dann hat nun mal auch eine Rebe nach 20-30 Jahren ihren "Dienst getan" und wird von frischen Setzlingen ersetzt. Erst ca. drei Jahre danach ist eine erste Lese wieder möglich.

GUT ZU WISSEN

Kunststoffabfälle finden sich mittlerweile überall. Egal ob in Gewässern oder auf und in der Erde. Wir möchten unseren eigenen Fußabdruck weiter verkleinern und haben daher beschlossen alle unsere Wingert von jeglichem Plastik zu befreien. Das heißt konkret, wir sammeln händisch alle Pheromonfallen (die leider auch weiterhin aus Kunststoff bestehen müssen) ein und entsorgen sie fachgerecht. Auch stellen wir den sogenannten Bindedraht (bis dato aus Plastik) um auf ein kompostierbares Papierprodukt. Dieses Zelluloseband wurde speziell für den Außeneinsatz optimiert und ist eine teurere, aber für die Umwelt bessere Alternative.

