



Bickensohler

AUS DEM HERZEN DES KAISERSTUHLS

Newsletter Nr. 6
Oktober 2010

WINZERGENOSSENSCHAFT BICKENSOHL EG
79235 VOGTSBURG-BICKENSOHL

Fon: 076 62/93 11-0
Fax: 076 62/93 11-50
wein@bickensohler.de
www.bickensohler.de



Horst Kröhle, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer der WG Bickensohl.

Verehrte Weinfreunde,

mit der Traubenlese im Herbst erreicht das Winzerjahr seinen Höhepunkt. Auch in Bickensohl haben die Winzerinnen und Winzer mit ihrer sorgfältigen Arbeit im Rebberg die Grundlage für großartige Weine gelegt und freuen sich auf den „Lohn“ ihrer Mühe. In Obhut unserer Kellermeister Ernst Zimmermann und Sigmund Schür reifen die edlen Tropfen nun im Keller - sie versprechen besonders sortentypische Aromen und einen moderaten Alkoholgehalt. Wahre Gaumenfreuden, die ab Frühjahr 2011 verkostet werden können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Weinwettbewerb „Mondial du Pinot Noir“:

Gold für Ruländer Eiswein

Der jährlich in Sierre (Schweiz) veranstaltete internationale Weinwettbewerb „Mondial du Pinot Noir“, zählt zu den weltweit renommiertesten Verkostungen. Seine Exklusivität rührt aber auch von der Tatsache, dass sich die Prämierung einer einzigen Rebsorte, dem Burgunder, widmet. Unter zahlreichen Teilnehmern eine Auszeichnung zu erhalten, ist daher eine besondere Ehre. So sind wir stolz auf die „Medaille d'Or“ (Goldmedaille), die unser Herrenstück Ruländer Eiswein vom Jahrgang 2007 erhielt.

Mit Silber ausgezeichnet wurden außerdem der Graue Burgunder Spätlese und der Weisse Burgunder Spätlese - beide trocken ausgebaut - aus unserer Edition „S-Klasse“ vom Jahrgang 2009.

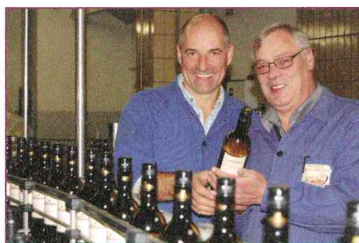


Kooperation mit Lufthansa:

Bickensohler Grauer Burgunder geht in die Luft

75000 Flaschen Bickensohler Steinfelsen Grauer Burgunder Spätlese trocken verlassen Ende Oktober als Sonderfüllung die WG Bickensohl. Ziel der 0,75-Liter-Flaschen ist die Linienfluggesellschaft Lufthansa.

So wird man künftig auf Europaflügen die fruchtig trockene Bickensohler Spezialität, den Grauen Burgunder aus dem Top-Jahrgang 2009, auch hoch über den Wolken genießen können.



Veranstaltungstipp:

„Martinsgans“ im Gasthaus Rebstock

Vom 6. bis 21. November können Sie im Gasthaus Rebstock in Bickensohl eine besondere Köstlichkeit genießen. Dann nämlich bereiten Ute und Nils Stecknitz knusprige Martinsgans im Holz-Backofen zu. Dazu servieren die Wirtsleute Rotkraut und hausgemachte Knödel und empfehlen Ihnen gerne korrespondierende Weine aus unserem Haus. Bitte reservieren Sie unter Telefon 076 62/9 33 30.

