

## Lust auf einen Apéritif

Der kleine Drink vor dem Essen ob prickelnd, bitter oder süß.

Er soll den Magen öffnen, den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

### Die Alkoholischen

Glas Sekt	0,1L	5,90
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich <sup>(2)</sup> , Maronen <sup>(2)</sup> , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	6,50
Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,90
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol <sup>(2,14)</sup> , Sekt, Soda, und Eis	0,25L	7,80
Hugo Holunderblüten sirup mit Sekt, Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25L	7,80
Helga Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	7,80

### Die Klassiker

Martini bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	4 cl	5,00
Campari <sup>(2)</sup> Soda		6,50
Campari <sup>(2)</sup> Orange		7,00
Pernod <sup>(2)</sup> mit Eiwasser		6,00

## **Die Alkoholfreien**

---

Glas alkoholfreier Sekt 0,1L 5,90

Glas alkoholfreier Sekt 0,1L 6,10  
aromatisiert mit einem Schuss Sirup

Alkoholfreier Hauscocktail 0,1L 5,90  
Sanbitter<sub>(2,9)</sub>, Maracujanektar und Orangensaft  
mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

Sanbitter<sub>(2,9)</sub> mit Eis und Zitrone 0,1L 4,50

Sanbitter<sub>(2,9)</sub> mit Soda und Eis 0,25L 5,00

Sanbitter<sub>(2,9)</sub> mit Orange und Eis 0,25L 5,50

Sanbitter Spritz 0,25L 7,80  
Sanbitter<sub>(2,9)</sub>, mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Eis

Hugo alkoholfrei 0,25 L 7,80  
Holunderblüten sirup mit alkoholfreiem Sekt,  
Soda, Zitrone, Minze und Eis

Helga alkoholfrei 0,25L 7,80  
Himbeersirup mit Sekt,  
Soda, Himbeeren und Eis

## **Pfälzer Trollschenken**

Ein uraltes Pfälzer Getränk aus Wein und Sekt, welcher aus dem Pfälzer Dubbeglas getrunken wird. Nach altem Brauch war es zum Abschied das letzte Glas vor dem nach Hause gehen, dass in einer geselligen Weinrunde von Hand zu Hand ging und jeder daraus trank(„sich trollen“).

Trollschenken aus Weißherbst und Sekt 0,5L 12,00

## **Weinschorlen**

<b>aus dem Pfälzer Dubbeglas</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Rieslingschorle	3,60	5,90
Weißherbstschorle	3,60	5,90
Persching	3,60	5,90
Rotweinschorle	3,60	5,90

## **Mineralwasser Wasser**

Gerolsteiner		
Sprudel / Naturell	0,25L	3,00
Sprudel / Medium / Naturell	0,75L	6,00

## **Säfte von hier**

<b>Säfte von hier</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Merlot Traubensaft Schloss Janson, Bockenheim	4,50	7,50
Apfelsaft vom Erzeuger Obstanbau Martin, Bockenheim	4,50	7,50

<b>Säfte</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Neu's Orangensaft	4,00	7,00
Neu's Johannisbeer-Nektar	4,00	7,00
Neu's Maracuja-Nektar	4,00	7,00
Granini Rhababer-Nektar	4,00	7,00

<b>Schorlen von hier</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Traubensaftschorle	4,00	6,00

Schloss Janson, Bockenheim		
Apfelsaftschorle	4,00	6,00

<b>Fruchtschorlen</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
Orangensaftschorle	3,50	5,50
Johannisbeerschorle	3,50	5,50
Maracujaschorle	3,50	5,50
Rhababerschorle	3,50	5,50

<b>Limonaden</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
Coca Cola / Zero <small>(2,8,11,13)</small>	3,10	5,20
Orangen- / Zitronenlimonade <small>(11,12)</small>	3,10	5,20
Spezi <small>(2,3,8,13)</small>	3,10	5,20
Bitter Lemon <small>(14)</small>	3,90	5,90
Bitter Lemon <small>(14)</small> Schorle	0,25L 3,20	0,5L 5,20

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
Himbeer-Limo	4,00	5,90
Himbeersirup, Himbeeren, Soda und Eis		
Holunderblüten-Limo	4,00	5,90
Holunderblüten sirup, Zitrone, Soda und Eis		

<b>Unsere Biere</b>	<b>0,3L</b>	<b>0,5L</b>
Pils vom Fass 4,7 % vol	3,90	5,90
Pils-Radler	3,90	5,90
Tegernseer Helles 4,8 % vol		5,00
Erdinger Hefeweizen 5,3 % vol		5,00
Weizen Radler		6,00
Cola Weizen		6,00

### **Alkoholfreie Biere**

Jever fun	0,33L	3,70
Radler	0,5L	5,70
Erdinger Weißbier	0,5L	5,00
Weizen Radler	0,5L	6,00

## Offene Weine im Pfälzer Viertel

### **Liebliche Weißweine** 0,25l

2024 Morio Muskat, lieblich Weingut Böll-Spieß, Bockenheim	5,80
---	------

### **Halbtrockene Weißweine** 0,25l

2021 Gewürztraminer Spätlese feinherb aus kontrolliert ökologischem Anbau Weingut Wöhrle, Bockenheim	8,90
--	------

2023 Chardonnay feinherb Weingut Kohl, Bockenheim	8,50
--	------

2023 Riesling halbtrocken Schloss Janson, Bockenheim	6,30
---	------

### **Trockene Weißweine** 0,25l

2023 Pfalz Riesling trocken aus kontrolliert ökologischem Anbau Weingut Wöhrle, Bockenheim	6,40
--	------

2024 Weißer Burgunder trocken Weingut Lauermann & Weyer Bockenheim	7,90
---	------

2024 Grauer Burgunder Spätlese trocken Weingut Wendel, Bockenheim	8,20
--	------

2023 Sauvignon Blanc trocken Weingut Benß, Bockenheim	7,60
--	------

**Alle Weine in 0,1 L erhältlich**

Sollten Weine eines bestimmten Jahrgangs vergriffen sein,  
so werden sie durch den nächstfolgenden Jahrgang ersetzt.

## **Roséweine** **0,25l**

2024 Portugieser Weißherbst lieblich Weingut Benß	5,70
2024 Blanc de Noir feinherb Weingut Lauermann & Weyer, Bockenheim	7,50
2024 Rosé trocken Schloss Janson, Bockenheim	6,30

## **Liebliche Rotweine** **0,25l**

2021 Dornfelder Rotwein lieblich Weingut Böll Spieß, Bockenheim	6,90
--	------

## **Halbtrockene Rotweine** **0,25l**

2021 Spätburgunder Rotwein halbtrocken -Im Eichenfass gereift- Weingut Kohl, Bockenheim	8,90
2022 Blauer Portugieser Rotwein halbtrocken Weingut Kohl, Bockenheim	6,40

## **Trockene Rotweine** **0,25l**

2023 Dornfelder trocken Weingut Brand, Bockenheim	8,00
2024 Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Brand Bockenheim	8,00
2023 Satin noir trocken -Patenwein- Kultur- u. Verkehrsverein Bockenheim e.V.	8,90
2022 Domina Spätlese trocken -im Holzfass gereift- Weingut Böll-Spieß Bockenheim	8,90
2022 Merlot trocken aus kontrolliert ökologischem Anbau Weingut Wöhrle, Bockenheim	8,90

## **Alle Weine in 0,1 L erhältlich**

Sollten Weine eines bestimmten Jahrgangs vergriffen sein,  
so werden sie durch den nächstfolgenden Jahrgang ersetzt.

## Flaschenweine

### Liebliche Weißweine

2023 Scheurebe Spätlese  
Weingut Sonnenhof, Bockenheim 0,75L 24,00

### Halbtrockene Weißweine

2021 Gewürztraminer Spätlese feinherb  
aus kontrolliert ökologischem Anbau  
Weingut Wöhrle, Bockenheim 0,75L 29,00

2023 Chardonnay feinherb  
Weingut Kohl, Bockenheim 0,75L 25,00

### Trockene Weißweine

2024 Grauer Burgunder Spätlese trocken  
Weingut Wendel, Bockenheim 0,75L 24,00

2023 Sauvignon Blanc trocken  
Weingut Benß, Bockenheim 0,75L 22,00

2023 Viognier  
Weingut Sonnenhof, Bockenheim 0,75L 30,00

### Roséweine

2024 Blanc de Noir feinherb  
Weingut Lauermann & Weyer, Bockenheim 0,75L 25,00

### Liebliche Rotweine

2021 Dornfelder Rotwein lieblich  
Weingut Böll Spieß, Bockenheim 0,75L 20,00

Sollten Weine eines bestimmten Jahrgangs vergriffen sein,  
so werden sie durch den nächstfolgenden Jahrgang ersetzt.

## **Halbtrockene Rotweine**

---

2021 Spätburgunder Rotwein halbtrocken  
-Im Eichenfass gereift-  
Weingut Kohl, Bockenheim 0,75L 28,00

## **Trockene Rotweine**

---

2023 Dornfelder trocken  
Weingut Brand, Bockenheim 0,75L 23,00

2024 Spätburgunder Rotwein trocken  
Weingut Lauermann & Weyer Bockenheim 0,75L 23,00

2023 Satin noir trocken  
-Patenwein-  
Kultur- u. Verkehrsverein Bockenheim 0,75L 26,00

2022 Domina Spätlese trocken  
-im Holzfaß gereift-  
Weingut Böll-Spieß Bockenheim 0,75L 26,00

2022 Merlot trocken  
aus kontrolliert ökologischem Anbau  
Weingut Wöhrle, Bockenheim 0,75L 26,00

Sollten Weine eines bestimmten Jahrgangs vergriffen sein,  
so werden sie durch den nächstfolgenden Jahrgang ersetzt.

## **Kaffee und mehr**

---

Tasse Kaffee Crème	3,30
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	5,00
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	4,90

Alle Kaffeevariationen enthalten Koffein  
auf Wunsch können wir unsere Kaffeespezialitäten  
auch mit koffeinfreiem Kaffee zubereiten

## **Unsere Teewelt von der Firma Dallmayer**

### **Kräutertees**

---

Zitronenverbene	3,20
Pfefferminze	3,20
Kamille	3,20

### **Früchtetee**

---

Waldbeere	3,50
-----------	------

### **Schwarzer Tee**

---

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee)	3,50
--	------

### **Grüner Tee**

---

Japan Sencha	4,00
Ginseng Ingwer (Aromatisierter Grüner Tee)	4,00

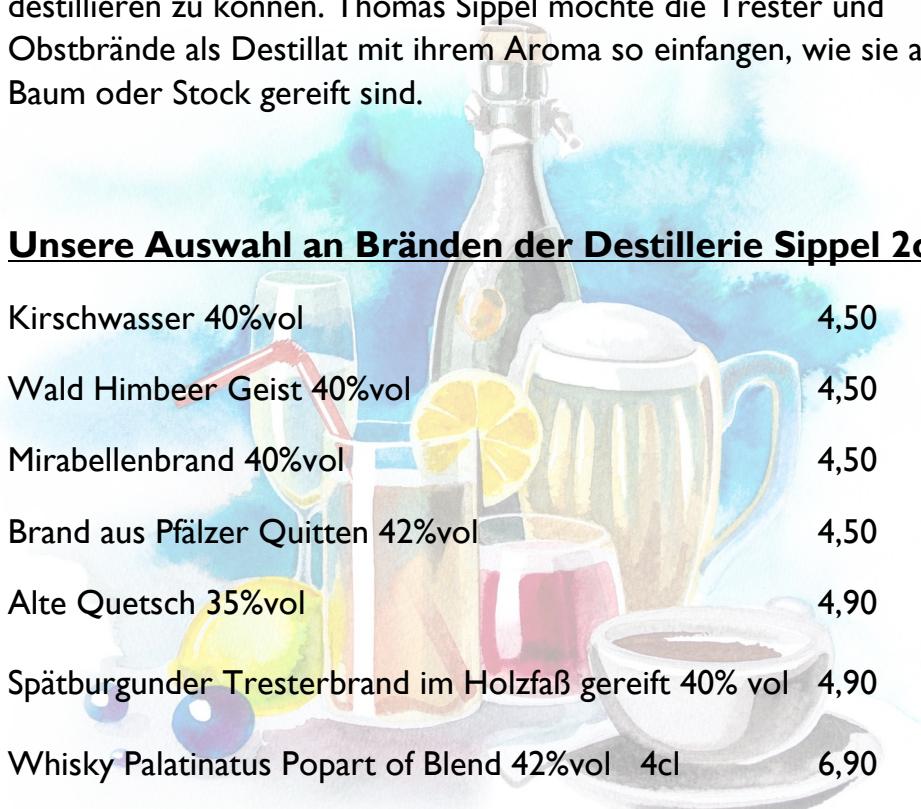
## Destillerie Thomas Sippel

### FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DER PFALZ

Inmitten des über 1200 Jahre alten Weisenheim am Berg, am Rande des Pfälzer Waldes, liegt unsere hauseigene Destillerie.

Unser Herz brennt für edle Destillate. Natürlich arbeiten wir mit unserem eigenen Trester aber auch bestes, handverlesenes und vollreifes Obst von heimischen Bauern. Moderne Brenntechnik, echtes Handwerk und perfektes Obst sind die besten Voraussetzungen um Edelbrände von besonderer Güte destillieren zu können. Thomas Sippel möchte die Trester und Obstbrände als Destillat mit ihrem Aroma so einfangen, wie sie am Baum oder Stock gereift sind.

#### Unsere Auswahl an Bränden der Destillerie Sippel 2cl



Kirschwasser 40%vol	4,50
Wald Himbeer Geist 40%vol	4,50
Mirabellenbrand 40%vol	4,50
Brand aus Pfälzer Quitten 42%vol	4,50
Alte Quetsch 35%vol	4,90
Spätburgunder Tresterbrand im Holzfaß gereift 40% vol	4,90
Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol 4cl	6,90

#### Unsere Auswahl an Likören der Destillerie Sippel 2cl

Weinbergpfirsisch Likör 20%vol	4,00
Pfälzer Keschde Likör 20%vol	4,00
Butterscotch Toffee Likör 20%vol	4,00

### **Unsere Klassiker an Bränden 2 cl**

---

Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,50
Ouzo 38%vol	3,50
Tresterbrand 40%vol	3,50
Weinbrand 38%vol	3,50
Williams 40%vol	3,50
Haselnuss 40%vol	3,80
Jack Daniel´s 40%vol 4cl	5,20

### **Unsere Klassiker an Likören 2 cl**

---

Ramazzotti 30%vol	3,50
Jägermeister 35%vol	3,50
Rotweinlikör 25%vol (Weingut Benß)	3,50
Amaretto 18%vol	3,50



## Ein kleines ABC der Rebsorten und Weinkultur

### **Blanc de Noir**

Weiβ aus Schwarz, so lautet die wörtliche Übersetzung dieser Bezeichnung. Bei der Herstellung werden rote Trauben so im Ganzen gepresst, dass die roten Farbpigmente der Beerenhaut nicht in den Most gelangen. Dadurch erhält der Wein ein helles, manchmal leicht kupferfarbenes Aussehen. Durch die komplexen Aromen der Rotweintrauben präsentieren sich Blanc de Noir-Weine oft würziger als klassische Weißweine und sind meist säureärmer.

### **Blauer Portugieser**

Ursprünglich aus dem heutigen Slowenien stammend ist der Blaue Portugieser (auch einfach „Portugieser“ genannt) heute in Deutschland und Österreich am weitesten verbreitet. Als Rotwein ausgebaut ergibt sich meist ein früh trinkbarer, leichter, duftiger Rotwein mit Noten von Cassis und Brombeere. Am Gaumen präsentiert er sich üblicherweise schlank und fruchtig mit leichten Pfeffernoten. Portugieser zählt aufgrund seines leichten Charakters zu den Rotweinen, die gerne etwas kühler getrunken werden.

### **Domina**

Die Kreuzung aus Spätburgunder und Blauem Portugieser präsentiert sich meist tiefrot im Glas. Durch die ausgeprägte Tanninstruktur und oft etwas höhere Säure zählt sie zu den anspruchsvolleren Rebsorten, bringt jedoch ausreichende Aromen von Brombeere und reifer Kirsche mit ins Glas, um als vollmundiger und kräftiger Rotwein mit langem Abgang zu überzeugen.

### **Dornfelder**

Zweifelsohne eine der hochfarbigsten Rebsorten im Portfolio und oft als „einfacher“ Rotwein abgetan, ist der Dornfelder nicht zu unterschätzen. Als eine der klassischen Pfälzer Rebsorten fühlt er sich an unseren von der Sonne verwöhnten Hängen wohl und erreicht hier sein volles Reifepotenzial. Aromen von Sauerkirsche, Cassis und Himbeere werden begleitet von feinen Vanillenoten und machen den Dornfelder zum wahren Gaumenschmeichler.

## **Gewürztraminer**

Heimisch im Südtiroler Anbaugebiet Tramin ist der Gewürztraminer der beliebteste seiner Familie. In Deutschland wird er am häufigsten in der Pfalz angebaut, wo die warmen, trockenen Tage und kühlen Nächte sein volles Reifepotenzial entfalten. In der Nase dominiert der klassische Rosenduft, begleitet von frischem Steinobst und einer feinen Säure.

## **Grauburgunder**

Für diese Rebsorte gibt es viele Namen: In Deutschland ist er als „Ruländer“ klassifiziert, anderenorts kennt man ihn als „Pinot Grigio“. Der einstige Massenträger hat sich längst zu einer eigenen Klasse entwickelt. Kalkhaltige Lössböden bieten ein ideales Terroir für die aus dem namensgebenden Burgund stammende Rebsorte. Vollreif geerntet entwickelt der Grauburgunder Noten von Pfirsich, Ananas und Birne, die von nussig-buttrigen Aromen begleitet werden. Anders als der Name suggeriert, sind die Trauben nicht grau; bei voller Reife haben sie eine orangene, manchmal was rötliche Farbe, die im späteren Weißwein nicht mehr zum Vorschein kommt.

## **Merlot**

Ursprünglich heimisch im Bordeaux fühlt sich diese französische Rotweinsorte erst seit kurzem in der Pfalz zu Hause. In Frankreich traditionell als Partner im klassischen Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot eingesetzt, wird sie in Deutschland zunehmend als Solitär angebaut. Merlot-Weine zeichnen sich durch eine sanfte Tanninstruktur und fruchtige Noten von Kirsche, Pflaume und Cassis aus. Am Gaumen präsentieren sie sich schmeichelhaft mit einer gut eingebundenen Säurestruktur und langem Abgang.

## **Morio Muskat**

Entwickelt hat die Rebsorte der Züchter Peter Morio auf der Grundlage von Silvaner und Muskateller. Sie zeichnet sich vor allem durch eine duftige Nase und eine schlanke Säurestruktur aus. Die an Muskat, Zitrus und Holunderblüte erinnernden Aromen werden durch einen restsüßen Ausbau wunderbar zur Geltung gebracht.

## **Portugieser Weißherbst**

Bekannt als klassisch deutsche Rebsorte ist der Portugieser (auch Blauer Portugieser genannt) heute die dritt wichtigste Rotweinsorte in Deutschland. Als Weißherbst ist der Ausbau typisch für die Pfalz. Mit Noten von Erdbeeren und Himbeere in der Nase und einer dezenten Säure ist der Portugieser Weißherbst ein klassisch fruchtiger Sommerwein.

## **Riesling**

Bekannt als „die“ deutsche Rebsorte schlechthin präsentiert sich der Pfälzer Riesling in allen Facetten. Gewachsen auf den kühlen Kalksteinböden der Nordpfalz entwickelt die spätreifende Rebsorte eine klassische, geradlinige Struktur mit rassiger Säure. Der Riesling hat gern kalte Füße, sagt der Winzer, denn das ermöglicht den Trauben während der Reife die Säure zu erhalten, was die Weine spritzig und langlebig zugleich werden lässt. Mit Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und frischen Kräutern als junger Wein besticht er nach einigen Jahren Flaschenreife mit Aromen von Bienenwachs und Honig.

## **Sauvignon Blanc**

In Frankreich das erste Mal im Jahr 1710 urkundlich erwähnt, ist der Sauvignon Blanc eine sehr alte Sorte, bei uns in der Pfalz allerdings noch nicht lange heimisch. Er zählt zu den Bukett-Rebsorten und besticht durch seine enorme Vielfalt an Aromen. Von grasig-grün bis hin zu Passionsfrucht und Maracuja ist er ein echter Allesköninger, begleitet durch eine frische Säure und ebenso aromatischen Geschmack. Die Kalkstein- und Lössböden der Pfalz unterstützen durch ihren klassisch-kühlen Terroir-Charakter die Reife und die Entfaltung des Weines, ähnlich seinem wohl bekanntesten Anbaugebiet, dem Loire-Tal.

## **2023 Scheurebe**

Ein Tropfen aus des Winzers Goldkiste. Schon die Farbe erinnernd an das edle Metall. Auch die Leidenschaft zur Oxidation verbindet und bringt die Beziehung zwischen den Naturmaterialien. Die damit verbundene Veränderung der Farbe hin zu Gelbgold und zarten Bernstein bringt die Lagerzeit an der Luft.

## **Silvaner**

Erstmals im Jahr 1659 bei Würzburg angebaut, hat der Silvaner als eine der ältesten deutschen Rebsorten die Grenze von Franken schon lange überwunden. Mit seiner schlanken Säurestruktur und Noten von Stachelbeere, Birne und Kräutern spielt er als angenehmer Begleiter eines guten Essens oder leichter Sommerwein seine Stärken aus.

## **Spätburgunder**

Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt, ist aus dem deutschen Rebsortenprofil nicht mehr wegzudenken. Ursprünglich aus dem Burgund stammend, wurde er bereits im Jahr 884 das erste Mal urkundlich erwähnt. Dass die Rebsorte also bereits seit dem Mittelalter bei uns geschätzt wird, ist mehr als verständlich: sie überzeugt mit ihren komplexen Noten von Waldbeeren und reifen Kirschen, gepaart mit subtilen Tabaknoten und einer anspruchsvollen und trotzdem angenehmen Tannin Struktur. Vom „Einstiegswein“ bis zum Holzfassausbau, der Spätburgunder ist vielseitig und eignet sich hervorragend für jede Art des Ausbaus im Keller. Auf unseren Kalksteinböden entwickelt er zumeist den klassisch französischen Pinot-Typ, eine feine Eleganz mit klarem, langem Abgang und feinen Kräuteraromen am Gaumen.

## **Viognier**

Die von der Rhône stammende Sorte ist eine der aromatischsten, komplexesten und zugleich kraftvollsten weißen Rebsorten. Der Viognier ist in seinem ganzen Charakter eine einzigartige Sorte. Das beginnt schon beim Bouquet, das an Blumen und Gewürze und sich mit Zitrusfrüchten, Birnen, Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen verbindet. Dabei zeigt der Viognier eine zurückhaltende Säure, aber viel Körper mit einem markanten Alkoholgehalt. Reinsortig trinkt man Viognier vor allem ganz jung, wenn die Aromen noch primärfruchtig sind und die Säure spürbar ist. Die besten Weine allerdings verfügen über ein sehr gutes Alterungspotenzial über Jahrzehnte hinweg.

## **Weißburgunder**

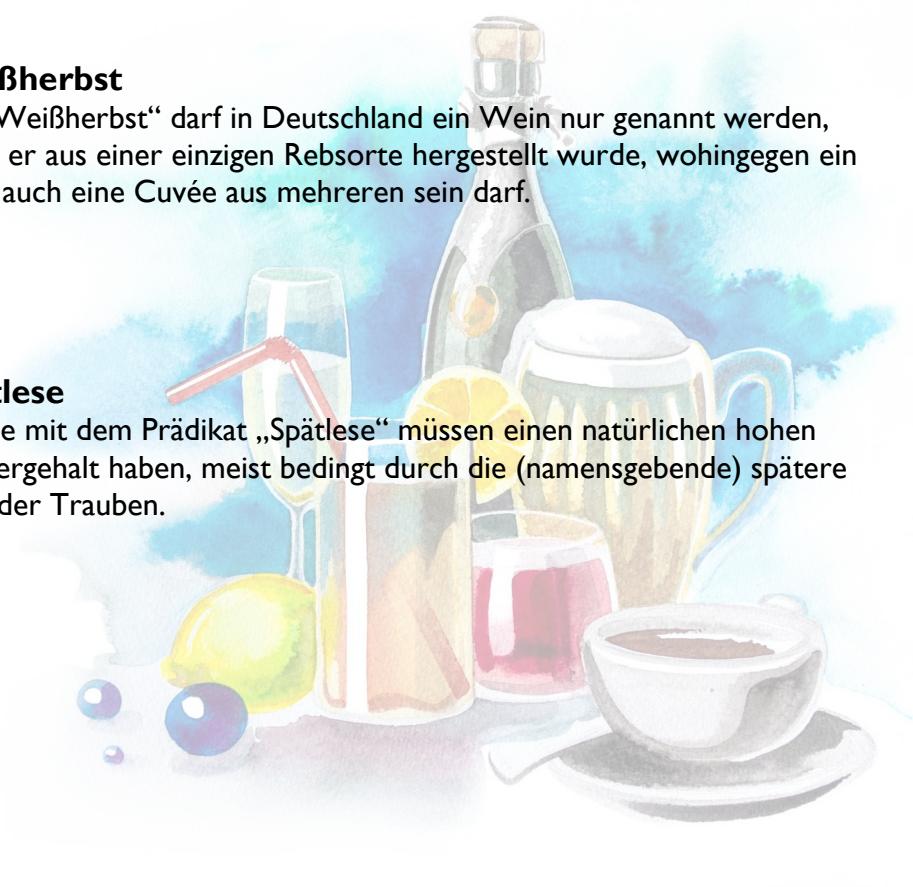
International als Pinot Blanc oder Pinot Bianco bekannt, ist der Weißburgunder überall beliebt. Dort, wo es den Rieslingen bereits zur heißen Zeit gedeiht, ist er wunderbar und profitiert besonders in der Pfalz von kühlen Nächten. Mit einer dezenten Säurestruktur und einem langen Abgang präsentiert er sich vollmundig und doch elegant. In der Nase erinnert der Weißburgunder an Quitte, Apfel und Zitrusfrüchte.

## **Weißherbst**

Als „Weißherbst“ darf in Deutschland ein Wein nur genannt werden, wenn er aus einer einzigen Rebsorte hergestellt wurde, wohingegen ein Rosé auch eine Cuvée aus mehreren sein darf.

## **Spätlese**

Weine mit dem Prädikat „Spätlese“ müssen einen natürlichen hohen Zuckergehalt haben, meist bedingt durch die (namensgebende) spätere Lese der Trauben.



## Die Weingüter auf unserer Weinkarte

Das Landgasthaus Neuhäusel hat eine lange Tradition: Vor ein paar Jahren konnten wir das 500jährige Jubiläum feiern. Noch länger besteht der Weinbau in Bockenheim, das am Beginn der Deutschen Weinstraße und an der Grenze zwischen der Pfalz und Rheinhessen liegt. Die Winzerinnen und Winzer hier produzieren auf hohem Niveau: Wir haben uns deshalb entschlossen, nur Weine von örtlichen Betrieben auszuschenken, was nebenbei gesagt, wegen der kurzen Wege auch aus ökologischer Sicht sinnvoll ist. Hier - in alphabetischer Reihenfolge – ein Überblick der Bockenheimer Weingüter, deren Erzeugnisse Sie bei uns genießen können.

### Weingut Benß

Auf 14 Hektar Weinbergen rund um Bockenheim wachsen die Reben auf den verschiedensten Böden. Vom kalksteinreichen Bockenheimer Berg über das kieselsteindurchsetzte Tal im Norden bis zum „schwarzen Boden“ in Obrigheim ist für jede Sorte der passende Boden vorhanden. Die Böden und die Arbeit, die das Weingut investiert, prägen die Weine. Jede Rebsorte, jede Weinlage und jeder Jahrgang hat Eigenheiten, die herausgearbeitet werden. Nur so entstehen ehrliche Weine, handgemacht von Leuten, die das lieben was sie tun!

### Weingut Böll-Spieß

Zwar betreibt Böll-Spieß Weinbau schon seit Generationen, ist dennoch ein junger, moderner Familienbetrieb, dessen Reben ausschließlich an den sanften Hängen des Bockenheimer Gerstenberges heranreifen, wobei die Flora und Fauna der begrünten Rebgassen eine Symbiose mit den Weinstöcken eingehen, nach dem Leitspruch: „Leben und arbeiten mit der Natur.“ Viel Wert wird auf das Lesegut gelegt: gesunde, vollreife Trauben, bei deren Ausbau dem Holzfass eine besondere Bedeutung zukommt. Böll-Spieß ist stolz darauf, dass die Weine während ihrer Entstehung nur zweimal bewegt werden und so die nötige Ruhe für die Reifung haben.

### Weingut Brand

Das Weingut wurde 1891 erbaut. Aber erst 1971 wurde mit dem Beginn der Selbstvermarktung eine neue Ära eingeläutet; 1991 wurde erstmals ein Wein im Barriquefass ausgebaut und – wiederum eine „1“ in der Jahreszahl – 2001 das neue Betriebsgebäude eröffnet mit Verkaufsraum und Gästezimmern. Und 2011 kam mit Sohn Daniel die nächste Generation zum Zug, der mit seiner eigenen Serie „Schwurhand“ auf Anhieb die Jury bei „Mundus Vini“ überzeugen konnte. Die Philosophie dahinter: „„naturnah, aber nicht weltfremd“. Und: umweltschonende Bewirtschaftung des Weinbergs, mit dem Ziel, die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren im Weinberg sichern.

## **Schlossgut Janson**

Das familiengeführte Weingut bewirtschaftet seit sechs Generationen die Weinberge mit 25 Hektar. Das repräsentative Schlossgut, ein von Sandsteinmauern umgebenes Grundstück mit der ehemaligen Burg der Leininger Grafen ist Familiensitz seit 1831! Zur Tradition gesellt sich die Moderne. Nachhaltigkeit und respektvoller sowie behutsamer Umgang mit der Natur, damit bestmögliche Weine aus besten Trauben entstehen: Weine die den Lebensweg begleiten und bereichern. Dazu kommen Fairness, gepaart mit sozialer Verantwortung und Leidenschaft für den Wein.

## **Weingut Kohl**

1965 von Werner Kohl gegründet und aufgebaut, leben heute drei Generationen unter einem Dach. Winzermeister Wolfgang Kohl hat das Weingut von seinem Vater in der zweiten Generation übernommen und erfolgreich ausgebaut. Vermarktung, Weinauslieferungen und Weinfeste liegen neben Kellerarbeiten in seinem Metier. Mit viel Herzblut und Hingabe wird für eine hohe Qualität der Weine gearbeitet. Neben dem schonenden Ausbau des Weines gehört ebenso eine naturnahe und behutsame Weinbergspflege zur Philosophie. Die Nachhaltigkeit ist ein immer wichtigerer Bestandteil des Handelns. Angetrieben von der jungen Generation achtet das Weingut auf eine natürliche Flora und Fauna in den Weinbergen und fördert die natürliche Vielfalt durch z.B. Einsaaten und Insektenhotels.

## **Weingut Lauermann-Weyer**

Mit für damalige Verhältnisse enormem finanziellem Aufwand errichtete der Ur-Ur-Opa der heutigen Betriebsinhaber, Johannes Lauermann, Anfang des 20. Jahrhunderts wegen der engen Platzverhältnisse eine neue Betriebsstätte auf einem weitläufigen Acker im Kleinbockenheimer Feld. Die stattliche Größe des Anwesens mit Wirtschaftsgebäuden, Kelterhaus, Stallungen, Personalunterkünften und dem prächtigen Wohnhaus brachte dem neuen Gut, das 1904 fertiggestellt wurde, schnell den Beinamen „Villa Lauermann“ ein. Aus dem damaligen Mischbetrieb ist heute ein florierendes Weingut geworden, das mit harter Arbeit einen hohen Qualitätsanspruch stellt, „ehrliche, typisch-pfälzer Weine von fruchtig-frisch bis anspruchsvoll für einfach jede Gelegenheit“ zu erzeugen.

## **Patenwein**

Am 2. Mai 2009 pflanzte der Kultur- und Verkehrsverein Bockenheim e.V. zu Ehren der aus Bockenheim stammenden 70. Pfälzischen Weinkönigin Patricia Frank einen Weinberg. Insgesamt 418 Rebstöcke einer neuen Züchtung wachsen und gedeihen seitdem in der Weinlage „Heiligenkirche“, wenige Meter oberhalb der „Heljekerch“, wie der Volksmund die Kapelle nennt, mit herrlicher Aussicht über die weite Rheinebene. Die jungen, mehltauresistenten Pflanzen aus einer Kreuzung mit Cabernet Sauvignon trugen erstmals 2011 ihre roten Früchte. Vielleicht erhält diese Sorte demnächst einen Namen, den unsere Patricia ausgesucht hat. Das besondere am „Patenweinberg“ ist, dass sich Weinfreunde als Paten für einzelne Reben eintragen können und dafür jedes Jahr eine Flasche dieses besonderen Weines erhalten, den Sie auch bei uns genießen können.

## **Weingut Sonnenhof**

Gegründet 1964 aus dem ehemaligen Hofgut der Stadt Ludwigshafen von Karl Georg Schäfer (+2007) als traditioneller Mischbetrieb mit Wein-, Ackerbau und Viehwirtschaft.

Die beiden Söhne von Winzer Karl Schäfer (Karl III. und Christian) steigen mit Ihren Familien in den Betrieb ein und führen in fort.

Fortlaufend wird das Weingut modernisiert und wenn es sich anbietet die Weinbaufläche vergrößert. Heute bewirtschaften die Schäfer's 50 Hektar Weinberge.

Die Traubenqualität steht für die große Winzerfamilie im Vordergrund. Nur aus gesunden Trauben, mit optimaler Reife, lassen sich Weine keltern die durch ihre brillante Frucht glänzen – eben treu dem Familienmotto „Wein, der Spaß macht!“ Innerhalb eines Weinjahres fallen etliche Stunden Handarbeit an. Jede Rebsorte hat ihre Eigenart auf die eingegangen werden muß. Schon im Weinberg wird durch gezieltes Laubmanagement und Ertragsreduzierung der Grundstein für den späteren Weinausbau gelegt. Die Bodenvitalität wird durch diverse Einsaaten und das Einbringen von Humus natürlich erhalten. Das wiederum fördert die Vielfalt an Nützlingen im Weinberg. Vor der Traubenernte werden durch Negativselektion alle Trauben vom Stock geschnitten, die nicht den Qualitätsanforderungen der Familie Schäfer entsprechen.

### **Gästeweinhaus Wendel**

Der frühere Winzerhof Wendel hat seit letztem Jahr ein neues Konzept, bei dem die Gästezimmer in der frisch renovierten Scheune einen besonderen Schwerpunkt bilden. Mutter und Tochter bewirtschaften gemeinsam das Gästeweinhaus und überzeugen mit einerseits hochwertigen, bodenständigen Weinen, andererseits mit einer gemütlichen Atmosphäre für einen entspannten Urlaub in der „Toscana der Pfalz“.

### **Ekovin-Weingut Wöhrle**

Der im 18. Jahrhundert errichtete Hof ist seit 1844 im Besitz der Familie. Martin Wöhrle, Vater des heutigen Betriebsinhabers, erkannte früh die Notwendigkeit, Wein nach ökologischen Gesichtspunkten zu erzeugen und gehörte zu den Gründungsmitgliedern von Ekovin, ein anerkannter Zusammenschluss umweltbewusster Betriebe. Die Bemühungen des Weinguts sind von Erfolg gekrönt. So schreibt der Weinführer „Vinum“ in der Ausgabe von 2024: „Neun Weine zwischen 87 und 89 Punkten und eine hochwertige Kollektion ohne Ausfälle ermöglichen dem Weingut Wöhrle den Aufstieg zum zweiten Stern.“ Besonderes Augenmerk setzt das Weingut auf „Piwi“-Reben, die widerstandsfähiger gegen Pilzkrankheiten sind als konventionelle Reben und deshalb mit weniger Pflanzenschutzmitteln gedeihen.

