



FLÜSSIGES GOLD

IN DIESER AUSGABE

Wir sind Volljährig!	Seite 2	Von Winning Terroir	Seite 7
Unsere Lagenchardonnays	Seite 3	Weinerlebnisse	Seite 8
Das Jahr des Weins im Weinberg	Seite 4 & 5	Veranstaltungen	Seite 8
Unsere Weine VI	Seite 6		

THE WINNING TEAM

Seit November 2007 gibt es das Weingut von Winning in seiner heutigen Form.
18 Jahre sind zwar kein rundes Jubiläum, aber doch ein kleiner Meilenstein:

WIR SIND VOLLJÄHRIG!

Für uns ein schöner Anlass, um Danke zu sagen.
Wir danken der Weinwelt, die uns und unseren Stil mit offenen Armen aufgenommen hat.
Danke für so viel Zuspruch und Lob, aber auch für die kritischen Stimmen.
All das hat uns gestärkt.

Es ist uns eine große Freude, unsere Leidenschaft für Wein mit Ihnen zu teilen.
Herzlich, Ihr Stephan Attmann & das von Winning Team

UNSERE LAGEN-CHARDONNAYS

Von Winning steht unter anderem für langlebige, im Holzfass ausgebaute Lagenrieslinge aus den renommiertesten Weinbergen der Mittelhaardt und für kraftvolle, hocharomatische Sauvignon Blancs. Das Zusammenspiel des Terroirs mit unserer Handschrift in Weinberg und Keller schafft dabei authentische, eigenständige Weine. Mit derselben Überzeugung haben wir in den vergangenen Jahren intensiv daran gearbeitet, Ihnen nun auch Chardonnays aus ausgewählten Deidesheimer und Haardter Lagen zu präsentieren.
Der Chardonnay – eine Rebsorte, die weltweit für Struktur, Tiefe, Langlebigkeit und gar aristokratische Weine steht – ergänzt unser Portfolio auf natürliche Weise. Warum dies kein Experiment, sondern eine konsequente Weiterentwicklung ist, und wie wir unsere Vision in die Tat umsetzen, erzählen Ihnen zwei Kollegen, die es wissen müssen:

Wie entstehen die von Winning-Lagenchardonnays im Weinberg?

JOACHIM JAILLET – Außenbetriebsleiter:
Chardonnay passt in vielerlei Hinsicht gut in unsere Region. Gerade in Zeiten, in denen wärmere Jahrgänge häufiger auftreten, zeigt sich, dass diese Rebsorte oft einfacher zu führen ist als Riesling. Sie ist weniger anfällig und sensibel und bleibt in der Reife stabil. Ein gewisses Risiko besteht allerdings durch ihre Empfindlichkeit gegenüber Spätfrost. Deshalb wählen wir die Standorte mit Bedacht – Lagen, die nicht zu spätfrostgefährdet sind und deren Böden der Sorte optimale Bedingungen bieten.

An der Mittelhaardt haben wir überwiegend Buntsandsteinböden, doch für Chardonnay bevorzuge ich Parzellen mit höherem Anteil an Kalk oder Ton, weil das den Weinen mehr Tiefe und Struktur gibt. Auch im Rebschnitt und bei der Pflanzdichte gehen wir gezielt neue Wege. Unsere Parzelle im Deidesheimer Paradiesgarten zeigt, dass der schonende, ertragsarme Albarello-Schnitt hervorragend funktioniert. Und mit Dichtpflanzungen von bis zu 12.500 Stöcken pro Hektar steuern wir die Erträge so, dass Qualität und Balance im Mittelpunkt stehen.

Um Chardonnay zu Spitzenqualität zu bringen, zeigt sie sich als sehr arbeitsintensive Rebsorte. Besonders im Frühjahr, wenn viel Handarbeit gefragt ist. Aber dieser Aufwand lohnt sich – er ist (abgesehen vom Weinberg) die Grundlage für Charakter, Ausdruck und Größe im späteren Wein.



Wie finden die Lagenchardonnays im Keller ihre Vollendung?

KURT RATHGEBER – Kellermeister:
Chardonnay ist für mich eine edle Rebsorte, die Terroir sehr präzise abbilden kann. Ähnlich wie beim Riesling lässt sich auch hier vom Gutswein bis zum Lagenwein eine große Bandbreite an Ausdruck und Herkunft zeigen. Gerade in warmen Jahrgängen sind Burgundsorten zunehmend dazu prädestiniert herausragende Weine hervorzubringen. Hier ist vor allem deutscher Chardonnay auf der Gewinnerseite, da er Stabilität bringt und konstant gute Ergebnisse liefert. Beim Ausbau folgen wir denselben Prinzipien, die sich bei unseren Rieslingen und Sauvignon Blancs bewährt haben. Unsere Chardonnays sollen dicht und langlebig sein. Deshalb arbeiten wir mit ausgewählten Tonnerien, deren Fässer uns die nötige Präzision und Balance geben. In den Spitzenlagen verwenden wir 228-Liter burgundische Pièce, weil sie den Weinen mehr Druck und Tiefe verleihen.

Im Vergleich zu großen burgundischen Vorbildern wirken unsere Chardonnays etwas fruchtbetonter. Das liegt an unserem Terroir und ist für mich auch sehr erfreulich. Frucht und große Trinkfreude gehören zu unserer Region, und sie steht nicht im Widerspruch zu Mineralität, Reduktion oder Lagerpotenzial. Diese Weine brauchen Zeit, um sich zu entwickeln. Wer Geduld hat, erlebt, wie Rebsorte, Lage und Ausbau im Holzfass zu einem großen Ganzen zusammenfinden. Für mich sind das ernstzunehmende, eigenständige Weine, die unsere Handschrift tragen und sich trotz teils junger Weinberge auf einem äußerst hohen Niveau präsentieren.



EINE VISION – FÜNF CHARAKTERE



CHARDONNAY HERRENLETTEN <i>Boden:</i> kalkiger Lehm & Buntsandstein. Kalk im Untergrund <i>Charakter:</i> würzig warm, spannungsgeladen, viel Schmelz	CHARDONNAY HERZOG <i>Boden:</i> karger Haardtsandstein. Kalk im Untergrund <i>Charakter:</i> braucht Luft! Seidige Textur, spielerisch, aber sehr intensiv	CHARDONNAY BÜRGERGARTEN <i>Boden:</i> Haardtsandstein, lehmiger Sand <i>Charakter:</i> geprägt von Citrus, strahlend, sehr fein & balanciert	CHARDONNAY PARADIESGARTEN <i>Boden:</i> Buntsandsteinverwitterung, Löss, Sand <i>Charakter:</i> charismatisch & energiegeladen, saftig & konzentriert, großes Lagerpotenzial	KO CHARDONNAY <i>Boden:</i> Buntsandstein, Flussschotter, tertiärer Kalk & auch Basalt <i>Charakter:</i> sehr aromenreich, zischt direkt durch den Gaumen, hohe Komplexität, großer Schmelz
--	---	---	---	--

WINTER NOVEMBER BIS MÄRZ

1 AUSRUHEN

Nachdem das letzte Laub gefallen ist, beginnt die Winterruhe im Weinberg. Um Energie zu sparen, ziehen sich die Rebstöcke bis in ihre Wurzeln zurück.



2 SANFT SCHNEIDEN

... Für unser Außenbetriebsteam eine alles andere als inaktive Phase! Denn während unsere Rebstöcke ruhen, schaffen wir mit dem sanften Rebschnitt die wichtigste Grundlage für den nächsten Jahrgang. In Handarbeit schneiden wir etwa 300.000 Rebstöcke. Dafür brauchen wir drei Monate, denn hier zählt Präzision. Damit legen wir die Grundvoraussetzung für Qualität, schützen die Reben vor Krankheiten und sorgen für eine lange Lebensdauer.



3 IN FORM BRINGEN

Nach dem Schnitt wird das Altholz des Vorjahres aus den Drahtrahmen gezogen und später als natürlicher Dünger dem Boden zurückgegeben. Eine Rute verbleibt am Stock und wird in einem weiteren Schritt in Form gebogen und angeheftet.

FRÜHLING MÄRZ BIS MAI



4 AUFWACHEN

Im Frühjahr kommt Leben in die Reben! Die Rebstöcke werden wieder aktiv und transportieren neue Energie von den Wurzeln zu den Knospen, die folglich aufbrechen. Das ist das erste zarte Anzeichen des neuen Jahrgangs und für uns immer ein Grund zur Freude.



5 NEU ANFANGEN

Das Frühjahr ist auch die Zeit, neue Weinberge anzulegen. Wurde im Vorjahr eine alte Anlage „abgeräumt“, pflanzen wir ab April ein neues Jungfeld.

6 AUSBRECHEN & REDUZIEREN

Im doppelten Sinne: Das wärmere und sonnigere Wetter sorgt dafür, dass man den Reben beim Wachsen zuschauen kann. Jetzt ist es wichtig, überflüssige Doppeltriebe und Wasserschosslinge zu entfernen (= „ausbrechen“). Optimal ist der Zeitraum 2–4 Wochen nach dem Austrieb. So kommt mehr Luft an die Reben – das schützt die Trauben und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Pflanze ihre Kraft in die richtigen Triebe steckt. Außerdem wird jetzt schon der Ertrag reduziert.



7 HEGEN & PFLEGEN

Alles wächst, die Weinberge erstrahlen in frischem Grün. Aber Begrünung ist mehr als nur grüne Rebzeilen! Stichwort Bodenmanagement: Bei uns wird nicht gemäht, sondern gewalzt. Beim Walzen werden die Halme nur geknickt – der Saftfluss wird unterbrochen, aber die Pflanzen bleiben als lebendige Multschicht erhalten.

Das hat viele Vorteile:

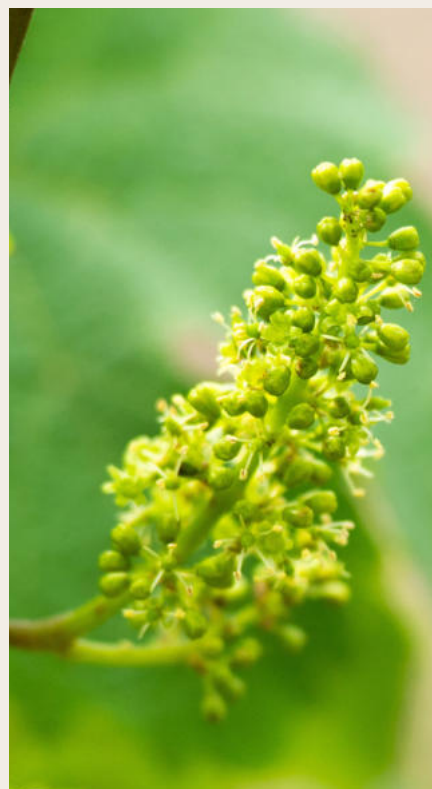
- weniger Wasserverbrauch
- Schutz vor Verdunstung
- weniger Bodenverdichtung
- mehr Lebensraum für Mikroorganismen und Insekten



SOMMER JUNI BIS AUGUST

8 BLÜHEN

Mit dem Einsetzen der Rebblüte läuft der Countdown – denn rund 100 Tage nach der Blüte beginnt die Weinlese. Die Vorfreude auf den neuen Jahrgang steigt!



9 ENTBLÄTTERN & TEILEN

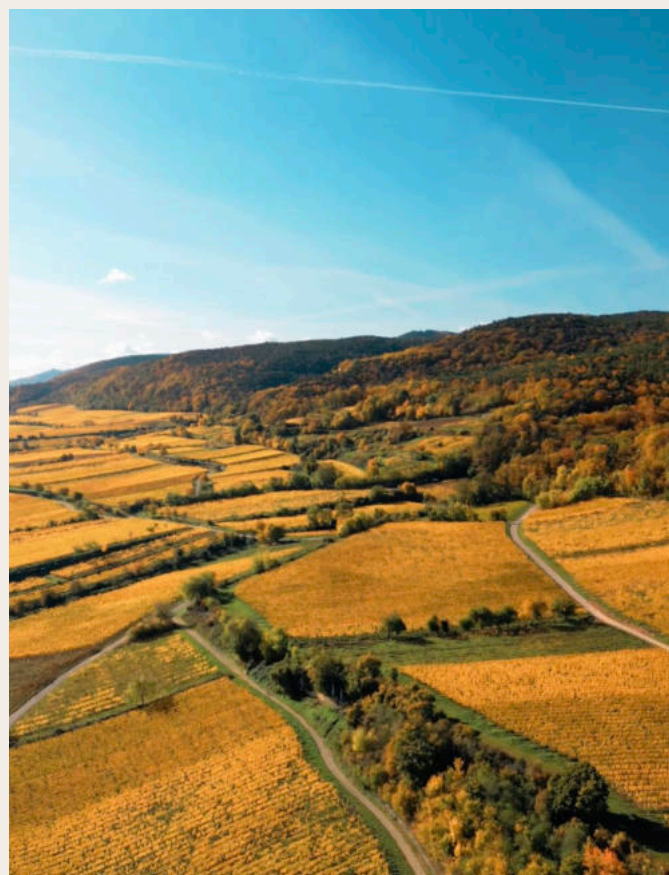
Reben sind kleine Pioniermaschinen: sie wollen über sich hinauswachsen und am liebsten Kiloweise Trauben produzieren. Wir behalten dabei die Qualität im Blick: Durch sanftes Entblättern und Schneiden der Laubwand kommt Luft an die Trauben. Außerdem werden bei der „Grünernte“ Trauben geteilt, oder teilweise entfernt. Dicht sitzende Beeren haben jetzt mehr Platz zum Wachsen und die Kraft des Rebstocks fließt konzentriert in die verbliebenen Trauben.



10 FARBE BEKENNEN

Die Véraison ist der Startschuss zur Reife. Jetzt verfärben sich die Trauben: Rotweinsorten wechseln von grün zu violett oder blau. Weißweinsorten schimmern goldgelb oder leicht rosa. Mit dem Farbumschlag endet das vegetative Wachstum – es beginnt die Reifephase. Aus grünen Trauben werden reife, aromatische Beeren.

HERBST AUGUST BIS OKTOBER



11 ERNTEN

Mit der Lese der Trauben für unsere Sektgrundweine beginnt für uns die schönste, aber auch arbeitsreichste Zeit des Jahres: die Weinlese. Schritt für Schritt bringen wir unsere Trauben nach Hause, wo sie in die erfahrenen Hände unseres Kellerteams übergehen. Je nach Jahrgang und Wetter dauert die Lese etwa 4 bis 6 Wochen.

12 PLANEN

Ab Oktober richten wir den Blick gespannt und voller Vorfreude auf das nächste Weinjahr.

UNSERE WEINE

TEIL VI: MARMAR, OZYETRA & CO.

In unseren 500er-Weinen, den OTCs sowie in den besonderen Selektionen MARMAR und OZYETRA manifestieren sich höchste Qualität und die Essenz unseres Terroirs wie kaum sonst. Diese Kultweine entstehen nur in den besten Jahrgängen aus streng selektiertem Lesegut und werden häufig als Einzelfassfüllungen (OTCs) abgefüllt – jedes Fass erzählt seine eigene Geschichte. Ein entscheidendes Element ist der Ausbau in 500-Liter-Tonneaux, der eine subtile Verbindung von Frucht und Holz bewirkt und auch das Terroir wunderbar zur Geltung bringt. Gemeinsam bilden diese Weine für uns die eindrucksvollste Art, die Besonderheit unserer Weinberge in jeder Flasche zu verkörpern.

U500

Ein Kultwein!

GESCHMACKSPROFIL Ein kraftvoller, saftiger Riesling mit nussiger Holzwürze, opulenten Steinobstaromen und feinen Kräuternoten. Am Gaumen verbindet er frische Säure, Forster Mineralität und dezentes Holz zu einem dichten, ausbalancierten Profil.

TERROIR Für den U500 stehen uns mehrere charaktervolle Parzellen rund um Forst zur Verfügung, deren unterschiedliche Böden und Expositionen dem Wein eine faszinierende Vielschichtigkeit verleihen.

DAZU PASST Auf der Haut gebratener Salzwasser-Fisch, luftgetrockneter Schinken, z.B. Jamón Ibérico

OZYETRA

Kaviar aus Forst

GESCHMACKSPROFIL Klar definierte Frucht, salzige Mineralität und feine Reduktion. Feuerstein, Zedernholz und ein Hauch von weißer Blüte verleihen ihm eine fast kristalline Aura.

TERROIR Selektion aus einem unserer bedeutendsten Forster Weinberge.

DAZU PASST Kobe, Thunfischataki, Hummer und andere Krustentiere, gerne gegrillt

OZYETRA OTC

Vielleicht unser größter Wein?

GESCHMACKSPROFIL Die vielschichtigen Aromen schrauben sich mit Zeit und Luft an die Oberfläche. Kühler Feuerstein, rosa Grapefruit, Limette, karamellisierter Pfirsich, Kokos, Kardamom und viel Minze – währt ewig!

TERROIR Einzelfassselektion aus einem unserer bedeutendsten Forster Weinberge.

DAZU PASST Alles was edel ist und viel Kraft hat! Z.B. Rinderfilet, Lammrücken mit Kräuterkruste, Beef Wellington und selbstverständlich edle Krustentiere, gerne auch mit asiatischen Einflüssen

MARMAR

Ein großer Riesling mit enormer Fülle

GESCHMACKSPROFIL Gelbe Steinfrüchte und eine würzige, fein eingebundene Holznote prägen seinen betörenden Charakter. Im Mund dicht, saftig und lebendig, mit einer frischen, leicht salzigen Säure – sehr sinnlich.

TERROIR MARMAR ist eine Selektion der besten Fässer aus einer kalkreichen, kühlen Parzelle einer unserer besten Forster Weinberge.

DAZU PASST Gebratenes Kalbsfilet, Ente à l'Orange aber auch edle Fische mit Beurre Blanc

MARMAR OTC

Flüssige Sonnenstrahlen im Glas

GESCHMACKSPROFIL Sehr kraftvoll und dicht mit Kumquat, Quitte, flambierter Ananas und Tarte Tatin. Halbt lange nach.

TERROIR Einzelfassselektion aus einer kalkreichen, kühlen Parzelle einer unserer besten Forster Weinberge.

DAZU PASST Gebratene Gans, Schwarzfederhuhn mit Aprikosen

SAUVIGNON BLANC OTC

Ein Sauvignon Blanc im Schafspelz

GESCHMACKSPROFIL Dicht verwobene, warme Aromen: Akazienhonig, Mango, weißer Pfeffer, Anis. Am Gaumen zeigt sich die frische Säure mit viel Grip, dazu Salzkaramell mit getrockneter Aprikose und fruchtig-gelbe Paprika.

TERROIR Einzelfassselektion aus unseren besten Sauvignon-Blanc Parzellen in Deidesheim.

DAZU PASST Würziges & Scharfes wie z.B. Thai Curry, aber auch gebratene Jakobsmuscheln, Hummer



VON WINNING TERROIR

Das Terroir steht im Weinbau für den einzigartigen Charakter, den Wein durch seine geografische Herkunft, die Bodenbeschaffenheit, das Klima und die Anbaumethoden erhält. Das Zusammenwirken all dieser Faktoren macht Wein zu einem feinen Botschafter seiner Herkunft.

BÖDEN

Sie bieten den Reben Halt, Nährstoffe und Wasser. An der Mittelhaardt gibt es eine große Vielfalt unterschiedlicher Bodenstrukturen. Die wichtigsten sind: Buntsandstein, Basalt, Lehm, Löss, kalkhaltige Böden, Kies, Ton.

KLIMA

Der Haardtrand gehört zum Oberrheingraben, einem nordsüdlich angelegten tektonischen Grabenbruch (Relief von 95m ü.NN bis 320m ü.NN) und wird westlich vom Pfälzerwald begrenzt, der vor Atlantiktiefs und kalten Winden schützt. Das sorgt für ein vergleichsweise trockenes und mildes Klima. Das Verständnis und die Berücksichtigung des Mikroklimas sind entscheidend für Winzer, da es ihnen ermöglicht, das Beste aus ihrem Weinbergspotenzial herauszuholen und Weine zu produzieren, die den einzigartigen Charakter ihres Standorts widerspiegeln.

WINZER

Mit ihrer Handwerkskunst in Weinberg und Keller prägen sie den Wein ganzjährig und sind somit die Schnittstelle zwischen Natur und Wein. Ihre Entscheidungen fußen auf viel Erfahrung, fundiertem Fachwissen und bewährter Tradition.

REBSORTE

Die Rebsorte ist genau genommen kein direkter Bestandteil des Terroirs. Dennoch ist die Wahl der Rebsorte ein entscheidender Faktor bei der Weinproduktion, da sie einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack, das Aroma und die Stilrichtung des Weins hat. Bestens an die Klima- und Bodenbedingungen ihrer jeweiligen Umgebung angepasst, bringt jede Rebsorte unterschiedliche Aromen, Eigenschaften und Reifepotentiale hervor.

Unser Rebsortenspiegel Riesling 69%, Sauvignon Blanc 14%, Chardonnay 9%, Pinot Noir 6%, **Weitere Rebsorten (gesamt < 2%)** Weißburgunder, Grauburgunder, Cabernet Franc, Syrah

UNSERE WEINPAKETE

Bei Von Winning hat man die Qual der Wahl – das ist kein Geheimnis. Bei so vielen feinen Weinen kann die Entscheidung schon mal schwerfallen. Mit unseren sorgfältig zusammengestellten Weinpaketen machen wir sie Ihnen (etwas) leichter.

CHARDONNAY PAKET

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Chardonnays aus verschiedenen Lagen in Deidesheim, Ruppertsberg und Haardt!



DAS PAKET ENTHÄLT JE EINE FLASCHE VON:
2023 CHARDONNAY ROYALE
2022 CHARDONNAY IMPERIALE
2023 CHARDONNAY 500
2022 CHARDONNAY HERRENLETTEN
2023 CHARDONNAY HERZOG
2023 KO CHARDONNAY

259.00 €* | 4.5 Liter

57,55 € / 1 Liter | versandkostenfrei
Allergene: Enthält Sulfite | Änderungen der Jahrgänge vorbehalten



BURGUNDER-LIEBLINGE

Entdecken Sie mit diesem Paket die Vielfalt unserer Rotweine – nicht nur unsere eleganten Pinot Noirs, sondern auch unsere ausdrucksstarken Rotweincuvées!



DAS PAKET ENTHÄLT JE EINE FLASCHE VON:
2022 NOIR
2023 WIN WIN ROT
2023 PINOT NOIR ROYALE
2023 PINOT NOIR IMPERIALE
2018 REITERPFAD PINOT NOIR 1G
2022 ACHTMORGEN PINOT NOIR GG

199.00 €* | 4.5 Liter

44,22 € / 1 Liter | versandkostenfrei
Allergene: Enthält Sulfite | Änderungen der Jahrgänge vorbehalten



WEINERLEBNISSE

Willkommen im Weingut von Winning! Wir freuen uns darauf, Ihnen spannende Einblicke in unsere Weinwelt, unsere tägliche Arbeit und die traditionsreiche Geschichte unseres Weinguts und seiner Lagen zu vermitteln. Bei unseren Weinerlebnissen reichen wir Ihnen während der Tour ausgesuchte Weine aus unserem Repertoire.

KENNEN SIE SCHON WINE & LUNCH? NEU

Mit einem Glas Sekt starten wir in der Vinothek zu einer **offenen Kellerführung mit 3 Weinen**. Im Anschluss genießen Sie in unserem LEOPOLD Restaurant ein **3 Gänge Menü mit Weinbegleitung**. Das Menü enthält neben unseren Klassikern wie dem Tatar oder der Leberknödelsuppe auch saisonale Köstlichkeiten. Natürlich haben wir auch ein vegetarisches Menü und auf Unverträglichkeiten gehen wir gerne ein, wenn Sie uns diese vorab mitteilen.



WINE&LUNCH

PREISE & TERMINE

Buchbar von Montag – Donnerstag und nach Verfügbarkeit der Tische
11 Uhr Probenbeginn | ca. 1 Std. Kellerführung | ca. 12.30 Uhr Menübeginn
Preis: 20 € pro Person + Menüpreis + begleitende Getränke nach Verbrauch
Teilnahme nach Voranmeldung, max. 15 Teilnehmende; Eine genaue Übersicht der aktuellen Menüs und Preise finden Sie auf unserer Website.

ANMELDUNG ZU IHREM WEINERLEBNIS

Nutzen Sie gerne das Anfrageformular auf unserer Website.

Bei Fragen, Wünschen oder sonstigen Anliegen erreichen Sie uns unter 06326 966870 oder unter weinerlebnisse@von-winning.de

Bitte beachten Sie, dass kurzfristige Anfragen per Mail am Wochenende oder rund um Feiertage nicht umgehend bearbeitet werden können.

WEITERE WEINERLEBNISSE

Wir bieten Ihnen auch gerne Kellerführungen und Weinbergspaziergänge an.

Alle weiteren Informationen, sowie die Buchungsanfrage finden Sie hier:



INFOS

NEWSLETTER

Sie möchten über all unsere Neuigkeiten informiert bleiben? Dann melden Sie sich doch gerne zu unserem Newsletter an.



VERANSTALTUNGEN

FEBRUAR BIS JULI 2026

28. Februar 2026 | 11 – 18 Uhr &
01. März 2026 | 11 – 17 Uhr | Eintritt frei

HIGH END IM WEINGUT IN UNSERER GUTSVILLA

Mit dem MT HiFi Tonstudio Neustadt.

Anmeldung gerne unter weingut@von-winning.de

18. & 19. April 2026 | 13 – 18 Uhr | 20 € p. P.

JAHRGANGSPRÄSENTATION IN UNSERER GUTSVILLA

Offene Verkostung aktueller Jahrgänge und Fassproben.

Anmeldung gerne unter weingut@von-winning.de

24. Juli 2026 | Einlass 17 Uhr

Live-Jazz von 18.30 – 21.30 Uhr | Ende 22 Uhr | 20 € p.P.

WINE & JAZZ UNTER DER PLATANE

Dazu ausgewählte Weine und kulinarische Köstlichkeiten.

Anmeldung gerne unter event@von-winning.de, 0 63 26 - 966 8888



WEIN YOGA YEAH!

06. Februar 2026 | 18 Uhr | 70 € p.P.

IN UNSERER GUTSVILLA

60 Min. Yoga, 3-teilige Weinprobe und gemeinsames Abendessen.



WEIN YOGA YEAH!

08. März 2026 | 11 Uhr | 70 € p.P.

IN UNSERER GUTSVILLA

60 Min. Yoga, 3-teilige Weinprobe und gemeinsamer Brunch.

Anmeldung gerne unter event@von-winning.de

maximal 30 Plätze

Anmeldung gerne unter event@von-winning.de

Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten

WEINGUT VON WINNING

Weinstraße 10, Parkplatz Weinstraße 8
D-67146 Deidesheim, Tel.: +49 63 26-966 870
weingut@von-winning.de

ÖFFNUNGSZEITEN WEINVERKAUF

Montag – Freitag
8.00 – 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage
10.00 – 18.00 Uhr

[weingutvonwinning](https://www.facebook.com/weingutvonwinning)
 [von.winning](https://www.instagram.com/von.winning)



Geführte Weinerlebnisse
gerne nach Absprache

LEOPOLD RESTAURANT

Weinstraße 10, Parkplatz Weinstraße 8
D-67146 Deidesheim, Tel.: +49 63 26-966 8888
leopold@von-winning.de

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

Montag – Samstag 12.00 – 24.00 Uhr
Küchenschluss 21.00 Uhr

Sonntag 12.00 – 16.00 Uhr
Küchenschluss 14.30 Uhr

[leopold.restaurant](https://www.facebook.com/leopold.restaurant)
 [leopold.restaurant](https://www.instagram.com/leopold.restaurant)



Reservierungen
auch hier möglich

EVENTS

Weinstraße 10, Parkplatz Weinstraße 8
D-67146 Deidesheim, Tel.: +49 63 26-966 87 13
event@von-winning.de

BÜROZEITEN EVENTPLANUNG

Montag – Freitag
9.00 – 16.00 Uhr

[weddingvonwinning](https://www.facebook.com/weddingvonwinning)
 [weddingvonwinning](https://www.instagram.com/weddingvonwinning)



Weitere
Informationen



EcoStep

