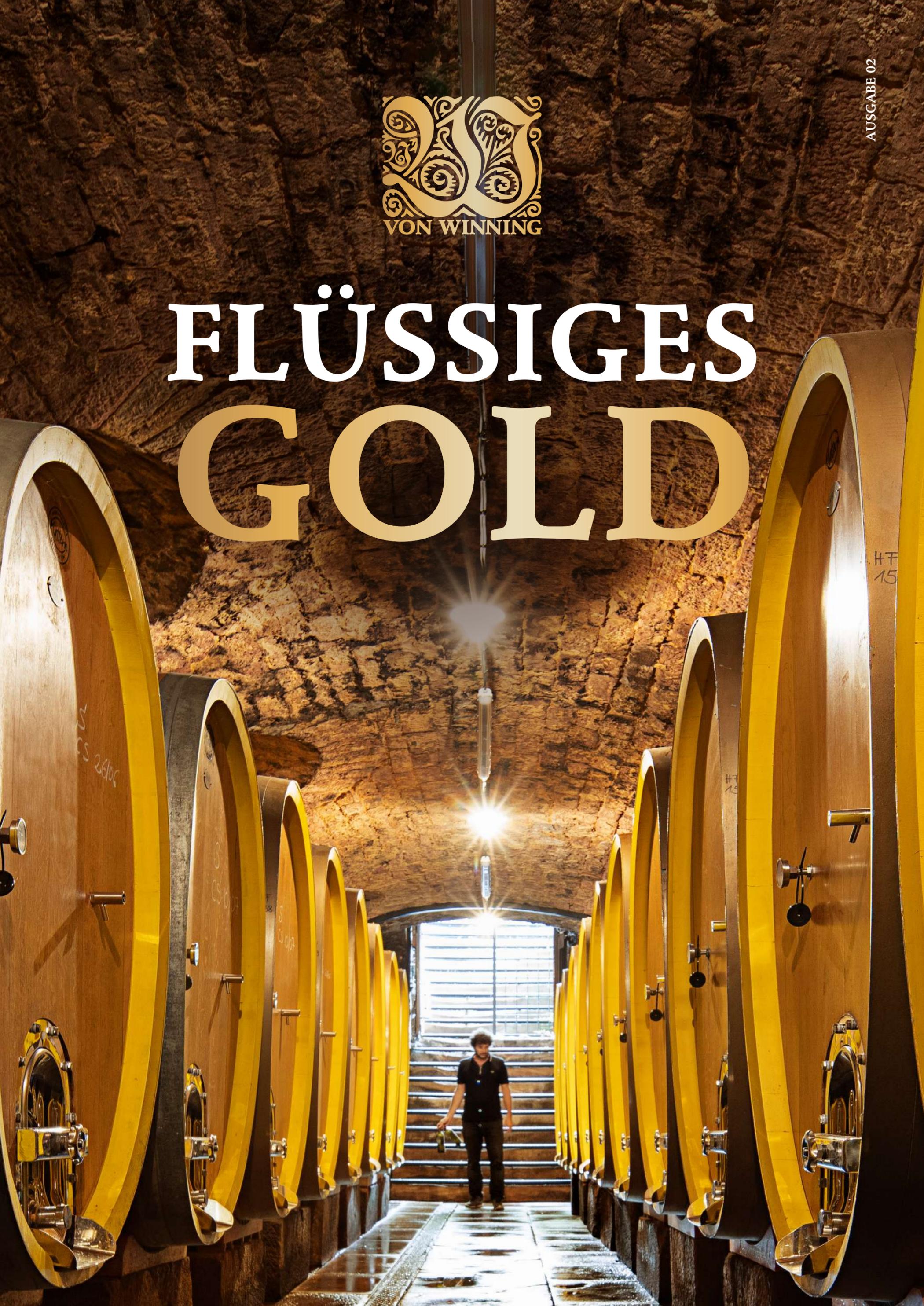




FLÜSSIGES GOLD



INHALT

Vorwort Stephan Attmann	Seite 2	Unsere Weine	Seite 6
Wir stellen vor	Seite 3	Weinpakete	Seite 7
Unsere Partner	Seite 4	Eventlocation Veranstaltungen	Seite 8
LEOPOLD Restaurant	Seite 5	Kontakt	Seite 8

LIEBE KUNDEN, GÄSTE UND FREUNDE,

Während sich die kalte Jahreszeit langsam über unsere malerische Region Deidesheim ausbreitet, ist es an der Zeit, unsere Winterausgabe der VON WINNING Weingutszeitung vorzustellen.

Wir freuen uns, Ihnen darin einen kleinen Einblick in unser Weingut und unsere Weine zu geben.

Was versprechen die Weine des Jahrgangs 2023?

Während die meisten unserer Weine des Jahrgangs 2022 noch behutsam im Keller heranreiften, begann die Reblüte in diesem Jahr etwas früher als im langjährigen Durchschnitt. Ein trockener Frühling wurde von einem zunächst kühlen und regnerischen Sommer abgelöst, den unsere Trauben jedoch erstaunlich gut überstanden haben. Der „Bilderbuchsommer“ ab Mitte August bescherte uns schließlich eine hervorragende Reifung aller Rebsorten.

Noch können wir nicht in die Zukunft schauen, erwarten aber eher seidige, runde und durch geringeren Alkoholgehalt elegante, sich entwickelnde Weine, vergleichbar denen von 2022. Die Weine des Jahrgangs 2023 versprechen feinfruchtige Spiegelbilder ihrer Herkunft zu werden, Dank unserer achtsamen Arbeit und der großartigen Weinberge, aus denen sie entstammen. Auch in diesem Jahr hielten wir unsere minimalinvasive Vinifikation aufrecht und verzichteten wie immer weitestgehend auf Behandlungsmittel. Der geduldige lange Ausbau auf der Fein- und Vollhefe bleibt für uns weiterhin selbstverständlich.

Wir stellen vor: Das VON WINNING Team

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen auch unsere anpackende Keller- und Außenbetriebsmannschaft vorstellen, die maßgeblich zum Erfolg unseres Weingutes beiträgt. Intensive und naturnahe Arbeit ermöglicht es uns, hoch-

aromatische Trauben zu ernten, die im Keller sensibel vinifiziert werden können, ohne dass ins innere Gefüge des Weines eingegriffen werden muss. In unseren Dichtpflanzungen etwa richtet sich der Aufbau des Weinbergs nicht mehr nach maschinengerechten und „effizienten“ Bewirtschaftungsweisen. Einzig und allein aus unserem Anspruch an Qualität und Tradition erwachsen die Grundprinzipien unseres Weinbaus. Das Ergebnis sind Weine von höchster Qualität und einzigartigem Geschmacksprofil, die unsere Leidenschaft für Wein widerspiegeln.

Die Vielfalt unserer Weine:

Wir entwickeln uns stetig weiter und feilen an unseren Weinen. Ob ein neues Etikettendesign, neue Jahrgänge oder ein ganz neuer Wein – gerne präsentieren wir unsere neuesten Entwicklungen. Blättern Sie auf Seite 6 und 7, um zu erkunden, welche Weine diesen Winter begleiten werden und welche Weinpakete wir für Sie vorbereitet haben.

Unsere Weine sind übrigens auch in unserem Onlineshop verfügbar. Stöbern Sie durch unser breites Sortiment, von trockenen Rieslingen bis zu eleganten Spätburgundern. Ganz gleich, ob Sie nach einem besonderen Wein für einen festlichen Anlass suchen oder einfach Ihre Weinwelt erweitern möchten – in unserem Online-Shop finden Sie garantiert den perfekten Wein.

Herzlichen Dank für Ihre Treue und Ihr Interesse an unseren Weinen.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen im Weingut!

**Ihr Stephan Attmann &
das gesamte VON WINNING Team**

WIR SIND 100 % VON WINNING

UNSER KELLER- UND AUßENBETRIEBSTEAM

Aus dem Anspruch an herausragende Qualität erwachsen die Grundprinzipien unseres Hauses. In respektvollem Zusammenspiel mit der Natur begleiten wir unsere Weine vom Rebschnitt bis in die Flasche und lassen dabei vergessen geglaubte Traditionen wieder aufleben.

STEPHAN ATTMANN
Geschäftsführer



JOACHIM JAILLET
Außenbetriebsleiter



KURT RATHGEBER
Kellermeister



PHILIPP JAILLET
stellv. Außenbetriebsleiter



GWEN NUSSKERN
Weintechnologe



SEBASTIAN HUHN
stellv. Kellermeister



**BERNHARD
KESSEL**
Winzermeister
und Wein-
technologie



CARLO ANSLINGER
Winzermeister



TIM KÜHNER
Weintechnologe



FLORIAN BART
Abfüllung



HARALD GRIEBE
Keller



AUSZUBILDENDE

von links nach rechts: Olivia Königsmann, Luca Günther,
Carla Gebert, Pascal Benz, Julia Wahl, Paul Eichberger

Auf dem Bild fehlt Sarah Glanzmann



UNSERE PARTNER

RALF MATTERN

STELLT SEINE FASSMANUFAKTUR MATTERN IN DEIDESHEIM VOR:

„Wer aufhört besser zu sein, hört auf gut zu sein“, das ist mein Leitspruch, für meine Arbeit und mein Leben. Über 20-jährige Erfahrung verbinden sich mit Leidenschaft und Expertise über das Zusammenwirken von Holz und Wein.

Durch den Ausbau in Holz wird der Wein stabiler und feiner, er entfaltet sich besser im Geschmack. Wichtige Faktoren sind dabei u.a. Größe und Bau des Holzfasses, Holzart und Toastungsgrad.

Möglich wird dies in einem qualitativ hochwertigen Fass aus dem Hause Mattern. Das jahrhundertealte Böttcherwissen um das perfekte Verhältnis von Holzoberfläche zum Inhalt und dem Zusammenspiel von Holz und Wein ergeben das ausgewogene, bestmögliche Produkt.



„WER AUFHÖRT
BESSER ZU SEIN, HÖRT
AUF GUT ZU SEIN.“

Die Fassmanufaktur Mattern kauft ihr Holz nur aus ihr bekannten Forstbeständen. Die richtige Eichensorte, Herkunft und strenge Auswahl sind wichtig für die Qualität des Weinfasses und für das Aroma. So beziehe ich mein Holz u.a. aus dem Pfälzer Wald rund um Johannis-kreuz, das ich für seine Feinporigkeit und feinen Wuchs liebe, aus Österreich und auch aus Frankreich.

Im manufaktureigenen Lager trocknet das Holz an der frischen Luft und erreicht unter meinen Augen die optimale Reife. Bittere Gerbstoffe werden von Regen und Schnee ausgewaschen. Nach alter Tradition füge und biege ich die Dauben über offenem Eichenholzfeuer. Zum Abbinden der Fässer und Bottiche verwende ich Reifen aus feuerverzinktem Stahl oder aus Edelstahl. Durch das Ausfeuern der Fässer und Bottiche wird auch der gewünschte Toastungsgrad erzielt.





LEOPOLD RESTAURANT

„MAMA-KÜCHE DER WEINREGIONEN“

Unser Restaurant ist benannt nach Leopold von Winning, dem Gründer unseres Weinguts. Im mit viel Liebe zum Detail umgebauten ehemaligen Pferdestall bieten wir Ihnen geerdetes Weinstubenflair mit angenehmer Wohlfühl-Atmosphäre. Unser freundliches und professionelles Team und lädt Sie ein, die Pfälzer Gastfreundschaft zu genießen. Im Sommer empfangen wir Sie gerne auf unserer großzügigen LEOPOLD Terrasse in entspanntem mediterranem Ambiente.

Wir kochen mit Leidenschaft fein interpretierte traditionelle Gerichte, saisonale Köstlichkeiten und regionale Spezialitäten. Die Nähe zu unseren Produkten, der bewusste Einkauf und die sorgsame Zubereitung der Speisen sind die wichtigsten Zutaten.

Alle Saucen, Leberknödel, „Fleischknepp“, Brat- und Blutwurst werden natürlich selbst gemacht. Das ist echtes Handwerk! Unser Fleisch – mit vier bis sechs Wochen optimal gereift – und den fangfrischen Fisch, beziehen wir

jeweils von unserem langjährigen „Händler des Vertrauens“. Auch bei unserem täglich frischen Obst und Gemüse achten wir auf Regionalität und beste Qualität. Auf diese Weise gelingt es uns, traditionelle Küche lebendig zu gestalten und jedem Gericht eine unverwechselbare Handschrift zu verleihen. Einige LEOPOLD Klassiker, oder „Signature Dishes“ sind nicht mehr von der Karte wegzudenken, zum Beispiel:

Feine Milchkalbsnierchen in Pommery- Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln oder unsere herzhaft hausgemachte Rinderroulade mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf. Dazu gibt es nicht nur die hauseigenen Weine in Jahrgangstiefe, sondern auch eine spannende und umfangreiche Weinkarte mit nationalen und internationalen Highlights.

Restaurantleiter Enzo Baland-Latoui und die Küchenchefs Christian Meier und Siegfried Gebhart sowie das gesamte LEOPOLD Team freuen sich auf Ihren Besuch.



VERSCHENKEN SIE EIN KULINARISCHES ERLEBNIS!

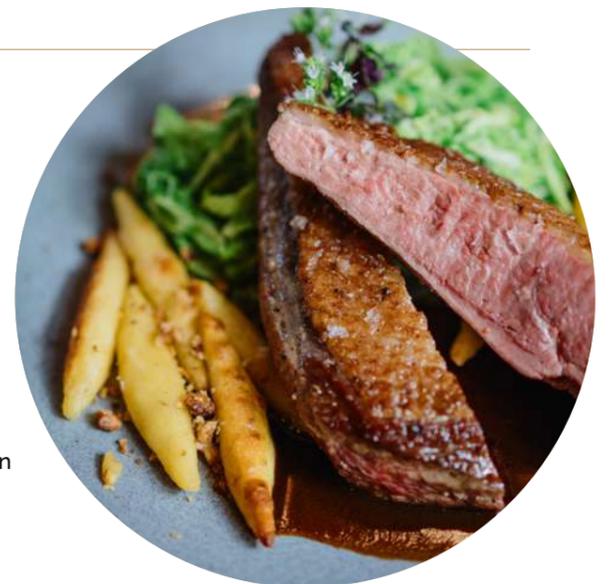
Sie möchten Ihren Liebsten oder Freunden ein kulinarisches Erlebnis schenken? Kein Problem! Verschicken Sie einen Gutschein für unser LEOPOLD Restaurant. Gutscheine erhalten Sie mit wenigen Klicks in unserem Onlineshop (Postversand nach Abschluss der Bestellung) oder direkt im Restaurant.



LEOPOLD KLASSIKER

in der Wintersaison

Französische Barbarie
Entenbrust mit
Rahmwirsinggemüse
und hausgemachten
Schupfnudeln



BETRIEBSFERIEN
LEOPOLD:
01.01. – 17.01.2024

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN:

+49 63 26 - 966 8888

leopold@von-winning.de

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag – Samstag: 12.00 – 24.00 Uhr,
Küchenschluss: 21.00 Uhr

Sonntag: 12.00 – 16.00 Uhr,
Küchenschluss: 14.30 Uhr

Mittwoch: Ruhetag

UNSERE WEINE

TEIL II: CHARDONNAY | „DIE NEUEN“ | SEKT

Die Verbundenheit zwischen Tradition und Moderne zeigt sich bereits von Beginn an in unseren historischen Weinkellern in Deidesheim, in denen „kontrolliertes Nichtstun“ betrieben wird. Hier reifen unsere Weine, welche wir auf 52 Hektar eigener Rebfläche entlang der Weinstraße von Neustadt bis Forst anbauen. Die Rieslinge, Sauvignon Blancs, Chardonnays oder Pinot Noirs, die mit größtem Respekt vor der Natur gepflegt werden, reifen in Holzfässern verschiedener Größe zu eleganten, ausdrucksstarken Terroirweinen heran.

CHARDONNAY



CHARDONNAY ROYALE

Der Royale ist der Einstieg in unsere Chardonnays. Beim Ausbau auf der Feinhefe in Tonneaus kommt das Holz dezent zur Geltung. Die konzentrierten Aromen zeigen eine leichte Exotik mit grüner Banane, Physalis und Orangenschale, sowie eine zarte Butternote. Herzhafte Säure und feine Salzigkeit geben dem Royale Frische und Eleganz.



CHARDONNAY IMPERIALE

Der Imperiale ist eine Selektion der besten Weinberge in Ruppertsberg und Deidesheim und der feinsten Fässer. Er duftet nach reifen Zitronen und Aprikose, dazu schwebt eine leichte Feuersteinnote im Glas. Und er schmeckt mindestens genauso gut: Konzentriert und straff, dennoch cremig mit salziger Struktur. Das Zusammenspiel aus Frucht, Holz und Mineralität ist einfach genial. Das ist Finesse à la Meursault, hat aber die satte Aromatik kalifornischer Chardonnays kühler Jahre. Einer unserer Lieblings-Chardonnays.



CHARDONNAY 500

Chardonnay 500 ist eine Selektion der spektakulärsten kleinen Holzfässer. Nur die dichtesten und aromatisch komplexesten, aber feinsten Fässer werden ausgewählt und das nur in besonderen Jahren. Dementsprechend vielschichtig ist die Aromenwelt, in die man hier eintaucht. Da ist viel kühle, ätherische Zitrusfrucht mit Kumquat und rosa Grapefruit, aber auch gegrillter gelber Pfirsich. Dazu das noble Holz, dass mit seinen Anklängen von Salzkaramell und Paranuss die Frucht stoffig unterbaut. Am Gaumen hochfein, salzig und griffig, dicht und cremig mit langem Nachhall. Aristokratische Eleganz von der Mittelhaardt.



NEU CHARDONNAY KO

In der herausragenden Deidesheimer Lage KALKOFEN entsteht unser KALKOFEN RIESLING GG, sowie unser Chardonnay KO. Die Rebstöcke wachsen auf einem Konglomerat aus Buntsandstein, Flusskiesel, Basalt, Ölschiefer und tertiärem Kalk in einer Dichtpflanzung mit 8.000 Stöcken pro Hektar.

Der Ausbau im neuen Barrique bringt zunächst geniale Rösttöne zum Vorschein: Feuerstein, Chinakracher, weißer Rauch und gebrannte Mandel machen den Auftakt. Darum baut sich eine voluminöse, charismatische Gewürz- und Fruchtmischung aus feinen grünen Komponenten und exotischen Aromen auf: Passionsfrucht, Mango, Bananenblätter, Reineclaudie und Senchablatt treffen auf Kurkuma, Kardamom und Ingwer.



NEU CHARDONNAY HERRENLETTEN

Die Reben in dieser Haardt Lage wachsen auf einem tiefgründigen Lettenboden aus kalkigem Lehm und mergeligem Ton, der durch seine gute Wasserspeicherkapazität auch in trockenen Perioden optimale Versorgung bietet.

Die Nase macht neugierig. Satt gelbe Steinfrüchte, dazu Holunderblüte, Stachelbeere und Quitte. Aromen, die man vielleicht nicht direkt mit Chardonnay in Verbindung bringt. Zusammen mit den zarten Anklängen des Holzes mit einem Hauch grünem Kaffee und gerösteten Haselnüssen ergibt das eine einladende würzige Wärme. In Barriques in der ersten und zweiten Belegung spontan vergoren, zeigt sich ein harmonisches Zusammenspiel von sanftem Schmelz und lebendiger Säure, ohne dabei an frische einzubüßen. Kurz: Ein spannungsgeladener und stoffiger Chardonnay.



BESUCHEN SIE UNS ONLINE

Auf unserer Homepage und in unserem Shop finden Sie immer die aktuellsten Informationen zu unseren Weinen.

Entdecken Sie unsere Weine und Sekte:
shop.von-winning.de





DIE „NEUEN“ SEKT



DIE „NEUEN“

Im Jahrgang 2021 feiern wir die Premiere zweier Neuzugänge in unserer Rotweinfamilie:



NEU SYRAH 500

Die orientalische Rebsorte, die uns als Klassiker von der Rhône bekannt ist und als beeindruckende Rebsorte aus den USA und Nordaustralien große Anerkennung erfährt, wird auch erfreulicher Weise am Haardter Mandelring reif.

Die Nase zieht einen in die duftige Mischung aus feiner Schokolade, Kaffee und Zedernholz dazu die konzentrierten Fruchtaromen im Mittelbau: Reife Zwetschge, schwarze Johannisbeere und Himbeere. Darüber schweben Obertöne von Veilchen und etwas Vanilleschote. Im Mund ein voller Körper mit Gewürzen, die uns an die Provence erinnern, untermalt von einer saftigen Tanninstruktur.

Unsere Empfehlung: kühl dekantieren und am nächsten Tag weitertrinken.



NEU CABERNET FRANC 500

Genau wie Syrah kommt Cabernet Franc mit dem wärmer werdenden Klima gut zurecht. Die Reben wachsen in Mußbach auf einem von kleinen Kalk- und Kieselsteinen geprägten Boden, der die Wärme speichert.

Spontangärung und Ausbau im kleinen Holz mit erster und zweiter Belegung. Es ist ein Cabernet Franc der kühlen und noblen Sorte. Die Beerigkeit aus Holunder, Sauerkirsche Johannisbeere und Pflaume ist filigran, nicht opulent. Dazu kommen zarte Anis und Salmiakttöne und feine Zartbitterschokolade. Das Holz zeigt sich mit leichten Kokosnuss- und Zedernholznoten. Fein und schlank aufgebaut erinnert er tatsächlich an die Weine des rechten Ufers im Bordelais.

In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen unsere großartigen Burgunder vor!

SEKT



WIN WIN BRUT

Unser grandioser Allrounder! Im Holz vergoren und nach Flaschengärung für zwei Jahre auf der Hefe gereift, ist dieser Weisse Burgunder ein feiner Aperitif, aber auch komplexer Speisebegleiter. Geht immer!



RIESLING EXTRA BRUT

Er gärt im Edelstahl, zu einem kleinen Teil im Holz und dann traditionell auf der Flasche, wo er für eineinhalb Jahre auf der Hefe reift. Perlage und Säure stehen in bester Balance, nur 12% Alkohol und eine sehr zarte Rieslingaromatik unterstreichen seine Eleganz. Ein Liebling unserer Kunden von Tokyo bis New York..



PINOT BRUT

Unsere zweite Variante eines Weissburgundersektes, diesmal mit längerem Hefelager von drei Jahren. Der Grundwein aus Weissburgunder ist im Holz vergoren. Goldgelb im Glas. Die Nase zeigt viel Williamsbirne und gelben Apfel, dazu würzige Noten mit etwas Vanille und Nelke. Sehr cremig. Ein toller Essensbegleiter zu Fingerfood, Weichkäse und Süßspeisen.



CHARDONNAY BRUT NATURE

Der im Holz ausgebaute Grundwein gärt traditionell zum zweiten Mal auf der Flasche und bleibt für drei Jahre auf der Hefe. Frische, duftige Apfelaromatik und Zitronentarte in der Nase. Am Gaumen kernig, saftig und lang getragen von feiner Perlage und animierender Säure, präsentiert er sich im Stil großer Blanc de Blancs.



ROSÉ BRUT

Wir lieben ihn. Sehr.

Der Grundwein aus Pinot Noir ist im Holz vergoren. Nach der traditionellen Flaschengärung bleibt er für drei Jahre auf der Hefe. Schon die Nase ist so elegant: Herb-würzige Beerenfrucht mit Hagebutte, Cranberry und Rhabarber, dazu etwas Kirschblüte und warme gelbe Rose. Im Mund zeigt er sich feinperlig mit straffer Säure und nobler Länge.

DIE SEKT-KISTE

Lernen Sie die Vielfalt unserer Sekte und Perlweine kennen.



IM PAKET SIND ENTHALTEN:

- WINWIN BRUT
- RIESLING EXTRA BRUT
- PINOT BRUT
- ROSÉ BRUT
- CHARDONNAY BRUT NATURE
- SECCO ROSÉ

105,00 €* | 4.5 Liter

23,33 € / 1 Liter | Allergene: Enthält Sulfite



WINTER-BURGUNDER PAKET

Lernen Sie die Vielfalt unserer Weine und Rebsorten kennen.



IM PAKET SIND ENTHALTEN:

- 2022 WEISSER BURGUNDER ROYALE
- 2022 CHARDONNAY ROYALE
- 2021 WEISSER BURGUNDER IMPERIALE
- 2021 CHARDONNAY IMPERIALE
- 2015 PINOT NOIR IMPERIALE RESERVE
- 2019 REITERPFAD AN DEN ACHTMORGEN PINOT NOIR GG

189,00 €* | 4.5 Liter

42,00 € / 1 Liter | Allergene: Enthält Sulfite
Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.





EVENTLOCATION DIE GUTSVILLA

Herzlich willkommen im Weingut von Winning

Von Winning steht nicht nur für große Weine, sondern auch für ein hervorragendes gastronomisches Angebot und einzigartige Veranstaltungsräume in einer außergewöhnlichen Location inmitten der Pfälzer Weinberge.

Unsere stilvoll renovierte Gutsvilla bietet mit ihrem besonderen Ambiente – einer Mischung aus klassischen und modernen Elementen – den Ihrer Veranstaltung entsprechenden Rahmen. Dank des vielseitigen Raumangebotes über zwei Etagen, der modernen technischen Ausstattung und des professionellen Event-Teams finden Sie hier die optimalen Voraussetzungen für Ihre Veranstaltung. Auf insgesamt knapp 190 qm finden bis zu 120 Personen Platz.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Das Weingut von Winning bietet zahlreiche Möglichkeiten, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten. Begrüßen Sie Ihre Gäste zum Beispiel mit einem Sektempfang in unserem idyllischen Garten mit einzigartigem Blick auf die Weinberge. Als weiteres Highlight führen wir Sie und Ihre Gäste durch unsere eindrucksvollen Kellergewölbe und reichen dazu Kostproben aus unserem Weinrepertoire.

FEINE KÜCHE

Kulinarisch runden wir den Tag mit hauseigenen Weinen und Sekten sowie regionalen Spezialitäten aus unserem Leopold Restaurant ab. Dabei steht Ihnen das erfahrene Küchenteam um unsere Küchenchefs Christian Meier und Siegfried Gebhart zur Seite. Es erwarten Sie authentische Köstlichkeiten aus der Weinregion und selbstgemachte Delikatessen aus frischen regionalen Produkten – serviert von unserem aufmerksamen Service.



UNSER EVENT-TEAM

Erfahrung, Engagement, Eigeninitiative und vor allem ganz viel Herz. Diese Eigenschaften machen uns zu einem eingespielten Team, das mit viel Liebe zum Detail aus Ihrer Veranstaltung etwas ganz Besonderes macht. Wir lieben und leben, was wir tun!

Mit kreativen Veranstaltungskonzepten, professioneller Beratung und perfektem Service wird Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



SEITE 8

VERANSTALTUNGEN

16. & 17. Dezember 2023

ADVENTSWEINPROBE IN UNSERER GUTSVILLA

mit Fassprobe der GG im Keller
13 bis 18 Uhr | 15€ pro Person

Anmeldung unter weingut@von-winning.de

02.-03. März 2024

HIFI MESSE / HIGH END IM WEINGUT VON WINNING IN UNSERER GUTSVILLA

Mit dem MT HiFi Tonstudio aus Neustadt
Großartiger Klang trifft auf sinnliche Weine

Weitere Details folgen

13. & 14. April 2024

JAHRGANGSPRÄSENTATION IN UNSERER GUTSVILLA

Verkostung unserer aktuell verfügbaren Weine,
sowie Fassproben neuer Jahrgänge

Kellerführung & Weinbergswanderung

13 bis 18 Uhr | weitere Details folgen

Anmeldung unter weingut@von-winning.de

09.-13. & 16.-20. August 2024

KERWE

Legendäre Weinkerwe unter der Platane und im
Leopold Restaurant | Echte Kerweküche |

Gutsausschank | Austern am zweiten Sonntag

01. September 2024

DIE *GROSSE* VERKOSTUNG IN UNSERER GUTSVILLA

Wir zeigen unsere GROSEN Weine und weitere Highlights
13 bis 18 Uhr | Weitere Infos folgen

14. & 15. Dezember 2024

ADVENTSWEINPROBE IN UNSERER GUTSVILLA

mit Fassprobe der GG im Keller
13 bis 18 Uhr

Weitere Infos folgen



WEINGUT VON WINNING

📍 Weinstraße 10 (Parkplatz: Weinstraße 8)
D-67146 Deidesheim

☎ +49 63 26 - 966 870

✉ weingut@von-winning.de



Öffnungszeiten Vinothek:

Montag – Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 10.00 – 18.00 Uhr

Sonn- & Feiertag: 10.00 – 18.00 Uhr

LEOPOLD RESTAURANT

☎ +49 63 26 - 966 8888

✉ leopold@von-winning.de

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag – Samstag: 12.00 – 24.00 Uhr,

Küchenschluss: 21.00 Uhr

Sonntag: 12.00 – 16.00 Uhr,

Küchenschluss: 14.30 Uhr

Mittwoch: Ruhetag

EVENT

☎ +49 63 26 - 966 8713

✉ event@von-winning.de

Öffnungszeiten Eventbüro

Montag – Freitag: 9.00 – 16.00 Uhr



VDP. PRÄDIKATSWINGUT

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIEßEN