



FLÜSSIGES GOLD



IN DIESER AUSGABE

Vorwort Stephan Attmann

Seite 2

Wir stellen vor

Seite 3

Gutsvilla: Unsere Eventlocation

Seite 4 & 5

Unsere Weine III

Seite 6

WIN WIN und Weinpakete

Seite 7

Unsere Vinothek

Seite 8

Veranstaltungen

Seite 8

LIEBE KUNDEN, GÄSTE UND FREUNDE,



SEITE 2

Voller Vorfreude starten wir in das Weinjahr 2024. Während in unseren Weinbergen gerade der neue Jahrgang heranwächst, reifen in unserem Keller noch die meisten unserer 2023er Weine.

Dank der selektiven Arbeit im Weinberg und der kompromisslosen Konzentration auf die Traubenqualität zeigen sie sich vielversprechend:

Die GROSSEN GEWÄCHSE lassen viel Potenzial für große Weine erkennen; die Sauvignon Blancs präsentieren sich sortentypisch mit feiner Frucht und salzigem Zug. Unsere Chardonnays sind die herausragenden Gewinner des 2023er Jahrgangs. Elegant und präzise bringen sie das Potenzial dieser Rebsorte zum Ausdruck.

Es gibt noch mehr gute Nachrichten:

Ich freue mich, Ihnen unser neues Mitglied im „The Winning Team“ vorzustellen. Als Exportleiter vertritt Oskar Micheletti unsere Weine aus dem schönen Deidesheim in (fast) alle Kontinente dieser Welt.

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

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM WINNING TEAM, OSKAR MICHELETTI!



Im Januar dieses Jahres duften wir dich als neues Mitglied im Winning Team begrüßen. Wie kamst du zum Wein und welche Stationen haben dich bisher geprägt? Als gebürtiger Südtiroler bin ich bereits in meiner Jugend viel mit Landwirtschaft und Obstbau in Kontakt gekommen. Während sich mein erster „Sommerjob“ in den Apfelplantagen abspielte, so lernte ich im schulischen Umfeld den Wein und seinen Anbau näher kennen. Nach dem Abschluss an der Oberschule für Landwirtschaft in Südtirol, folgte ich dem Ruf des Weines und studierte Weinbau und Önologie, zuerst in Italien, dann im Rheingau. Den Abschluss hierzu schaffte ich zuerst 2011 in San Michele all'Adige, und im Anschluss auch in Geisenheim im Jahre 2012.

Als Jung-Önologe zog es mich durch verschiedenste Weinbauregionen dieser Welt, wo ich in renommierten Betrieben das praktische Handwerk rund um den Wein erlernte. Rheingau, Barolo (Italien), Stellenbosch (Südafrika), McLaren Vale (Australien) sind einige der Weinbauregionen, in denen ich als junger Kellergehilfe herangewaschen bin.

Seit 2013 arbeite und lebe ich in der Pfalz, wo ich in namhaften Betrieben zuerst als Kellermeister arbeitete, bevor ich 2021 mich auch dem Vertrieb widmete.

In der Weinwelt hast du ja bereits viele Erfahrungen gesammelt, auch außerhalb Deutschlands. Wie lässt du diese nun im Weingut von Winning in Deidesheim einfließen? Ich bin erst seit kurzem zum von Winning-Team gestoßen und meine Aufgabe ist es, zusammen mit meinem Kollegen Stephan Backeberg, die von Winning-Kunden im Ausland zu beraten und zu unterstützen. Neben der intensiven Reisetätigkeit, empfangen ich auch internationale Gäste in unserem Weingut. Dabei lasse ich es mir nicht nehmen auch das Keller-Team rund um Kellermeister Kurt Rathgeber zu unterstützen. Auf meine erste Traubenlese im Herbst 2024 freue ich mich jetzt schon!

Was motiviert dich? Warum hast du dich für diesen Job entschieden?

Zum Kellermeister wurde ich, weil es so vieles rund um den Wein gibt, was einen fasziniert. Doch egal wie sehr man in die Materie eintaucht und darüber lernt, wieviel man darüber spricht und urteilt...die Wahrheit liegt immer im Glas! Wer lernt dem Wein „zuzuhören“, den kann der Wein nicht belügen! Nicht mit seinem Preis, nicht mit seinem Etikett, nicht mit seiner Herkunft. Dieser Gedanke erdet und sorgt für Respekt... und motiviert mich immer wieder aufs Neue!

Außer der von Winning Welt hast du ein Faible für...?

Ich esse und trinke gerne, am liebsten Südtiroler Spezialitäten mit Pfälzer Wein! Abseits der Kulinarik verbringe ich gerne Zeit mit meiner Frau und meinen Kindern... und mit jedem, der gerne eine gute Flasche Wein mit mir teilt! Riesling, natürlich...!

LIEBER OSKAR, HERZLICH WILLKOMMEN IM WINNING TEAM! WIR FREUEN UNS SEHR AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DIR.

WIR SIND 100 % VON WINNING

UNSER LEOPOLD RESTAURANT TEAM

In unserem LEOPOLD Restaurant bieten wir Ihnen geerdetes Weinstubenflair mit angenehmer Wohlfühl-Atmosphäre. Wir sind ein wunderbares, weinverliebtes, weltoffenes, oft verrücktes, aber durchaus liebenswertes Team, das sich sehr auf Ihren Besuch freut.

GASTRONOMISCHE LEITUNG

Enzo Baland-Latoui



RESTAURANTLEITUNG

Elena Schötterl

CHEF SOMMELIER

Daniel Herbig



UNSERE CHEFS DE RANG

Khuong Nguyen, Ka-Woh Kong, Sascha Schrempf und Karen Feldhaus (fehlt)



UNSERE KÜCHENCHEFS

*Siegfried Gebhart und
Christian Meier*



UNSERE CHEFS DE PARTIE

*Max Jantke, Nicolas Müller,
Sarah Weiß und Jan Schneemann (fehlt)*

UNSERE CHEFS DE RANG

Frederike Hock, Maya Müller, Carol Vowinkel und Marion Herrmann



UNSERE CHEFS DE PARTIE

Benjamin von Schaabner, Peter Biermann, Tesfay Girmay und Fabian Schneider



UNSERE AUSZUBILDENDEN

*Mary-Bess Demirkiran (Service)
Leah Bechert (Küche)
Lilli Krüg (Küche)
Samuel Kirstein (Küche)*



UNSER SPÜL-TEAM

*Adriana Oprescu, Ionela Beldiman
und Silke Demmer(auf dem Bild fehlen:
Edita Sobanska, Lavigna Caravan, Marta
Marszowska und Emilia Porumbescu)*

JOIN THE
WINNING TEAM

Wir suchen DICH!



UNSERE GUTSVILLA

IHRE EVENTLOCATION

Von Winning steht nicht nur für große Weine, sondern auch für kulinarische Genüsse und außergewöhnliche Veranstaltungsräume in einer historischen Gutsvilla. Ob Hochzeit, Familienfeier oder Business-event – es gibt Ereignisse im Leben, die einen besonderen Rahmen verdienen! Inmitten der Pfälzer Weinberge erwartet Sie das Weingut von Winning mit einer aus Sandsteinen erbauten Gutsvilla und einem herzlichen Team.

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. Kulinarisch runden wir den Tag mit hauseigenen Weinen und Sekten sowie regionalen Spezialitäten aus unserem Leopold Restaurant ab. Erleben Sie es selbst – unser Team freut sich auf Sie!



DIE GUTSVILLA

Harmonisch vereint sich das historische Flair der ab 1846 erbauten, denkmalgeschützten Gutsvilla mit einer zeitlosen und charmanten Innenausstattung. Bei der Restaurierung dieser außergewöhnlichen Location standen die originalgetreue Instandhaltung sowie die Betonung der hellen, lichtdurchfluteten Räume im Vordergrund. Dank des vielseitigen klimatisierten Raumangebotes über zwei Etagen, der technischen Ausstattung und dem geschulten Service-Personal finden Sie hier die optimalen Voraussetzungen für Ihr Fest.

VERANSTALTUNGSRÄUME

Im Erdgeschoss bilden die drei Räume Direktorenzimmer, Besprechungsraum und Wintergarten eine perfekte Einheit für kleinere Feste oder Tagungen. Neben dem Hauptraum können die beiden kleineren Seitenräume als Rückzugsfläche, Snack-Bar, Buffet oder Spielfläche genutzt werden. Zudem besteht die Möglichkeit über eine kleine Treppe in unseren Rosengarten zu gelangen.

Über unsere beeindruckende große Holztreppe erreichen Sie unsere Bel Étage. In der Ersten Etage bietet die Gutsvilla vier Räume, die man durch große Flügeltüren zueinander öffnen oder abtrennen kann. Insgesamt können wir 100 Personen gemütlich über Eck platzieren. In dieser Etage befinden sich zudem auch die Sanitärräume.

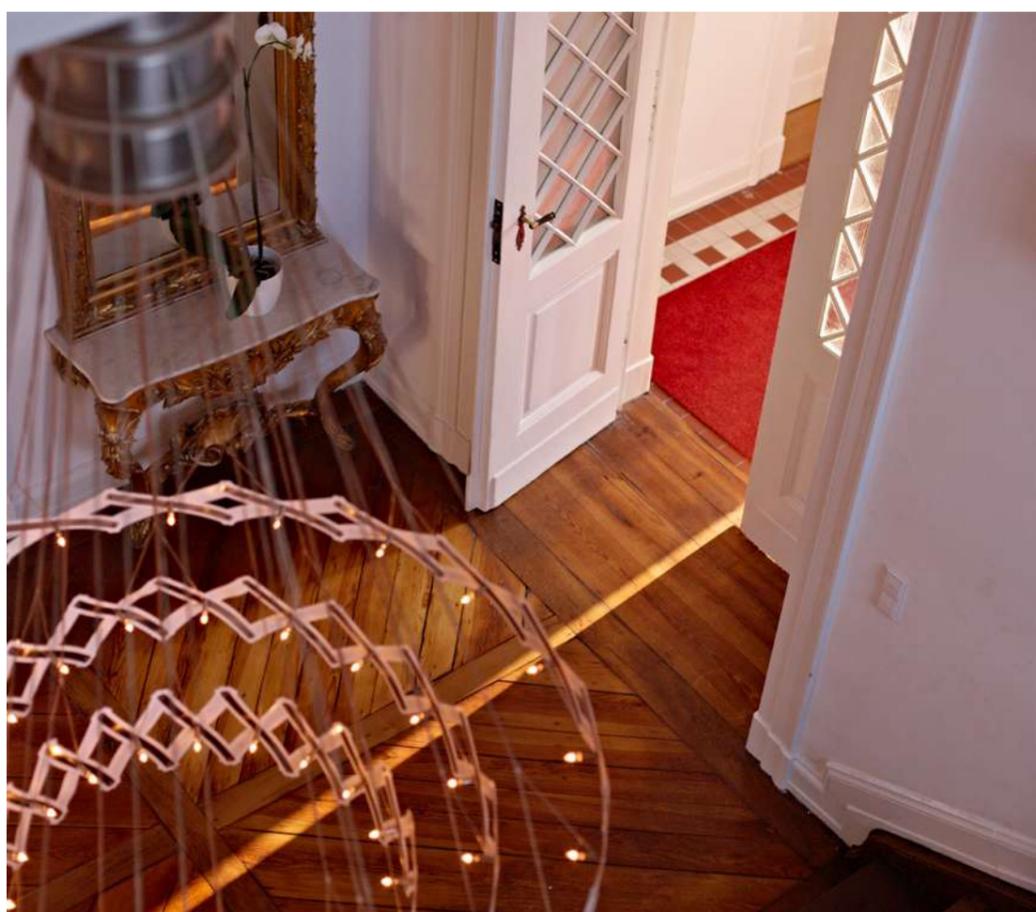
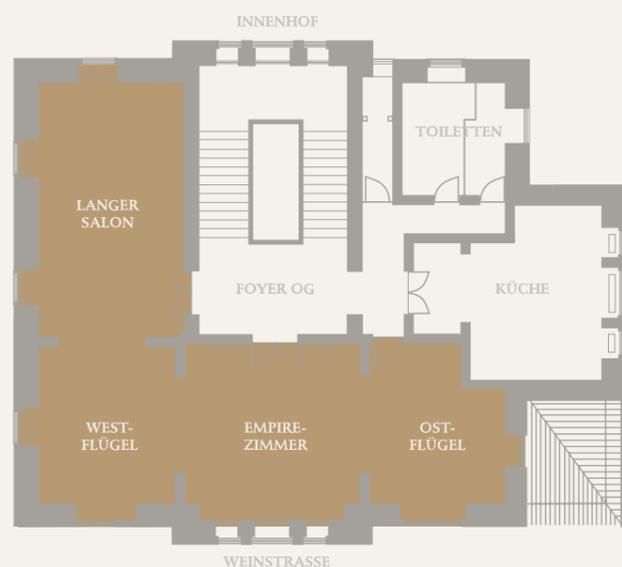
ERDGESCHOSS

Das Direktorenzimmer bietet Platz für maximal 40 Personen.



OBERGESCHOSS

Die gesamte Bel Étage bietet Platz für maximal 100 Personen.





HOCHZEITEN

Das einzigartige Ambiente unserer Location bildet den perfekten Rahmen für ein wundervolles Hochzeitsfest im Kreis Ihrer Liebsten. Wir ermöglichen die exklusive Buchung der Villa und der wunderschönen Rasenfläche im Außenbereich mit Blick in die Weinberge.

Brautpaare können unsere Hochzeitspauschale „Paradiesgarten“ buchen. Es gibt die Möglichkeit mit verschiedenen Zusatzoptionen die Pauschale zu individualisieren und so die perfekte Feier zusammen zu stellen.

Infos und
Preise hier:



Besondere Highlights für die Hochzeiten auf dem Weingut sind z.B.:

- // Die Freie Trauung im Grünen
- // Weinprobe mit Kellerführung
- // 4-Gang-Menü

TAGUNGEN UND BUSINESSEVENTS

Gerne stellen wir unsere Räumlichkeiten auch für Tagungen, Seminare oder Firmenevents zur Verfügung. Für Tagungen passen wir die Ausstattung der Räume an und stellen Ihnen eine Getränke- und Snackbar zur Verfügung. Das flexible, auf zwei Ebenen angelegte Raumkonzept kann ganz nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. So können unternehmerische Entscheidungen in angemessenem Rahmen stattfinden. Professionelle Tagungstechnik, hervorragender Service, sowie kulinarische Köstlichkeiten begleiten Sie auf Ihrem Weg zum Erfolg.

Auch Firmen haben hin und wieder etwas zu feiern. Ob Weihnachtsfeier, Jahresauftakt, Jubiläum oder einfach ein Abendessen unter Kollegen – in unserer Gutsvilla finden Sie für jeden Anlass die optimalen Rahmenbedingungen. Auf knapp 190 qm finden bis zu 100 Personen Platz und können den aufmerksamen Service unseres Eventteams genießen.

Technische Ausstattung

Klimaanlage | WLAN | Moderatorenkoffer | Beamer | Leinwand | Flipchart | Pinnwand



KULINARISCHE GENÜSSE

Für Veranstaltungen in unserer Gutsvilla oder für ein Abendessen in unserem hauseigenen LEOPOLD RESTAURANT steht Ihnen das erfahrene Küchenteam um unserer Küchenchefs Christian Meier und Siegfried Gebhart zur Seite. Es erwarten Sie authentische Pfälzer Köstlichkeiten und selbstgemachte Delikatessen aus frischen regionalen Produkten – serviert von unserem freundlichen Service Team.

Bei der Planung und Organisation Ihrer Feier zählt jedes Detail, so auch die Auswahl der Speisen. Gemeinsam mit unserem Küchenteam gestalten wir mit Ihnen das passende Menü für Ihr Fest.



WEITERE EVENTS

Auch andere Familienfeste wie z. B. Geburtstage, Kommunionen oder Willkommensfeste sind herzlich auf unserem Weingut willkommen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot – sprechen Sie uns an!



UNSER EVENTTEAM

IHRE ANSPRECHPARTNER*INNEN

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!

Für die Organisation und Planung der Veranstaltungen sind unsere beiden Eventmanagerinnen für Sie da!

Eventmanagement

Eva Hartmann und Jasmin Hoffmann

Operative Bankettleitung

Florian Ruzika

Eventbüro

Montag – Freitag 9.00 – 16.00 Uhr

+49 63 26 - 966 8713

event@von-winning.de



Weitere Informationen:
von-winning.de/eventlocation



UNSERE WEINE

TEIL III: WEISS- UND GRAUBURGUNDER | SAUVIGNON BLANC | WIN WIN

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.



WEISSER BURGUNDER ROYALE

Das ist unsere gradlinig-frische Variante eines Weissen Burgunders. Beim Ausbau auf der Feinhefe in Tonneaus kommt das Holz dezent zur Geltung. Die Aromen sind sehr grazil, mit viel weißer Frucht wie Birne und Weinbergspfrirsich. Am Gaumen zeigt sich eine zarte Cremigkeit und Frische. Ein idealer Speisenbegleiter und Allrounder zu jedem Anlass.



WEISSER BURGUNDER IMPERIALE

Der Weisse Burgunder Imperiale ist eine Selektion der großartigsten Weinberge in Ruppertsberg und Deidesheim und der besten Fässer im Vergleich zum „Royale“. Er duftet nach gelbem Steinobst, Quitte und Akazienhonig, dazu etwas geröstete Walnuss. Diese satte Aromatik wird durch den Ausbau in Eichentonneaus zusätzlich getragen und verleiht dem Wein seine noble Würze. Ein Weisser Burgunder aus dem Bilderbuch.



GRAUER BURGUNDER

Der Graue Burgunder wächst in Ruppertsberg, gärt und reift im Edelstahl und etwas neutralem Holz. Er zeigt sich mit Aromen von Quitte, Aprikose, Birne, etwas Vanille und feinen Kräutern. Die elegante Struktur entsteht durch das Zusammenspiel von spannender, frischer Säure und dem dichten Schmelz. Kurz: Das ist kein glattgebügelter Pinot Grigio!



SAUVIGNON BLANC II

Damit öffnen wir Ihnen die Tore zu unserer Welt der Sauvignon Blancs. Der Einstieg soll leichtfüßig und frisch sein, deshalb bauen wir den Sauvignon Blanc II im Edelstahl aus. In der Nase Saftig-exotische, gelbe Frucht: Maracuja, Stachelbeere, gelbe Paprika, etwas Zitronengras. Die Kombination aus Sauvignon-Frucht, moderatem Alkohol und lebendiger Säure machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen. Sollte auf keiner Terrasse und zu keiner Auster fehlen!



SAUVIGNON BLANC I

Das Herzstück des Sauvignon Blanc I kommt aus einer Dichtpflanzung in Deidesheims Paradiesgarten. Er gärt komplett im Holz und reift für ein Jahr auf der Hefe. Ein Füllhorn exotischer Früchte trifft auf noble Reduktion, brillante Säure und die Struktur und Dichte großer Weißweine..



SAUVIGNON BLANC IMPERIALE

Ein Großteil des Imperiale wurde im Holz ausgebaut, was ihm die salzige Saftigkeit, Konzentration und Länge unserer im Holz vergorenen Sauvignon Blancs verleiht. Dazu hat er deutlich mehr Schmelz, da wir hier besondere Fässer auswählen, die für einen weichen und cremigen Holzeindruck sorgen. Einen kleinen Teil der Trauben unserer besten Sauvignon Blanc Weinberge haben wir für den Imperiale im Edelstahl ausgebaut. Der Holzeindruck ist somit zurückhaltender, die betörende Exotik und Frucht jedoch umso intensiver. Tropische Guave, Maracuja, Pfrirsich, Orangenblüten, feine Haselnüsse und elegante Röstaromen machen die Nase des Imperiale zu einem vielschichtigen Feuerwerk. Am Gaumen ist er schmelzig, dicht und saftet mit seiner herzhaften Säure ewig lang nach. Getragen wird das Erlebnis von feiner Pfrirsich-Maracuja-Creme mit leicht gerösteten Haselnüssen. Diese Kombination aus Frucht und Schmelz machen den Sauvignon Blanc Imperiale zu einem echten Neuzugang in unserem Portfolio.



SAUVIGNON BLANC 500

Sauvignon Blanc 500 ist eine Selektion der spektakulärsten 500 Liter Fässer. Man braucht eine Weile, bis man hinter jede Tür dieses Weins geschaut hat. Da ist zum einen dieses leicht rauchige Holz, das bisweilen an Schwarzbrotkruste erinnert. Dann die vielschichtigen Aromen, die bei Mango anfangen, mit Galiamelone weitermachen und bei gelber Grapefruit (vielleicht) aufhören. Die Textur im Mund ist kompakt und dicht, mineralisch würzig mit vibrierender Säure. Der Genuss dieses Sauvignons ist ein eindrucksvolles Erlebnis, das man sonst nur bei weißem Bordeaux bekommt.



SAUVIGNON BLANC 500 OTC

Die 500er-Weine sind Kult - die OTCs sind seltene Varianten davon. Dicht verwoben falten sich die warmen Aromen auf: Akazienhonig, Zitronenkaramell, Mango, weißer Pfeffer, Anis. Am Gaumen zeigt sich die frische Säure mit viel Grip, dazu Salzkaramell mit getrockneter Aprikose und fruchtig-gelbe Paprika. Nein nein, das ist kein Gemüse-Wein. Getragen wird das Ganze natürlich von den bekannten Sauvignonaromen, die man in Ihrer Ur-Form an der Loire und im Bordelais findet. Unsere Spitzensauvignons werden immer wieder mit diesen Klassikern verglichen, was wir als großes Kompliment empfinden. Vergleichen Sie gerne auch.

In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen unsere großartigen Pinot Noirs vor!

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 Sekt:
shop.von-winning.de



WIN WIN

Mit den WIN WINs laden wir Sie ein zu entdecken und zu erleben, was „typisch von Winning“ ist. Diese Gutsweine tragen bereits die deutliche Handschrift unseres Weinguts: die selektive Lese aus unseren Weinlagen rund um Deidesheim, Forst und Ruppertsberg, eine unmanipulierte Vergärung und in der Folge ein geduldiger, minimalinvasiver Ausbau im Holzfass auf der vollen Hefe. Die fruchtige, aber auch würzige Aromenfülle und salzige Dichte bei moderatem Alkoholgehalt, prägt unsere Weine und stellt ein besonders gutes Preis- Leistungsverhältnis dar. Zudem zeigen wir mit WIN WIN das urtypische Bild Pfälzer Weine, ihre herzerfrischende Vollmundigkeit und Vielfalt.



WIN WIN RIESLING

Unsere Interpretation eines kernigen Rieslings von der Mittelhaardt. Die Trauben kommen aus unseren Weinbergen in Deidesheim und Ruppertsberg. Je zur Hälfte gärt und reift er im Holzfass und Edelstahl. Vielschichtig und salzig, mit kühler Frische, saftiger weißer Frucht und großem Trinkvergnügen – das ist unser Win Win Riesling.



WIN WIN ROSÉ

Zum größten Teil aus Pinot Noir gekeltert und zu einem kleinen Teil im Holz ausgebaut, ist dieser Rosé frisch und fruchtbetont, aber auch fein strukturiert und komplex. Eine duftige Nase aus Walderdbeeren, Rhabarber und rosa Grapefruit, dazu etwas Pfirsichjoghurt und die Würze von weißem Pfeffer. Spätestens auf der Zunge zeigt sich, dass es kein knalliger Bonbon-Rosé ist: die Ausgewogenheit zwischen den saftigknackigen Johannisbeer- und Cranberryaromen und der leichten Cremigkeit machen Lust auf ein zweites Glas, nicht nur im Sommer!



WIN WIN ROT

WIN WIN rot ist eine Cuvée aus Merlot & Lemberger und wurde in Holzfässern unterschiedlicher Größe ausgebaut. Die Aromen sind dicht und verwoben, aber nicht fett, was ihn so wunderbar zugänglich macht. Schwarze Kirsche, rote Pflaume und Veilchen harmonieren auf sehr elegante Weise mit den würzigen Kokos- und Süßholznoten aus dem Fass. Er hat die Kraft und Intensität, um sehr gut mit kräftigen Speisen wie Wild zu harmonieren, ist aber elegant und frisch genug für ein Glas am Kamin.



WIN WIN BRUT

Unser grandioser Allrounder! Im Holz vergoren und nach der Flaschengärung für 2 Jahre auf der Hefe gereift, ist dieser Weisse Burgunder ein feiner Aperitif, aber auch komplexer Speisebegleiter. Er duftet nach weißen Blüten, frischer Mirabelle und karamellierter Apfeltarte. Im Mund animierende Perlage und leicht salziger Grip. Geht immer!

SEITE 7

DAS WINWIN-PAKET

Lernen Sie die Vielfalt unserer WINWIN Weine kennen.



IM PAKET SIND JE 2 FLASCHEN ENTHALTEN:

2022 WINWIN RIESLING
2022 WINWIN ROSÉ
WINWIN BRUT

79,00 €* | 4.5 Liter

17,56 €* / 1 Liter | Allergene: Enthält Sulfite
Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.



3 REBSORTEN PREMIUM PAKET

Tauchen Sie in die Welt von Sauvignon Blanc, Weißer Burgunder & Chardonnay!



IM PAKET SIND ENTHALTEN:

2022 WEISSER BURGUNDER ROYALE
2021 WEISSER BURGUNDER IMPERIALE
2022 SAUVIGNON BLANC I
2021 SAUVIGNON BLANC IMPERIALE
2022 CHARDONNAY ROYALE
2021 CHARDONNAY IMPERIALE

124,00 €* | 4.5 Liter

27,56 €* / 1 Liter | Allergene: Enthält Sulfite
Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.





UNSERE VINTHKE

Wir freuen uns im Herzen unseres Weinguts täglich Weinliebhaber und solche, die es noch werden wollen, empfangen zu dürfen. Sie sind herzlich eingeladen alle unsere aktuell verfügbaren Schätze kostenlos zu probieren. Gerne stellen wir Ihnen unsere Weine vor, teilen unser Fachwissen und beraten Sie freundlich und kompetent bei der Auswahl aus unserem großartigen Sortiment. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Rebsorten und Lagen vom Gutswein bis zu unseren Einzelfass-Füllungen. Ganz gleich, ob Sie nach einem besonderen Tropfen für einen festlichen Anlass suchen, oder einfach Ihre Weinwelt erweitern möchten – in unserer Vintothek finden Sie garantiert den perfekten Wein.

WIR FREUEN UNS SEHR AUF IHREN BESUCH!

Ihr von Winning Vintothek-Team

ÖFFNUNGSZEITEN VINTHKE:

Montag – Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr
 Samstag: 10.00 – 18.00 Uhr
 Sonn- & Feiertag: 10.00 – 18.00 Uhr



SEITE 8

VERANSTALTUNGEN

13. & 14. April 2024 | 13 bis 18 Uhr | 20 € p. P.

JAHRGANGSPRÄSENTATION

IN UNSERER GUTSVILLA

Offene Verkostung aktueller Jahrgänge und Fassproben des neuen Jahrgangs | Kellerführungen & Weinlagenwanderung

Um Anmeldung unter weingut@von-winning.de wird gebeten

07. Juli | 14 bis 21 Uhr | Details über den VDP.Pfalz

VDP.SOMMERFEST

IM KETSCHAUER HOF

13. Juli | 11 bis 19 Uhr | 35 € p. P. | Details unter www.bassermann-jordan.de

JORDAN'SCHER SOMMER

IM WEINGUT BASSERMANN-JORDAN

Die Weingüter Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und von Winning präsentieren gemeinsam ihre Weine in einer offenen Verkostung und in MasterClasses.

09. bis 13. & 16. bis 20. August

Fr., Mo., Di., Sa. ab 17 Uhr und So. ab 11 Uhr

DEIDESHEIMER KERWE

IM INNENHOF UNTER DER PLATANE

01. September 2024 | 13 bis 18 Uhr | Weitere Infos folgen

DIE *GROSSE* VERKOSTUNG

IN UNSERER GUTSVILLA

Wir zeigen unsere GROSSEN Weine und weitere Highlights

25. Februar 2025 | 17 bis 23 Uhr | Details über den VDP.Pfalz

VDP.LANGE NACHT DER OFFENEN WEINKELLER

14. & 15. Dezember 2024 | 13 bis 18 Uhr | Weitere Infos folgen

ADVENTSWEINPROBE

Offene Verkostung aktueller Jahrgänge und Raritäten | Kellerführungen

Um Anmeldung unter weingut@von-winning.de wird gebeten



WEINGUT VON WINNING

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

☎ +49 63 26 - 966 870

✉ weingut@von-winning.de

📱 [von.winning](https://www.von.winning)

Öffnungszeiten Vintothek:

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

📱 [leopold.restaurant](https://www.leopold.restaurant)

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

📱 [weddingvonwinning](https://www.weddingvonwinning)

Öffnungszeiten Eventbüro

Montag – Freitag: 9.00 – 16.00 Uhr



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN