MEERSBURGER
WINZERVEREIN

PREISLISTE GÜLTIG AB AUGUST 2023

MEERSBURGER
WINZERVEREIN

Erzeugerabfüllung

Winzerverein Meersburg eG
D-88709 Meersburg, Kronenstraße 19
Tel. 07532/4316-0, Fax 07532/4316-20
info@meersburger.de, www.meersburger.de
Winzerverein-Meersburg
winzervereinmeersburg

Öffnungszeiten:	Mo. – Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr Sa. 9.00 bis 16.00 Uhr (Nov. – März bis 13.00 Uhr)
Winzerbetriebe:	30
Rebenflächen:	60 ha
Boden:	Moränenschotter, sandiger Lehm, kalkhaltig
Lagen:	Meersburger Sonnenufer, Fohrenberg und Sängerhalde
Rebsorten:	Müller-Thurgau 37 %, Spätburgunder Rotwein 25 %, Spätburgunder Weißherbst 13 %, Grauburgunder/Ruländer 7 %, Weißburgunder 5 %, Kerner 4 %, Chardonnay 2 %, Bacchus 4 %, Dornfelder 1 %, Muskateller 1 %, Riesling 1 %
Vermarktung:	Direktverkauf, Gastronomie, regionaler Fach- und Einzelhandel
Historie:	Gründung 1884 durch Karl Benz
Rechtsform:	eingetragene Genossenschaft GNR 580057, Amtsgericht Freiburg: USt.-Ident-Nr. DE146962484

Bankverbindungen:
Volksbank eG Überlingen
IBAN: DE82 6906 1800 0006 0004 01 BIC: GENODE61UBE
Sparkasse Bodensee
IBAN: DE72 6905 0001 0002 0160 46 BIC: SOLADES1KNZ

Vereinigungen und Verbände:
– Baden-Württemb. Genossenschaftsverband e.V.
– Badischer Weinbauverband Freiburg
– Badischer Wein GmbH Freiburg
– Bodensee Wein e.V. Meersburg

BodenseeWein e.V.

Weißweine

DEUTSCHE
QUALITÄTSWEINE
0,75 L FLASCHE

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
105	2022	**Gruß vom Bodensee** Müller-Thurgau	trocken	**7,20** €/Ltr 9,60
165	2022	**Müller-Thurgau** Meersburger Sängerhalde	trocken	**7,20** €/Ltr 9,60
135	2022	**Müller-Thurgau** Meersburger Fohrenberg	feinfruchtig	**7,20** €/Ltr 9,60
195	2022	**Müller-Thurgau** Stettener Sängerhalde	feinfruchtig	**7,20** €/Ltr 9,60
177	2022	**Müller-Thurgau** Meersburger Sonnenufer	lieblich	**7,20** €/Ltr 9,60
118	2018	**Müller-Thurgau** Prädikatswein Auslese, 0,5 l Flasche	edelsüß	**15,00** €/Ltr 30,00
960	2022	**Cuvée »Spargel«** Meersburger Sonnenufer	trocken	**7,80** €/Ltr 10,40
961	2022	**Cuvée »Fisch«** Meersburger Sonnenufer	trocken	**7,80** €/Ltr 10,40
970	2022	**»der macht richtig Spaß«** Cuvée Müller-Thurgau/Bacchus	feinfruchtig	**7,80** €/Ltr 10,40
971	2022	**»bester Begleiter«** Cuvée Weißburgunder/Kerner	trocken	**7,80** €/Ltr 10,40
325	2022	**Grauburgunder** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,80** €/Ltr 11,74
311	2019	**»Winzerstolz«** **Grauburgunder** im Eichenfass gereift	trocken	**21,50** €/Ltr 28,67
317	2022	**Ruländer** Prädikatswein Spätlese	lieblich	**10,00** €/Ltr 13,34
318	2018	**Ruländer** Prädikatswein Auslese, 0,5 l Flasche	edelsüß	**15,00** €/Ltr 30,00
425	2022	**Weißburgunder** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,80** €/Ltr 11,74
411	2020	**»Winzerstolz«** **Weißburgunder** im Eichenfass gereift	trocken	**21,50** €/Ltr 28,67

RZ = Restzucker in g/l trocken max. 9 feinfruchtig (halbtrocken) bis 18 lieblich über 18
Unsere Weine enthalten Sulfite. Die Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Weißweine

DEUTSCHE
QUALITÄTSWEINE
0,75 L FLASCHE

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
215	2022	**Kerner** Meersburger Sonnenufer	feinfruchtig	**7,80** €/Ltr 10,40
265	2022	**Bacchus** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,20** €/Ltr 10,94
255	2022	**Bacchus** Meersburger Sonnenufer	lieblich	**8,20** €/Ltr 10,94
765	2021	**Chardonnay** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,80** €/Ltr 11,74
628	2022	**Pinot Noir Blanc de Noirs** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,80** €/Ltr 11,74
365	2022	**Riesling** Meersburger Sängerhalde	trocken	**10,00** €/Ltr 13,34
285	2022	**Muskateller** Meersburger Fohrenberg	lieblich	**12,50** €/Ltr 16,67

Roséweine

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
523	2022	**Spätburgunder Rosé** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,50** €/Ltr 11,34
525	2022	**Spätburgunder Weißherbst** Meersburger Sonnenufer	trocken	**8,50** €/Ltr 11,34
555	2022	**Spätburgunder Weißherbst** Meersburger Sängerhalde	feinfruchtig	**8,50** €/Ltr 11,34
577	2022	**»Sturmwachtrunk«** Spätburgunder Weißherbst	lieblich	**8,50** €/Ltr 11,34
690	2022	**»101er Sticher«** Rotling aus weißen und roten Trauben	feinfruchtig	**8,80** €/Ltr 11,74
517	2022	**Spätburgunder Weißherbst** Spätlese	lieblich	**10,00** €/Ltr 13,34
518	2018	**Spätburgunder Weißherbst** Auslese, 0,5 l Flasche	edelsüß	**15,00** €/Ltr 30,00
524	2022	**Spätburgunder Rosé** 1,5 l Magnumflasche	trocken	**19,50** €/Ltr 13,00

RZ = Restzucker in g/l trocken max. 9 feinfruchtig (halbtrocken) bis 18 lieblich über 18
Unsere Weine enthalten Sulfite. Die Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Rotweine

DEUTSCHE
QUALITÄTSWEINE
0,75 L FLASCHE

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
645	2022	**Spätburgunder Rotwein** Meersburger Fohrenberg	trocken	**8,80** €/Ltr 11,74
655	2022	**Spätburgunder Rotwein** Meersburger Sängerhalde	feinfruchtig	**8,80** €/Ltr 11,74
695	2021	**Spätburgunder Rotwein** Stettener Sängerhalde	feinfruchtig	**8,80** €/Ltr 11,74
972		**»ein Anlehner«** Cuvée Spätburgunder/Dornfelder	feinfruchtig	**8,80** €/Ltr 11,74
675	2022	**Spätburgunder Rotwein** Meersburger Sonnenufer	lieblich	**8,80** €/Ltr 11,74
688	2021	**»Fass 100«** **Spätburgunder Rotwein** im Eichenfass gereift	trocken	**12,50** €/Ltr 16,67
684	2019	**Spätburgunder Rotwein** 1,5 l Magnumflasche	trocken	**19,50** €/Ltr 13,00
611	2020	**»Winzerstolz«** **Spätburgunder Rotwein** im Barrique gereift	trocken	**21,50** €/Ltr 28,67

Sekt und Perlweine

0,75 L FLASCHE

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
828		**Pinot Rosé** Deutscher Sekt	brut	**11,90** €/Ltr 15,87
829		**Pinot Rosé** Deutscher Sekt, 1,5 l Magnumflasche	brut	**29,90** €/Ltr 19,94
838		**Blanc de Blancs** Deutscher Sekt	brut	**11,90** €/Ltr 15,87
175		**Meer-Secco weiß** Perlwein	trocken	**7,90** €/Ltr 10,54
575		**Meer-Secco rosé** Perlwein	trocken	**7,90** €/Ltr 10,54
176		**Secco Hibiskus 0,0 %** Alkoholfreies, schäumendes, aromatisiertes Getränk	feinfruchtig	**7,90** €/Ltr 10,54

RZ = Restzucker in g/l trocken max. 9 feinfruchtig (halbtrocken) bis 18 lieblich über 18
Unsere Weine enthalten Sulfite. Die Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Schorle to go

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE

NR.	ARTIKEL		€/FL.
975	**Eine Weißwein-Schorle** Weinschorle Weiß mit Weißwein und perlendem Wasser	0,33 l	**3,00** €/Ltr 9,09

Unsere Kleinen

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE

NR.	JG	ARTIKEL	GESCHMACK	€/FL.
181	2022	**Müller-Thurgau** 0,25 l Flasche	trocken	**3,50** €/Ltr 14,00
571	2022	**Spätburgunder Weißherbst** 0,25 l Flasche	feinfruchtig	**3,50** €/Ltr 14,00
681	2022	**Spätburgunder Rotwein** 0,25 l Flasche	trocken	**3,50** €/Ltr 14,00
271		**Meer-Secco weiß** Perlwein, 0,20 l Piccoloflasche	trocken	**3,50** €/Ltr 14,00
371		**Meer-Secco rosé** Perlwein, 0,20 l Piccoloflasche	trocken	**3,50** €/Ltr 14,00
9402		**Präsentkarton 3 x 0,25 l Flaschen** je eine Flasche Müller-Thurgau, Weißherbst und Rotwein		**10,90**
9404		**Präsentkarton 6 x 0,25 l Flaschen** je zwei Flasche Müller-Thurgau, Weißherbst und Rotwein		**21,50**

Liköre

NR.	ARTIKEL	INHALT	€/ST.	
6004	**Traubenlikör rot**	0,5 l	**13,90**	€/Ltr 27,80
6044	**Traubenlikör rot**	0,2 l	**8,50**	€/Ltr 42,50
6010	**Johannisbeerlikör**	0,2 l	**8,50**	€/Ltr 42,50
6011	**Williams-Likör**	0,2 l	**8,50**	€/Ltr 42,50
6057	**Weinbergspfirsich-Likör**	0,2 l	**9,50**	€/Ltr 47,50
6006	**Winzerkaffee**	0,5 l	**14,90**	€/Ltr 29,80

RZ = Restzucker in g/l trocken max. 9 feinfruchtig (halbtrocken) bis 18 lieblich über 18
Unsere Weine enthalten Sulfite. Die Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Essig und Öl

NR.	ARTIKEL	INHALT	€/ST.	€/LTR
6054	**Traubenkernöl**	0,25 l	**7,90**	€/Ltr 31,60
9201	**Traubensaftessig** rot/weiss	0,25 l	**6,90**	€/Ltr 27,60
9202	**Traubensaftessig** rot/weiss	0,04 l	**3,00**	€/Ltr 75,00

Brände, Spirituosen

NR.	ARTIKEL	INHALT	€/ST.	€/LTR
5001	**Obstbrand**	0,5 l	**15,00**	€/Ltr 30,00
5032	**Williams-Christ**	0,2 l	**8,50**	€/Ltr 42,50
5031	**Williams-Christ**	0,5 l	**16,00**	€/Ltr 32,00
5033	**Williams-Christ** mit Fruchtauszug	0,35 l	**14,00**	€/Ltr 40,00
5060	**Mirabelle**	0,5 l	**16,00**	€/Ltr 32,00
5070	**Cox-Orange** mit Fruchtauszug	0,2 l	**8,50**	€/Ltr 42,50
5072	**Cox-Orange** mit Fruchtauszug	0,5 l	**16,50**	€/Ltr 33,00
5011	**Tresterbrand** fassgereift	0,5 l	**16,00**	€/Ltr 32,00
5051	**Weinhefe**	0,5 l	**16,00**	€/Ltr 32,00

Gelee

NR.	ARTIKEL	INHALT	€/ST.	€/KG-L
6000	**Traubengelee rot**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
6001	**Weingelee rot**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
6002	**Weingelee weiß**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
6003	**Weingelee rosé**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
6009	**Wein & Chili**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
6016	**Wein & Ingwer**	225 g	**3,90**	€/kg 17,96
9406	**Sortiment Gelee 3 x 50 g**	150 g	**4,90**	€/kg 39,20

RZ = Restzucker in g/l trocken max. 9 feinfruchtig (halbtrocken) bis 18 lieblich über 18
Unsere Weine enthalten Sulfite. Die Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*Der **Müller-Thurgau**, eine Rebkreuzung aus Riesling und Madeleine Royale, ist die beliebteste und meistverkaufte Weißweinsorte am Bodensee. Er ist herrlich in der Frucht, strahlt eine elegante Frische aus und wird von einem dezenten Muskatton begleitet. Selbst Mitanbieter aus Nachbarländern attestieren: »Der schönste Müller-Thurgau wächst am Bodensee.«*

*Der **Kerner** ist eine Rebkreuzung aus Riesling und Trollinger. Dass sich Badener und Württemberger doch gut leiden können, zeigt sich im Kerner. Die badische Weißweinrebe Riesling besticht beim Kerner durch Rasse und Temperament, während die württembergische Rotweinrebe für den ausgewogenen, gemütlichen Abgang sorgt.*

*Der **Grauburgunder** ist ein Wein, der trocken ausgebaut wird. Hinter dem Grauburgunder steckt zur Überraschung vieler die Ruländer-Rebe. Allerdings wird für die Zubereitung des Grauburgunders nur vollreifes, hochqualifiziertes Traubenmaterial verwendet. Der Grauburgunder hat sich in kürzester Zeit zu einem Wein der gehobenen Klasse entwickelt.*

*Der **Weißburgunder** könnte ein Halbbruder des Grauburgunders sein. Tatsächlich ist er aber eine Mutation aus dem Grauburgunder. Er wird ebenfalls trocken ausgebaut und wirkt durch sein imponierendes Säurespiel etwas spritziger.*

***Bacchus** – der römische Gott des Weines. Ausgeprägtes Bukett, erinnernd an Holunderblüten von nachhaltigem Abgang geprägt, ist er ein sympathischer Tischwein nach einem festlichen Essen.*

*Diese beiden **Cuvées** sind die idealen Essensbegleiter zu Fisch, Spargel oder leicht mediterranen Gerichten. Die Weine haben eine zart eingebettete Säurestruktur, Frische und Lebendigkeit, aber nicht zu dominant auftretend gegenüber dem Essen. Guten Appetit.*

Kellermeister Valentin Wagner kreierte hier vier Weintypen, die schon optisch außergewöhnlich sind. Unsere Mitarbeiterin Frau Susanne Scheinert entwarf und malte die Sonderetiketten:
»der macht richtig Spaß«,
»beste Begleiter«
»ein Anlehner«,
»Sturmwachtrunk«

*Der **Chardonnay** ist keine Burgundersorte, sondern ein Burgundertyp. Im Glase ein zartes Gelb, in der Nase ein fein strukturiertes Bukett, auf dem Gaumen eine fein eingebettete Weinsäure mit dezenter Restsüße. Trocken ausgebaut ein idealer Frühlings- oder Terrassenwein.*

*Der Herausforderung **Riesling** hat sich Jungwinzer Herbert Mayer gestellt. Die Diva unter den Rebsorten stellt hohe Anforderungen an das Weinbau Terroir, welches sich scheinbar in Wangen bei Markdorf wiederfindet. Durch die konsequente Ertragsreduzierung erreichen wir im Glase eine Rasse und Frische, die den Vergleich zu namhaften Riesling-Gebieten nicht scheuen braucht.*

*Der **Spätburgunder Rosé** wird aus reinem Rotweintraubengut gewonnen, trocken ausgebaut und ebenfalls mit dezenter Farbgewinnung ausgestattet. Unser Rosé bekam bei der traditionellen Bodenseeweinprobe folgende Ansprache: »Pastellrosa mit silbrigem Schimmer.« Ein Genuss also nicht nur für das Auge, sondern auch für den Gaumen.*

*Der **Spätburgunder Weißherbst** ist einer der interessantesten Weine am Bodensee. Aus der Spätburgunder Rotwein-Traube gewonnen, wird ihm nur eine dezente Farbgewinnung durch die Beerenhaut zugelassen. Die originale Bodensee-Weißherbst-Farbe ist »zwiebeltonfarbig«. Eine Rotweintraube, die hell gekeltert wird und Weißweincharakter bewahrt.*

*Der **Spätburgunder Rotwein** ist unumstrittener König der Rotweine. Rubinrot leuchtend im Glas, faszinierende Ausstrahlung, feines Bukett, weiches Aroma. Genuss steht hier an oberster Stelle. Ein warmer Burgunderton begleitet Sie bis in die Nacht hinein.*

*Beim **Rotling** werden weiße und rote Trauben zusammen abgepresst und vergoren. Kräftige Rosénoten in der Farbe, Nuancen von Himbeere und Vanille auf dem Gaumen, feinfruchtige Restsüße eingebettet in dezenter Weinsäure wird dieser fruchtig-frische 101er-Sticher Wein, gut gekühlt, Sie zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verführen. Die Namensgebung „Sticher" erfolgte übrigens von der Gesellschaft der 101 Bürger von Meersburg. Er hat einen Stich getan. Darunter wurde das Leeren eines Weinglases verstanden. (Öconomische Enzyklopädie Kruenitz 1773 – 1858)*

*Da man beim **Muskateller** im Duft, Aroma und Geschmack immer gleich an eine frische Traube erinnert wird, verträgt sich dieser Wein infolge seines ausgeprägten Eigengeschmacks und sinnlicher Restsüße nicht immer zum Essen. Man kann ihn sicherlich zu einem Käsekuchen oder zu süßem Backwerk trinken. Am besten genieße man das edle, köstliche Aroma dieses Weines aber für sich allein in stillen Stunden oder zum Abschluss eines schönen Abends.*

Sekt & Secco, *das prickelnde Erlebnis für den besonderen Moment. Unsere beiden Perlweine, weiß und rosé, sind trocken, also mit einer süffisanten Restsüße versehen, was zur Frische und Fruchtigkeit beiträgt. Die beiden Winzersekte harmonieren als Gegenpart im Brut-Bereich, was ihm an Geschmeidigkeit und Eleganz gut zu Gesichte steht. Gibt es einen Anlass zu feiern, dann stoßen Sie mit unseren prickelnden Sympathieträger an. Sehr zum Wohle.*

Winzerstolz, *nomen est omen! Wir sind stolz auf unsere Premiumserie. Ein Grau-, Weiß- und Spätburgunder der gehobenen Klasse widerspiegelt hier große Harmonie im Glase. Das Lesegut ist aus über 20 Jahre alten Rebanlagen. Diese profitiert in schönster Meersburger Höhenlage von den klimatischen Bedingungen des milden Seeklimas. Kräftiges Bukett vereint sich hier mit den Aromen vom Eichenfass. Unsere Winzer können stolz auf ihren Wein sein.*

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Sämtlichen Verkäufen liegen die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Winzerverein Meersburg zu Grunde, die Sie unter www.meersburger.de einsehen oder direkt bei uns anfordern können. Die Auftragserteilung schließt die Anerkennung unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen ein. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist 88709 Meersburg. Gerichtsstand für beide Teile ist das Amtsgericht Überlingen. Eigentumsrecht behalten wir uns bis zur vollständigen Zahlung vor. Die Preise verstehen sich laut neuester Preisliste inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer ab Winzerverein Meersburg.

Postversand

Verpackung und Porto pro Karton bis 6 Flaschen	**€ 7,50**
Verpackung und Porto pro Karton bis 12 Flaschen	**€ 8,50**

Nicht versandfähige Flaschengrößen:
0,2 l / 0,25 l / 1,5 l und Geleegläser

Versandkostenfreie Lieferung ab 36 Flaschen an eine Lieferadresse innerhalb Deutschlands

Bei Erstbestellung bitten wir um Vorauskasse nach Rechnungserhalt. In unserem Onlineshop www.meersburger.de können Sie bequem von zu Hause aus einkaufen.

Es wurden die Jahrgänge in die Preisliste aufgenommen, die zum Zeitpunkt der Prospekterstellung im Verkauf waren. Sollte in der Zwischenzeit ein Jahrgangswechsel stattgefunden haben, erlauben wir uns, Ihnen den neuen Jahrgang Ihres Wunsch-Weines zu übersenden. Weinstein ist ein Zeichen von Qualität und kein Grund zur Beanstandung.

Eventuelle Transportschäden sind uns bitte sofort zu melden. Mängelrügen können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb von 8 Tagen geltend gemacht werden.

Zahlungsbedingungen: Zahlung ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen.

KELLEREIVERKAUF

»Der Weintreff am See«

Gemütlicher Weinausschank in der Altstadt · Weinproben

Stephan und Thomas mit Team · Unterstadtstr. 11 · D-88709 Meersburg
Tel. 07532/807164 · weintreffmeersburg@gmail.com
April – Oktober von 10.30 – 20.00 Uhr
November – März geänderte Öffnungszeiten

KULINARISCHE GENÜSSE IN DER

Meersburger Winzerstuben

RESTAURANT
MEERSBURGER WINZERSTUBEN

Regionale Küche
Weinproben
Sonnenterrasse

Anton und sein Team
Steigstraße 33 · D-88709 Meersburg
Tel. 07532/414314
Fax 07532/807580
reservieren@winzerstuben-meersburg.de

VERANSTALTUNG

Weinprobe auf der Meersburg

Termin:	donnerstags von 16.15 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	an der Zugbrücke (bei jeder Witterung)
Beschreibung:	Der Winzerverein Meersburg, eine der ältesten Winzergenossenschaften in Baden, führt Sie in einzigartiger Kulisse durch Wein, Kultur und Geschichte. Genießen Sie 5 typische Bodenseeweine aus Meersburg in einzigartiger, historischer Umgebung
Kosten:	22 Euro / mit Gästekarte 20 Euro pro Person
Anmeldung:	erforderlich unter Tel. 07532/43160

VERANSTALTUNG

Flüssige Keller-Führung

Termin:	mittwochs von 17.00 – 18.00 Uhr
Beschreibung:	kurzweilig – informativ – unterhaltsam
	Erfahren Sie im historischen Felsenkeller alles Wissenswerte von der Traubenannahme, über den Holzfasskeller, den Filtertechniken, bis hin zur Abfüllanlage. Erleben Sie am Fuße der Meersburg außergewöhnliche Weine an einem außergewöhnlichen Ort.
	Flüssige Kellerführung mit 3 typischen Bodenseeweinen aus Meersburg
Kosten:	11 Euro / mit Gästekarte 10 Euro pro Person
Eintrittskarten:	Kellereiverkauf »Der Weintreff am See« Unterstadtstraße 11, D-88709 Meersburg

VERANSTALTUNG

Sonnenuntergangsweinprobe

Termin:	Mittwochabend, Dauer ca. 1,5 Std. (bis zum Sonnenuntergang). Die genaue Uhrzeit wird Ihnen beim Kartenkauf bekannt gegeben.
Beschreibung:	Wir treffen uns an der Bushaltestelle Kirche Fahrtrichtung Konstanz, laufen über den Himmelbergweg zum Aussichtspunkt Ödenstein und genießen das einmalige Ambiente. Erleben Sie zur einzigartigen Weinbergromantik bei einem Glas Wein den stimmungsvollen Sonnenuntergang Meersburgs.
Kosten:	16 Euro / mit Gästekarte 15 Euro pro Person inklusive gefülltem Weinprobensäckchen mit 0,1-l Weinstielglas, Kugelschreiber, Sortimentsliste und dazu 3 typische Bodenseeweine aus Meersburg
Anmeldung:	erforderlich unter Tel. 07532/43160

VERANSTALTUNG

Flüssige Weinbergwanderung

Termin:	freitags und samstags von 11.00 – 12.30 Uhr
Beschreibung:	Ein Besuch in den Weingärten unserer Winzer Nach einem Begrüßungstrunk wandern wir Richtung Wetterkreuz. Festes Schuhwerk ist empfehlenswert. Dort angekommen genießen wir die herrliche Aussicht auf Meersburg, den Bodensee und das Alpenpanorama. Hierbei wird Ihnen von unseren Winzern der aktuelle Vegetationsstand unserer Weinreben erklärt.
Kosten:	16 Euro / mit Gästekarte 15 Euro pro Person inklusive gefülltem Weinprobensäckchen mit 0,1-l Weinstielglas, Kugelschreiber, Sortimentsliste und dazu 3 typische Bodenseeweine aus Meersburg
Anmeldung:	erforderlich unter Tel. 07532/43160

Bodensee-
ein Genuss
MEERSBURGER
WINZERVEREIN
der macht richtig Spaß
ein Anlehner
bester Begleiter
www.meersburger.de