Wein- und Sektgut Heinz Schneider www.weingut-schneider.de

Klostergartenstr. 34 – 36

54340 Leiwen Fax: +49 (0) 6507-99137

info@weingut-schneider.de



November 2018

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Weinfreunde,

in diesem Jahr überraschte uns die Natur mit dem sonnigsten Sommer und Herbst, die uns in unserem Winzerleben den bisher besten Wein-Jahrgang wachsen ließen.

Tel.: +49 (0) 6507-99138

Aufgrund dieses Jahrhundertsommers starteten wir mit der Ernte drei Wochen früher gegenüber normalen Jahren. Bereits Mitte September gärte der Most unserer Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder und Müller-Thurgau in den Fässern unseres Klosterkellers.

Das gute trockene Wetter ließ die Trauben gesund und nachhaltig reifen und so fanden wir Mostgewichte, die bis über 120 Grad Oechsle stiegen. Schon die Aromen der Gärungen im Keller verlockten mit einzigartigen Fruchtnoten und versprechen überragende Qualitäten.

Um nun auch noch das I-Tüpfelchen auf den Jahrgang zu setzen, befinden sich in unseren Parzellen der treuen "Alten Reben" die Trauben noch am Stock und warten gesund und vollkommen auf die Edel- oder Eisweinreife. Wir dürfen gespannt sein …

Da wir von dem Jahrgang 2017 nur sehr geringe Mengen ernten konnten und wir den überaus **tollen Jahrgang 2018** vorstellen möchten, bieten wir schon jetzt einige unserer 2018er Weine zu Weihnachten an.

2018 Grauer Burgunder 2018 Weißer Burgunder 2018 Blanc de Noir 2018 Spätburgunder Rosé trocken 2018 Spätburgunder Rosé feinherb 2018 Müller-Thurgau fruchtsüß 2018 Schiefergestein Riesling trocken 2018 Blauer Spätburgunder trocken 2018 Gutsriesling trocken 2018 Gutsriesling halbtrocken

Die anderen hier nicht genannten Weine reifen noch und werden zeitnah in Flaschen gefüllt. Weitere Informationen finden Sie auf unserer beiliegenden Weinkarte 04/2018.

Unser persönlicher Winzer-Express vor Weihnachten:

Wir liefern ab 18 Flaschen Ihre Bestellung nach Möglichkeit persönlich zu Ihnen nach Hause.

Norden: Hamburg, Hannover, Bremen, Niedersachsen - ab 23.11.18
Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Thüringen, Hessen - ab 30.11.18
Süden: Baden-Württemberg, Bayern, Saarland, Sachsen - ab 04.12.18
Belgien - ab 13.12.18

Wir freuen uns auf Ihre Post per Email, Fax, Brief oder Telefon. Wie immer beraten wir Sie gerne,

Ihr Weingut Schneider / Leiwen Heinz Schneider, Heidi Spang und Team Zuguterletzt noch etwas Lobhudelei: Im Oktober erhielten wir weitere Auszeichnungen bei der

Asia Wine Trophy in Singapore:



Gold - Mons Gradus Riesling Auslese edelsüß

Gold - Quarzschiefer Riesling fruchtsüß

Gold – Mons Gradus vom roten Schiefer feinherb



Silber – Buntschiefer Riesling feinherb

Silber – Terra Decoris Leiwener Laurentiuslay Riesling

Vorausschau Veranstaltungen 2019

Schneider's Thementage:

Fauna, Falter & freche Früchtchen

21. September 2019

Weinbergspfirsich, Apfel- und Birnenkulturen. Kastanien, Maronen, Walnüsse...alles wird zu finden sein mit dem Planwagen und nebenbei gibt es wieder herrliche Moselausblicke und ein obst-, (ge)nuss- und weinreiches Picknick. Am Abend kann wieder in unseren bewährten Verkostungszonen nach Lust und Laune probiert und verglichen werden.

Ein kreatives, reichhaltiges Buffet begleitet die Weine.

Vorab stimmen wir selbstverständlich wieder ein mit unseren handgerüttelten flaschengegorenen Sekten und köstlichen Amuse Gueule.

Kosten pro Person 60 €

Sie haben Interesse? Dann melden Sie sich bei uns an, wir reservieren Ihre Plätze.

Weinkulturelle Wanderungen & Führungen

Kloster, Kapelle & prickelnde Genüsse

Wanderung durch die Leiwener Weinberge mit Rast an den "Alten Reben". Anschließend Sekt- und Secco-Probe mit Kräuteraufstrichen und Rieslingbrot im Kloster-Weingut.

Termine nach Anfrage, ab 6 Personen pro Person 25 €

"Mosel, Mulsum & Moretum"

Römisch-kulturelle Wein-Wanderung durch die Weinberge zur Römischen Kelteranlage Piesport erleben und römisches Fingerfood, Mulsum und Steillagenweine genießen. Wie kultivierten die Römer die Reben, kelterten die Trauben, lagerten die Weine? Antworten zum Anfassen und Aufessen Termine nach Anfrage, ab 6 Personen

- - - -

pro Person 25 €



