

Weinkarte 2023

Bioland



Gute Bio-Weine vom Weingut Schenkel



Therese Schenkel

Genuss-Momente



Seit über 20 Jahren setzen wir beim Weinbau konsequent auf organisch-biologische Anbauweise. Denn bekömmliche Weine entstehen nur aus gesunden Böden und Pflanzen.

In diesem Jahr gibt es bei uns etwas ganz Neues: einen nach Rosen duftenden Gewürztraminer, der nicht schwer und edelsüß, sondern trocken ist. Probieren Sie ihn unbedingt. Er ist ein Genuss.

Ganz frisch abgefüllt haben wir auch viele andere unserer Weine. Und ab Juli gibt es unseren spritzigen Secco "Musicus" wieder als Piccolo! Außerdem wieder da: unsere großartigen Bio-Olivenöle von ZAIT. Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen und darauf, Sie bald einmal wiederzusehen.

Ganz herzliche Grüße, Ihr Weingut Schenkel

Unser Sommerwein



Unser Sommerwein begeistert Jahr für Jahr mit einem Maximum an Fruchtigkeit und Frische - und das in Top-Qualität! Der ideale Wein für den Feierabend, die (Grill)party oder einfach so...

A 11 % - RZ 9,5 - S 5,5

Literflasche

Rot



2021 Spätburgunder trocken

Duftet nach Kirschen und Waldhimbeeren -
Verfügbar ab Juli 2023

2022 Dornfelder trocken

Satte, tiefrote Farbe und fülliger
Geschmack zeichnen seinen Charakter aus.
A 12,5 - RZ 0-S 5,3

2022 Regent feinherb

Südländisch, kräftig, voll, schöne Tannine -
wunderbar zu Pasta, Käse oder einfach so.
A 12,0 - RZ 8-S 4

2021 Dornfelder feinherb

Feine Frucht - die mit ihrer Restsüße einen schönen,
harmonischen Abgang bildet - und warme Aromen
beherrschen diesen dunkelroten "Lust auf mehr"-Wein.
A 11,5 - RZ 12,5 - S 5

2020 St. Laurent trocken

Einladende Beerenaromatik mit samtigen
Tanninen - kraftvoll und doch elegant.
A 13,5 - RZ 0,7 - S 5,5





Neu bei uns

2022 Gewürztraminer trocken

Unser goldgefärbter trockener Gewürztraminer verführt bereits in der Nase mit einem charmanten Rosenduft und feinen Würzaromen.

Am Gaumen beeindruckt er mit seinem klaren, trockenen Stil. Hier gibt er die Aromen im Geruch wider und verfeinert sie mit dem Geschmack einer Honigmelone.

Hervorragend zu weißem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und natürlich auch zu Käse.

Einführungspreis

A12 - RZ 1 - S 4

Weiß

Gewürztraminer ist eine der ältesten und edelsten Weinsorten und wurde bisher meist lieblich oder edelsüß ausgebaut. Jetzt gewinnt er immer mehr Liebhaber als trockene Variante.

2022 Riesling trocken

Begeistert mit feinem Säurespiel und frischen Fruchtaromen.

A 11,0 - RZ3-S 7

2022 Weissburgunder trocken

Feiner „Pinot Blanc“ mit dezenten Aromen, ein idealer Menüwein.

A 11 - RZ 0 - S 4,5

2022 Grauburgunder trocken

„Pinot Grigio“ - ein kräftiger Wein für die schönen Stunden des Lebens.

Perfekt zu Käse!

A 11 - RZ 0,5 - S 4,5

2022 Millefleur

Hier vereinen sich Bacchus und Gewürztraminer zu einem duftenden Bouquet.

A 11,0 - RZ 20,5 - S 4,5



Wieder verfügbar ab Frühjahr 2024:

Grüner Silvaner feinherb und Cabernet Blanc



2022 *Rosé marie*

Sommer im Glas,
leicht und fruchtbetont.
Gut gekühlt servieren!

A 11 - RZ 13,5 - S 5



Rosé



2022 *Spätburgunder Rosé trocken*

Das elegante, feingliedrige Aromenspiel des
Spätburgunders als klare Frucht in strahlendzartem
Aprikot - herrlich erfrischend!

A 11 - RZ 0 - S 6



Prickelnd

Weissburgunder Sekt trocken

Voluminöser Sekt mit reifen Aromen
und einem mineralischen Abgang -
herrlich prickelnd.

A 11 - RZ 24 - S 6,3

Dieser Jahrgangssekt wurde für uns in Mainz versektet.



Nur noch wenige Flaschen zum Sonderpreis
Musicus Secco

Secco (Riesling) mit natürlicher Restsüße,
als angenehmer Aperitif immer willkommen.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

A 10,5 - RZ 20 - S 7

Neue Füllung ab Juli 2023

Musicus Secco

Secco (Riesling) mit natürlicher Restsüße,
als angenehmer Aperitif immer willkommen.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Wieder lieferbar ab Juli 2023:

Musicus Piccolo

Die Werte der Musicus Secco Abfüllung lagen zur Drucklegung dieser Karte
noch nicht vor. Sie finden Sie ab Juli unter www.weingut-schenkel.de

**Roter Weinbergs-Pfirsich Likör*

Feine Süße mit herrlichen Pfirsicharomen.

Für Cocktails oder zum Auffüllen mit Sekt.
Probieren Sie das einmal mit gefrorenen
Pfirsichstücken! Lecker auch zum
Verfeinern von Desserts.

Und natürlich auch
pur einfach ein Genuss!

22%vol - 0,5l

*Unser Weinbergs-Pfirsichlikör stammt
aus konventionellem Anbau.



Schenkels Traubensäfte

Natürlich 100 % Fruchtsaft

Schenkels Traubensaft ist ein
Genuss pur oder als Schorle.
Auch sehr lecker zum Süßen
von Tee, Bowle, Glühwein,
Cocktails...



Literflasche



Regent rot

Bacchus weiss

specials

Küche

Bio Balsamico

~ hergestellt nach traditionell italienischer Art ~

Unser Balsamico in der hübschen Flasche verfeinert die warme und kalte Küche, passt aber auch - verfeinert mit Honig - zu Desserts und Früchten. Tipp: Probieren Sie ihn einmal als Aperitif!



Classic

6 % Säure,
traditionell hergestellt
sparsam verwenden.
0,25 l

Hell

6 % Säure
traditionell hergestellt
sparsam verwenden.
0,25 l

Bio- Olivenöle

von ZAIT - Neue Ernte



Die rundum gelungenen, wundervollen Olivenöle von ZAIT sind perfekt für die kalte Küche, zum Braten, Backen und Frittieren. Öle, auf die man niemals wieder verzichten möchte.

aus Katalonien

Bio-Olivenöl
(Spanien, Katalonien)
Säure 0,14 - mild fruchtig.
Angenehme, fast süße Note
der Arbequine-Olive. Leichter
Mandelton. Sanfter Abgang.

Literflasche

aus Kampanien

Bio-Olivenöl (Italien, Kampanien)
Säure 0,24 - mittel bis intensiv fruchtig.
Aromen von Tomate und Kräutern.
Leicht herb. Bittermandel.
Ausgewogene Harmonie,
angenehmer Abgang.

Literflasche
und 1/2-Literflasche





Bioland



Glühwein

Schenkels Glühwein

Unser Winzerglühwein -
aus gutem Rotwein und
feinen Gewürzen
...sonst nichts!

A 12 %vol. - Literflasche

*Glühwein-Party bei uns auf dem Weingut
im Dezember 2022*





Bio-Weingut Schenkel

Westerschooß 4
55239 Gau-Odernheim

Telefon 06733 / 8644
Fax 06733 / 96 10 85
Mobil 0171-862 7891
therese@weingut-schenkel.de

www.weingut-schenkel.de



Bestellen Sie
per Telefon • per Fax • per Mail
oder per Post.

Abholung direkt im Weingut
gerne nach Terminabsprache.

Unsere **bayerischen Stammkunden** beliefern wir mehrmals
im Jahr persönlich.

Lieferkosten für Versand
in Postversandkartons
(Karton mit 12 Flaschen)
bis zu 12 Fl. (1 Kart.): € 9,00
bis zu 24 Fl. (2 Kart.): € 7,50 je Karton
bis zu 36 Fl. (3 Kart.): € 6,00 je Karton
kostenfrei: bei mehr als 3 Kartons

Preise ab Weingut
inkl. MwSt., Glas und Verpackung.
Sekt, Wein, Saft in 6er- Kartons
Piccolos in 24er Kartons.
Stand der Weinkarte: Juni 2023