



Brief aus dem Weingut - Oktober 2011

Liebe Weinkunden,
die Erntezeit ist immer eine intensive Arbeits- und Entscheidungsphase im Jahreslauf. Hier gilt es, hellwach zu sein, aus seinem Erfahrungsschatz zu schöpfen, genau zu beobachten, zu schmecken, zu riechen, seiner Intuition zu trauen und sich auf sein Team zu verlassen. Ich liebe diese Zeit und die Handlese ist einfach ideal, um vieles von den Trauben und dem Werden des Weines zu begreifen.

1. Die Lese 2011 - Ende gut, alles gut?

Trotz des ungewöhnlichen und extremen Witterungsverlaufs im Frühjahr und Sommer reifen die Trauben schneller als üblich. Schon Mitte September begann die Vorlese der ganz frühen Sorten und ersten Rotweine. Die Trauben hingen nun gesund und glänzend im warmen Herbstlicht, warteten förmlich auf die letzte Reife.

So viel Zeit schenkt uns der Herbst selten und er wird noch lange anhalten, wenn auch die letzten Trauben, die "Herlinge"- Nachzöglinge des Spätfrostes im Mai, vielleicht noch im November gelesen werden.

Für alle, die an der Weinlese am 3. und 8. Oktober dabei waren, ein herzliches Dankeschön noch einmal: Der Grauburgunder und Riesling entwickeln sich prächtig!



2. Viel Lob und Ehre für den 2010er Jahrgang

Von weiterem Erntesegen ist zu berichten. Mit Stolz und großer Freude nahm Bernd Pflüger und mit Ihm das gesamte Team, die Ehrungen zu seinem ersten Jahrgang als Kellermeister des Weinguts Janson Bernhard entgegen:

Kammerpreise 2011:	7 Gold, 4 Silber
Berliner Weinführer:	2 sehr gut, 2 gut
EcoWinner 2011:	2. Platz 2010er Traminer Riesling Mischsatz
Internat. Bioweinpreis:	Gold 2010er Gewürztraminer Spätlese

Mit drei unserer Rieslinge kamen wir in der Pfalz und auf Bundesebene in das Finale des **"Pro-Riesling-Erzeugerpreis 2011."** Der Preis ist einer der renommiertesten Vergleichsproben Deutschlands mit 1224 angestellten Weinen aus allen Regionen.

Und seit dieser Woche steht es fest. Wir dürfen uns auch über die außergewöhnliche Anerkennung eines **STAATSEHRENPREISES** freuen. Dieser wird ausschließlich für herausragende betriebliche Leistungen bei der Landesprämierung für Wein und Sekt des Landes Rheinland-Pfalz vergeben.

Für Sie liebe Weinkunden ist damit auch offiziell, was Sie ja schon wussten und schätzen: Im Zellertal wachsen eigenständige Weine, deren Charakteristik wir hier im Weingut voller Freude ganzheitlich unterstützen.

Eine Übersicht aller prämierten Weine steht im Weinladen, auch der neue 2010er Riesling Shootingsstar "vom Taubrunnen".

[Zum Weinladen...](#)



3. TV Tipp: Heute, 25. Oktober 2011 SWR 22.00 Uhr "Fahr mal hin"

Der SWR reiste mit der kleinen Zellertalbahn. Frau Kilwink und Ihr Team schaute in der alten Gutsküche beim Einmachen von "Pflaume mit Zimt" zu und fragte nach unserem



Liebblingsplatz. Den kennen Sie bestimmt auch schon als Weinlage: der "Zeller Schwarzen Herrgott".

Bio Pflaume mit Zimt

Prima aufs Butterbrot, zum Hefezopf und Quarkdessert...

[Zur Gutsküche...](#)



4. Neue Weinpakete sind geschnürt:

AH11 Herbstwonen Weinpaket

3 Fl. 2010er Weissburgunder

3 Fl. 2010er Rosé

statt 38,10 Euro nur 34,50 Euro

mit dem Rezept für das Kürbissüppchen mit Ingwersahne, nach dem wir so viel gefragt wurden und das so gut zu den beiden Weinen passt.

Winterzeit ist Rotweinzeit

AW11 Winterweine

3 Fl. 2008er No.1 - samtig fruchtiges Cuvée von Regent und Rehberger

3 Fl. 2009er Incarnatum - wild und feurig, Cuvée von Pinotin und Cabertin

statt 40,80 Euro nur 36,70 Euro

Ab Mitte November kommen die neuen duftenden Bio-Lebkuchen-Spezialitäten. Dann stellen wir im Internet ein paar genüssliche **Geschenkideen** für Sie zusammen. Und wenn Sie wollen, versenden wir auch Alles - schön, schnell und zuverlässig.

[Zum Weinladen...](#)



5. Termine, Termine

Die Kochkurse sind zwar schon fast ausgebucht, aber für die Menü surprise Abende am **18. November** und **16. Dezember** wären noch ein paar Plätze frei.

Zum "Advent im Weingut", traditionell am **2. Adventswochenende**, locken wieder Lolos Bratäpfel. Alle aktuellen Weine können Sie frei verkosten, Geschenkideen aus der Gutsküche aussuchen oder von befreundeten Kunsthandwerkern sich inspirieren lassen. Für manche ist es Ihr persönlicher Beginn der Weihnachtszeit.

Wer anschließend im Dorf noch zum knusprigen Gans-Essen einkehren möchte, dem sei eine Reservierung im Gasthaus Lind auf jeden Fall empfohlen Tel: 06355-1456.

[Zum Terminkalender...](#)



Einen bunten Herbst mit einer Wanderung in den lang werdenden Fluren wünsche ich Ihnen und sammeln Sie das Licht, im Wein ist es schon...

Mit herzlichen Grüßen aus dem Zellertal

Ihre Christine Bernhard, Bernd Pflüger und das ganze Team

[Newsletter abbestellen](#) | [Zu unserer Website](#) | [E-Mail schreiben](#) | [Impressum](#)

Weingut Janson Bernhard KG, Christine Bernhard, Hauptstr. 5, 67308 Zellertal / Harxheim, Tel: 06355-1781, Fax: 06355-3725
Email: Weingut-Janson-Bernhard@t-online.de, Internet: www.jansonbernhard.de