



UNSER WEINGUT

Unser Familienweingut besteht seit 1997 in Kernen-Stetten im Remstal. Seit der Gründung verfolgen wir das Ziel charakterstarke, eigenständige, biologische Weine zu erzeugen.

Seit 2004 bearbeiten wir unsere Weinberge deshalb als vollzertifiziertes Bioweingut und seit 2008 biodynamisch. Aufgrund dessen erfolgte 2012 der Schritt zur Mitgliedschaft im Demeter Verband. Die ökologische Bewirtschaftung unserer Weinberge hat in unserem Betrieb oberste Priorität. Durch sie kommen die verschiedenen Sandsteinschichten unserer Keuperstufenlandschaft am besten zur Geltung. 2013 wurden wir in den Verband der deutschen Prädikatsweingüter - VDP - aufgenommen.

Riesling spielt mit 65 % der Reben die wichtigste Rolle in unserem Betrieb.

Wir arbeiten seit über 20 Jahren mit verschiedenen Rebvarianten (Klonengemische) im Weinberg, um eine prägnante Vielschichtigkeit unserer Weine zu erlangen.

Seit 15 Jahren arbeiten wir beim Riesling mit eigenen Selektionen – SELECTION MASSALE. Hierbei schneiden wir im Winter von bestimmten Rebstöcken unserer Weinberge das Rebholz und lassen diese Edelreiser zur Rebe weiterveredeln. Nach zwei Jahren können wir dadurch neue Weinberge mit eigenen Rieslingvarianten anpflanzen.

Hierdurch entsteht die Vielschichtigkeit unserer Weine.

Uns geht es grundsätzlich um Qualität, nicht um Quantität. Unsere Weine sind unkopierbare Originale und kein Massenprodukt. Beurer-Weine gibt es daher auch nicht literweise. Wir pflegen das Abfüllen in 0,75l. Flaschen.

Alle Trauben für unsere Weine werden selektiv von Hand gelesen!



UNSERE PHILOSOPHIE

Kontrolliertes Nichtstun – damit ist schon viel über unsere Philosophie gesagt. Selbstverständlich beherrschen wir unser Handwerk, doch viel wichtiger als alle technischen Grundlagen ist für uns, mit der Natur und mit viel Gespür für den richtigen Augenblick zu arbeiten.

Um auf jegliche mineralische Düngemittel und chemische Pflanzenschutzmittel zu verzichten, aktivieren und stärken wir den Boden und unsere Reben zum Beispiel mit speziellen Kompostpräparaten. Außerdem verwenden wir im Weinberg Gesteinsmehle, Backpulver, Pflanzenextrakte und unterschiedliche Teespritzungen. Mit Begrünungen durch zahlreiche Pflanzen, Kräuter und Gräser sorgen wir nicht nur für Biodiversität und gesunde, ausgeglichene Reben, sondern schaffen auch Lebensräume für Insekten und Kleinlebewesen.

**Auch beim Weinausbau im Keller gehen wir davon aus:
Alles, was man für den Wein braucht, ist in und auf der Traube.**

Mit vollem Vertrauen überlassen wir die Entstehung unserer Weine den natürlichen Prozessen der Mikroorganismen, welche in unseren Mosten schwimmen. Wir vergären all unsere Weine zu 100 % spontan, d.h. nur mit weinbergseigenen Hefen. Auf diese Weise sind wir in der Lage, die spannenden Unterschiede unserer heimischen Böden und Lagen in Flaschen zu füllen.

Außerdem füllen wir einige Weine, wie zum Beispiel unseren NOTHING, schwefelfrei ab und verzichten bei ausgewählten Weinen auf die Filtration. All unsere Rotweine werden in großen, alten Holzfässern ausgebaut, um Aroma, Tanninstruktur und Dichte zu intensivieren.

Lange Gär-, Entwicklungs- und Entfaltungszeiten sowie das sehr späte Abfüllen bringen elegante, unverwechselbare Beurer-Weine hervor.



BIODYNAMIE

Unser Ziel ist es, Weine entstehen zu lassen, die sich nicht nur durch die Kräfte der Natur entwickeln, sondern auch unser eigenes Naturverständnis in sich tragen.

Seit 2004 arbeiten wir biologisch und seit 2008 biodynamisch, um dieses Ziel zu erreichen.

In der Biodynamie geht es um Ganzheitlichkeit. Der Grundgedanke besteht darin, dass der Boden, die Pflanzen oder Tiere des Hofes und Landwirt*in oder Winzer*in ein harmonisches Ganzes bilden.

Nicht die Wirtschaftlichkeit steht bei dieser Bewirtschaftungsweise im Vordergrund, sondern das Ziel, dass es Fauna, Flora und dem Menschen gut geht und gleichzeitig der Erhalt und die Stärkung unserer Umwelt im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen.

Und wo kommt der Kosmos ins Spiel? Der Kosmos beeinflusst unser landwirtschaftliches Arbeiten auf vielfältige Art und Weise, indem wir bei unserem Tun auf Zyklen des Mondes, der Sonne und der Gestirne achten, welche u. a. enormen Einfluss auf den Wasserhaushalt unserer Erde haben.

Nutzen wir dieses Wissen unserer Vorfahren, dann arbeiten die Kräfte der Natur für uns und helfen dabei eine ganzheitliche Landwirtschaft zu betreiben. Hierfür setzen wir unsere biodynamischen Präparate, wie Hornmist und Hornkiesel, Pflanzenextrakte und Kompostpräparate (Kamille, Schafgarbe, Eichenrinde, Brennnessel, Baldrian...) zu bestimmten Kosmosrhythmen ein, um die Bodenqualität unserer Weinberge zu verbessern und unsere Reben auf natürliche Art und Weise zu stärken.

Die Biodynamie – griechisch *Bios* für *Leben* und *Dinamikòs* für *Bewegung*.



VDP.BEURER

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V. wurde bereits 1910 – damals als Verband Deutscher Naturweinversteigerer e.V. – gegründet. Heute gehören rund 200 Weingüter dem VDP an und wir sind stolz darauf seit 2013 Mitglied zu sein.

„Für die Prädikatsweingüter ist der Weinberg das ausschlaggebende Güte Merkmal. Ziel der VDP-Klassifikation ist es, die Wertigkeit der besten Lagen Deutschlands festzulegen und den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft zu sichern.“ (Website VDP)

„Alle VDP.Weine tragen den VDP.Adler auf dem Flaschenhals – als vertrauenswürdige Garantie für beste Weine.“

DIE VDP QUALITÄTSPYRAMIDE

VDP.GUTSWEINE sind der Einstieg in die herkunftsprägen Qualitäts-hierarchie der Prädikatsweingüter. Die Weine stammen aus gutseigenen Weinbergen. Bei uns haben Gutsweine ein **weißes Etikett**.

VDP.ORTSWEINE entstammen aus besten Weinbergen innerhalb eines Ortes und sind mit gebietstypischen Rebsorten bepflanzt. Flaschen dieser Kategorie zieren ein **graues Etikett**.

VDP.ERSTE LAGE kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Qualität erzeugt wurden. Die Erste Lage hat bei uns ein **braunes Etikett**.

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Die Lagen sind parzellengenau abgegrenzt. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial. Beurers Grosse Lage trägt ein **blaues Etikett**.



VERSPIELT
VDP.GUTSWEINE

FRISCH

LEBENDIG

spiegeln die Bodenständigkeit und unsere natürliche Arbeitsweise im Glas wider. Natürlich arbeiten wir bei diesen Weinen nach all unseren Qualitätsprinzipien, um aromatische Trauben zu ernten, welche im Keller zu feingliedrigem, frischen Weinen heranreifen. Sie bilden die Basis unserer Weine.

Riesling Gutswein - trocken -

Weiss - trocken -
Cuvée aus Müller-Thurgau, Silvaner, Muscaris

Rosé - trocken -

Rot - trocken -
Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser

Trollinger - trocken -



MINERALISCH CHARAKTERVOLL EIGENSTÄNDIG VDP.ORTSWEINE

Die Böden für unsere trockenen Ortsweine entstanden vor etwa 200 Millionen Jahren. In der damaligen Zeit lagerten sich Gipskeuper, Schilfsandstein, Kieselstein und Stubensandstein in unserer Region an. Entstanden ist eine Keuperstufenlandschaft mit unterschiedlichen Mineral- und Inhaltsstoffen. In den Höhenlagen von 280 bis 400 m NN liegen unsere besonders hochwertigen Weinberge. Um die charakteristische Beschaffenheit der Böden widerzuspiegeln, bauen wir unsere Rieslinge bodenspezifisch aus. Neben hochwertigen Weinbergslagen sind beschränkte Erträge und regionale Rebsorten Voraussetzung für diesen erstklassigen Weintyp.

Riesling Stubensandstein

Riesling Kieselstein - unfiltriert

Riesling Schilfsandstein

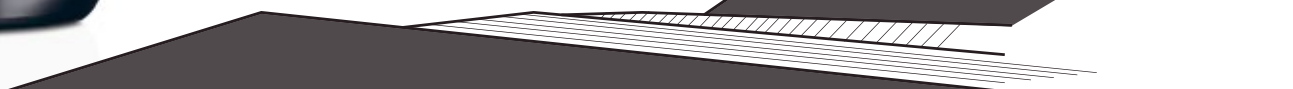
Riesling Gipskeuper
Riesling „mal anders“

Zweigelt Untere Bunte Mergel

Lemberger Untere Bunte Mergel

Y-Burg
325m NN

Sängerheim
400 m NN





AUSDRUCKSSTARK
VDP.ERSTE LAGE

DUFTIG

GEHALTVOLL

Diese trockenen Weine sind ausdrucksstark und zeigen nachvollziehbar und geschmacklich ihre Herkunft. Die Weinberge sind parzellengenau abgegrenzt, hier wachsen die Trauben für unsere besonders individuellen Weine. Um die Qualität unserer Weine zu steigern, reduzieren wir im Sommer alle unsere Weinberge im Ertrag. Bei unseren Lagenweinen werden die Trauben außerdem halbiert, um Inhaltsstoffe zu intensivieren und ein lockeres Traubengerüst zu erhalten – durch diese Arbeit erhalten wir physiologisch hochreife Trauben, die schonend im Weingut verarbeitet werden und zu individuellen Weinpersönlichkeiten in großen Holzfässern heranreifen.

Riesling Junges Schwaben

Sauvignon blanc

Grauburgunder

Weissburgunder / Chardonnay



TIEFGRÜNDIG KOMPLEX EINZIGARTIG
VDP.GROSSE LAGE

zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Es handelt sich um parzellengenau abgegrenzte Terroirs, in denen sich Weine mit komplexem Geschmack und expressivem Lagencharakter entwickeln, die ihre Herkunft widerspiegeln und ein besonderes Reifepotential besitzen.

Sie sind mit regional eng festgelegten und zum jeweiligen Weinberg passenden Rebsorten bepflanzt. Die trockenere Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet und in einer speziellen Flasche mit dem *GG-Trauben-Logo* als Glasprägung abgefüllt. In unserem Weingut verwenden wir zur Bezeichnung der Großen Gewächse unsere ursprünglichen Gewannnamen.

Die Trauben für unsere GGs wachsen an Rebstöcken, welche zwischen 1968 und 1995 gepflanzt wurden.

Stettener Pulvermächer – Riesling Großes Gewächs – Berge –

Stettener Mönchberg – Spätburgunder Großes Gewächs – Öde Halde –

Stettener Mönchberg – Lemberger Großes Gewächs – Schalksberg



EDELSÜSSE **SPITZENWEINE** SAFTIG WUNDERVOLL KRÖNEND

Gewürztraminer Auslese 0,375l.

Stettener Pulvermächer – Riesling Auslese 0,375l.

Riesling Eiswein 0,375l.

SEKT PRICKELND FUNKELND ELEGANT

Unser SEKT wird aus Spätburgunder und Weissburgunder nach traditioneller Flaschengärung hergestellt und liegt 36 Monate auf der Hefe.

Pinot brut - Sekt 0,75l.

GEREIFTE WEINE EDEL STARK VIRTUOS

Wein braucht Zeit – deshalb wollen wir unseren Spitzenweinen diese Zeit geben. Unsere Lieblingsweine lagern wir in unserem Keller, um Ihnen diese Schätze in perfekter Trinkreife anbieten zu können – „für uns und unsere Freunde“.

Verfügbare Weine auf Anfrage.

Um die Lagerfähigkeit der Weine zu erhöhen, füllen wir sie auch in „Groß-Flaschen“. Magnum (1,5l), Jeroboam (3l) und Methusalem (6l)



PRICKELND
RIESLINGBRAUSE

FRISCH

ALKOHOLFREI

Die Rieslingbrause ist ein spritzig alkoholfreies Gemeinschaftsprojekt von der Winzergruppe Junges Schwaben. In der Zusammenarbeit mit der Manufaktur Jörg Geiger entstand der alkoholfreie Rieslinggenuss mit Auszügen von Birkenblättern, verschiedenen Weinbergskräutern und Holunderblüten. Auch Äpfel und Quitten von unseren heimischen Streuobstwiesen durften mit rein. Natürlich wie all unsere Produkte biologisch produziert.

Alkoholfrei! Nicht nur bei Autofahrer*Innen sehr beliebt.



SPANNEND

MUTIG

LANGLEBIG

SPECIALS.NOTHING

Als NOTHING wird in der BMX- und Bikeszene ein gewagter Tricksprung bezeichnet, bei dem während des Sprungs gleichzeitig Hände und Füße weit von sich gestreckt werden. Ein großartiges Gefühl und ein spannendes Erlebnis „ohne doppelten Boden“.

Der Riesling NOTHING soll dieses Gefühl widerspiegeln. Der Wein ist ungeschwefelt und unfiltriert, stattdessen lagern wir diesen NATURWEIN 2 ½ Jahre mitsamt der Beeren im Holzfass. Die Beeren und physiologisch reifen Kerne verleihen dem Wein die benötigte Stabilität und durch den sehr schonenden Kontakt werden die Aromen besonders ausgeprägt eingebunden.

**NOTHING steht für NATURWEIN
und macht genauso viel SPASS wie BMX.**



KOSTBAR BESONDERS TRADITIONSBEWUSST SPECIALS.SECUNDUS

Als wir 1997 unsere ersten Weine ausbauten, begannen wir mit nur zwei Weinen. Der erste Weißwein kam als PRIMUS auf den Markt, der erste Rotwein war unser SECUNDUS.

Da diese Weine etwas Besonderes für uns waren, bauen wir unsere Rotweincuvée aus Lemberger und Zweigelt nur in außerordentlichen guten Weinjahren aus. Die Trauben werden im kleinen Eichenholzfass über 2 ½ Jahre ausgebaut.

Den letzten SECUNDUS gab es 2008 und 2018.

BIODIVERS HISTORISCH TRADITIONELL

SPECIALS.RETTET DIE REBEN

Als das kleine Stückchen Wengert direkt unterhalb der Y-Burg in unserem Heimatdorf brach lag, mussten wir nicht lange überlegen. Wir haben uns dort einen lang gehegten Traum erfüllt und mittelalterliche Rebsorten angepflanzt, die längst aus Württemberg verschwunden waren. Sie gedeihen zwischen Kräutern, Pfirsichbäumen und alten Trockenmauern – ganz so, wie es früher üblich war.

Der Weinberg wird ausschließlich in Handarbeit bewirtschaftet und ist in traditioneller Dreischenkelereziehung angebaut. Über 25 verschiedene mittelalterliche Rebsorten wie Heunisch, Putzscheer, Adelfränkisch usw. wachsen in den Trockenmauerterassen.

Zeitgleich zum Wein ist im Stuttgarter Verlag „EDITIONrandgruppe“ das Buch „*Rettet die Reben*“ erschienen. Mit vielen Fotos, aufwändigen Illustrationen und Texten zur Geschichte der mittelalterlichen Rebsorten informiert es ausführlich über das Projekt. Das Buch ist in der Zwischenzeit vergriffen, aber der Wein wird jährlich als Gemischter Satz in kleiner Stückzahl ausgebaut.

Wir sind darüber hinaus sehr stolz darauf, dass auch ein Ableger der ältesten Rebe der Welt in unserem Weinberg hier in Stetten wächst. 2019 hat die Stadt Maribor in Slowenien unseren Museumsweinberg ausgewählt und uns während des dortigen Wein-Festivals einen Edelreiser der Stara Trta in feierlich überreicht. Die Schwarzsamtene wächst inzwischen in nahezu allen Ländern der Welt. In Deutschland sind wir nach Berlin und München der dritte Standort dieser alten Rebe.

Unser Museumsweinberg ist somit nicht nur mittelalterlich, sondern auch international bestückt.





WINZER JUNGES SCHWABEN

WEINE

ORIGINALE

Im besten Sinne bodenständig – und trotzdem Avantgarde?

Die Winzergruppe *Junges Schwaben* zeigt, dass dies geht. Und steht damit ein Stück weit für den enormen Wandel Württembergs von der „Trollinger-Republik“ zu einem der innovativsten Weinbaugebiete Deutschlands.

Was 2002 offiziell mit dem Namen *Junges Schwaben* begann, ist inzwischen eine verschworene Gemeinschaft von fünf Freunden, der 2010 der ARTVINUM-Preis als europäische Nachwuchswinzer des Jahres verliehen wurde. 2014 wurde die Gruppe vom Feinschmecker mit dem WINE-AWARD FOR FRIENDS ausgezeichnet.

Jochen Beurer, Sven Ellwanger, Hans Hengerer, Rainer Wachtstetter und Jürgen Zipf sind grundverschiedene Typen – und doch scheint ihr Wurzelstock der gleiche zu sein: Ehrlichkeit, Handwerk, Aufrichtigkeit, Naturliebe, Streben nach höchstmöglicher Qualität sind Begriffe, die man oft hört, wenn man mit ihnen spricht.

www.jungesschwaben.de



BRÄNDE

Williams Christ

Gewürztraminer-Trester

Quittenbrand

NATÜRLICH

Riesling-Trester

Mirabellenwasser

KRAFTVOLL

Apfelbrand
aus dem Holzfass

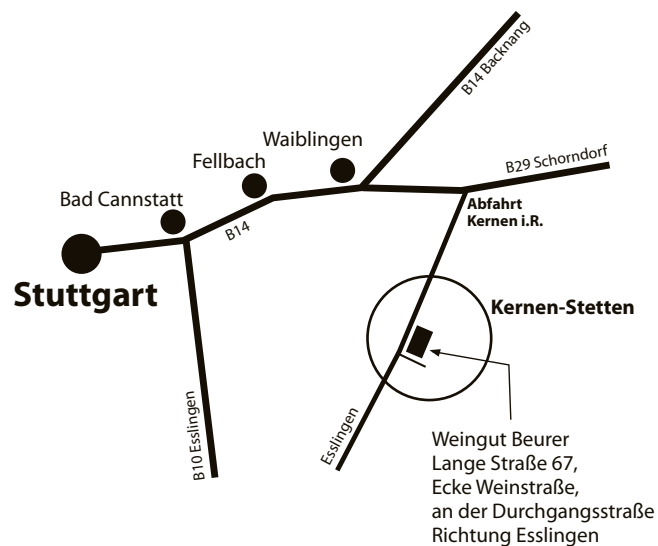
Sauerkirschwasser

GEISTREICH

Tresterbrand
aus dem Holzfass

Unser Obst brennen wir in unserer eigenen Brennerei, in welcher unser Opa Siegfried (SIX) 1975 begonnen hat, hochwertige Brände zu destillieren.

SO KOMMEN SIE ZU UNS:



Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

VVS – S2 bis Rommelshausen und dann mit dem Bus 211 nach Kernen-Stetten, Haltestelle Kelter. Von Esslingen mit dem Schnellbus X20 bis Haltestelle Diakonie, dann etwa 10 min. Fußmarsch.

Öffnungszeiten

Freitag 14-18 Uhr

Samstag 10-13 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung

Bestellungen per E-Mail bitte an: bestellungen@weingut-beurer.de

Weitere Infos, Termine und die aktuelle Preis- und Raritätenliste finden Sie auf unserer Homepage www.weingut-beurer.de



Folgen Sie uns auf **instagram** und **facebook** unter [weingut.beurer](https://www.instagram.com/weingut.beurer)



WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190

Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de

www.weingut-beurer.de

Gedruckt von
die
gras
druckerei



VDP. Prädikatsweingut



Junges Schwaben

Winzer, Weine, Originale



DE-ÖKO-006