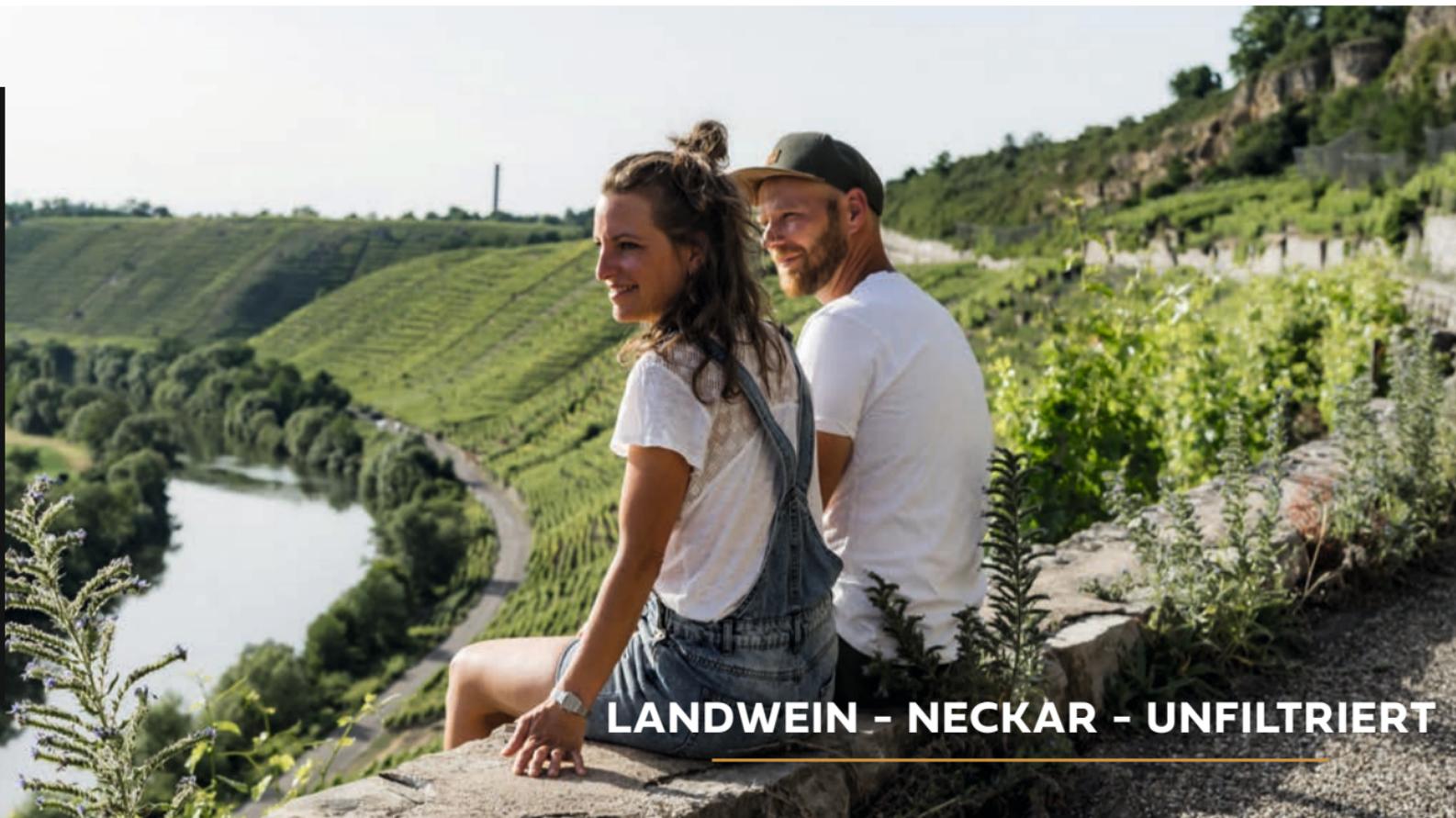


EISELE



LANDWEIN - NECKAR - UNFILTRIERT



WE LOVE IT!

// *WIR BRINGEN UNSER
NECKARTAL EHRlich
UND UNFILTRIERT AUF
DIE FLASCHE.*



Alexander & Eva Eisele

ALEX

„Ich bin quasi im Weinberg aufgewachsen. Schon Oma & Opa hatten Weinberge. 2005 stieg ich wegen Mamas schwerer Krankheit in das fast 10 ha große Weingut meiner Eltern ein und übernahm es nur 10 Jahre später komplett. Nach dem Verlust meiner beiden Eltern führe ich das Weingut seit 2016 mit viel Herzblut und Freude unter BIOLAND Richtlinien fort. Meine Frau Eva unterstützt mich dabei mit Rat und Tat in allen Lebenslagen und Bereichen. Sie kümmert sich nebst unserem Nachwuchs um Organisatorisches, den Verkauf ab Hof, das Marketing und was sonst noch so anfällt. Weingut EISELE steht für unfiltrierten, ehrlichen, biologischen Landwein von UNS vom NECKAR. REGIONAL aber ANDERS.“

EISELE
QUALITÄTEN.



WE

EISELE QUALITÄTEN
IM ÜBERBLICK

1 kg Trauben/Rebstock

GOLDKAPSEL

2 kg Trauben/Rebstock

SILBERKAPSEL

3 kg Trauben/Rebstock

BRONZEKAPSEL



Wodurch unterscheiden sich die Qualitäten?

Zum einen durch den reduzierten Ertrag von 3 kg Trauben pro Rebstock bis hin zu lediglich 1 kg Trauben. Aber auch das Alter der Weinberge und vor allem die Lagen und damit die Sonnenstunden die die Trauben genießen, gestalten die 3 Qualitäts- und auch Preisniveaus. Durch die BRONZE- SILBER- & GOLDKAPSEL machen wir es für Dich erkennbar.

GOLDKAPSEL



KLASSISCHE & INTERNATIONALE REBSORTEN AUS DEN BESTEN LAGEN.

Die Ältesten und Besten Stöcke sind Grundlage für die Geschmacksexplosion der Goldkapselweine. Gerade mal **1 kg Trauben pro Rebstock** werden mit Liebe und Fleiß von Hand gelesen. Alle Kracher der Goldkapsel sind spontan und ohne Zusätze, größtenteils im Holzfass vergoren.

Unfiltriert schüren wir jeden Funken unseres einzigartigen Terroirs. Die Weine reifen bis kurz vor der Abfüllung auf der Vollhefe. Die Roten genießen 18 Monate, die Weißen 7 Monate in unserem Barriquekeller.



UNSERE
BESTEN!

0,75 l **ROTWEINE**

Lemberger Gipskeuper
Lemberger Muschelkalk
Spätburgunder Muschelkalk
Adam Muschelkalk

0,75 l **WEISSWEINE**

Riesling Muschelkalk
Chardonnay Muschelkalk
Eva Muschelkalk



EUR 30,00 Preis/Flasche

EUR 27,00 Preis/Flasche

SILBERKAPSEL



DAS MITTELSEGMENT DER EISELE LANDWEINE.

Alte Weinberge bekommen hier ihren großen Auftritt. **2 kg Trauben pro Rebstock** entfachen ein Feuer an Deinem Gaumen. Die Silberkapselweine werden überwiegend im Holzfass ausgebaut und funkeln auf ihre eigene unfiltrierte Weise.

Die Trauben werden selbstverständlich von Hand gelesen und ebenso spontan und ohne Zusätze vergoren. Die Roten lodern -äh lagern 12 Monate, die Weißen 5 Monate auf der Vollhefe in unserem Barriquekeller.

**DIE
HEISSE
MITTE!**

0,75 l **ROTWEINE**

Lemberger Muschelkalk

Zweigelt Muschelkalk

Spätburgunder Gipskeuper

Trollinger Muschelkalk

0,75 l **WEISSWEINE**

Riesling Muschelkalk

Sauvignon blanc Muschelkalk

Riesling „CAPI“ Muschelkalk



EUR 18,00 Preis/Flasche

EUR 17,00 Preis/Flasche

EUR 15,00 Preis/Flasche

BRONZEKAPSEL



MAN KÖNNTE SIE AUCH ORTSWEINE NENNEN.

Etwa **3 kg Trauben pro Rebstock** aus verschiedenen Lagen, verschmelzen in der Bronzekapsel zu einer Einheit. Unsere Basisweine sind unkompliziert und trinkfreudig. Zum Teil spontan vergoren, reifen sie in der Regel 6 bis 8 Monate im Stahltank.



0,75 l **ROTWEIN**

Zündstoff rot

0,75 l **ROSÉWEIN**

Pinot Meunier rosé

0,75 l **WEISSWEINE**

Grauburgunder

Zündstoff weiß



EUR 9,00 Preis/Flasche

// EASY DRINKING -
WEINE OHNE
SCHNICK SCHNACK





NATUR
PUR!

PET NAT

EIN ECHTER NATURBURSCHEI

SEIT . 2022

Die ursprünglichste Art der Flaschengärung

Der noch junge gärende Wein wird unfiltriert – *in eine druckfeste* – Flasche abgefüllt. Je nachdem wieviel Zucker noch enthalten ist, entsteht durch weitere Gärung ein prickelndes Trinkvergnügen.

EUR 14,00
Preis/Flasche



WEINPANORAMA

EISELE





VERANSTALTUNGEN – FREUNDE & WEIN



WAS EIN START INS WOCHENENDE!

All unsere leckeren Landweine vom Neckar sind bereitgestellt!

Ab 16 Uhr bis zum Sonnenuntergang mit Kerzenschein lässt sich hier herrlich die Seele baumeln. Für das passende Essen sorgt unsere Familie aus dem Gässles-Stüble. Vielleicht variiert es mal, aber der Liebling bleibt die handgemachte Pizza von Manuel.

Die geplanten Daten fürs Weinpanorama sowie andere Veranstaltungen entnehmen einfach unserer Website www.weingut-eisele.de.



**DRAUSSEN
ZUHAUSE.**





// HANDARBEIT MIT
LIEBE UND LEIDENSCHAFT





LANDWEIN - NECKAR - UNFILTRIERT

EISELE



WE are open!

Vinothek

Freitag	16.00 – 18.00 Uhr
Samstag	10.00 – 12.00 Uhr & 13.00 – 15.00 Uhr
Sonntag	13.00 – 17.00 Uhr [Sonntags nur bei schönem Wetter von April bis Oktober]

... und selbstverständlich nach Terminvereinbarung. Oft geht das auch spontan. Ruf einfach an!

Gässles-Stüble

Montag & Dienstag	geschlossen
Mittwoch	12.00 – 16.00 Uhr
Donnerstag	17.00 – 21.00 Uhr
Freitag	17.00 – 21.00 Uhr
Samstag	12.00 – 21.00 Uhr
Sonntag	12.00 – 16.00 Uhr

EISELE

Weingut Eisele | Steinbeisweg 1 | 74394 Hessigheim

Im Weinberg 0178.6770845

In der Vinothek 07143.272399

Büro info@weingut-eisele.de

Events eva@weingut-eisele.de

Webseite www.weingut-eisele.de



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bei Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Weinlisten ihre Gültigkeit. Es gilt der derzeit geltende Mehrwertsteuersatz.

**TEILE DEIN
EISELE-MOMENT**

#weinguteisele



weingut-eisele.de