

ST. A

MAGAZIN

Das Lifestyle-Magazin des VDP.WEINGUTS **ST. ANTONY**

Herbst 2020 · Ausgabe 002



04 Roadtrip
HAPPINESS
IN NORWEGEN

Frischer Fisch und
rhein Hessischer Riesling

08 Partner & Freunde
ABUD,
DER BARBIER

Grooming-Tipps für den
modernen Gentleman

11 ST. ANTONY à la russe
DAS VEGETARISCHE
WOHNZIMMER

Dirk Schritt kreiert
das perfekte vegane Gericht

Liebe Freunde und zukünftige Sympathisanten,

es sind aufregende und extrem ungewöhnliche Zeiten, in denen wir uns gerade befinden. Die Welt scheint, einen Augenblick lang still zu stehen. Die ganze Welt! Auch unser Alltag hier im Weingut wurde komplett durcheinandergewirbelt. Doch das ist nicht vergleichbar mit dem, was unsere Freundinnen und Freunde in der Gastronomie erleben mussten. Bei Kaiserwetter keine Gäste bedienen zu dürfen, grenzte schon an Folter. Langsam, aber sicher kommen wir zu dem Vor-Corona-Zustand zurück. Ich bin gespannt und drücke die Daumen, dass alles gut geht!

Wir konzentrieren uns dieser Tage auf Dinge, die Freude machen. Und da haben wir einiges erlebt und für uns gefunden. Durch unser neues Wein-Projekt mit dem wohl berühmtesten Straßenkünstler der Welt - BANKSY - haben wir einen kleinen Slogan für uns entdeckt, dem wir folgen, den wir uns zu Herzen nehmen und der langsam auch die Runde macht: LOVE&HOPE! Was kann es wichtigeres als Liebe und Hoffnung geben. Kurz und prägnant. Und so wahr und wichtig in dieser verrückten Zeit. Deswegen haben wir Ihnen dieses LOVE&HOPE Herz in Gedenken an die guten, alten Bravo-Zeiten unserer Jugend als Poster in der Mitte des Magazins beigefügt. Mittlerweile ist der erste Jahrgang LOVE&HOPE Rosé ausverkauft. Doch wir haben vor einigen Wochen mit „WUNDERSCHÖN“ eine tolle Alternative auf den Markt gebracht. Was es damit auf sich hat, lesen Sie auf Seite 11!

Es sind die kleinen und großen Gesten, die das Jahr 2020 für mich bisher geprägt haben. Solidarität ist wieder greifbar geworden - endlich. Weniger „ich“ und viel mehr „wir“. Schon absurd, dass wir in Zeiten physischer Distanz wieder zueinander finden. Ein tolles Beispiel dafür ist „Kochen für Helden“. Wir haben das Projekt mit großer Freude unterstützt und insgesamt über 3.000 Flaschen Wein von befreundeten Kollegen eingesammelt, in Pakete gepackt und über unseren Shop verkauft. Der Erlös von 24.000 Euro ging zu 100 % an diese wunderbare Idee, bei der Gastronomen unentgeltlich jeden Tag Essen für das Personal der Intensivstationen der umliegenden Krankenhäuser lieferten.

Eine virtuelle Weinbar haben wir auch ins Leben gerufen. Einmal in der Woche trafen sich regelmäßig über 100 Menschen im Netz in „d i e r - die digitale Weinbar. Zuvor haben wir 120 3er Pakete mit Weinen von befreundeten Kollegen zusammengestellt, die keinen Webshop und kaum Privatkundschaft haben und somit ganz besonders von der Krisensituation betroffen sind. Die digitale Weinbar

hat sich schnell etabliert und überdauert auch diese Zeit. Wir treffen uns weiterhin einmal im Monat in unserer virtuellen Weinbar.

Ich wünsche Ihnen nun ganz viel Spaß beim Lesen unserer zweiten Ausgabe des St. A Magazins.

Ihr Dirk Würtz, geschäftsführender Gesellschafter



04

ROADTRIP

Die Happiness-Formel:
Norwegen, frischer Fisch und
rhein Hessischer Riesling

08

PARTNER & FREUNDE

Abud, der Barbier

ST. ANTONY
beim Deutschen Schauspielpreis

10

ANTONY À LA RUSSE

„Restaurant zwei und zwanzig“,
das Wohnzimmer für Vegetarier

11

MENSCHEN & WEINE

Club der 500

WUNDERSCHÖN Kollektion

**ADAM
& EDEN**



Restaurantempfehlung: Adam & Eden in Mainz

Direkt am Bahnhofsvorplatz in der Mainzer Innenstadt liegt das Marriott AC Hotel. Miriam Ballweg führt das Haus mit viel Leidenschaft und einem sehr guten Gespür für Details. Eine Herausforderung, mit der viele Hoteliers zu kämpfen haben: auch lokales Publikum für die Hotelgastronomie zu begeistern. Dafür bedarf es eines authentischen Konzepts, sehr guter Produkte sowie eines direkten Drahts zum lokalen Publikum. Im Adam & Eden kommen diese drei Punkte erfolgreich zusammen. Es gehört mittlerweile zu den beliebtesten Lokalen in Mainz.

Die französisch-mediterrane Küche ist zum Niederknien und die außergewöhnlichen Cocktails laden auch die Nachtschwärmer ins Bahnhofsviertel ein. Probieren Sie einen der „Seven

Sins“-Cocktails – zum Beispiel „Neid“ mit einer Grey-Goose-Espresso-Infusion, Kaffeelikör, Espresso und Schokoladenöl. Für alle Brunch-Liebhaber empfehlen wir das Langschläfer Frühstück am Sonntagmorgen. Da fehlt es wirklich an nichts. Seit Kurzem finden Sie auf der Getränkekarte des Hauses übrigens auch unsere Weine. In diesem Sinne, liebe Mainzer und Mainzbesucher: Unbedingt ausprobieren!

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	06:30 – 00:00 Uhr
Freitag	06:30 – 01:00 Uhr
Samstag	07:00 – 01:00 Uhr
Sonntag	07:00 – 23:00 Uhr

ADAM & EDEN
IM MARRIOTT AC HOTEL

Ab 89,00 €/Nacht
Mehr Infos unter www.adamundeden.com

Nierstein Sauvignon Blanc, Weingut Strub!

„Wein kann er, unser lieber Sebastian Strub – auch in seinem eigenen Weingut! Mein Favorit des Hauses ist der Sauvignon Blanc. Ausgebaut im burgundischen Tonneau. Schlanke 12 %. Ein Wein, von dem man gern auch die zweite Flasche aufmacht. Puristisch. Klassisch-tropische Sauvignon Blanc Noten. Schöne Länge. Und natürlich Bio. Weiter so, mein Bub!“ DIRK WÜRTZ



STRUB
SAUVIGNON BLANC 2019

8,50 €
Direkt erhältlich bei uns im Weingut
unter 06133-509 110

Vorsicht: Scharf!



Eine perfekte Rasur erfordert ein gutes Rasiermesser. Klassische Rasiermesser bestehen aus Klinge mit Erl und Angel sowie zwei Schalen (Griffplatten). Im Vergleich zu anderen Messern verfügen Rasiermesser über einen Hohlschliff. Einer der wichtigsten Schritte bei der Messerproduktion: die Vergütung – der Rohling wird dafür erhitzt und mit Öl abgeschreckt.

Besonders hochwertige Rasiermesser produziert DOVO aus Solingen. Die Klengen

der Messer werden aus einem 10 mm starken Stahlstück gefertigt. Das glühende Spaltstück wird unter dem hohen Druck eines Fallhammers mit einem Schmiedewerkzeug perfekt geformt. Handarbeit – made in Solingen!

UNSER FAVORIT: DOVO
RASIERMESSER NR. 3 I
„BERGISCHER LOWE“ IN 5/8 ZOLL
MIT 24-KARAT-GOLD
VERZIERTER KLINGE

ab 283,00 €

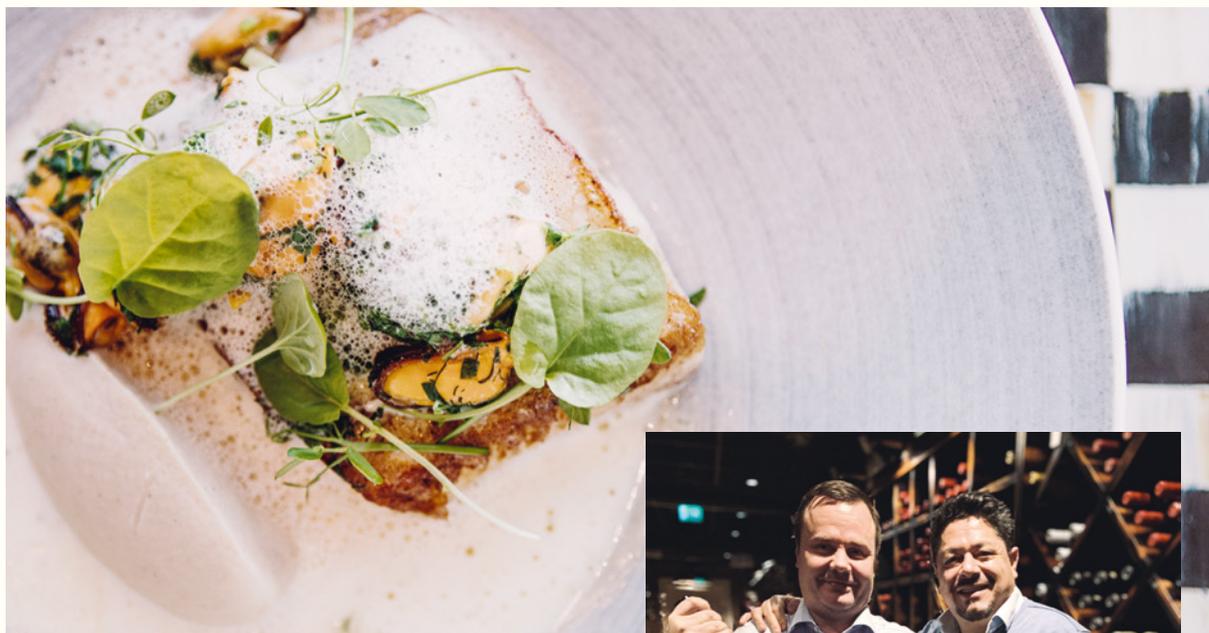
DIE HAPPINESS-FORMEL: NORWEGEN, FRISCHER FISCH UND RHEINHESSESSISCHER RIESLING

In Norwegen, Finnland und Dänemark leben die glücklichsten Menschen der Welt.
Das jedenfalls behauptet der „World Happiness Report“.



Wasser, Berge, blauer Himmel: Norwegen ist wunderschön!

05 Roadtrip



Frische norwegische Küche: das Beste aus Meer, Wald und Garten

V. l. n. r. Fredrik Lindgren, F&B-Manager Stoetvig, Jostein Hanke, Mission Wine



ders den deutschen Wein. Natürlich ist das auch der Grund, warum ich so oft in Norwegen bin. Seit vielen Jahren ist Norwegen mein mit Abstand wichtigster Markt. Die Norweger lieben unsere Rieslinge. Das liegt ganz besonders daran, dass unsere Weine so vorzüglich zur norwegischen Küche passen. Riesling und Fisch ist – auch wenn es stereotyp klingt – eine großartige Kombination. Beide sind geradezu füreinander gemacht. Und so hat der deutsche Wein gerade in den letzten 15 Jahren einen wahrhaften Boom in Norwegen erlebt. Kaum eine Karte, auf der keine Weine aus Deutschland zu finden sind. In den allerbesten Häusern ist es geradezu undenkbar, keinen deutschen Wein auf der Karte zu haben. Eines dieser Häuser ist das „Stoetvig“ in Larkollen.

Knapp 45 Autominuten südlich von Oslo steht dieses wunderbare Hotel. Direkt am Oslo-Fjord gelegen wurde es vor sechs Jahren renoviert und wieder neu eröffnet. Es ist für mich eines der schönsten Hotels der Welt. Die Lage ist traumhaft, das Ambiente annähernd unschlagbar und Küche und Keller sind eine Offenbarung. Wer Fisch liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Einmal im Jahr gibt es eine Art „Fisch-Festival“ mit einem meterlangen Buffet und natürlich den passenden Weinen. Die Zimmer sind fantastisch und der Spa-Bereich ist perfekt! Und das Allerschönste ist: Es gibt unsere ST. ANTONY Weine ...

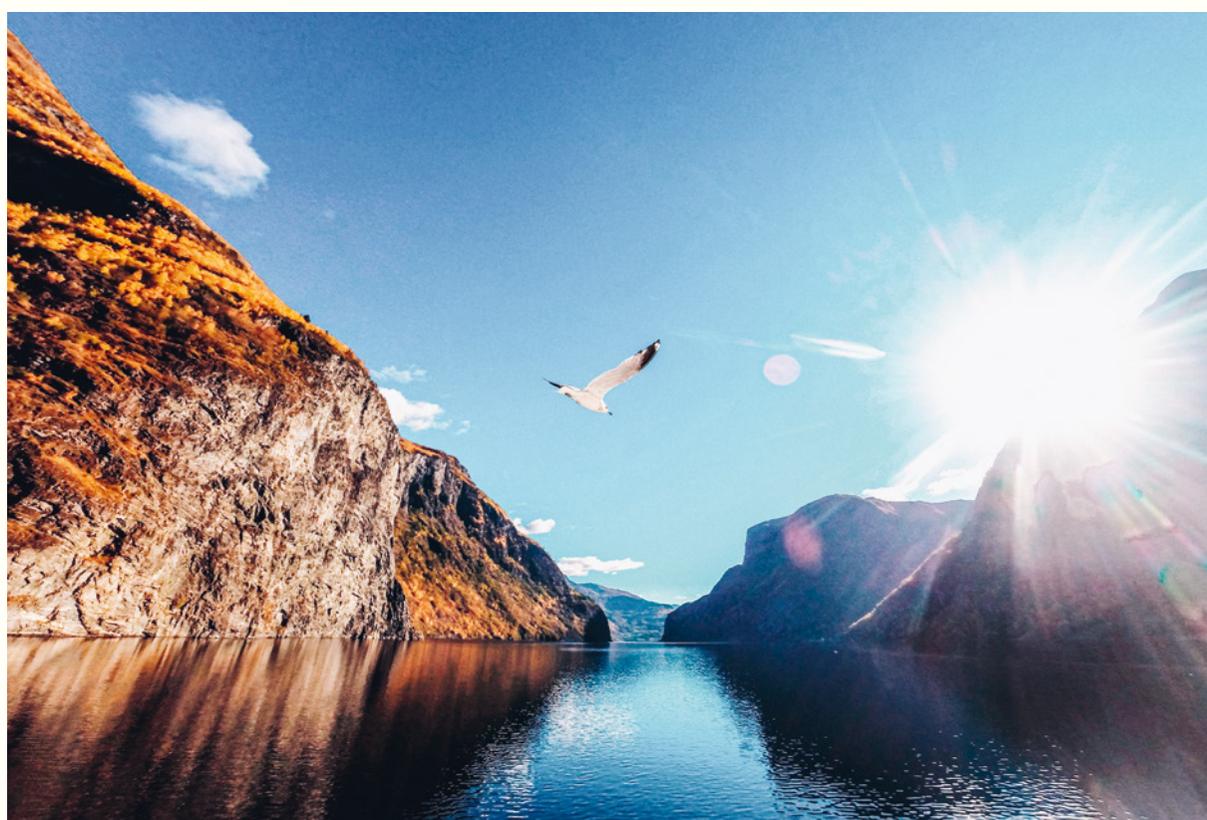
„World Happiness Report“ – ja, den gibt es. Und der zählt Norwegen als das drittgücklichste Land der Welt auf. Deutschland ist da irgendwo auf Platz 15, Schlusslicht ist Burundi ... Letzteres kenne ich nicht, Norwegen hingegen kenne ich sehr gut. Ich reise seit 15 Jahren regelmäßig nach Norwegen – bis zu sechsmal im Jahr – und ich kann das Resultat dieses „Happiness Reports“ sehr gut nachvollziehen. Norwegen ist ein fantastisches Land und die Norweger sind großartige Menschen.

Die schiere Größe an sich ist bereits faszinierend. Über 2.000 Kilometer in der Länge – würde man Norwegen „umklappen“, wäre der nördlichste Zipfel auf Höhe des italienischen Stiefelabsatzes – und mehr als 2.500 Kilometer Küste. Dabei leben dort nur knapp fünf Millionen Menschen. Man kann stundenlang durch das Land fahren und trifft niemanden. Außer ab und zu mal einen Elch. Norwegen ist Natur pur. Atemberaubende Fjorde, Wälder, Wasser überall, Berge, einfach alles, was das Herz begehrt. Im Sommer wird es nie wirklich dunkel. Der norwegische Sommer ist ein Traum! Im Winter wird es dafür leider nur selten wirklich hell. Aber gerade auch der Winter hat seinen Reiz. Insbesondere für die Wintersportler. Norwegen ist ein Wintersport-Paradies.

So einsam und menschenleer das Land ist, so pulsierend ist die Hauptstadt Oslo. Weltoffen, mit einer fantastischen Restaurant- und Bar-Szene, extrem chic und stilvoll schlagen hier das Herz und der Puls des Landes. Ich bin immer wieder fasziniert, welch weltstädtisches Flair diese eigentlich so kleine und überschaubare Hauptstadt hat. In Sachen Kulinarik ist Oslo geradezu ein Trendsetter für mich. Als im Rest der Welt der regionale Charakter der Küche noch als neu galt, war das hier längst Standard. Selten habe ich auf der Welt

besser und kreativer gegessen als hier. Einziger Wermutstropfen: Oslo ist leider auch eine der teuersten Städte der Welt. Eine Pizza und ein Glas Wein kosten da schnell mal 50 Euro. Für uns eine unvorstellbare Summe, für die Norweger völlig normal. Laut dem „Human Development Index“ hat Norwegen den höchsten Lebensstandard der Welt.

Was für mich persönlich am schönsten und natürlich am wichtigsten in Norwegen ist, ist die Tatsache, dass die Norweger Wein lieben. Ganz beson-







#LoveAndHope

ST. ANTONY

ABUD'S BARBER: GROOMING-TIPPS FÜR DEN MODERNEN GENTLEMAN

Ein Gespräch über Scheitel,
Nassrasur und ganz viel Zeit.

Es sind die feinen Details, die darüber entscheiden, ob ein Mann gut gepflegt überkommt oder sich eher nachlässig präsentiert. Ein wichtiges Indiz: der saubere Übergang zwischen Bart und Frisur! Ein Mann, der sich mit diesen Feinheiten bestens auskennt, ist unser Lieblingsbarbier Abud. Er hat uns die wichtigsten Tipps für einen gepflegten Auftritt verraten.

Abud, gibt es so etwas wie die Mutter aller Herrenfrisuren?

Der Klassiker unter den Männerfrisuren ist der Fassonschnitt – er wird auch Pompadour genannt. Nahezu jeder kurze Männerhaarschnitt wird darauf aufgebaut. Ganz grob gesagt: kurze Seiten, kurze Nackenkontur, die Deckhaare etwas länger. Viele tragen auf einer Seite einen Scheitel. Man unterscheidet im Wesentlichen zwischen einem hohen, einem mittleren und einem tiefen Fassonschnitt. So sitzt der Übergang zwischen kurzem und langem Haar bei einem tiefen Fassonschnitt direkt über dem Ohr. Bei den anderen beiden Varianten entsprechend höher.

Welche Stylingprodukte empfiehlst Du generell für eine Männerfrisur?

Es kommt grundsätzlich auf die Länge, auf die Haarstruktur und auf persönliche Vorlieben an. Erlaubt ist, was gefällt. Ich persönlich bevorzuge ein Produkt mit neutralem Glanz, das dem Haar eine formbare Struktur verleiht: eine hochwertige Forming-Cream. Die gibt jedem Mann einen natürlichen Look.



Ein gut gelaunter Weinliebhaber: Abud, der Barbier

09 Partner & Freunde

Was sind die wichtigsten Bestandteile der perfekten Nassrasur?

Die folgenden acht Punkte gehören für mich zu jeder ordentlichen Rasur dazu. Der erste Punkt ist dabei definitiv der wichtigste:

1. Sich Zeit nehmen
2. Haut vorbereiten: warme Kompresse, um die Poren zu öffnen.
3. Nelkenöl, um die Haut und die Nerven unter der Haut zu entspannen.
4. Rasiercreme mit dem Pinsel auftragen, das gleitet bei der Rasur am besten.
5. Rasieren mit einem gut geschärften Rasiermesser – das Messer wird vor der Rasur desinfiziert (80%iger Alkohol und Abflämmen).
6. Kalte Kompresse, um die restliche Rasiercreme zu entfernen und die Poren zu schließen.
7. Aftershave zur Desinfektion.
8. Direkt einziehende Feuchtigkeitscreme (auf keinen Fall eine zu fettige Creme auftragen).

Die perfekte Nassrasur dient einerseits der Pflege und andererseits zur Entschleunigung. Wir nehmen uns heute viel zu selten eine Auszeit im Alltag. In-

sofern ist die Nassrasur ein schönes Ritual, um sich selbst etwas Gutes zu tun!

Was sind beliebte Fehler, die man bei der Nassrasur möglichst vermeiden sollte?

Wer sich keine Zeit für die Rasur nimmt und die Haut nicht vorbereitet, muss mit Hautirritationen rechnen. Eine stumpfe, nicht sterile Klinge ist ebenfalls ein No-Go – Schnitte, Rötungen und Entzündungen sind die unangenehme Folge.

Welche Barttypen gibt es und wie pflegt man diese am besten?

Vom Vollbart bis zum Ziegenbärtchen gibt es zahlreiche Varianten, wie ein Mann sein Gesichtshaar tragen kann. Ich empfehle meinen Kunden eher markante Formen, die unterstreichen die Männlichkeit und glei-

chen die Gesichtsform aus. Ganz wichtig: Ein Bart sollte im Gesicht wachsen und nicht am Hals. Der saubere Übergang zwischen Frisur und Bart ist entscheidend für einen gepflegten Auftritt.



Zwei Marken für den gepflegten Gentleman



Für die tägliche Pflege gibt es hochwertige Bartshampoos. Ein gutes Bodywash ist aus meiner Sicht aber genauso gut geeignet. Nach dem Duschen einen Tropfen Arganöl einmassieren, das ist gut für Haut und Barthaare. Anschließend je nach Länge mit einer Skelett- oder Bartbürste trockenföhnen. Nach dem Föhnen Bartpomade einarbeiten, die macht die Haare geschmeidig und den Bart formbar.

Vielen Dank für die Tipps, Abud!

Immer wieder ein effektvoller Arbeitsschritt: das Abflämmen der Klinge

SUPERGEIL

ST. ANTONY beim Deutschen Schauspielpreis

Bikini Berlin. Aftershowparty zum Deutschen Schauspielpreis. Künstler und Edeka-Werbeikone Friedrich Liechtenstein lehnt lässig an einer Bar und beobachtet das bunte Treiben. Kenny Barnes, unser Vertriebsleiter, gesellt sich dazu: „Und, wie schmeckt Dir unser Sekt?“ „Supergeil“, antwortet Liechtenstein wie aus der Pistole geschossen. Wahre Geschichte! Und der Beginn eines unterhaltsamen Abends.

Der Deutsche Schauspielpreis ist das Schaulaufen der deutschen Film-Elite. Zu den Gästen gehören u.a. Ken Duken, Iris Berben, Robert Stadlober und Bjarne Mädel. Hier feiert sich die Branche selbst. ST. ANTONY sponsert die illustre Veranstaltung. Nach der Preisverleihung stoßen die glücklichen Gewinner mit unserem Sekt auf ihre Auszeichnungen an. Ein supergeiles Gefühl!



Kenneth Barnes und Edeka-Werbeikone Friedrich Liechtenstein

DAS WOHNZIMMER

Dirk Schritt vom „Zwei und Zwanzig“ kreiert
das perfekte vegane Gericht

Zwei und Zwanzig. Der Name steht für den 22. Buchstaben des Alphabets: das „V“. Eine Anspielung auf die vegan-vegetarische Küche, die Dirk Schritt mit seinem Team regelmäßig auf die Teller zaubert.

Mittlerweile gilt das Zwei und Zwanzig als eines der besten Restaurants für rein pflanzliche Küche im gesamten Rhein-Main-Gebiet und als das „Wohnzimmer“ für Vegetarier, Veganer und Flexitarier aus der Umgebung. Interessant ist dabei auch der Standort. Das Restaurant liegt nicht etwa in Sachsenhausen oder in der Mainzer Neustadt, sondern im Herzen von Geisenheim. Ganz zufällig ist dieser Standort sicherlich nicht gewählt, denn die renommierte Hochschule Geisenheim liegt nur wenige Gehminuten entfernt. Viele junge Gourmets besuchen das Zwei

und Zwanzig, weil hier auf den Teller kommt, was Spaß macht. Die abwechslungsreiche, frische und gesunde Bioküche von Dirk Schritt ist einfach großartig!

Aktuell leben in Deutschland laut Allensbacher Markt- und Werbeträger-Analyse rund sieben Millionen Menschen, die sich weitestgehend vegetarisch ernähren oder sogar ganz auf tierische Produkte verzichten. Schätzungen von ProVeg gehen davon aus, dass täglich rund 2.200 Menschen hinzukommen. Vor einigen Jahrzehnten wären diese Zahlen in Deutschland noch völlig undenkbar gewesen.

Diese positive Entwicklung freut auch Dirk Schritt – sein Konzept geht auf. Zeitgemäße Gerichte für eine zeitgemäße Ernährung. Aber, keine Sorge:

Im Zwei und Zwanzig geht es keineswegs um Askese, sondern vielmehr um Genuss. „Bei unserer gemüsebasierten, regionalen und saisonalen Küche legen wir großen Wert auf Produkte aus ökologischer Erzeugung. Wir freuen uns, dass unser „Wohnzimmer“ so großartig angenommen wird“, sagt Schritt. Das liegt mit Sicherheit auch an der liebevoll bestückten Kuchentheke. Auf die richtige Weinauswahl ist der Inhaber ebenfalls stolz. „Wir haben insgesamt knapp 50 handverlesene Weine auf der Karte. Ein paar besonders gute sind selbstverständlich von ST. ANTONY!“ Einer seiner ST. ANTONY Favoriten ist der Rotschiefer Riesling – der passt besonders gut zum Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen. Nachkochen dringend empfohlen!

Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen

Zutaten (für 4 Personen):

8	mittelgroße festkochende Kartoffeln
800 ml	Kokosmilch
100 g	Kichererbsen, vorgegart
100 g	Blattspinat

Für die Soße:

1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
10 g	frischer Kurkuma
20 g	frischer Ingwer
5	Kaffir-Limettenblätter
100 ml	Öl
15 g	Salz

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Soße in einen Mixer geben und zu einer cremigen Currypaste verarbeiten.
2. Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
3. Die Würfel zunächst kurz anbraten, dann Currypaste dazu geben und mit dem Inhalt von zwei Dosen Kokosmilch ablöschen.
4. Kichererbsen hinzugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
5. Den Blattspinat hinzugeben und drei Minuten garen. Fertig!



Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen, kreiert von Zwei und Zwanzig

» CLUB DER 500 «

Viele Vorteile erleben mit dem exklusiven ST. ANTONY Weinclub

Wir beschäftigen uns nun seit längerem mit der Frage, was wir nachhaltig für unsere Kunden tun können. Das Ergebnis unserer Überlegungen ist ein Club. In den USA hat nahezu jedes Weingut seinen eigenen Club. Hierzulande ist der Weinclub-Gedanke noch nicht so präsent. Es ist an der Zeit, das zu ändern. Vorhang auf für den exklusiven ST. ANTONY „Club der 500“!

Wir wären nicht ST. ANTONY, wenn es sich hierbei um einen konventionellen Weinclub handeln würde. Er ist vielmehr ein Dankeschön für die Treue unserer Kunden und eine herzliche Einladung, Teil der ST. ANTONY Familie zu werden. Mitglied wird automatisch jeder, der bei uns pro Jahr mindestens 500 EUR in Wein investiert.

Der „Club der 500“ ist aufgeladen mit sehr vielen Vorteilen. Mitglieder unseres Weinclubs bekommen sozusagen einen Backstage-Pass für unser Weingut. So erhält jedes Mitglied Zugang zu exklusiven Verkostungen und besonders limitierten Veranstaltungen – kulinarische „money can't buy“-Erlebnisse der Extraklasse. Vorkaufsrechte für Subskriptionsweine sind genauso selbstverständlich wie exklusive Weine mit eigener „500er“-Ausstattung. Darüber hinaus gibt es 15 % Rabatt auf alle Bestellungen und vieles mehr. Ein Weinclub mit echten Vorteilen – wir freuen uns auf zahlreiche Mitglieder!



Club-Mitglieder haben exklusiven Zugriff auf die ST. ANTONY Raritäten



DAS LEBEN IST...

WUNDERSCHÖN

Gerade in den letzten Monaten haben wir gelernt, wie schön das Leben und die Freiheit sein können. Erinnern Sie sich noch an das erste Glas Wein mit Freunden nach dem Lock-Down? Oder an die erste frisch gebackene Pizza bei Ihrem Lieblingsitaliener? Diese Erinnerungen sind mit Sicherheit... WUNDERSCHÖN!

Unter diesem Namen präsentieren wir nun die erste reine Bio-Rosé Marke mit verschiedenen Weinen in Deutschland. WUNDERSCHÖN ist der Einstiegs-Rosé – ein entspannter Terrassenwein für 6,99 EUR. WUNDERSCHÖN ANDERS heißt

der seriöse Essensbegleiter der Kollektion – der erwachsenere Rosé kostet 12,50 EUR.

Heimat der WUNDERSCHÖN Kollektion ist – wie könnte es bei uns auch anders sein – der Rote Hang in Rheinhessen. Hier, zwischen Nierstein und Nackenheim, gedeihen mitunter die wertvollsten Trauben des Landes. Die WUNDERSCHÖN Weine sind Cuvées aus Spätburgunder und Blaufränkisch Trauben. Jeder Wein trägt das Ökosiegel. Schließlich ist auch Nachhaltigkeit ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie!

UNSERE MEHR-WERT-PAKETE

Sie kennen unsere Weine noch nicht und sind neugierig geworden? Wir haben einige spannende „Kennenlern-Pakete“ für Sie zusammengestellt. Einfach

aussuchen und ganz bequem nach Hause geliefert bekommen. Zu jedem Paket erhalten Sie einen Link zu einem Musikvideo. Musik und Wein sind zwei extrem

emotionale Angelegenheiten. Verstehen Sie unsere Links als Inspiration ...

„JEDEN-TAG-FREUDE-PAKET“



6ER-PAKET

45,00 € statt 49,00 €

Unsere Basisweine bereiten jeden Tag Freude. Einfach aufmachen und genießen!

2 x 2019 Weißburgunder
2 x 2019 Chardonnay
2 x 2019 Rosé

Das Musikvideo zum Paket:
<https://bit.ly/3202Pqk>



„RIESLING-BEGINNER-PAKET“



6ER-PAKET

66,00 € statt 77,40 €

Dieses Paket ist der perfekte Start in die Riesling-Welt des Roten Hangs.

3 x 2019 Rotschiefer Riesling
3 x 2019 Nierstein Riesling

Das Musikvideo zum Paket:
<https://bit.ly/39FKoKf>



„LAGEN-KENNER-PAKET“



3ER-PAKET

68,00 € statt 83,00 €

Wer wissen will, was der Rote Hang zu leisten imstande ist, ist hier goldrichtig.

1 x 2018 Brudersberg Riesling VDP.GG
1 x 2018 Orbel Riesling VDP.GG
1 x 2016 Lange Berg Blaufränkisch

Das Musikvideo zum Paket:
<https://bit.ly/2HwonBE>



ST. A



WEINGUT ST. ANTONY GMBH & CO. KG
WILHELMSTRASSE 4 · 55283 NIERSTEIN
WWW.ST-ANTONY.DE · TEL: + 49 6133 50911-0
INFO@ST-ANTONY.DE

Newsletter-Anmeldung

Sie möchten immer alle unsere Angebote bekommen und keine Neuigkeiten verpassen? Besuchen Sie unsere Seite www.st-antony.de und melden Sie sich für unseren Newsletter an.

Öffnungszeiten Vinothek

Was gibt es Schöneres, als den Wein dort zu probieren, wo er gewachsen ist und hergestellt wird! Unsere Vinothek ist an sieben Tagen in der Woche für Sie geöffnet.

Montag – Freitag 8:00 – 12:00 Uhr
13:00 – 17:00 Uhr
Samstag 11:00 – 17:00 Uhr
Sonntag 12:00 – 18:00 Uhr

Bestellungen

Bestellen Sie per Telefon 06133 50911-0, per Fax 06133 50911-299, per E-Mail info@st-antony.de oder bequem in unserem Onlineshop.



Unsere Vinotheksleiterin Bärbel Schäfer freut sich auf Sie und berät Sie gerne am Telefon.

Unter www.st-antony.de finden Sie weitere Weine mit vielen Zusatzinfos.

Impressum

Hrsg.: Weingut ST. ANTONY GmbH & Co. KG
Redaktion: Steven Buttler, Dirk Würtz
Gestaltung: niessnerdesign
Druck: Frank Druck GmbH & Co. KG
Auflage: 10.000