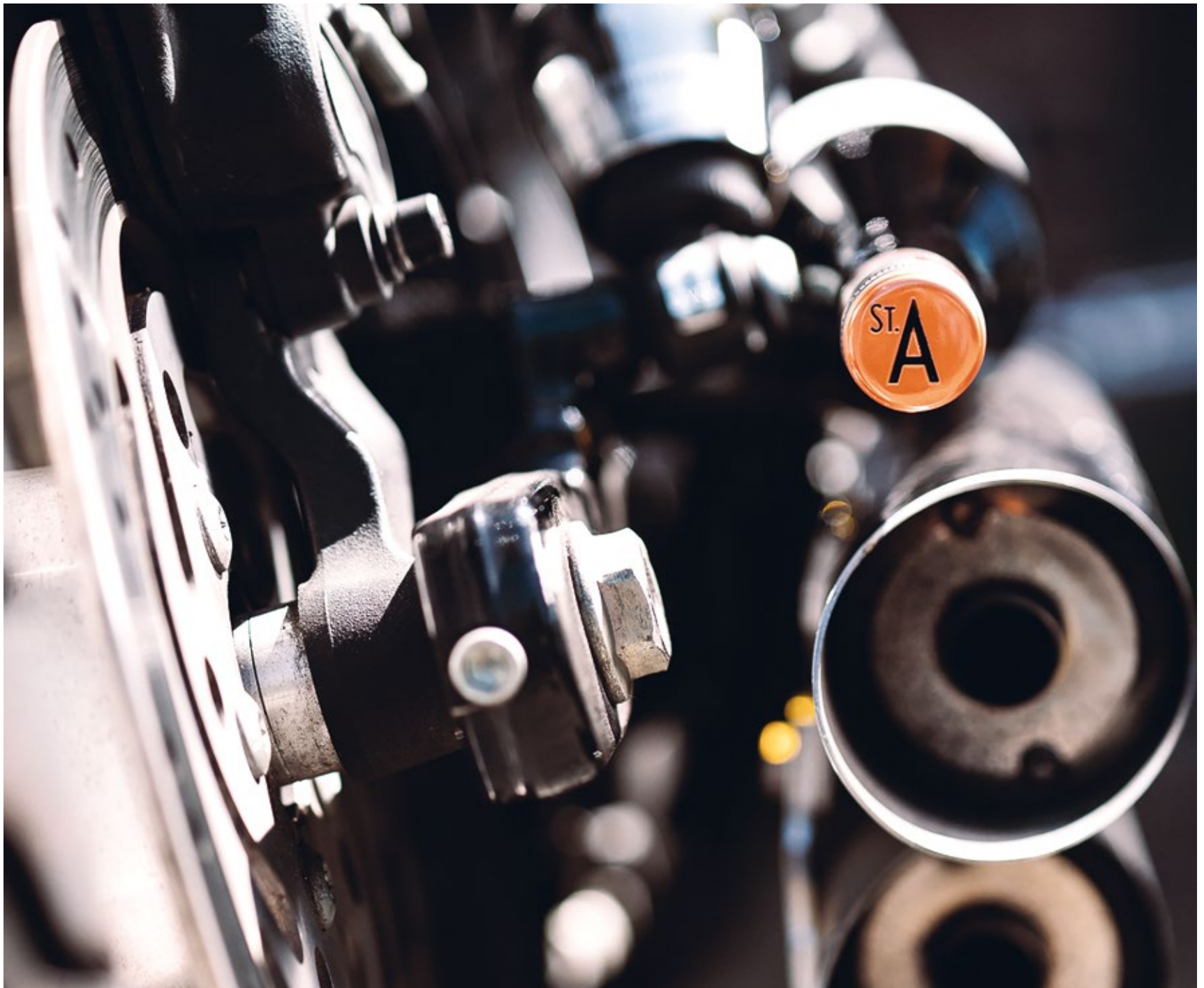


ST. A

MAGAZIN

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

August 2019 · Ausgabe 001



04 Roadtrip

STILVOLL: MIT DER HARLEY DURCH DEN ROTEN HANG

Raus aus dem Hamsterrad,
rein ins Abenteuer

06 Partner & Freunde

BUTCHER'S REVOLUTION

Unser Lieblingsmetzger Jürgen David und
unser gemeinsames Weinprojekt

10 Menschen & Weine

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Die Lagen Orbel und Hipping
im Fokus

Liebe angehende Sympathisanten,
liebe Freunde unseres Weinguts,

Sie halten heute die erste Ausgabe unseres ST. ANTONY Magazins in der Hand. Wir möchten Sie künftig drei- bis viermal im Jahr auf diese Weise informieren und unterhalten. Dabei wird es sich nicht immer nur um uns und unsere Produkte drehen. Vielmehr wollen wir auch unsere Partner und Freunde vorstellen und zu Wort kommen lassen. Schließlich ist Wein ein durch und durch soziales Kulturgut. Wein verbindet. Wein schlägt Brücken. Wein ist so viel mehr als ein Getränk und das möchten wir hier vermitteln.

Wir als Winzer sind Bewahrer einer Kulturlandschaft. Wir haben die Aufgabe und die Verantwortung, das Stückchen Land, auf dem wir die so schwierige Monokultur Wein anbauen, im bestmöglichen Zustand der nächsten Generation zu übergeben. Weinbau ist immer ein Generationenvertrag. Aus diesem Grund ist es für uns auf ST. ANTONY auch so wichtig, respektvoll und nachhaltig damit umzugehen, was wir weitergeben wollen.

Unser Weg im Weinbau ist ein ökologischer. Und das mittlerweile seit bereits mehr als zehn Jahren. Das ist ein wesentlicher Bestandteil dessen, was wir unter dem Begriff „Nachhaltigkeit“ verstehen. Handwerklich einwandfrei, sozial und ökologisch sinnvoll hergestellte Weine. Diese Prämissen gelten für mich im Übrigen nicht nur für Wein.

Auf den Seiten 06 und 07 finden Sie ein Porträt meines lieben Freundes Jürgen David. Jürgen gilt zu Recht als einer der besten Metzger des Landes. Und obwohl ich bekennender „Nicht-Fleisch-Esser“ bin, hat er in unserem ersten Magazin gleich zwei Seiten. Warum? Weil er genau so denkt und arbeitet wie wir. Er bewegt sich weit entfernt von der Massentierhaltung. Wenn schon Fleisch, dann bitte ausschließlich solches!

Viele Grüße aus Nierstein von

Dirk Würtz, Geschäftsführender Gesellschafter



04

ROADTRIP

Stilvoll: Mit der Harley durch den Roten Hang

06

PARTNER & FREUNDE

Butcher's Revolution:
Unser Lieblingsmetzger Jürgen David

Nominierung zum
Deutschen Schauspielpreis

08

ANTONY À LA RUSSE

Ein Sommernachtstraum
mit dem Nassauer Hof

10

MENSCHEN & WEINE

Im Fokus:
VDP.GROSSES GEWÄCHS



GRAND
HOUSE



Grand House Algarve: Die goldenen Zwanziger neu interpretiert

Das neu eröffnete Grand House Algarve lässt das Lebensgefühl der goldenen Zwanziger aufleben. In Portugals östlichstem Ort – Vila Real de Santo António – darf man einfach „sein“ und die unentdeckte Seite der Algarve erleben. Das 35-Zimmer-Boutique-Hotel blickt auf eine knapp 100-jährige Geschichte zurück – ähnlich wie ST. ANTONY: Das ehemalige Hotel „Rio Guadiana“ (heute Grand House) galt bei seiner Einweihung im Jahr 1926 als das erste Luxushotel an der Algarve. Das Lebensgefühl der „Roaring Twen-

ties“ ist durch das eklektische Interieur in jedem Raum spürbar. Die allgegenwärtigen, beschwingten Klänge der 20er-Jahre tragen Gäste darüber hinaus mit unendlicher Leichtigkeit durch den Tag. Eine Zeitreise im Hier und Jetzt. Das Grand House ist aus unserer Sicht ein Sehnsuchtsort. Ein Ort, an den man immer wieder zurückkehren möchte.

**GRAND HOUSE ALGARVE
HOTEL**

ab 200,00 €/Nacht
Mehr Infos unter www.grandhousealgarve.com

„Pimp your Monk“: Heyl zu Herrnsheim im neuen Gewand

Der Mönch auf den Etiketten unserer Lifestyle-Kellerei-Linie „Heyl zu Herrnsheim“ gehört vermutlich zu den bekanntesten Motiven der deutschen Weinwelt. Er verweist auf die klösterlichen Wurzeln der Weine, die bis ins Jahr 1561 zurückreichen. Damals waren Mönche aus Worms auf der Suche nach den besten Lagen für ihre Weine und erwarben in Nierstein neue Wein-

berge von herausragender Qualität. Als symbolisches Dankeschön für diese Weitsicht spendieren wir unserem Mönch nun eine Reihe neuer Gewänder. Sie verleihen den Weinen einen augenzwinkernden Charakter, der sich teilweise erst auf den zweiten Blick erschließt: „Hält der Mönch in dem rosa Hoodie wirklich ein Surfbrett in der Hand?“ Ja, klar!



**HEYL ZU HERRNSHEIM
ROSÉ 2018**

7,95 €
Erhältlich bei Jacques' Wein-Depot:
www.jacques.de



**MAMMUT DELTA X
ISOLATIONSJACKE
FÜR HERREN**

249,00 €
Erhältlich über www.mammut.de



STILVOLL: MIT DER HARLEY DURCH DEN ROTEN HANG

Irgendwann im Leben geht es nicht mehr vordergründig um das Höher. Das Schneller. Und das Weiter. Sondern vielmehr um das Sein. Das Leben. Und den Genuss. Raus aus dem Hamsterrad, rein ins Abenteuer!



Südlich von Mainz beginnt das größte Weinanbaugebiet Deutschlands: Rheinhessen.

Oberes Mittelrheintal

Für viele ist ein Ritt auf der Harley der Inbegriff von Freiheit. Besonders intensiv lässt sich dieses besondere Fahrgefühl zwischen Koblenz und Nierstein entlang des Rheins erleben. Angefangen in Koblenz führen aufregende, kurvenreiche Strecken durch das UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal in Richtung Mainz. Mystische Burgruinen, faszinierende Steillagen und malerische Dörfer säumen den Weg. Eine der aufregendsten Kulturlandschaften der Erde. Hinzu kommen die zahlreichen kulinarischen Geheimnisse, die es in der Region zu entdecken gilt. Dazu gehören vor allem das zarte Fleisch und der aromatische Käse der Mittelrhein-Ziegen sowie die fast schon in Vergessenheit geratenen Mittelrhein-Kirschen.



Reisen mit dem richtigen Gepäck.

Rheinhessen und sein Roter Hang

Südlich von Mainz beginnt das größte Weinanbaugebiet Deutschlands: Rheinhessen. Ein Großteil dieser Region ist geprägt von großflächigen, ebenerdigen Lagen, in denen vornehmlich Riesling sowie weiße und rote Burgundersorten angebaut werden.

Inmitten dieser relativ flachen Landschaft erhebt sich der Rote Hang. Ein ca. 800 Meter breites und rund fünf Kilometer langes Band, das sich von Nackenheim über Nierstein bis nach Schwabsburg erstreckt. Eine sehr spannende Motorradstrecke. Links der in der Sonne glitzernde Rhein. Rechts die steilen Spitzenlagen von Pettenthal über Hipping bis Orbel. Eine kleine Wanderung durch den Steilhang offenbart die ganze Schönheit der Region. Die Ausblicke sind atemberaubend!

Rieslinge für Nicht-Rieslingtrinker

Weinbautechnisch betrachtet ist der Rote Hang das Filetstück Rheinhessens. Entwickelt hat sich der schieferartige Boden mit der intensiven rötlichen Färbung vor rund 280 Millionen Jahren. Damals füllte sich das Mainzer Becken mit Wasser und überspülte das rote Gestein. Zum Ende des Tertiärs hob sich zwischen Nierstein und Nackenheim eine Erdkrustenscholle und der uralte

rote Fels wurde an die Oberfläche geschoben. Steil ragte nun eine rote Abbruchkante aus dem Wasser empor. Die Geburtsstunde des Roten Hangs ...

Die Böden sind karg, die Lagen steil, das Klima ist relativ warm. Insgesamt präsentieren sich die „Kinder des Roten Hangs“ völlig anders als die meisten Weine Rheinhessens. Das liegt vor allem daran, dass sich der Rote Hang wie eine rote Insel aus einem Meer von Kalk emporhebt. Hier entstehen Weine mit viel Kraft. Sie sind tief und feinsensibel. Moderat in der Säure und vor allem im Alkohol. Glasklare Rieslinge, die auch Nicht-Rieslingtrinker begeistern. Konzentrierte Pinots Noirs mit viel Länge. Komplexe Blaufränkische mit einer kühlen Frische.

Unsere Weine vom Roten Hang

Kein anderes Weingut hat am Roten Hang einen so großen Lagenbesitz wie ST. ANTONY. In nahezu allen berühmten Niersteiner Lagen wie Pettenthal, Oelberg, Brudersberg, Hipping und Orbel besitzen wir ausgedehnte Rebflächen, die wir mit Stolz, Hingabe und Demut bewirtschaften.

Wir bauen am Roten Hang vor allem Rebsorten an, deren Herkunft sich besonders gut im fertigen Wein wi-

derspiegelt. Dazu gehören insbesondere Riesling und Blaufränkisch. Ein Pettenthal-Riesling ist dabei genauso unverwechselbar wie Neckenmarkt-Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Im Keller arbeiten wir behutsam und „minimalinvasiv“ mit den Weinen, um die Charakteristika der einzelnen Parzellen optimal abzubilden. Die Weine vergären spontan und erhalten alle Zeit, die sie brauchen, um sich zur voll-

len Größe zu entwickeln. Wie großartig sich die Weine aus dem Roten Hang entwickeln, sehen wir sowohl bei unseren eigenen Weinen als auch bei denen unserer talentierten Kollegen. Nicht umsonst erzielen Weine aus der Region Spitzenpreise!

Doch nun genug der Theorie. Denn was gibt es Schöneres, als nach einer intensiven Motorradtour ein Glas eiskalten Riesling zu genießen. In diesem Sinne: Prost!



BUTCHER'S REVOLUTION: UNSER LIEBLINGS- METZGER JÜRGEN DAVID

All you can eat, XXL-Angebote, 1 Kilo Hack für 1,99 Euro – schreckliche Schlagworte unserer Konsumgesellschaft. Aber: Der Trend kehrt sich langsam um. Ein Silberstreif am Horizont.



ST. ANTONYs Lieblingsmetzger Jürgen David

Der Fleischkonsum liegt in Deutschland mittlerweile bei unter 60 Kilo pro Person. In den 90er-Jahren waren es rund 10 Kilo mehr. Dennoch: 60 Kilo sind immer noch viel. Die Fleischwirtschaft ist und bleibt mit über 40 Mrd. Euro die größte Branche innerhalb der Ernährungsindustrie. Jeder Einzelne von uns kann dem entgegenwirken. Wie? Indem wir Fleisch bewusster konsumieren. Weniger ist mehr. Mehr Genuss!

Als Weingut sind wir Teil dieser wunderschönen Genusswelt und klare Verfechter davon, in Maßen zu genießen. Sei es Wein oder Fleisch. Auf ebendieser Welle reitet auch der Wormser Jürgen David, einer der renommiertesten Metzger Deutschlands. Jürgen David und sein Team produzieren sämtliche Wurstwaren selbst. „Das Fleisch für unsere Wurst stammt von den Tieren von Bauer Kussel aus Wörrstadt aus artgerechter Offenstallhaltung und von den Bunten Bentheimer Schweinen aus Gau-Bickelheim aus Freilandhaltung“, sagt Jürgen David stolz. „Wir verzichten auf die Zugabe von künstlichen Geschmacksverstärkern wie Glutamat. Die Salamis werden im traditionellen Naturreifeverfahren ohne die üblichen Schnellreifemittel hergestellt.“ So muss es sein!

Ein besonderer Hingucker ist seine neue „hall of beef“: ein beeindruckend inszenierter Reiferaum für bestes Rindfleisch mit angeschlossenem Eventbereich. „Gute Zutaten sind die Voraussetzung, um ein hochwertiges Produkt herzustellen. Deshalb hat der Einkauf von Fleisch bei uns oberste Priorität“, erklärt Jürgen David mit Nachdruck. „Nach jahrelanger Recherche können wir heute beruhigt sagen: Wir haben die besten Partner für unser Fleisch gefunden.“

Vor einiger Zeit hat Jürgen David auch nach einem perfekten Weinpartner gesucht. Mit ST. ANTONY hat er ihn schließlich gefunden. Gemeinsam haben wir einen einzigartigen Wein kreiert: „butcher's revolution“ in Rot (Blaufränkisch) und Weiß (Chardonnay/Weißburgunder). Unbedingt probieren. Prädikat: saulecker. Sorry, der musste sein!



„butcher's revolution“ in Rot

ZU GAST BEI STARS UND STERNCHEN

ST. ANTONY-Weine bei der Nominierung zum Deutschen Schauspielpreis

Berlin. Ein heißer Sommertag neigt sich dem Ende entgegen. Buntes Treiben auf dem roten Teppich vor dem Hotel Zoo. Es folgt die Bekanntgabe der für den Deutschen Schauspielpreis Nominierten. Für die Schauspieler ist es einer der wichtigsten Preise überhaupt, weil er im Kollegenkreis vergeben wird. Dementsprechend geben sich hier die Branchengrößen die Klinke in die Hand.

Damit die aufgeregten Darsteller während der Veranstaltung auch etwas Gutes zu trinken bekommen, haben wir die Weine geliefert. Riesling, Sekt und etwas Blaufränkisch. Es war ein rundum gelungener Abend. Das Feedback

zu den Weinen war hervorragend. Nun drücken wir allen Nominierten die Daumen, wenn es am 13. September 2019 heißt: „And the winner is ...!“



Leslie Malton & Hans-Werner Meyer

DER NASSAUER HOF ALS PERFEKTE KULISSE FÜR EIN KULINARISCHES TÊTE-À-TÊTE

Sterne Koch Michael Kammermeier kreiert zwei leichte Sommergerichte zu unserem Rosé.
Nachkochen dringend empfohlen!

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Nassauer Hof liegt im Herzen der hessischen Landeshauptstadt. Die Grande Dame der deutschen Luxushotels ist nicht nur ein vorübergehendes Zuhause für Reisende aus aller Welt, sie ist seit Generationen auch die repräsentative Adresse für viele Wiesbadener Gourmets.



HOTEL
NASSAUER HOF
WIESBADEN

Mit Michael Kammermeier steht ein junger Küchenchef am traditionsreichen Herd des Restaurants. Der 40-Jährige hat auf seinem Weg in die Spitzengastronomie u. a. mit Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler in der Residenz Aschau gearbeitet. Dabei ist Kammermeiers moderner Stil von einer bodenständigen Küche geprägt, die er immer wieder durch raffinierte Akzente verfeinert. Wir haben ihn sowie seine Restaurant-Leiterin und Sommelière Marcella Schaefer gebeten, uns ein paar sommerliche Gerichte passend zu unserem Rosé zu kochen. Die wunderbar leichten Ergebnisse finden Sie hier. Vielen Dank an eines der erfrischendsten Duos der deutschen Spitzengastronomie!



Sommelière Marcella Schaefer und Küchenchef Michael Kammermeier

Kalte Tomatensuppe mit Garnelen

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg	reife Tomaten
250 g	Tomaten, passiert
8	Garnelen
300 ml	Olivenöl
1 Topf	Basilikumkresse
1/4 Laib	Graubrot
je 1 Zweig	Basilikum, Rosmarin, Thymian
1	Schalotte
5 Zehen	Knoblauch
50 ml	Weißweinessig
	Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die reifen Tomaten vierteln und den Strunk entfernen.
2. Zusammen mit den passierten Tomaten mixen, anschließend durch ein grobes Spitzsieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
3. Suppe mit Weißweinessig, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
4. Die Suppe kaltstellen und darin Basilikum, Rosmarin, Thymian, Schalotte und angedrückten Knoblauch ziehen lassen.
5. Die Garnelen in 60 °C heißem Olivenöl mit Salz, Thymian, Rosmarin und Knoblauch 10 min. gar ziehen lassen.
6. Das Graubrot in Würfel schneiden und mit Öl in der Pfanne zu goldbraunen Croûtons braten.
7. Die Suppe in vier Suppenteller abfüllen, als Einlage die Croûtons und die Garnelen einlegen, zuletzt mit Olivenöl und Basilikumkresse garnieren.



Das Sterne-Restaurant „Ente“ im Nassauer Hof

Tomaten-Brot-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

1	Ochsenherztomate, groß
je 1	grüne, gelbe, braune Tomate
1 Rispe	Kirschtomaten
1	Focaccia
1 Topf	Basilikumkresse
30 ml	Olivenöl
10 ml	Aceto di Balsamico
1 Zehe	Knoblauch
je 1 Zweig	Rosmarin, Thymian
	Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Die Focaccia in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl zu goldbraunen Croûtons braten. Kurz vor dem Ende des Bratens Knoblauch, Rosmarin und Thymian zur Geschmacksverstärkung hinzugeben.
2. Die Ochsenherztomate in 8 bis 12 dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller als „Boden“ anrichten – diese gleich mit Olivenöl, Aceto di Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren und würzen.
3. Die bunten Tomaten werden geviertelt und zusammen mit den Kirschtomaten (halbiert) in einer Schüssel mit den fertigen Croûtons wie oben beschrieben mariniert und gewürzt.
4. Den Salat auf den Ochsenherztomaten Scheiben anrichten.
5. Mit der Basilikumkresse garnieren.



VDP.GROSSE GEWÄCHSE: DAS BESTE, WAS DER ROTE HANG ZU BIETEN HAT

Im Fokus stehen die Lieblingsweine von Produktionsleiter Sebastian Strub und Vertriebsleiter Kenneth Barnes – Orbel und Hipping



Sebastian Strub, Produktionsleiter



„Für mich ist der Orbel der heimliche Star hier in Nierstein. Während alle auf den Hipping und das Pettenthal schauen, kommen aus dem Orbel Jahr für Jahr beinahe kühl anmutende Weine mit einer unfassbar animierenden und konzentrierten Frucht!“

Sebastian Strub, Produktionsleiter

Orbel

Von den herausragenden Lagen am Roten Hang ist der Orbel diejenige, die immer gern etwas unterschätzt wird. Vollkommen zu Unrecht, denn der Orbel hat enorm viel zu bieten! Geringe Nachttemperaturen beispielsweise. Ein schier unbezahlbarer Vorteil in Zeiten der Klimaerwärmung.

Am südlichen Ende des Roten Hangs liegt der Orbel etwas vom Rhein entfernt. Auch hier ist der rote Schieferboden allgegenwärtig. Anders als im Pettenthal ist es jedoch nicht der blanke Schieferfels, sondern feiner Schieferschotter. In der Nacht fungiert der nach Westen hin geöffnete Hang wie eine Düse, durch die der Rhein die kühle Luft aus dem Umland ansaugt. Das führt zu deutlich geringeren Nachttemperaturen. Die Kühle konserviert die Säure und so weist der Orbel

von Haus aus eine lebendige Säure auf, welche die Weine beinahe spielerisch anmuten lässt. Die Weine aus dem Orbel bestechen immer durch ihre exotischen Aromen und ihre finessenreiche Lebendigkeit.

2018 Orbel Riesling VDP.GG

Selten war unser Orbel fruchtiger, cremiger und zugleich so präzise wie in jenem Jahr. Ein Hauch von weißem Pfeffer, Weinbergpfirsich und eine tolle Cremigkeit zeichnen den Wein von 2018 aus. Gerade der Orbel hat dieses extreme Jahr hervorragend weggesteckt. Der Wein besticht durch sein feines Spiel zwischen Frucht und Säure. Und obwohl er bereits jetzt sehr offen ist, hat er doch auch ein Lagerpotenzial für zehn bis 15 Jahre.

11 Menschen & Weine

„Der Hipping ist ein wahrhaftiger Grand Cru, der mich schon in den Bann zog, als ich noch im Rheingau lebte. Diese Tiefe und dieser Geruch von weißem Pfeffer – einfach magisch!“

Kenneth Barnes, Vertriebsleiter

Hipping

Die Lage Hipping liegt an einer sehr exponierten Stelle im Roten Hang. Genau dort, wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Insgesamt ist die Lage ca. 28 Hektar groß, wobei die vom VDP klassifizierte Fläche als VDP. GROSSE LAGE lediglich 12 Hektar umfasst. Wir besitzen dort insgesamt 2,5 Hektar. Unser Großes Gewächs kommt aus einem ganz besonderen Teil des Hippings, dem sogenannten Käferberg. Der Käferberg liegt genau gegenüber dem Brudersberg und ist somit nach Norden ausgerichtet. Das wiederum bedeutet, dass es dort deutlich kühler ist als im Rest des Hippings. In unserem gesamten Portfolio ist dieser Weinberg sicherlich unser wertvollster Besitz. Die

Weine zeichnen sich Jahr für Jahr durch ihre besonders exotische Frucht aus.

2018 Hipping Riesling VDP.GG

Ganz sicher ist dieser Wein das Flaggschiff des 2018er Jahrgangs. Er hat extrem lange gegoren und wurde tatsächlich erst im Mai trocken. Seine Komplexität ist enorm. Mindestens genauso enorm sind seine Tiefe und seine Frucht. Der Wein zieht einen sofort in seinen Bann und lässt einen nicht mehr los. Viel Zitrus, Papaya und Mango. Dazu eine sehr feine und beinahe schon verspielte Säure. Dieser Wein ist glasklar und extrem definiert. Eine Ausgeburt an Eleganz und für die Ewigkeit gemacht.



Kenneth Barnes, Vertriebsleiter

Best.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Preis
33	2018 PETTENTHAL RIESLING VDP.GG	0,75 l	28,00 € 37,33 €/litr.
31	2018 ORBEL RIESLING VDP.GG	0,75 l	19,00 € 25,33 €/litr.
30	2018 ZEHNMORGEN RIESLING VDP.GG	0,75 l	22,00 € 29,33 €/litr.
37	2018 BRUDERSBERG RIESLING VDP.GG	0,75 l	28,00 € 37,33 €/litr.
32	2018 HIPPING RIESLING VDP.GG	0,75 l	30,00 € 40,00 €/litr.
22	2017 PATERBERG PINOT NOIR VDP.GG	0,75 l	38,00 € 50,67 €/litr.
26	2017 ROTHE BACH BLAUFRÄNKISCH	0,75 l	42,00 € 56,00 €/litr.

Alle Weine sind ab dem 1. September 2019 erhältlich.

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 53,60 €

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

2 x 2018 Weißburgunder
2 x 2018 Rosé
2 x 2018 Rotschiefer Riesling

Das Musikvideo zum Paket:
<https://bit.ly/1MxQBx1>



„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 2018 Rotschiefer Riesling
3 x 2018 Nierstein Riesling

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



„LAGEN-KENNER-PAKET“



3ER-PAKET

68,00 € statt 79,90 €

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

1 x 2017 Pettenthal Riesling VDP.GG
1 x 2017 Orbel Riesling VDP.GG
1 x 2016 Lange Berg Blaufränkisch

Das Musikvideo zum Paket:
<https://bit.ly/2xDbW1N>



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 – 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.



Erna Schuch freut sich auf Sie und berät Sie gern 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