



**STIFTUNGS
WEINGUT
FREIBURG**

WEINBEGEISTERT

DAS WEINJOURNAL

**ÜBER
700 JAHRE
GELEBTE
WEINKULTUR**

Jahrhundertlange Erfahrung im An- und Ausbau unserer Weine stehen für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack. Gewinnen Sie einen Einblick in unser Weingut, seine Geschichte, die Macher und lassen Sie sich in die Genusswelt unserer Weine entführen und begeistern.

N°02 2021

01

RÜCKBLICK & AUSSICHTEN

Spannende Monate liegen hinter uns. Neue Ziele werden gesetzt

02

NEUES AUS DEM WEINGUT

Wir halten Sie auf dem Laufenden! Aktuelles auf einen Blick

03

AUSGESCHENKT: UNSERE WEINE

Alle Weine, Sekte & Seccos in der Übersicht, Angebot Weinprobepaket

04

AUSLESE: INFORMATIONEN

Menschen, Daten und Fakten rund um den Stiftungswein

BESONDERE ANLÄSSE VERDIENEN EINEN BESONDEREN WINZERSEKT

Genießen Sie unseren prickelnden Winzersekt im Kreis von Freunden, als Aperitif oder einfach aus purer Freude am Genuss – eine passende Gelegenheit findet sich immer!

Der Grauburgunder Brut wurde nach der traditionellen Methode hergestellt und reifte nach der zweiten Gärung 36 Monate auf der Hefe.

Der Sekt besticht durch ein feines Aroma nach Birnen und Brioche und besitzt ein feines Mousseux. Beim internationalen Sektpreis von Meininger mit 89 Punkten ausgezeichnet.

ART-NR.: 20116
JAHRGANG: 2016
GESCHMACK: Brut
ALKOHOL: 12,5% Vol.
INHALT: 0,75 l



**6ER-PAKET
59,00 €**
(statt regulär 66,00 € und versandkostenfrei)

ROSÉ(N)ROT

SPÄTBURGUNDER HOCH², EINE REBSORTE – ZWEI WEINSTILE

Saftig würziger Rosé trifft samtigen Rotwein. Erhältlich an unseren Verkaufsstellen **JESUITENSCHLOSS** und **ADELHAUSER KLOSTER**.

SPÄTBURGUNDER ROSÉ GUTSWEIN

ART-NR.: 201800
JAHRGANG: 2020
GESCHMACK: trocken
ALKOHOL: 12,0% Vol.
INHALT: 0,75 l

SPÄTBURGUNDER ROT GUTSWEIN

ART-NR.: 182000
JAHRGANG: 2018
GESCHMACK: trocken
ALKOHOL: 12,0% Vol.
INHALT: 0,75 l



**2ER-PAKET
16,00 €**
(im praktischen 2er-Probierpaket)



MARIANNE HAARDT,
STIFTUNGSDIREKTORIN

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freundinnen und Freunde des Stiftungsweines!

Vielen Dank für Ihre guten Wünsche und die interessanten Anregungen zur ersten Ausgabe unseres Journals „WEINBEGEISTERT“. Ihre freundlichen und teils humorvollen Zeilen haben uns gezeigt und zugleich bestärkt, die begonnene Neuausrichtung des Stiftungsweingutes mit Elan fortzusetzen.

Heute möchten wir Ihnen aus unserer spannenden Arbeit der vergangenen Monate und zur Weinlese 2021 berichten. Mit den ersten langersehnten Lockerungen im Hinblick auf die Corona-Pandemie nahm auch die Zahl der Besucherinnen und Besucher der Vinothek merklich zu. Wir haben uns über jeden Gast sehr gefreut. Im Laufe des Winterhalbjahres wird das Angebot der Vinothek noch erweitert und die Räumlichkeiten auf die Wünsche unserer Gäste ausgerichtet.

Bekanntlich ist die Qualität des Weines im Besonderen von der Witterung abhängig. Das Jahr 2021 hatte ja so manche herausfordernden Wetterkapriolen zu bieten. Aber im Ergebnis sind auch in diesem Jahr wieder mitunter hochwertige Weinqualitäten zu erwarten.

Unter der Leitung des Winzers, Herrn Kilian Hunn, begann das bewährte Team am 24. September mit der Weinlese. Inzwischen ist „geherbstet“ und im Weinkeller hat das Team des Stiftungsweingutes bereits mit der Weinbereitung begonnen. Wir gehen davon aus, Ihnen im kommenden April die ersten Weine des Jahrgangs 2021 präsentieren zu können. In der Zwischenzeit werden Sie sicherlich Gelegenheit finden, die Stiftungsweine der vorgehenden Jahre in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.

Weitere aktuelle Informationen zum Stiftungsweingut Freiburg und zur diesjährigen Weinlese finden Sie auf den nachfolgenden Seiten ausgeführt. Erfreuen Sie sich weiterhin an unseren edlen Tropfen und bleiben Sie vor allen Dingen gesund.

Mit besten Grüßen aus Freiburg, Ihre

Marianne Haardt

Marianne Haardt,
Stiftungsdirektorin



TERMINE ZUM VORMERKEN:

FR., 18.02.2022

Online-Weinprobe
„Baden trifft Rheingau“,
von 19:00 – 20:30 Uhr

SA., 16.04.2022

Tag der offenen Tür
Besuchen Sie unser
Weingut in der Zeit
von 12:00 – 18:00 Uhr

MI., 11.05.2022

After Work Winetasting
von 18:00 – 21:00 Uhr,
im Innenhof des
Adelhauser Klosters

Weitere Informationen finden Sie
auf unserer Webseite:
WWW.STIFTUNGSWEINGUT-FREIBURG.DE



BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN:

Registrieren Sie sich für unseren **Newsletter** und erhalten Sie aktuelle Angebote und Weinpakete zu Sonderkonditionen. Einfach QR-Code einscannen und los geht's!

VERSTÄRKUNG IN DER VINTHETEK

Unsere Neuzugänge im Verkauf



VOM STIFTUNGSWEINGUT BEGRÜSST
ELMAR CHRISKE IN DER VINTHETEK DIE BEIDEN
MITARBEITERINNEN, JASMIN STADELBACHER (LINKS)
UND SOPHIA PONTIGGIA (RECHTS).



Das Team der Vintothek wurde im Sommer 2021 durch Jasmin Stadelbacher und Sophia Pontiggia ergänzt. Beide sind seit geraumer Zeit Mitarbeiterinnen der Stiftungsverwaltung Freiburg und unterstützen neuerdings mit Begeisterung die Aktivitäten unseres Weingutes.

Die neuen Kolleginnen haben sich bereits sehr gut in die Materie „Wein“ eingearbeitet und freuen sich auf Ihren Besuch in der Vintothek am Jesuitenschloss.

WEINGUT



NEUES AUS DEM WEINGUT

Unsere Neuzugänge im Weinkeller
– der Jahrgang 2021

In Folge der Spätfröste und einem oftmals regnerischen Witterungsverlauf wurde dem Winzer viel Können und Feingefühl abverlangt. Vor allem das richtige Gespür für den idealen Lesezeitpunkt war gefragt, um diesen Jahrgang in die Fässer zu bringen.

Die Weine konnten bei kühlen Temperaturen geerntet werden, was die Frucht und Frische in den Trauben angenehm konserviert und eingebunden hat.

Im Weinkeller sind unsere Weine jetzt in der Gärung. Dabei entsteht Kohlensäure und der Traubenzucker wird in Alkohol umgewandelt. Nach der Gärung verweilen die Weine auf der Feinhefe. Einige der Weine starten im Anschluss an die alkoholische Gärung in den BSA (biologischen Säureabbau). Bei diesem Prozess wandeln spezielle Bakterien die Apfelsäure in die weiche Milchsäure um und verleihen den Weinen ihr stimmiges, ausgewogenes Mundgefühl.

Im späten Frühjahr 2022 ist es dann soweit – die ersten Weine können abgefüllt und von Ihnen verkostet werden. Seien Sie mit uns auf den Jahrgang 2021 gespannt. Er ist (mengenmäßig) klein, aber fein!

WAS KUNDEN SAGEN:

„Seit den 90-iger Jahren bin ich ein überaus zufriedener Kunde des Stiftungsweingutes. Auch meiner Patentante lasse ich seit 20 Jahren alle paar Wochen 3 Kartons zukommen.“

ERSTER BÜRGERMEISTER DER STADT FREIBURG
ULRICH VON KIRCHBACH, FREIBURG

„Als Neukundin war ich sofort begeistert von der Weinreation „900 PLUS Eins“. Darauf habe ich weitere Weine aus allen drei Lagen probiert. Mir gefallen besonders die frischen, fruchtigen Ortsweine. Ich bin gespannt auf den Jahrgang 2021.“

JYTTE HAUPT, WEINBEGEISTERTE NEUKUNDIN,
DENZLINGEN

„Die Weine des Stiftungsweingutes verbinden in gekonnter Weise Tradition und Moderne. So präsentiert sich z.B. der Chardonnay-Sekt mit wunderbar subtiler Fruchtigkeit und Feinperligkeit. Die übrigen Kreszenzen des Stiftungsweingutes verkörpern ebenfalls diese Trinkgenuss versprechenden Tugenden.“

DR. ULRICH FALKEN, WEINGENIESSER,
GOTTENHEIM



SCHLOSSBERG
– EINFACH EINZIGARTIG –

60%

Steigung

360M

über der Stadt gelegen



Sonne, Gneis & kühler Wind

100%

Handarbeit, Herzblut, Leidenschaft
& unverwechselbarer
Geschmack



UNSERE ROTEN LAGENWEINE VOM SCHLOSSBERG

... oder von der Herausforderung, auf dem
Freiburger Hausberg Wein anzubauen

Wenn die Tage kälter werden, freut man sich über wärmende Rotweine. Besonders die kalte Jahreszeit lädt dazu ein, den ein oder anderen Rotwein zu öffnen. Ob gemeinsam mit Freunden oder gemütlich mit einem guten Buch – ein Glas Rotwein zu genießen, erhellt so manchen trüben Herbst- und Wintertag. Wärmende Speisen, Braten, deftige Suppen brauchen kräftige Begleiter. Unsere „Roten“ bieten sich da an. Sie schmecken und wärmen von innen!



Neben Riesling und Grauburgunder wachsen die zwei klassischen Rotweinsorten Merlot und Spätburgunder am Schlossberg. Die ausdrucksstarken, vom Terroir des Schlossberges geprägten Trauben werden auf der Maische vergoren und danach in traditionellen Eichenfässern und Barriques ausgebaut. Das Resultat sind langlebige, filigrane Rotweine mit eleganter Frucht und feiner Holzwürze. Der Merlot, mit seinem fleischig-duftigen Stil nach Brombeeren, Dörripflaume und Kräutern duftend sowie mit dezemtem Tabakduft. Und der Spätburgunder, seidig und fruchtig, geprägt von einem Aroma nach Schwarzkirschen, feiner Würze und Lohe.

Verpassen Sie nicht unser Lagenwein-Angebot auf der nächsten Seite!

AUSGESCHENKT

UNSERE WEINE

2021/22

GUTSWEINE

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
200100	2020	GUTEDEL Deutscher Qualitätswein, 11,5 % Vol., trocken Apfel und Mandel, leicht und spritzig	0,75 l	6,50 (8,67/l)
200102	2020	GUTEDEL Deutscher Qualitätswein, 10,5 % Vol., halbtrocken Apfel und Mandel, leicht mit feiner Süße	0,75 l	6,50 (8,67/l)
200900	2020	WEISSBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Aprikose und Zitrone, facettenreich	0,75 l	8,50 (11,33/l)
201500	2020	GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Saftige Birne und Haselnuss, konzentriert	0,75 l	8,50 (11,33/l)
201400	2020	CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Gelber Apfel und weiße Blüten, saftige Art	0,75 l	8,50 (11,33/l)
201000	2020	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Honigmelone und Ananas, fein balanciert	0,75 l	8,50 (11,33/l)
201800	2020	SPÄTBURGUNDER ROSÉ Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Erdbeere trifft feine Kräuterwürze, erfrischend	0,75 l	8,00 (10,67/l)
182000	2018	SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Brombeere und Nelke, samtig	0,75 l	9,00 (12,00/l)

ORTSWEINE

200910	2020	FREIBURGER WEISSBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Gelbe Früchte mit feiner Hefepprägung	0,75 l	10,50 (14,00/l)
201510	2020	NIEDERRIMSINGER GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Nussnougat und Birne, cremig-saftige Art	0,75 l	10,50 (14,00/l)
201410	2020	FREIBURGER CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Apfel und zarte Rauchnoten	0,75 l	10,50 (14,00/l)
182100	2018	NIEDERRIMSINGER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Dunkle Beeren, Zimt und Holzwürze	0,75 l	11,00 (14,67/l)

LAGENWEINE

200720	2020	FREIBURGER SCHLOSSBERG RIESLING Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Weinbergpfirsich und salzige Würze	0,75 l	14,50 (19,33/l)
201520	2020	FREIBURGER SCHLOSSBERG GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Birne und Quitte mit zartem Rauch	0,75 l	17,50 (23,33/l)
182200	2018	FREIBURGER SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Schwarzkirsche, feine Würze und Lohe	0,75 l	19,50 (26,00/l)
182300	2018	FREIBURGER SCHLOSSBERG MERLOT ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Dörrpflaume und Kräuter, dezenter Tabak	0,75 l	19,50 (26,00/l)



VERSANDKOSTEN:

1 bis 6 Flaschen	7,50 €
ab 7 Flaschen pro Karton	10,00 €
ab 12 Flaschen	frei Haus

im Bundesgebiet (außer Nord- und Ostseeinseln)

LIEFERGEBIET UND LIEFERZEIT:

Wir liefern ausschließlich innerhalb Deutschlands per Paketdienst (UPS, DHL). Die Lieferzeit beträgt 3 bis 5 Werktage (ab Bestellung, bei Vorauskasse ab Zahlungseingang).

Unsere Weine, Sekte und Seccos enthalten Sulfite.
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SPECIALS

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
200300	2020	„900 PLUS EINS“ Weißweincuvée Deutscher Qualitätswein, 12,0 % Vol., trocken Mandarinen und Zitronen, saftig-frisch	0,75 l	7,00 (9,33/l)

SEKTE & SECCOS

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
21019	2019	SECCO ROSÉ Deutscher Perlwein, 12,0 % Vol. Erdbeere, feinherb und prickelnd	0,75 l	6,50 (8,67/l)
20416		CUVÉE JESUITENSCHLOSS Deutscher Sekt, 12,5 % Vol., trocken Gelbe Früchte, spritzig und aromatisch	0,75 l	9,00 (12,00/l)
20317	2017	PINOT BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Aprikose, schmelzig-cremige Struktur	0,75 l	11,00 (14,67/l)
20116	2016	GRAUER BURGUNDER BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Birne trifft Brioche, feinstes Mousseaux	0,75 l	11,00 (14,67/l)
20216	2016	CHARDONNAY EXTRA BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Grüner Apfel, anregend-frische Perlage	0,75 l	11,00 (14,67/l)

EDELBRÄNDE: Auf Anfrage erhalten Sie eine Auswahl unserer ausgesuchten Edelbrände. Kontaktieren Sie uns!

LAGENWEIN-ANGEBOT



ART-NR.	JG	SORTE	STCK.	INH.	PREIS €	PREIS €/l
182200	2018	SPÄTBURGUNDER, trocken	2 FL.	0,75 l	19,50	(26,00/l)
182300	2018	MERLOT, trocken	2 FL.	0,75 l	19,50	(26,00/l)
200720	2020	RIESLING, trocken	1 FL.	0,75 l	14,50	(19,33/l)
201520	2020	GRAUBURGUNDER, trocken	1 FL.	0,75 l	17,50	(23,33/l)

6er-Paket, 10% Rabatt, versandkostenfrei

(ART-NR.: FRSB)

AKTIONSPREIS

99,00 €

(statt regulär 110,00 € und versandkostenfrei)

SONNE, GNEIS UND KÜHLER WIND

Beste Zutaten für einzigartige Weine aus dem **Freiburger Schlossberg**.



WEINGENUSS

Unsere Weine können Sie in nachfolgenden Restaurants und Hotels genießen:

Café Vikrego,
Jesuitenschloss, 79249 Merzhausen

Designhotel Kronjuwel,
Ringstraße 5, 79183 Waldkirch

Enoteca Restaurant und Weinhandel,
Gerberau 21, 79098 Freiburg

Green City Hotel Vauban,
Paula-Modersohn-Platz 5, 79100 Freiburg

Großer Meyerhof,
Grünwälderstraße 1, 79098 Freiburg

Grüner Baum,
Hexentalstraße 35, 79249 Merzhausen

Heiliggeist Stühle am Münster,
Münsterplatz 15, 79098 Freiburg

Holzschlägermatte,
Schauinslandstraße 359, 79100 Freiburg

Lichtblick,
Konviktstraße 41, 79098 Freiburg

mana Die Spezerei,
Salzstraße 28/Augustinerplatz, 79098 Freiburg

Panoramahotel & Restaurant Chez Eric,
Wintererstraße 89, 79104 Freiburg

Schiff,
Schwarzwaldstraße 82, 79102 Freiburg

Vorderhaus Gastronomie,
Habsburger Straße 9, 79104 Freiburg

Zum Roten Bären,
Oberlinden 12, 79098 Freiburg



KONZEPT & GESTALTUNG: WWW.DESIGN-AM-RHEIN.DE
FOTOGRAFIE: WWW.DANIELSCHÖNEN.DE, MARKUS KNOBLOCH,
FREIBURGERLEBEN, ADOBE STOCK

AUSLESE

IHR ENGAGEMENT FÜR DEN GUTEN ZWECK

Sind Sie interessiert an einer ehrenamtlichen Mitarbeit im Stiftungsweingut Freiburg, einem der ältesten Weingüter Deutschlands?

Das Stiftungsweingut ist zudem Teil der gemeinnützigen Heiliggeistspitalstiftung Freiburg. Finanzielle Überschüsse des Stiftungsweingutes kommen den Aufgaben der Heiliggeistspitalstiftung, vorrangig der Altenhilfe, zugute.

Wenn Sie z.B. Interesse an einer Tätigkeit

- im Weinverkauf,
 - bei der Mitgestaltung von Weinproben und Weinfesten,
 - bei der Durchführung von Weinbergführungen oder
 - im Bereich unserer digitalen Medien wie z.B. Website, Instagram
- haben, dann kontaktieren Sie uns gerne.

Wir freuen uns auf Sie und Ihr Engagement! Gerne besprechen wir bei einem gemeinsamen Kennenlernen, wie eine solche ehrenamtliche Tätigkeit unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Wünsche gestaltet werden kann.

Tel: **0761 2108-140** oder E-Mail: chriske.e@sv-fr.de

Mit besten Grüßen,
Elmar Chriske



WAS KUNDEN SAGEN:

„Ich finde es sehr spannend zu beobachten und zu begleiten, wie ein renommiertes Traditionsweingut sich auf die Zukunft ausrichtet und entsprechende Schritte geht. Das Logo zeigt die Entwicklung in einer Balance aus Tradition und Moderne, das gefällt mir sehr gut.“

Ein Spiegel des neuen Schaffens im Weingut – für uns und den Weingenuss in und über die Region hinaus.

Da ist es wertvoll, wenn bestehende Kunden mitziehen und neugierige Interessenten in Jung und Alt sich angesprochen fühlen.“

EVA GERSZKE,
INHABERIN VON „STADT-LAND-GENUSS“,
BAD HOMBURG VOR DER HÖHE

„Seit einigen Jahren verbringen wir unseren Urlaub im sonnenverwöhnten Breisgau. Die freundlichen Menschen, die abwechslungsreiche Natur und selbstverständlich auch die Spitzenweine prägen die Region. Bei einem Besuch des Stiftungsweingutes konnten wir uns über die vielseitigen Weinqualitäten überzeugen.“

Im Rückreisegepäck:
„Freiburger Schlossberg Spätburgunder“
und „900 plus Eins“.

Wir kommen gerne wieder.“

FAMILIE POHL, STAMMKUNDEN,
GEORGSMARIENHÜTTE

FREIBURGER BÄCHLEPICKNICK

Spätestens mit dem ersten Bächlepicknick kehrte das Leben in die Freiburger Innenstadt zurück. Im Gepäck dabei war unsere fruchtige Weißweincuvée „900 plus Eins“.

Für 2022 hat die Veranstalterin, „FREIBURGERLEBEN“, eine Fortführung dieses Events geplant. Die passende Weinkreation befindet sich im Ausbau.



STIFTUNGS
WEINGUT
FREIBURG

BLEIBEN SIE IN KONTAKT:

Stiftungsweingut Freiburg
Jesuitenschloss
D-79249 Merzhausen bei Freiburg
T 0761 404 714 · F 0761 4098 981
EM info@stiftungsweingut-freiburg.de
WWW.STIFTUNGSWEINGUT-FREIBURG.DE

(W)EINKAUFEN:

Vinothek im Jesuitenschloss
T 0761 404 714 · F 0761 4098 981 oder in unserem
Weinshop: www.stiftungsweingut-freiburg.de
Unsere Vinothek hat für Sie geöffnet:
Donnerstag bis Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 10:00 – 14:00 Uhr



FEIERN:

Feiern im historischen Ambiente mit bis zu 120 Personen.
Fragen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.