

Wörners Schloss

Weingut · Hotel · Restaurant · Galerie
D-97357 Neuses am Sand

Tel.: +49 (0) 93 83 71 79

Fax: +49 (0) 93 83 25 13

Mail: info@woerners-schloss.de

Web: www.woerners-schloss.de
www.cosmowein.de



Öffnungszeiten

HOTEL & Wellness

täglich geöffnet

Check in ab 16 Uhr – nach Vereinbarung auch früher möglich.



RESTAURANT

Mittwoch – Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntags ab 11.30 Uhr + 17.30 Uhr

(nachmittags Kuchen & Brotzeit)



WEINGUT

Mi - So von 10 bis 18 Uhr

Sowie nach tel. Vereinbarung!

Gerne besuchen Sie auch unseren Schlossladen mit Galerie

Sie erreichen uns:

7 km - von der A3/Abfahrt Wiesentheid weiter auf der 286

30 km - von der A70/A71 ab Schweinfurt über die B286

35 km - auf der B22 von Würzburg/A7, oder Bamberg A70/A73

Neuses am Sand liegt genau an der Kreuzung von B286 & B22



WEINGUT · HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS · GALERIE · SCHLOSSLADEN

*Wörners[®]
Schloss*



*W*einliste 2011-12

Im Einklang mit den Kräften der Natur

1995 schloss ich mein Studium der Oenologie (Weinbau) ab. Damals war der Begriff „Nachhaltigkeit“ noch kein Thema. Heutzutage begleitet uns dieser in vielen Bereichen des Lebens und ist auch für mich von großer Bedeutung.

Unser Mikrokosmos „Weinberg“ hat sich binnen der letzten Jahre zum hochwertigen Lebensraum für zahlreiche Pflanzen und Lebewesen entwickelt. Die Bodenflächen sind von der Natur bestimmt mit hohen und niedrigen Gräsern begrünt. Somit hat sich ein ideales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen eingestellt. Weder biologische noch chemische Insektizide werden angewendet.

Im Begriff Nachhaltigkeit geht es auch darum, Weinberge zu erhalten. Unsere ältesten Reben sind über 50 Jahre alt. Auch wenn der Ertrag der Reben im Alter stark abnimmt, bin ich von der hohen Güte der Trauben überzeugt und lasse mich von erhöhten Kosten nicht abschrecken.

Aus persönlicher Erfahrung wurde ich von den positiven Auswirkungen „energetischer Arbeit“ auf Gesundheit und Vitalität überzeugt: „was mir gut tut – das soll auch meinen Reben gut bekommen“. Ich erweiterte mein Bewusstsein um die Erkenntnis der energetischen Arbeit – im Einklang mit den Kräften der Natur.

Aktuell bewirtschafte ich ca. 1,5 Hektar Rebfläche nach meiner neuen Weinbaulehre **„Cosmowein – Energetischer Weinbau mit kosmobiologischen Einflüssen“**.

Cosmoweine sind energetische Weine mit kosmobiologischen Einflüssen.

Die Rückbesinnung auf alte Traditionen, Handarbeit und Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt meiner Leidenschaft: „Feine Weine im Einklang mit den Kräften der Natur.“ Die Beachtung von Mondphasen und Erdstrahlen (kosmobiologische Einflüsse) und von energetischer Arbeit lässt das aus dem Feng Shui bekannte „Chi“ fließen. Mehr zum Thema Cosmowein finden Sie im Internet unter www.cosmowein.de.

Internationale Erfolge bestätigen den Geschmack unserer Cosmoweine. Der gesamte 2009er Jahrgang wurde auf dem Weinwettbewerb „AWC vienna“ in Wien ausgezeichnet! Ich persönlich finde: „Wein muss gut schmecken und bekommen. Wenn zusätzlich noch eine Philosophie dahinter steckt, welche im Einklang mit der Natur steht, dann ist dies wünschenswert!“

Im Jahre 2009 habe ich im Weinbau den Begriff „Cosmowein“ geprägt. Es ist mir gelungen, den Mikrokosmos „Weinberg“ so zu gestalten, dass die Weintrauben ein hohes energetisches Potential aufnehmen. Diese natürlich gewachsene Energie gilt es während des gesamten kellerwirtschaftlichen Ausbaus zu erhalten. Hierbei beachte ich z. B. dass keine Weintanks auf Wasseradern stehen und Hefeabstich, Filtration, Abfüllung nach den Mondphasen ausgerichtet werden. Cosmowein Silvaner wird z. B. nach alter Tradition der Spontangärung hergestellt; d. h. ohne Zusatz von Hefe. So erhalten wir lagerfähige, feine Weine mit individuellem Charakter.

Mögen unsere Weine Ihr Herz erfreuen,

Ihr Winzer Harald Wörner
Dipl. Ing. FH Oenologie

IM EINKLANG MIT DEN KRÄFTEN DER NATUR



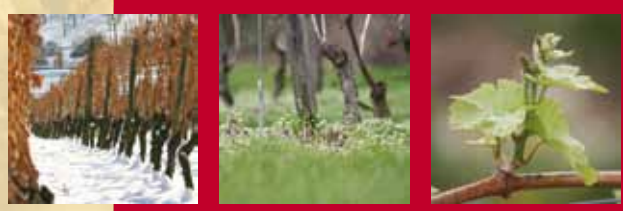
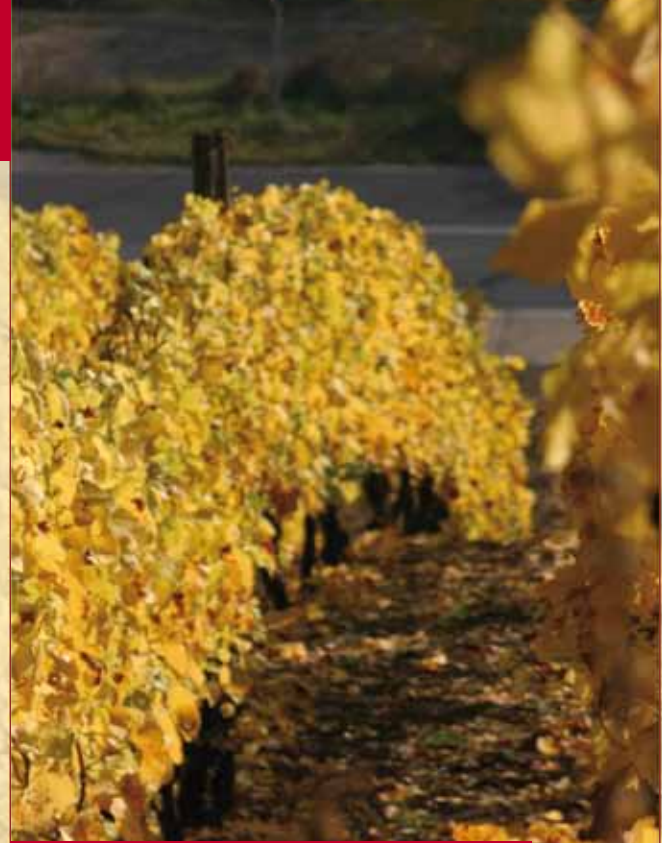
Das Weinjahr 2010

Die Witterung überraschte uns das ganze Jahr mit neuen Herausforderungen. Im Frühjahr führte starker Regen zu einem schlechten Blüteverlauf. Kurz darauf startete der Sommer mit heißen, sehr trockenen Abschnitten, welche unsere 25 – 52 Jahre alten Reben mit Bravour meisterten.

Pünktlich mit dem Ferienbeginn in Bayern begann „die Regenzeit“, welche auch im Herbst kaum aufhören wollte. Mit intensiver Laubarbeit und gestärktem Bewusstsein für die Arbeit „im Einklang mit den Kräften der Natur“ gelang es uns trotz der schwierigen Witterung vollreife, gesunde, energetisch hochwertige Trauben zu ernten – natürlich per Hand. So wurde die mühevollte Arbeit an den Reben, mit Trauben einer fruchtigen Säurestruktur belohnt. Die Erntemenge war jedoch erschreckend niedrig.

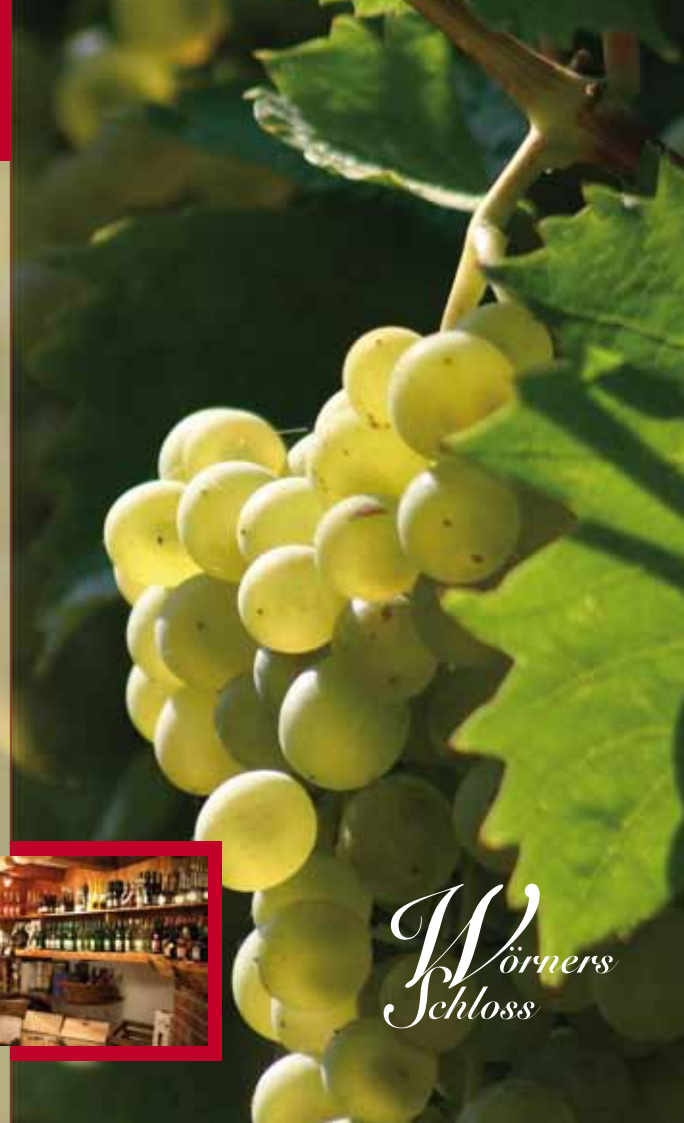
Im Keller forderten die Weine ein langes Feinhefelager, um auf natürliche Weise an Struktur und Harmonie zu gewinnen. Lassen Sie sich von fruchtigen, eleganten Weinen mit feiner, bekömmlicher Säureharmonie begeistern.

Ihr Winzer Harald Wörner
Dipl. Ing. FH Oenologie



*I*nhalt - Weinliste 2011 / 2012

- 2 Weinberg – Im Einklang mit den Kräften der Natur
- 3 Cosmowein
- 4 Das Weinjahr 2010
- 5 Inhalt
- 6 Vino Rosallica
- 7 Sekt - handgerüttelt
- 8 Rot- & Roséweine
- 9 Barrique Weine
- 10 Weißweine trocken
- 11 Weißweine mild & Liköre
- 12 Essig & Öl / Brände
- 13 Präsente Collection
- 14 Versand & Erläuterungen
- 15 Bestellung & Notizen leicht gemacht
- 16 Adresse / Anfahrt / Öffnungszeiten



*Wörners
Schloss*

Weinerlebnis mit Wildrosen

0,35 l = 12,90 € Nr.1

1l = 36,86 €



Vino Rosallica ist weder süß noch herb, sondern Harmonie pur.

Die natürlich gewonnenen Rosenaromen erleben Sie dezent in der Nase, als auch im Nachhall.

Die Fruchtigkeit des hochwertigen Weines prägt das Spiel auf der Zunge.

Passend als Aperitif, zum Dessert oder einfach pur nach dem Essen.

Weingelee mit Wildrosen

125 g = 5,50 €



Sekt - handgerüttelte traditionelle Flaschengärung



Bereits zweimal wurden wir international als Deutschlands Bester Sekthersteller ausgezeichnet!

Je länger das Hefelager, desto vollmundiger wird der Sekt. Wir bestätigen hiermit das Prinzip der Winzer aus der Champagne: „Gut Ding will Weile haben“. Nach der Fertigstellung schmeckt unser Sekt am besten, deshalb degogieren wir fast alle 6 Monate neu, so dass Sie immer frischen prickelnden Genuss im Glas (unbedingt mit Moussierpunkt!) haben. Sehr herber Sekt wird als „brut“ deklariert.

	Euro / 0,75 l	Nummer
2006 Kerner brut 1 l = 16,67	12,50	351
2006 Kerner trocken Nachfolger von Dt. besten Sekt 06 - 1 l = 16,67	12,50	357
2008 Kerner halbtrocken 1 l = 11,33	8,50	350
2007 Silvaner trocken 1 l = 18,00	13,50	353
2004 Rotling trocken Berliner Wein Trophy - Silber - 1 l = 16,00	12,00	354
2004 Rotling brut AWC-Siegel - 1 l = 16,00	12,00	355
2004 Domina brut AWC-Siegel 1 l = 19,33 Der 2007er Jahrgang ist ab Herbst 2011 erhältlich	14,50	356