

IM EINKLANG MIT DEN KRÄFTEN DER NATUR



Broschüre über die Angebote vom Weingut

COSMOWEIN® & Sekt

Balsamico · Traubenkernöl ...
Infos zu Events, Hotel, Buch u. v. m.

Wörners[®] 25 Schloss

WEINGUT

www.Cosmowein.Shop

energetischer Weinbau → Vitaler Genuss
für Gaumen, Körper, Geist & Seele

HOTEL · WELLNESS RESTAURANT · CAMPING

www.woerners-schloss.de

Beachtung von Feng Shui & Geomantie

VITALER GENUSS

www.vitaler-genuss.de

Autor & Coach Harald Wörner empfiehlt...



Nährwert Lebensenergie belebt
die Chakren und stärkt das Wohlbefinden
für ein gesundes, langes Leben.

25 JAHRE WÖRNER SCHLOSS

Im Jahre 2000 hat Harald Wörner zusammen mit seiner Frau Sandra das Schlossweingut mit Hotel übernommen. Sie haben einen Kraftort des Genusses für alle Sinne erschaffen.

2004 wurde Wörners Schloss[®] als Marke für Wein, Sekt, Events zum Thema Wein, Hotel und Gastronomie eingetragen.

2006 wurde das Hotel umgebaut und unter Berücksichtigung von Feng Shui und Geomantie (Wasseradern) eingerichtet. Ein Sauna- und Wellnessbereich sorgt seitdem für Wohlbefinden.

Der Schlosshof wurde mit Garten im Stil der Renaissance angelegt. Der Schlossladen mit Kunsthandwerk und Delikatessen lädt seit dieser Zeit zum Shopping ein. Eine Kunstgalerie ermöglicht Künstlern der Region ihre Werke zu zeigen. Das Schloss Restaurant mit Garten wurde eröffnet mit unserem „Sternekoch“ Herbert Rüttinger, welcher auch heute noch den Gaumen unsere Gäste verwöhnt.

Mehr Infos unter www.woerners-schloss.de



ITALER

Genuss



Die Marke für Produkte mit hoher Lebensenergie

2013 wird die Marke Vitaler Genuss® gegründet. Sie kennzeichnet Lebensmittel mit hohem Nährwert Lebensenergie, sowie Dienstleistungen, die auf besondere Art und Weise das Wohlbefinden der Menschen von Körper Geist und Seele fördern.



2020 schreibt Harald Wörner ein Buch zum Thema „Nährwert Lebensenergie für ein gesundes langes Leben“. Es wird vom Spurbuchverlag als Gesundheitsratgeber veröffentlicht und ist seitdem im Buchhandel und unter www.Cosmowein.Shop erhältlich.

Zahlreiche Infos über Harald Wörner als Coach und Autor, über das Buch, die Marke Vitaler Genuss und über die Events „Weinbaden“ und „Kellertouren“ für alle Sinne unter www.vitaler-genuss.de

Chakren sind trichterförmige Energiewirbel an der Körperoberfläche entlang der Wirbelsäule. Je mehr Energie über die Chakren in uns fließt, umso lebendiger sind wir. Arbeiten alle Chakren optimal und in Harmonie, dann fühlen wir uns gesund.

Deshalb empfehlen wir stets unseren harmonisierenden Cosmowein „Rosa Sehnsucht“ als Aperitif. Danach Cosmoweine, die Ihre Chakren vitalisieren und zu Ihrem aktuellen Bedarf und Anlass / Essen passen.

Die 7 Hauptchakren und deren Bedeutung:

Wurzel - Sitz des Unvertrauens

Lebenskraft, Sicherheit, Ausdauer, gute Verdauung

Es ist blockiert bei Schmerzen im Kreuz, Bein und Fuß, Allergien, Ängsten

Sakral (Bauch) - Sitz der Emotion

Sinnlichkeit, Lebensfreude, Sexualität, Selbstbewusstsein

Es ist blockiert bei Suchtgefährdung, Nieren-, Blasen-, Menstruationsproblemen, Hüftschmerzen.

Solarplexus - Sitz der Persönlichkeit/des „Ichs“

Selbstbewusstsein, gute Nerven, erholsamer Schlaf

Es ist blockiert bei Wutanfällen, Essstörung, Sodbrennen, Magen-, Leber-, Milzproblemen, Diabetes

Herz - Sitz der bedingungslosen Liebe und Heilung

Mitgefühl & Toleranz

Es ist blockiert bei Herzrhythmusstörung, Asthma, häufigen Erkältungen, Hauterkrankung, Rheuma

Hals - Zentrum der Kommunikation

schöne Stimme, Musikalität, Inspiration

Es ist blockiert bei Nervosität, Schmerzen im Hals, Nacken, Schultern, Zahnfleisch, Schilddrüsenproblemen



Das Chakren- & Seelenbild von unserem ersten 2008er Cosmowein gemalt von S. Titze finden sie auf allen unseren Wein- und Sektetiketten.

Stirn (3.Auge) - Sitz des Verstandes

Konzentration, Telepathie, Fantasie

Es ist blockiert bei geistiger Verwirrung, Migräne, Problem mit Augen, Ohren, Nasennebenhöhlen, Unsicherheiten

Kronen/Scheitel - Zentrum der Spiritualität

Frieden, Bewusstsein und Selbstverwirklichung

Es ist blockiert bei geistiger Erschöpfung, Immunschwäche, Multiple Sklerose, Krebs, Ein- und Durchschlafstörung

Weitere Infos hierzu unter www.vitaler-genuss.de und im Buch Nährwert Lebensenergie für Ihr gesundes Sein.



ENERGETISCHER, VEGANER NATURWEIN & SEKT

2008 wird die Marke COSMOWEIN® geboren.

Energetischer Cosmowein entsteht durch die Handarbeit im Einklang mit den Kräften der Natur. Die Beachtung von kosmobiologischen Einflüssen (Mondphasen), der Feng Shui Lehre und der Geomantie sind wichtige Bausteine für den Aufbau von Nährwert Lebensenergie im Weinberg.

Handarbeit und bewusste Rituale der Dankbarkeit und Liebe an die Natur sorgen dafür, dass das Wasser für die Pflanzen mit positiver Energie informiert wird. Wasser ist ein wichtiger Informationsträger, der somit die Trauben mit einem hohen Nährwert Lebensenergie versorgt.

Cosmoweine sind daher ein Vitaler Genuss für Gaumen, Körper, Geist und Seele. Sie sind fast alle international prämiert. Das steht für den perfekten Geschmack. Zudem sind die Weine auf die vitalisierende Wirkung der Chakren beschrieben. Mehr dazu auf Seite 4.

Winzer Harald Wörner (Dipl. Ing. FH Oenologie) zelebriert „SEIN & WEIN“ mit den Worten:

„Wenn es der Natur gut geht – ist das für uns Menschen ein Genuss für Gaumen, Körper, Geist und Seele“.

Aus diesem Grund lädt er gerne zum Weinbaden – dem Naturerlebnis in den energetischen Weinbergen ein. Meditieren, Entspannen und mit der Natur in Resonanz gehen. Hierbei aktiviert die Meditation mit Cosmowein alle Sinne der Teilnehmer. Genussmomente der besonderen Art sind sogar ohne Konsum möglich! Gerne auch bei Kellertouren mit 5 Sinnes Weinprobe.

Rosa Sehnsucht



Rosa Sehnsucht ist ein erfrischender Aperitif und Genuss für viele Gelegenheiten. Immer im Fokus steht: „Eine ausgewogene Balance von Säure und Süße“.

Genießen Sie den Wein zu karamellisier-tem Ziegenkäse und fruchtigen Vorspei-sen, zu hellem Fleisch und zu „beerigen“ Desserts oder einfach pur.

Seine Chakrenwirkung ist stets harmonisie-rend. So können alle Gäste am Tisch entspannen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Deswegen beginnen wir jede Weinprobe mit diesem Cuveé aus weißen und roten Weinen.

Tipp:

Platzieren Sie Rosa Sehnsucht in allen ihren Räumen. Sie werden begeistert sein von dem optimalen energetischen Raumkli-ma. Das wirkt Stress entgegen und begünstigt ein friedvolles, liebevolles und erfülltes Miteinander.

Rotling

Rotling ist ein gute Laune – Party – Wein: „Fruchtig, süffig, spritzig und brilliant“.

In geselliger Runde und freudiger Stimmung wird er gerne pur getrunken. Jedoch auch zu Spargelge-richten und Geflügel, herzhaften Salaten und fruch-tigen Desserts ist er ein wunderbarer Begleiter.

Die Kunst eines guten Rotling besteht darin die roten und weißen Trauben am selben Tag bei optimalem Reifegrad zu ernten und abzapressen. Der Name Rotling ist also keine Eigenkreation, sondern ein Fachbegriff.

Für meine Weinberge hat sich über Jahre hinweg herausgestellt, dass insbesondere die Kerner- und Dominatrauben perfekt harmonieren.

Traum in Rot

Cuveés mit der Rotweinsorte Domina dürfen auch süffig, mild und elegant sein. Man kann diesen auch an warmen Sommertagen leicht gekühlt genießen. Trotz seiner schmeichelnden Süße ist er bei Liebhabern trockener Weine als „Durstlöcher“ eine gute Wahl.

Als Essenbegleiter passt „Traum in Rot“ am besten zu Salaten mit frischem Obst, zu fruchtigen Desserts, zu Obst-Käsefondue oder Schokoladenfondue.



Sinnesreise

Sinnesreise bringt alle Weinfreunde an einen Tisch zusammen. Sie überzeugt mit ihrem Süße- und Säurespiel. Eine Fruchtbombe, ein Urlaubsfeeling, ein Genuss bei dem jeder gerne mittrinkt. Pur genießen können Sie Sinnesreise immer. Sie bereichert auch Käseplatten, Fisch, helles Fleisch oder cremige Süppchen.

Sinnesreise ist ein Cuvée verschiedener Weißweine.

Ein Großteil dieser Trauben wird erst im Spätherbst geerntet. In kalten Nächten lagern die Beeren extrem fruchtige Geruchs- und Geschmacksstoffe ein, sogenannte Terpene.

Vielleicht haben Sie hiervon schon in Verbindung mit wohltuenden ätherischen Pflanzenölen gehört?

Aufgrund der Aromavielfalt ist Sinnesreise unser bevorzugter Wein, um das Bewusstsein für den Fluss der eigenen Körperenergie mit allen fünf Sinnen zu trainieren (siehe S. 10).



Trockener Genuss & Milder Genuss & Süßer Traum

Trockener Genuss spricht die Liebhaber trockener Weine an.

Milder Genuss ist klassisch halbtrocken (feinherb) ausgebaut und Süßer Traum perfekt für Lieblichtrinker.

Sie sind optimale Essensbegleiter zu Fisch, Käse, Rind, Kalb, Spargel, Salat, veganer und vegetarischer Kost. Auch zu stark gewürzten Speisen sind sie ein Genuss.

Bei diesen Cuvées spielt die Rebsorte Kerner eine große Rolle. Eine Kaltvergärung (über 8 Wochen bei ca. 10 Grad) sorgt für den fruchtbetonten Riesling Stil dieser Weine.



Alte Rebe & Harmonie

Silvaner in vollen Zügen genießen.
Die urfränkische Rebsorte erfreut sich hoher Beliebtheit.

ALTE REBE schmeckt wirklich herb und kräftig aromatisch, perfekt zum Essen.
HARMONIE von jungen und alten Reben hingegen ist etwas eleganter und süffiger und somit auch pur ein besonderes Erlebnis.

Unsere trockenen Silvaner sind wunderbare Essensbegleiter, insbesondere zu Fisch. Genau genommen, kann man Silvaner zu fast allen Speisen empfehlen, weil er sich nicht in den Vordergrund spielt, sondern dem Essen Freiraum gibt.

Alle unsere Silvaner werden durch Sontangärung hergestellt, d. h. ohne Zusatz von Reinzuchthefer. Somit kommen die ursprünglichen Aromen am besten zur Geltung. Unser Silvaner „Alte Rebe“ wurde bereits 1960 gepflanzt und zählt zu den ältesten wurzelechten Weinbergen Frankens. Bei dem Wein „Harmonie von jungen und alten Reben“ werden die Alten Reben mit einer Junganlage zusammen ausgebaut.



Roter Genuss & Geborgen Sein

Roter Genuss

herb oder fruchtig

Diese Rotweine sind feinwürzig herb oder mediterran fruchtig ausgebaut – für jeden Tag eine Gaumenfreude.

Geborgen Sein mit Tanninen

Diese Perfektion von Rotwein erinnert mit ca. 10 % Barriquefassanteil an vollmundige fruchtbetonte südliche Rotweine mit sehr feinen Tanninen – für besondere Anlässe ein Genuss.

Wir bauen unsere Rotweine sehr schonend und histaminarm aus. Nach der Gärung liegt dieser noch einige Wochen auf seiner Hefe und reduziert seine Säure über den sogenannten biologischen Säureabbau (BSA). Dadurch sind die Weine sehr sanft und geschmeidig im Nachhall. Gut Ding will Weile haben. Nach einigen Monaten verschneiden wir den Wein mit älteren Jahrgängen und lassen diese gemeinsam weiter im Fass reifen.



Cosmowein im Eichenfass gereift

Wir deklarieren unsere Barriqueweine als „im Eichenfass gereift“. Sowohl Weißwein Genuss in Weiss, als auch Rotwein Génuss in Rot sind hierbei trocken ausgebaut. Sie sind stets pur ein Genuss und begleiten zahlreiche gehaltvolle Speisen optimal. Die Tannine (Gärbstoffe vom Holz her rührend) bilden mit den fruchtigen Weinaromen eine perfekte Einheit. Die Säure der Weine ist so angenehm mild, dass selbst Freunde lieblicher Weine immer wieder fasziniert sind von dem Geschmackserlebnis.

Als Basis für die Einlagerung in das geflammte Holzfass wählen wir stets sehr kompakte Weine.

Der Sinn einer Weinlagerung im Barriquefass liegt darin, einen schweren Wein harmonisch für den Gaumen zu gestalten. Durch die Lagerzeit im Eichenfass baut sich der Alkohol leicht ab und die Holzaromen sorgen für Eleganz und Harmonie.



Essig & Öl

Balsamico

Vollreifer Traubensaft ist die optimale Basis für guten Balsamico.

Wir bieten diesen hell und dunkel süffig an. Sie sind optimal für alle Salate und sprühfähig. Des Weiteren empfehlen wir unseren cremigen, dunklen Balsamico für den puren Genuss und für Desserts oder als Dekoration bzw. Dipp für Garnituren.



Traubenkernöl

Unser kaltgepresstes Traubenkernöl ist eine wahre Rarität. Sehr mild und aromatisch fruchtig ist es pur eine Gaumenfreude, sowie für Carpaccio zu empfehlen.

Direkt nach dem Pressen der Weintrauben werden die Traubenkerne von dem Trester herausgesiebt und getrocknet und Monate später zu kaltgepressten Öl verarbeitet. Pro Hektar Wein können wir ca. 2 Liter Öl herstellen.

Unser Sekt ist nach dem klassischen, traditionellen, handgerüttelten Flaschengärverfahren hergestellt. Alle Sekte sind international prämiert.

Unser größter Erfolg war einst „Deutschlands bester Sekthersteller“. Jahrelanges Feinhefelager garantiert eine natürliche, feinperlige prickelnde Kohlensäure mit vollmundigem Geschmack, ähnlich wie man es von einem guten Champagner kennt.

Sie erhalten unsere Sekte in den Geschmacksrichtungen brut (herb) und trocken (süffig fruchtig) aus Weißwein, Rotling und Rotwein hergestellt.

Unser Sekt ist nicht nur als Aperitif ein Erlebnis, sondern auch zum Essen eine Gaumenfreude. Wir empfehlen gerne auch Sektproben mit begleitenden 3 – 5 Gänge Menüs.

Tipp:
Mehr zum Thema Sektherstellung oder Secco mit künstlich zugesetzter Kohlensäure finden sie unter www.cosmowein.de



Schenken Sie sich Ihren Cosmowein möglichst in ein Glas mit langem Stil und großem Korpus ein.

Wir stellen uns für jedes einzelne unserer Sinnesorgane die Frage:
„Was fühlen, spüren, empfinden wir?“

- wenn wir die Farbe des Weines auf uns wirken lassen?
- wenn wir uns den Wein an unsere Brustmitte, ans Herz halten?
Entfaltet sich unsere Körperenergie vom Herz aus nach oben, oder nach unten?
- wenn wir den Wein achtsam riechen?
- wenn wir den Wein auf der Zunge und am Gaumen intensiv verkosten?
- wenn wir uns das Weinglas ans Ohr halten (leicht geöffnete Position)? Das Rauschen des Klangkörpers fließt durch unseren Körper mit der Energie des Weines.

Passend zu jedem Horoskopjahr gibt es Geschenkideen für jeden Menschen, egal welchen Sternzeichens!

Für das Jahr der Venus 2025 finden Sie Geschenkideen mit Weinen oder Sekten zur Harmonisierung der Chakren und zur Vitalisierung von Herz, Hals- und Stirnchakra. Im Jahr 2026 beeinflusst der Merkur unser Leben.....

Beschenken Sie Ihre Kunden, Freunde und Bekannten mit individuellen Präsenten. Für jeden Anlass eine Freude: Wein, Sekt, Likör, Edelbrand, Balsamico, Traubenkernöl, Fruchtaufstrich..... – in Kartonagen, Holzkisten, Körben.... verpackt.



In unserem Online Shop finden Sie alle Produkte dieser Broschüre – sowie:

- Geschenkideen
- Edelbrand aus Obst, Trester- und Weinhefebrand
- Liköre
- Traubensaft rot und weiß
- Selbstgemachte Fruchtaufstriche
- Bücher
- Gutscheine

Und vieles mehr – lassen Sie sich überraschen!

www.Cosmowein.Shop

- Zuverlässig und schnell bei Ihnen zu Hause
- Bruchsicher verpackt
- Alle Produkte sind bestens beschrieben
- Konditionen ins Ausland auf Anfrage

**Sie äußern Ihre Wünsche,
wir kümmern uns um die Details**

Gerne beraten wir Sie auch per Telefon: 09383 7179



WEINGUT · HOTEL · RESTAURANT · CAMPING

WELLNESS · SCHLOSSLADEN

Neuses am Sand 21

97357 Prichsenstadt / OT 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

www.Cosmowein.Shop www.vitaler-genuss.de

ÖFFNUNGSZEITEN

siehe Homepage und nach telefonischer Vereinbarung.



Wir bieten unseren Restaurantbesuchern und Weinkunden die Möglichkeit mit dem Wohnmobil zu nächtigen. Nach vorheriger Anmeldung können Sie hinter unserem Schloss mit Blick in die Natur parken. Wir bieten Strom, Wasserent- und -versorgung, Duschen, WC, Sauna, Brötchenservice u.v.m. siehe www.woerners-schloss.de

ANFAHRT 7 km - von der A3/Abfahrt Wiesentheid weiter auf der B286
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

