

# Weinbergslage: Abtswinder Altenberg

## Literflasche (1,00 ltr)

### *Qualitätsweine mit Prädikat*

2016 er	Müller-Thurgau Kabinett tr. (Alk. 12,0 % Vol.; S 4,3 g/l; RZ 0,7 g/l; 85° Oe)	5,50 €
2015 er	Silvaner Kabinett trocken (Alk. 12,5 % Vol.; S 6,1 g/l; RZ 4,7 g/l; 88° Oe)	5,50 €
2016 er	Silvaner Kabinett trocken (Alk. 11,5 % Vol.; S 5,9 g/l; RZ 1,3 g/l; 83° Oe)	5,50 €

## unser Rotwein (0,75 ltr)

2015 er	Spätburgunder Landwein trocken (Alk. 12,0 % Vol.; S 4,6 g/l; RZ 0,6 g/l; 89° Oe)	4,50 € 6.-€/ltr
---------	--	--------------------

Alk: vorhandener Alkoholgehalt  
S: Gesamtsäure  
RZ: Restzucker (unvergorener Zuckergehalt im Wein)  
Oe: Oechslegrad (Maß für den natürlichen Zuckergehalt)

Preise ab Hof Abtswind

## Bordeauxflasche (0,75 ltr)

### *Qualitätsweine mit Prädikat*

2015 er	Bacchus Kabinett trocken (Alk. 12,0% Vol.; S 4,1 g/l; RZ 4,6 g/l; 82° Oe)	4,50 € 6.-€/ltr
2016 er	Bacchus Kabinett trocken (Alk. 12,0% Vol.; S 4,6 g/l; RZ 1,5 g/l; 85° Oe)	4,50 € 6.-€/ltr
2016 er	Riesling Kabinett trocken (Alk. 10,5% Vol.; S 5,3 g/l; RZ 1,6 g/l; 82° Oe)	4,50 € 6.-€/ltr

## Bocksbeutel (0,75 ltr)

### *Qualitätswein mit Prädikat*

2014 er	Riesling Spätlese (Alk. 14% Vol.; S 8,5 g/l; RZ 13,8 g/l; 107° Oe)	8,50 € 11,33 €/ltr
2007 er	Müller-Thurgau Troddenbeerenauslese (Alk. 10,5% Vol.; S 6,5 g/l; RZ 227,5 g/l; 170° Oe)	25,00 € 33,33.-€/ltr

## Von den Anfängen....

Im Hause Schwanfelder wird schon seit Urgroßvaters Zeiten Weinbau betrieben. Seit dem 17ten Jahrhundert wurden die Trauben in den Kellern der Abtswinder Kirchengaden gekeltert und der Saft zu Wein ausgebaut. Weinhändler gingen damals durch die Dörfer und kauften die Fassware. Nach dem Zweiten Weltkrieg traten viele Abtswinder Winzer in die Gebietswinzergenossenschaft Franken ein, so auch unser Vater Ernst Schwanfelder. Der Hausschoppen zum Eigenbedarf wurde aber immer noch im Keller neben der Kirche ausgebaut. Nachdem der Sohn, Herbert Schwanfelder, den Beruf des Weinhandelsküfers im Staatlichen Hofkeller Würzburg erlernte, entschieden sich die Brüder- Alfred, Hans, Herbert und Thomas- „ihren“ Wein selber auszubauen und zu vermarkten. Heute werden, mehr aus Leidenschaft denn zum Erwerb, pro Jahr ca. 25 - 35 Hektoliter Wein (3000 – 4000 Flaschen) auf 0,5 Hektar Weinbergsflächen erzeugt. Dieser reift wie in früheren Zeiten, unter den uralten Kellergewölben.

## Gasthaus „Zur Ölmühle“

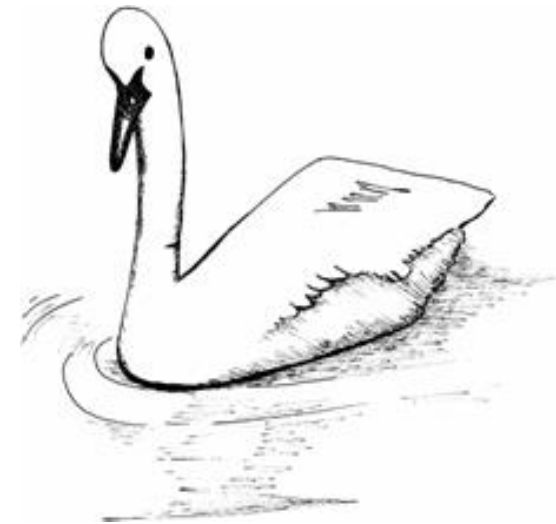
Seit März 2016 bewirtschaften Claudia Schwanfelder und ihr Mann Thomas die neu eröffnete Gaststätte „Zur Ölmühle“. Diese befindet sich in der Ortsmitte von Abtswind, unmittelbar neben der Ölmühle Schwanfelder. Der gelernte Koch verwöhnt Sie mit fränkischen Spezialitäten und einer saisonalen Küche mit Zutaten aus der Ölmühle. Ideal für Gruppen, Firmen- und Vereinsausflüge. Führungen durch die Ölmühle mit Einkaufsmöglichkeit im Ölmühlen-Laden und Einkehr im Gasthaus. Wir bitten um Reservierung und Vorbestellung der gewünschten Speisen.

## Neu: unsere Ferienwohnungen bei der Ölmühle in Abtswind

2017 wurde ein historisches Bürgerhäuschen an den Kirchengaden in Abtswind renoviert. Das Ferienhaus bietet auf zwei Ebenen (ca. 150m<sup>2</sup>) Wohnfläche die Möglichkeit für bis zu 7 Personen zu übernachten.

Tel. 09383 / 9022332  
[info@oelkernprodukte.de](mailto:info@oelkernprodukte.de)  
[www.oelkernprodukte.de](http://www.oelkernprodukte.de)

## Weinliste Frühjahr 2018



Weinbau Gebr. Schwanfelder  
Hauptstr. 24, 97355 Abtswind  
Tel. 09383 / 7630