

Valentin Sauer

blickt zurück auf ein Jahr im Betrieb

Die Arbeit in unserem Betrieb erlebe ich als äußerst spannend – insbesondere jetzt mit unserem Großprojekt „Vinothek“ welches viel Zeit in Anspruch nimmt. Am meisten freue ich mich, die Prozesse im Weingut nun aktiv mitgestalten zu können. Dabei hilft mir die Erfahrung aus meiner Winzerlehre in namhaften Betrieben, die sowohl zertifiziert biologisch als auch konventionell gearbeitet haben. 2019 durfte ich vier Monate Arbeitserfahrung in Australien sammeln, was mich nachhaltig geprägt hat. Wie Heiner bin auch ich bestrebt, Bestehendes zu hinterfragen und neue Wege einzuschlagen. Wer es sich in etablierten Abläufen zu bequem macht, der kann schnell den Anschluss verlieren. Dies gilt heute nicht nur für technische Innovationen, son-



dern auch für die Bereiche Marketing und Vertrieb. Hier konnten wir uns kürzlich familienintern Unterstützung ins Team holen, denn auch auf diesem Gebiet wollen wir uns noch verbessern!

– Valentin Sauer

SauerStoff

– jetzt im Quartett

2018 haben wir unseren SauerStoff Pink auf den Markt gebracht. Seitdem hat die „SauerStoff-Idee“ so viel Anklang gefunden, dass wir das Sortiment um drei weitere Weine erweitert haben. Sie fallen nicht nur durch ihr farbenfrohes Äußeres auf, die Weine bestechen weiterhin durch ihren fruchtigen Geschmack und ihre Leichtigkeit. Die ideale Vervollständigung unseres Sortiments für abwechslungsreiche Trink- und Genussfreude.



Grünfränkisch

– eine historische Rarität

Die Rebsorte Grünfränkisch galt als ausgestorben bis sie 2008 in einem unserer Weinberge wiederentdeckt wurde. Der Beerensaft dieser Rarität besitzt charakteristische Citrus- und Passionsfruchtnoten, die sich als komplexe Aromatik im Wein wiederfinden. Es entsteht ein aufregender Weincharakter, den es so auf dem deutschen Markt bisher nicht gibt. Um der hohen Nachfrage gerecht zu werden, haben wir in den letzten Jahren intensiv am Ausbau dieser historischen Rebsorte gearbeitet. Freuen Sie sich auf ein unvergleichliches Geschmackserlebnis mit unserem Grünfränkisch!



Vinothek



Nach langer Planungs- und Antragsphase ging es im März 2019 endlich los: In Nußdorf entsteht unsere Vinothek mit angegliedertem Kelterhaus und Holzfasskeller. Die geplante Eröffnung ist für das Frühjahr 2021 avisiert.

Bereits Ende Januar konnten wir den Rohbau fertigstellen. Die großzügige Terrassenanlage lockt schon jetzt mit ihrem prächtigen Ausblick. Auch bei unserem Bauprojekt setzten wir auf Nachhaltigkeit. So verwenden wir vor allem natürliche Baumaterialien und investieren in eine energieeffiziente Heiz- und Kühltchnik. Eine Stampflehmwand verschließt die Außenwand unseres Holzfasskellers und wird maßgeblich die Innenräume der Vinothek prägen. Eingefasst wird unser Neubau von ausreichend Parkmöglichkeiten sowie einer Gartenanlage, welche zum Verweilen einlädt. Damit schaffen wir die perfekte Umgebung, damit Sie zukünftig in stilvollem Ambiente unsere Weine entdecken und genießen können.

Gemeinsam Visionen verwirklichen

Unsere Vinothek-Zeichnungsscheine haben großen Anklang gefunden! Für Ihr Investment von 1.000 € erhalten Sie mit dem Erwerb eines Zeichnungsscheins von 2021 – 2027 Wein im Gesamtwert von 1.368 €. Es ist immer noch möglich, Zeichnungsscheine zu erwerben.

Alles hierzu unter:

www.weingut-sauer/vinothek

Probierpakete

– online bestellbar

Als Teil unseres neuen Internetauftritts gibt es jetzt eine Auswahl von Probierpaketen, die Sie bequem online bestellen können. Wir haben für jeden Geschmack die richtige Zusammenstellung dabei:

www.weingut-sauer.de/weine



Jahrgangspräsentation

Kommen Sie zur individuellen Weinverkostung in unser Weingut nach Böchingen oder besuchen Sie unsere Jahrgangspräsentation:

09. und 10. Mai

Samstag: 15 – 21 Uhr

Sonntag: 11 – 19 Uhr

Jahrgangspräsentation auf der Baustelle!

Weingut Familie Sauer

Aublickstr. 1

76829 Landau-Nußdorf

Ungewöhnlich und spannend – unter diesen Attributen steht unsere diesjährige Präsentation, die auf der Baustelle unseres neuen Domizils stattfindet. Zur Verkostung stehen die ersten abgefüllten 2019er Weine und diverse Fassproben bereit, außerdem die aktuellen Weine unserer Bodegas Palmera. Abgerundet wird die Veranstaltung durch kulinarische Köstlichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unsere Auszubildenden

Die Wahl unserer Auszubildenden treffen wir mit viel Sorgfalt. Sie sind wichtiger Bestandteil unseres Teams. Wir schätzen ihr Engagement und haben gleichzeitig unsererseits den Anspruch, ihre individuellen Fähigkeiten und Stärken bestmöglich zu fördern. So entstehen wertvolle Verbindungen und Freundschaften, die lange über das Ausbildungsende hinausgehen.

– Moni Sauer



Allie links, Jana rechts im Bild.

Jana Bauer, aus Deidesheim, 3. Lehrjahr
Vor meinem Studium der Internationalen Weinwirtschaft möchte ich mein praktisches Wissen vertiefen. Mich begeistert die Vielseitigkeit rund um das Thema Wein, insbesondere die Aspekte Herstellung und Sensorik. Im Arbeitsalltag wird es nie langweilig: Die täglichen Aufgaben ändern sich von Tag zu Tag und von Saison zu Saison.

Jedes Weingut hat seine eigene Philosophie und Stilistik. Die von Heiner Sauer als einem der bekanntesten Bio-Winzer der Pfalz sind dabei besonders interessant. Bei Sauers werden die Aspekte des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigt. Diese Art des Wirtschaftens beeindruckt mich und ist aus meiner Sicht relevanter und zukunftssträchtiger denn je!

Allie Stange, aus Texas, USA, 3. Lehrjahr
Coming to Germany has ended up being one of the best decision I ever made. I can't imagine living anywhere else. Nothing compares to the fresh air of the Pfalz area! After my Ausbildung, I plan to work again in gastronomy, more in the direction of sommelier, as well as continuing part time work in the vineyards. To me that's the perfect balance between culture and nature. I'm grateful for my place as an apprentice by Sauer. There's definitely the issue of German being my second language, and even though I speak German relatively well, extra time is taken to talk slower or to explain things in English when needed. The team really creates a family-like atmosphere, the perfect foundation for the next step in my future. I could not have asked for a better situation!

Bodegas Palmera

in neuem Gewand

Noch edler, hochwertiger und selbstbewusster: so zeigt sich Bodegas Palmera ab 2020 in neuer Aufmachung!

Unser spanisches Weingut „Palmera Bodegas“ steht für spanisches Terroir vom Feinsten, uralte Rebstöcke, konsequent ökologischer Weinbau und eine Prise Abenteuerlust. Es ist nicht ganz einfach all diese Elemente in Wort und Bild auf der kleinen Fläche eines Weinetiketts zu kommunizieren.

Begleitet von fachkundiger Hilfe haben wir uns im letzten Jahr ausgiebig der hohen Kunst der Etikettengestaltung gewidmet. Wir freuen uns über die gelungene Umsetzung und bedanken uns bei allen, die uns bei diesem Projekt unterstützt haben!

Unser neuer Auftritt fällt ins Auge und bleibt in Erinnerung! Ich bin überzeugt, dass Bodegas Palmera zukünftig noch mehr Menschen ansprechen und begeistern wird!

– Heiner Sauer



Auszeichnungen



Anlässlich der Messe BIOFACH wurden für den Großen Internationalen Bioweinpreis MUNDUS VINI BIOFACH zertifizierte Bioweine aus aller Welt verkostet. Wir freuen uns, dass alle eingereichten Weine unserer Bodegas Palmera mit Gold ausgezeichnet wurden. Wieder einmal mehr haben wir damit eine unabhängige Bestätigung unserer Arbeit in Utiel-Requena erhalten. Freuen Sie sich auf den Solo Syrah 2017, den Viña Capricho 2017 und auf unser Engelchen, den L'Angelet 2017!



Mit der Kraft der Natur

Seit Jahren sind wir bestrebt, unsere Weine spontan zu vergären. Nicht jeder Jahrgang erlaubt dies, aber mit zunehmender Erfahrung gelingt es uns immer öfter. So konnten wir 2019 erstmals fast alle unsere Weine spontan vergären. Bei der Spontangärung wird auf den Einsatz von Reinzuchthefen verzichtet. Der Gärprozess wird dann ausschließlich von den

auf den Trauben vorkommenden Hefen vollzogen. Für uns bedeutet diese Methode eine Herausforderung und bedarf viel Wissen und Fingerspitzengefühl. In der Spontangärung sehen wir die konsequente Fortführung unserer Arbeitsweise im Weinberg. Auch hier wollen wir nur Einfluss auf natürliche Abläufe nehmen, wenn dies erforderlich ist.



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 9 – 18 Uhr
Samstag: 10 – 17 Uhr

Um kurze Voranmeldung wird gebeten.

www.weingut-sauer.de

Weingut Familie Sauer

Hauptstr. 44
76833 Böchingen

Tel. 06341/61175
info@weingut-sauer.de