

JUBILÄUM Veranstaltungen



150 Jahre Weingut
50 Jahre Meißner

Mai 12. bis 16. Mai 2010

Vom 12. bis zum 16. Mai 2010 feiern wir unser großes Jubiläum Weingut Meißner. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere zahlreichen Veranstaltungen in der Vinothek und im Weingut. Wir haben gutes Wetter bestellt, so können Sie bei einem kleinen Spaziergang (ca 5 min) die zeitlich versetzten Veranstaltungen in Vinothek und Weingut verbinden.

Im Ritterhof zur Rose findet dann mit weiteren VDP Weingütern am 15. Mai der Höhepunkt der Woche statt. 100 Jahre VDP müssen schließlich auch gefeiert werden.

Bitte melden Sie sich unbedingt unter folgendem Kontakt an: lecker@DasWeinhaus.com oder Tel 06345 9599790

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das ursprüngliche Gut gehörte, wie unser heutiges Restaurant „Ritterhof zur Rose“ auch, damals Heilsbrucker Hof genannt, zum Besitz des Klosters Heilsbruck in Edenkoben. Das Kloster war im Mittelalter über die Pfalz hinaus bekannt und spielte eine bedeutende Rolle.

Vor 150 Jahren erwarb Julius Weber aus Kirchenbesitz unser heutiges Anwesen und gründete sein Weingut. Er konnte in seiner Schaffenszeit das Gut zu einer stattlichen Größe mit fast 18 ha Weinberge ausbauen. Bekannt war Julius Weber als eine Persönlichkeit mit Weitblick und visionären unternehmerischen Fähigkeiten. So hielt er jedes Frühjahr nach dem Ausbau des neuen Weinjahrgangs eine eigene Weinversteigerung ab, auf der die Gastwirte aus nah und fern ihren Weinbedarf eindeckten. Julius Weber verstarb kinderlos und das Weingut wurde in der Folge von seinen Geschwistern und danach von deren Kindern mit einem Gutsverwalter weiter bewirtschaftet.

Seinem Schaffen und seiner Persönlichkeit zu Ehren haben wir in den ‚80ern‘ auch das gleichnamige und bekannte Rotweincuvée Julius Weber ins Leben gerufen.

Herbert und Elisabeth Meißner erwarben vor 50 Jahren das Weingut, welches nur noch 2.5ha Weinberge sein eigen nennen konnte. Ausschlaggebend für die Wahl des zukünftigen Standorts war die Lage Burrweiler Schäwer. Es handelt sich dabei um die einzige reine Grauschieferlage der Pfalz. Neben dem Grauschiefer finden wir in und um Burrweiler auch noch Buntsandstein, Kalk, Muschelkalk und sogar Granit. Für Den Winzer Herbert Meißner eine fantastische Ausgangslage die Reben auf den aus seiner Sicht richtigen Böden wachsen zu lassen. Von Bedeutung waren aber auch die aus Sandstein erbauten Gewölbekeller, in denen J.Weber damals schon mehr als 250000 Ltr. Wein in Holzfässern lagern konnte. Sie boten die ideale klimatischen Bedingungen für optimale Weinlagerung.

Mit viel Liebe zum Detail und der Leidenschaft für kompromisslose Qualität haben Herbert und Elisabeth Meißner innerhalb von einer Generation ein erfolgreiches Weingut mit den besten Lagen Burrweilers geschaffen.

1984 trat dann der erste Sohn Gregor Meißner in die Fußstapfen von seinem Vater und kümmerte sich erst anteilig, später dann federführend um die Weinberge und Vinifikation der Weine im Keller. Seine Frau Sieglinde übernahm dabei die umfangreichen Verwaltungsaufgaben und den Verkauf.

Seit 2003 komplettiert der zweite Sohn Martin Meißner mit seiner Frau Özlem den Familienbetrieb.

Herbert Meißner und seine Frau sind auch nach über 50 Jahren immer noch voll aktiv im Unternehmen tätig. Nur so ist es möglich bei der heutigen Größe von 35 ha auch weiterhin als Familieunternehmen zu agieren und das ist auch gut so.



Herbst 1922 im Weingut Meißner



Julius Weber



Herbstabschluss 2006 an gleicher Stelle



Buntsandstein

Schiefer

Muschelkalk

Martin, Gregor und Herbert Meißner

WEINGUT

MITTWOCH 12. Mai

19:00 Uhr **Spätburgunder - Spitzenweine**
Soirée Rouge, besprochen von Jürgen von der Mark
Deutschlands erster Master of Wine und Weinexperte bei seinem
Lieblingsthema Spätburgunder. Es erwartet Sie eine Weinauswahl im
Spitzenbereich, Pinot Noirs bis hoch zu Grand Crus und Großen
Gewächsen. Inklusive Tapasauswahl und Wasser.

Jürgen von der Mark, master of wine

48,00€ / Pers



WEINGUT

DONNERSTAG 13. Mai

VINOTHEK



Gaisbergstraße 5

12:00 bis 18:00 Uhr **Jahrgangsverkostung 2009**
Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen
und Tapas für den Hunger zwischendurch.

3,00 € / ohne Speisen

14:00 Uhr **Weinbergsfahrt**
Fahrt auf dem Erntewagen hinter dem Traktor durch drei
Weinbergslagen von Burrweiler

14.00 Uhr im Weingut

15:00 bis 18:00 Uhr **Anna Minges in Gitarrenbegleitung**
Musikalische Untermalung ‚live‘

17:00 Uhr **Professionelles Weinverkosten**
Schmeckt oder schmeckt nicht! Darum dreht sich alles
beim Weingenuss. Darüber hinaus ist es sinnvoll, sich
bewusster mit Wein zu beschäftigen. Mit Grundkennt-
nissen und Systematik kann man Weine deutlich besser
vergleichen und auch beurteilen.

Bernhard Meßmer, ‚einfach geniessen‘, München

6,00 € / Pers

19:00 Uhr **Riesling im überregionalen Vergleich**
Herausragende Weingüter stehen neben Meßmer zur
Verkostung. Ausführliche Informationen zu den ver-
schiedenen Riesling Typen, Böden & Weingütern. U.a. mit
Weinen von Peter Jakob Kühn, Wittmann, Clüsserrath,
Tesch und mehr. Inkl. einer Speise, Wasser & Brot.

Bernhard Meßmer, Die Weinschule ‚einfach geniessen‘ München

29,00 € / Pers



Weinstraße 6

12:00 bis 18:00 Uhr **Jahrgangsverkostung 2009**
Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen
und Tapas für den Hunger zwischendurch.

3,00 € / ohne Speisen

16:30 Uhr **Die kleine Terroirweinprobe**
Kann man Terroir schmecken? Vier Rieslinge im detaillierten
Vergleich. Buntsandstein, Granit, Schiefer und Muschelkalk.

4,00€ / Pers

14:00 bis 16:00 Uhr **Das kleine Weinquiz**

17:00 Uhr **Sensorische Lichtweinprobe**

Was passiert mit der Sensorik bei sich veränderndem Licht,
Bild und Musik. Weinprobe mit spannenden Ergebnissen.
Sechs Weißweine in der etwas anderen Weinprobe.

Martin Meßmer, Vinothek Meßmer

12,00 € / Pers



14:00 bis Jahrgangverkostung 2009
 18:00 Uhr Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen und Tapas für den Hunger zwischendurch.
 3,00 € / ohne Speisen

16:30 Uhr Kellerbesichtigung
 Mozart für die Weine ? Sinn oder Unsinn im Keller.
 Martin Meßmer, Weingut Meßmer

18:00 Uhr Exklusive Vorstellung des 'Neuen' Jahrgangs
 Der deutsche Sommelierausbilder und Weinexperte Martin Darting bespricht in charmanter und konkreter Weise die 2009er. U.a. mit Rieslingen, Burgundern, Muskateller und Ausblicke auf die hervorragenden Selektionsweine 2009.
 Martin Darting, Wachenheim

20:30 Uhr Grauburgunder - Pinot Gris - Pinot Grigio
 Spannende und außergewöhnliche Verkostung und Sichtung hochwertiger Grauburgunder im internationalen Vergleich. Gregor Meßmer öffnet seine Schatzkammer der Spitzenweine. Inklusive Entrées und zwei korrespondierende Tapas.
 Gregor Meßmer, Weingut Meßmer
 24,00 € / Pers

14:00 bis Jahrgangverkostung 2009
 18:00 Uhr Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen und Tapas für den Hunger zwischendurch.
 3,00 € / ohne Speisen

14:00 bis Das kleine Weinquiz
 16:00 Uhr

15:00 Uhr Sensorische Lichtweinprobe *siehe Vortag*
 Was passiert mit der Sensorik bei sich veränderndem Licht, Bild und Musik ? Martin Meßmer, Vinothek Meßmer
 12,00 € / Pers

17:00 Uhr Professionelles Weinverkosten
 Schmeckt oder schmeckt nicht! Darum dreht sich alles beim Weingenuss. Darüber hinaus ist es sinnvoll, sich bewusster mit Wein zu beschäftigen. Mit Grundkenntnissen und Systematik kann man Weine deutlich besser vergleichen und auch beurteilen.
 Bernhard Meßmer, 'einfach geniessen' aus München
 6,00 € / Pers

19:00 Uhr Spätburgunder trifft Pinot Noir
 Von vielen werden sie innig geliebt und verehrt (so auch von uns), von anderen aber auch abgelehnt oder einfach missverstanden. Dass Spätburgunder zu den edelsten Rotweinsorten zu zählen ist, bestreitet jedoch kaum jemand. Die Rebe hat das Potential zu großartiger Eleganz, Feingliedrigkeit, Frische, Frucht und feiner Kraft. Lernen Sie die wesentlichen Facetten dieser edlen Rebsorte anhand vieler Beispiele aus der Pfalz, Deutschland, Burgund und auch Übersee genauer kennen! Inklusive einer Speise und Wasser.
 B.Meßmer 'einfach geniessen', München
 29,00 € / Pers



12:00 bis Jahrgangverkostung 2009
 18:00 Uhr Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen und Tapas für den Hunger zwischendurch.
 3,00 € / ohne Speisen

13:00 Uhr Weinbergsfahrt
 Fahrt auf dem Erntewagen hinterm Traktor durch drei Weinbergslagen von Burrweiler.

15:00 bis Musikalische Untermalung 'live'
 18:00 Uhr

16:00 Uhr Kellerbesichtigung im Weingut
 Mozart für die Weine ? Sinn oder Unsinn im Keller ?
 Martin Meßmer, Weingut Meßmer

17:00 Uhr Professionelles Weinverkosten
 Schmeckt oder schmeckt nicht! Darum dreht sich alles beim Weingenuss. Darüber hinaus ist es sinnvoll, sich bewusster mit Wein zu beschäftigen. Mit Grundkenntnissen und Systematik kann man Weine deutlich besser vergleichen und auch beurteilen.
 Bernhard Meßmer, 'einfach geniessen' aus München
 6,00 € / Pers

12:00 bis Jahrgangverkostung 2009
 18:00 Uhr Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen und Tapas für den Hunger zwischendurch.
 3,00 € / ohne Speisen

14:00 Uhr Welcher Wein zu welchem Winzer ?
 Lustige Quizweinprobe aus einem anderen Blickwinkel. Ordnen Sie Weine dem Typ, Charakter und dem Bild eines Winzers zu.
 6,00 € / Pers

16:30 bis Die Böden der Weine - VDP Winzer stellen vor
 18:00 Uhr Sechs VDP Winzer stellen jeweils zwei besondere Weine von Ihrem liebevoll gehegt und gepflegten Weinbergsboden vor. Unterschiedliche Spitzengewächse stehen zur besprochenen Verkostung.
 Mit VDP Winzern aus dem Rheingau, Baden, Saar, Rheinhessen, Nahe und der Pfalz
 15,00 € / Pers

Bitte umblättern. Der Höhepunkt der Woche folgt am Abend im Ritterhof zur Rose.

SAMSTAG 15. Mai



Der VDP trifft sich !

6 Winzer - 6 Anbaugebiete - 6 Speisen

Zum Jubiläumshöhepunkt haben wir befreundete VDP Kollegen aus verschiedenen Anbaugebieten eingeladen.

Bei diesem Stelldichein im **Ritterhof zur Rose** möchte Küchenchef Hervé Michel perfekt abgestimmte Kreationen zu den jeweiligen Spitzenweinen zeigen.

Es erwartet Sie also keine Menüfolge in gewohnter Art und Weise, sondern ein Geschmacksfeuerwerk mit jeweils zwei korrespondierenden Weinen. Sie können direkt an einem der Wintertische Platz nehmen.

Ritterhof



zur Rose

Weingut Peter Jakob Kühn
Weingut Schloss Saarstein
Weingut Bernhard Huber
Weingut Fritz Gröbe
Weingut Gerhard Aldinger
Weingut Herbert Meßmer



Alle Informationen zum VDP Jubiläum unter: www.VDP.de

Sechs Speisen und zwölf Weine
Samstag 19.00 Uhr 75,00 € / Pers

Anmeldung für diese Veranstaltung bitte unter Tel 06345 407328

SONNTAG 16. Mai

VINOHEK



- 12:00 -bis Jahrgangsverkostung 2009
- 18:00 Uhr Der neue Jahrgang steht zur Verkostung. Kleine Speisen und Tapas für den Hunger zwischendurch.
3,00 € / ohne Speisen
- 16:30 Uhr Die kleine Terroirweinprobe
Kann man Terroir schmecken ? Vier Rieslinge im detaillierten Vergleich. Buntsandstein, Granit, Schiefer und Muschelkalk.
4,00 € / Pers
- 17:00 Uhr Sensorische Lichtweinprobe
Was passiert mit der Sensorik bei sich änderndem Licht, Bild und Musik. Weinprobe mit spannenden Ergebnissen. Sechs Weißweine in der etwas anderen Weinprobe.
Martin Meßmer, Vinothek Meßmer
12,00 € / Pers



Meßmer

Weingut Herbert Meßmer
Gaisbergstraße 5
76835 Burrweiler



Prädikatsweingut



Das Weinhaus
Die Vinothek
Weinstraße 6
76835 Burrweiler

Bitte unbedingt zu den Veranstaltungen anmelden:
Tel 06345 959979 0 oder lecker@DasWeinhaus.com