

## Geschäftsbedingungen:

Preise: Alle Preise verstehen sich einschließlich 19% USt, ohne Glas.

Pfand: Literflaschen: 0,05 €, 6er Goldkuki: 1,50 €

Versandkosten: (Verpackung und Fracht)

1 Flasche: 6,00 €, 2 Flaschen: 6,70 €, 3 Flaschen: 6,70 €,

6 Flaschen: 7,40 €, 12 Flaschen: 9,50 €

bis 60 Flaschen versenden wir mit DHL, ab 61 Flaschen bis 120 Flaschen per Spedition für 56,00 €, größere Mengen nach Absprache.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.

Öffnungszeiten: Montag – Freitag

10.00-12.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr

Samstag 9.00-13.00 Uhr

Auf Ihren Besuch freut sich

*Familie Honold*

April 2015

**L. Honold**  
WEINGUT

## Veranstaltungen 2015

So. 19. April: Weinfestival im Hotel Palatin in Wiesloch

11 bis 18 Uhr, 25 Weingüter stellen ihre Weine vor

Sa. 09. und So. 10. Mai : 2. Östringer Weindorf auf dem Kirchberg

Sa. ab 18 Uhr, So. ab 11 Uhr

Fr. 15. und Sa. 16. Mai ab 17 Uhr: Jahrgangspräsentation

Verkostung unserer Weinkollektion 2014, umrahmt von Köstlichkeiten aus unserer Küche.

(5 € Eintritt, wird bei Weinkauf verrechnet)

Fr. 19. Juni ab 17 Uhr: Sommernacht in Honolds Wein-Bistro

Die Band „Dreiklang“ spielt ab 20.00 Uhr

Eintritt: 5,00 €

Sa. 4. Juli ab 17 Uhr: „Berg und Tal“ Weinwanderung

Wandern auf dem Östringer Weinsteig mit Weinproben in den Weingütern Thalsbach und Honold.

Weinprobe mit je 6 Weinen, Eintritt 12 €

Fr. 17. Juli ab 17 Uhr: Saisonfinale im Wein-Bistro

ab 20 Uhr Robert Ahl & Hammond, Eintritt frei

Fr. 24. Juli bis So. 26. Juli: Weinfest auf dem Hummelberg

Fr. ab 17 Uhr, ab 20 Uhr: Robert Ahl & Band, Eintritt: VK: 8 €, Abendkasse 10 €

Sa. ab 17 Uhr, ab 21 Uhr: Die Nachtigallen, Eintritt frei

So. ab 11 Uhr, Festbetrieb

Fr. 27. und Sa. 28. November ab 17 Uhr: Advents-Degustation

Lagenweine, Barriqueweine, Raritäten aus dem Keller

(5 € Eintritt, wird bei Weinkauf verrechnet)

*Ab Do. 21. Mai bis Fr. 17. Juli laden wir immer Donnerstag und Freitag in unser Wein-Bistro auf dem Hummelberg, ab 17 Uhr*

## Schoppenweine

Leichte, süffige, elegante Alltagsweine. Wir füllen sie in die traditionelle Literflasche.

### Weißweine

101	2014er	Müller-Thurgau QbA, trocken A: 12,0 / S: 6,8 / Z: 1,8	1,0 l	€ 3,80
104	2014er	Müller-Thurgau QbA, halbtrocken A: 12,2 / S: 6,1 / Z: 8,7	1,0 l	€ 3,80
150	2014er	Riesling QbA, trocken A: 11,9 / S: 8,3 / Z: 6,0	1,0 l	€ 4,30
151	2014er	Riesling QbA, halbtrocken A: 11,6 / S: 8,1 / Z: 10,6	1,0 l	€ 4,30
120	2014er	Weißburgunder • Auxerrois QbA, trocken A: 12,2 / S: 6,8 / Z: 5,1	1,0 l	€ 4,30

### Rotweine

200	2012er	Portugieser QbA, halbtrocken A: 12,0 / S: 4,6 / Z: 10,0	1,0 l	€ 4,30
201	2013er	Portugieser QbA, trocken A: 12,4 / S: 4,4 / Z: 3,6	1,0 l	€ 4,30
240	2013er	Trollinger Lemberger QbA, halbtrocken A: 11,8 / S: 5,4 / Z: 12,9	1,0 l	€ 4,30
251	2011er	Dornfelder Rotwein QbA, halbtrocken A: 12,2 / S: 5,6 / Z: 8,7	1,0 l	€ 4,30
190	2011er	Spätburgunder Rotwein QbA, halbtrocken A: 12,1 / S: 5,6 / Z: 8,0	1,0 l	€ 4,80
192	2013er	Spätburgunder Rotwein QbA, trocken A: 13,0 / S: 5,5 / Z: 5,6	1,0 l	€ 4,80

**Ausverkauft**

## Auszeichnungen 2014

### AWC Vienna 2014

Silber für 2013er Auxerrois trocken  
Silber für 2013er Grauburgunder trocken  
Silber für 2013er Cabernet blanc trocken  
Silber für 2013er Östr. Hummelberg Grauburgunder Spätlese trocken  
Silber für 2013er Östr. Rosenkranzweg Sauvignon blanc Spätlese trocken  
Silber für 2013er Östr. Hummelberg Riesling Spätlese trocken  
Silber für 2013er „Weitblick“ trocken  
Silber für 2011er Östr. Rosenkranzweg Lemberger trocken  
Silber für 2011er Östr. Hummelberg Spätburgunder Spätlese trocken

### Berliner Wein Trophy 2014

Gold für 2011er Östr. Rosenkranzweg Lemberger trocken  
Silber für 2013er Östr. Hummelberg Grauburgunder Spätlese trocken

### Best of Freiburger Piwi

2. Platz für 2012er Muscaris Spätlese  
Auszeichnung für 2012er Cabernet Rosé Sekt

### Eichelmann 2015

„ Die Weißweine sind allesamt auf gleichmäßigem, guten Niveau, der Cabernet blanc ist unser Favorit, er zeigt feine Cabernetnoten im Bouquet, ist fruchtbetont und klar im Mund. Sehr gleichmäßiges Niveau zeigen auch die Rotweine ... “

### Gault Millau 2015

„... und besticht in diesem Jahr mit einem durchgängig harmonischen ausdrucksstarkem Sortiment.“

### Handelsblatt vom 07.11.2014

Ein Prosit auf die Piwis  
„Der Cabernet blanc duftet verführerisch nach Minze, Rosen und Holunderblüte. Zur Frucht von reifen Birnen kommen feine erdige Töne.“

## Edle Destillate aus unseren Brennereien

Eine schonende Behandlung unserer Maischen, sowie ein sorgfältiges Abtrennen des Mittellaufes sind verantwortlich für die feinen Aromen unserer Edelbranntweine mit ihrem nachhaltigen Geschmack.

1,0 l

Obstbrand	40%vol	8,50 €
Mirabellenbrand	42%vol	14,20 €
Kirschwasser	40%vol	14,20 €
Williams - Christ Brand	42%vol	14,20 €
Tresterbrand	42%vol	14,20 €

Edelbrände in der exklusiven 0,5 Liter Bellissima- Flasche

Mirabellenbrand	42%vol	11,00 €
Kirschwasser	40%vol	11,00 €
Williams - Christ Brand	42%vol	11,00 €
Tresterbrand	42%vol	11,00 €
Tresterbrand aus Muskattrauben	42%vol	13,50 €

Raritäten aus dem Holzfaß

Mehrere Monate lag der Tresterbrand zur Reife in einem 30-Liter-Holzfaßchen.

Tresterbrand vom Eichenfaß 0,5 l	42%vol	€ 13,50
----------------------------------	--------	---------

Die Spezialität unseres Hauses

Ein Bitterlikör nach Opa's Hausrezept mit 38%vol.

Honold's Magenbalsam	0,7 l	€ 13,50
Honold's Magenbalsam	0,5 l	€ 11,00

## Schoppenweine

### Roséweine

182	2013er	Rosé QbA, halbtrocken A: 11,8 / S: 6,6 / Z: 11,9	1,0 l	€ 3,80
180	2014er	Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken A: 10,9 / S: 6,6 / Z: 15,7	1,0 l	€ 4,30

## Rebsortenweine

Unsere Rebsortenweine sind aus unseren Weinberglagen in Östringen und Malsch. Die Trauben sind selektioniert auf 70 L / ar, von Hand gelesen und haben mindestens 85 Grad Oechsle.

### Weißweine

153	2013er	Riesling Classic A: 11,5 / S: 8,3 / Z: 11,4	0,75 l	€ 6,50
221	2014er	Auxerrois QbA, trocken A: 12,8 / S: 5,6 / Z: 5,1	0,75 l	€ 6,50
121	2014er	Weißburgunder QbA trocken A: 12,0 / S: 6,5 / Z: 4,4	0,75 l	€ 6,50
141	2014er	Grauburgunder QbA trocken A: 13,2 / S: 6,8 / Z: 6,0	0,75 l	€ 6,50
115	2014er	Chardonnay QbA trocken A: 12,1 / S: 6,8 / Z: 4,4	0,75 l	€ 6,50
272	2014er	Cabernet blanc QbA trocken „Piwi“ A: 11,7 / S: 7,1 / Z: 4,2	0,75 l	€ 6,90
273	2013er	Weitblick QbA trocken VB Cal 6-04, „Piwi“ A: 12,9 / S: 5,6 / Z: 5,5	0,75 l	€ 9,50

**Ausverkauft**

## „Piwi“ - Weine

Der Begriff „Piwi“ steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Seit einigen Jahren versucht die Rebenzüchtung Sorten zu kreuzen, die dem immer wiederkehrenden Pilzbefall, wie dem Mehltau robust entgegentreten. Bei den „Piwi“-Weinbergen haben wir bis jetzt auf jeglichen Pflanzenschutz verzichtet. Die Reben werden organisch gedüngt und über blühende Grüneisaaten erreichen wir ein biologisches Gleichgewicht. Das Anpflanzen von pilzwiderstandsfähigen Traubensorten ist nach unserer Einschätzung der sinnvollste Schritt zu biologischem Weinbau. Die neuen Sorten erfüllen einen hohen Qualitätsanspruch.

Die ersten „Piwi-Weine“ haben wir 2003 in unserem Betrieb angepflanzt. Es handelt sich um den Cabernet Cortis und den Cabernet Carbon. Beides sind Rotweinsorten mit dem Cabernet Sauvignon als Kreuzungspartner. Die Weine präsentieren sich dunkel und mit üppiger Frucht, welche dem Cabernet Sauvignon sehr ähnelt.

Im Jahr 2006 pflanzten wir die Weißweinsorte Muscaris, eine Neuzüchtung zwischen Solaris x Muskateller. Die Weine sind kräftig und säurebetont, mit hohem Mostgewicht und intensivem Muskatton.

Alle 3 Rebsorten stammen aus der Rebenzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg.

Vom Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner pflanzten wir im Frühjahr 2008 mit dem Cabernet Blanc eine weitere Piwi-Sorte. Diese Rebsorte ist eine Spielart des Cabernet Sauvignon, allerdings mit weißen Trauben. Der Geschmack erinnert stark an den Sauvignon blanc. Daher kommt auch der Name Cabernet Blanc.

2012 haben wir die 5. „Piwi“-Sorte gepflanzt, ebenfalls gekreuzt von Valentin Blattner. Die Sorte mit der Bezeichnung VB Cal 6-04 wartet noch auf einen Namen. Mit der Ernte 2013 haben wir den ersten Wein der neuen Sorte gekeltert. Wir haben ihn „Weitblick“ genannt.

## Perlwein

Ein fruchtig leichter, spritziger Perlwein aus dem Jahrgang 2014. Kühl zu trinken bei Temperaturen um 10 Grad.

260	Secco trocken A: 11,0 / Z: 16,5	0,75 l	€ 6,80
261	Secco, Fruchtig & Prickelnd A: 11,4 / Z: 31,0	0,75 l	€ 7,80

## Winzersekt

Die angewandte Ausbauweise ist die klassische Flaschengärung. Der Ausbau unserer Sekte wird ausschließlich in unserem Haus mit großer Sorgfalt und in traditionsverbundener Art und Weise ausgeführt. Die Sekte sind handgerüttelt und haben eine Lagerzeit von mindestens 9 Monaten auf der Hefe.

210	2012er Riesling Winzersekt, brut A: 12,9 / S: 6,8 / Z: 7,5	0,75 l	€ 9,50
214	2012er Cabernet Rosé Sekt, brut A: 12,5 / S: 5,9 / Z: 7,5	0,75 l	€ 9,50

## Rebsortenweine

### Rotweine

250	2012er Dornfelder QbA, trocken A: 13,2 / S: 5,6 / Z: 4,7	0,75 l	€ 6,50
241	2011er Lemberger QbA, trocken A: 13,7 / S: 5,3 / Z: 2,4	0,75 l	€ 6,90
193	2012er Spätburgunder QbA, trocken A: 13,5 / S: 5,6 / Z: 3,7	0,75 l	€ 6,90

### Roséweine

184	2014er Rosé, trocken, Badischer Landwein A: 12,0	0,75 l	€ 6,50
-----	-----------------------------------------------------	--------	--------

## Lagenweine

In guten Weinjahrgängen selektionieren wir die besten Trauben aus unseren Top-Weinberglagen.

Die fruchtigen Weißweine reifen lange auf der Feinhefe. Die Rotweine lagern mindestens 18 Monate im Barrique.

## Weißweine

110	2014er	Östringer Rosenkranzweg Sauvignon blanc Spätlese, trocken A: 13,1 / S: 7,1 / Z: 8,5	0,75 l	€ 9,50
155	2013er	Östringer Hummelberg Riesling Spätlese, trocken A: 12,1 / S: 8,3 / Z: 8,9	0,75 l	€ 9,50
142	2013er	Östringer Hummelberg Grauburgunder Spätlese, trocken A: 13,0 / S: 6,6 / Z: 3,7	0,75 l	€ 9,50
271	2012er	Östringer Hummelberg Muscaris, Spätlese, mild, „Piwi“ A: 11,2 / S: 6,1 / Z: 65,8	0,75 l	€ 8,50

**Ausverkauft**

## Rotweine

234	2011er	Östringer Rosenkranzweg Lemberger QbA, trocken A: 13,5 / S: 5,6 / Z: 2,0	0,75 l	€ 12,00
235	2011er	Östringer Hummelberg Spätburgunder Spätlese, trocken A: 14,7 / S: 5,9 / Z: 1,5	0,75 l	€ 12,00

## Cuvées

Kellermeister Ludwig Honold ist ein Freund der Cuvées. Durch die Vermählung verschiedener Traubensorten oder durch kombinierten Weinausbau im Holzfaß oderahltank kann die Fruchtigkeit, Fülle oder Eleganz der Weine sehr gut ausbalanciert werden.

170	2014er	Anthelu weiß Ein trockener, fruchtiger Weißwein A: 11,6 / S: 6,8 / Z: 3,9	0,75 l	€ 5,50
171		Anthelu rot Ein trockener Rotwein, im Holzfaß gereift A: 12,5 / S: 5,4 / Z: 4,0	0,75 l	€ 6,50

## Die Trilogie „Weiß“, „Rot“, „Süß“

280		Weiß, QbA, trocken A: 13,5 / S: 5,5 / Z: 4,0	0,75 l	€ 8,50
-----	--	-------------------------------------------------	--------	--------

Die hochwertigen Trauben aus dem Jahr 2011, der Rebsorten Grau- und Weißburgunder, sind in diesem Cuvée vermählt. Ein Teil des Cuvées wurde im Holzfaß ausgebaut. Der Wein hat Schmelz, Fülle und eine feine, dezente Frucht.

281		Rot, QbA, trocken A: 14,1 / S: 5,5 / Z: 3,0	0,75 l	€ 9,50
-----	--	------------------------------------------------	--------	--------

Ein Spätburgunder und die „Piwi“-Sorten Cabernet Cortis und Cabernet Carbon sind Garanten für einen opulenten Rotwein. Cassisaromen in der Nase, weiche aber deutlich erkennbare Tannine auf der Zunge und eine weiche Säure im Abgang machen diesen Cuvée zu einem hervorragenden Rotwein mit südländischem Flair.

282		Süß, QbA, mild A: 11,3 / S: 6,1 / Z: 43,8	0,75 l	€ 8,50
-----	--	----------------------------------------------	--------	--------

Konzentrierte Trauben vom Gewürztraminer, Muscaris und einer Müller-Thurgau Auslese verleihen diesem Cuvée seine feinfruchtige füllige Art. Der Wein hat gelblich-süßliche Fruchtaromen mit einer dezenten Säure und natürlicher Restsüße.