



Herxheim im März 2024

**Hallo an alle die mich noch nicht kennen. Darf ich mich vorstellen:
Ich bin Maximilian Bohnenstiel.**

Meine Weine - Authentisch, individuell und von Hand gemacht.

Die Individualität eines jeden Weines ist mein Anliegen. Ich arbeite mit der Natur und nicht gegen sie. Durch konsequente Pflege im Weinberg steuere ich die Entwicklung der Trauben, denn hier entsteht die Basis für meinen Wein. Schonende Verarbeitung der Trauben und danach die nötige Ruhe beim Ausbau im Keller lässt meine Weine ungestört entwickeln. So entstehen Weine mit unverwechselbarem Charakter, geprägt von Ihrer Herkunft und der Hand des Winzers.

Der Jahrgang 2024 - Fruchtig-leichte mineralische Weine.

Das regenreiche Jahr hatte aber auch positive Effekte auf die Entwicklung der Reben. Aufgrund der guten Wasserversorgung konnten sich viele Mineralien aus dem Boden in die Trauben einlagern, was extraktreiche Weine mit ausgeprägter Mineralität erwarten ließ. Zudem hat sich die lange Reifephase positiv auf die Aromabildung in den Beeren ausgewirkt.

Der 2024er Weinjahrgang wird hat frische, lebendige Weine mit ausgeprägter Frucht hervorbringt. Dank moderater Alkoholgehalte fallen die Weine in diesem Jahr zudem insgesamt etwas leichter aus und entsprechen so perfekt dem aktuell gefragten Weintyp.

Unser Probiertag für den Weinjahrgang 2024 findet in liebgewonnener Weise statt.

Kommen Sie zu unserer Verkostung und erleben Sie diesen Moment sich in einen Wein zu verlieben. Sie können die Weine nach eigenem Gusto völlig zwanglos und unverbindlich kosten und kennenlernen

**Samstag und Sonntag 26./27. April 2025
jeweils ab 12:00 Uhr bis 20:00 Uhr.**

Die Gutsküche verwöhnt Sie mit Kulinarischem. Sie können bei uns verweilen und genießen. Wer nicht kommen möchte oder kann, findet auch in diesem Jahr wieder unsere köstlichen Probiertage für die „Weinprobe@home“.

Mit Vorfreude auf Ihren Besuch in unserem Weingut oder auch ein Gespräch am Telefon
die Bohnenstiel's

Maximilian, Edwin und Martina