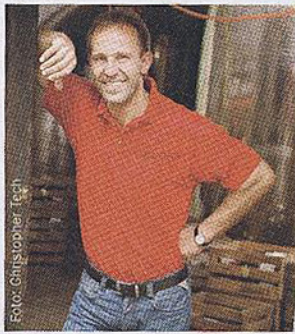


Weingut Geiger – Perfektion ist ein Muss!



Thomas Geigers Enthusiasmus für Spitzenprodukte wird vielleicht nur noch von seiner zweiten großen Leidenschaft getoppt: dem Motorradfahren.

Deutschlands gewählt. Sein 2005er Weißburgunder wurde mit einem „sehr gut“ des höchsten internationalen Weinpreises, dem Mundus Vini, geehrt. Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder sowie Spätburgunder

„Die Qualität muss in allen Bereichen hundertprozentig stimmen.“

Thomas Geiger überlässt nichts dem Zufall und sorgt mit seinem Weingut Geiger in Meersburg rund um den Bodensee für Furore. Der Erfolg gibt ihm recht; zahlreiche hochkarätige Auszeichnungen für Weine und Destillate aus dem Hause Geiger bescheinigen dem umtriebigen Winzer immer wieder, dass seine hohen Ansprüche an Qualität für Aufmerksamkeit sorgen. So zählt er zu den bundesweit 20 besten Obstbrennern und das Weingut wurde schon zum siebten Mal unter die besten Weingüter

gunder rosé und rot aus eigenem Anbau finden sich im Weinsortiment, damit werden auch verschiedene Spitzengastronomen der Region beliefert. Die herrlichen Edelbrände aus handverlesenem Obst entstehen im original restaurierten Brennhausle. Wer das Leben auf dem Weingut am Bodensee noch näher kennen lernen möchte, kann sich in einer der neun Ferienwohnungen (bis Kategorie 4*) einmieten. Urig wird es in Edi's Besenwirtschaft. Im Meersburger Hofladen versorgen sich Einheimische und Gäste mit Weinen, Destillaten, landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Bio-Produkten aus der Region. Ebenso sind hier originelle Geschenkaccessoires zu finden.



Baitenhauser Straße 3
D-88709 Meersburg-Riedetsweiler
Tel.: +49 (0) 7532/9856
Fax: 90 13
info@weingut-geiger.de
www.weingut-geiger.de

MEERSBURGER HOFADEN
Stettener Straße 41
D-88709 Meersburg
Auch Sa und So geöffnet

Edi's Besenwirtschaft
Öffnungszeiten
Ende März bis Anfang Mai,
Mitte September bis Anfang Oktober

Obstbrände und mehr – immer auf hohem Niveau



Erfahrung und Wissen werden in der Familie Bernhard von einer Generation an die nächste weitergegeben.

sorgen im Zusammenspiel mit der hochmodernen Brennereianlage dafür, dass das Aroma der Früchte auf einzigartige Weise erhalten bleibt. Das Ergebnis sind absolute Qualitätsprodukte von höchster Reinheit, bei deren Genuss man die Liebe und die Sorgfalt, mit der sie hergestellt wurden, förmlich herausschmeckt. Besonders ausgesuchte Früchte werden zu leckeren Likören verarbeitet, die neben Weingelee die Produktpalette des Landhauses Bernhard abrunden.

In der hofeigenen Brennerei des Landhauses Bernhard werden aus sonnengereiften vollmundigen Früchten edle Brände erzeugt, die zum Teil in ausgesuchten Eichen- und Maulbeerholzfässern ihren besonderen Charakter erhalten. Es ist selbstverständlich, dass nur die besten Früchte verwendet werden. Das über Generationen weitervererbte Wissen und die jahrelange Erfahrung

werden in der hofeigenen Brennerei des Landhauses Bernhard werden aus sonnengereiften vollmundigen Früchten edle Brände erzeugt, die zum Teil in ausgesuchten Eichen- und Maulbeerholzfässern ihren besonderen Charakter erhalten. Es ist selbstverständlich, dass nur die besten Früchte verwendet werden. Das über Generationen weitervererbte Wissen und die jahrelange Erfahrung

Der jüngste Zweig des bäuerlichen Betriebs ist der Weinbau. Familie Bernhard betreibt ihn erfolgreich seit 10 Jahren. Angefangen vom bodenseetypischen Müller-Thurgau über den Spätburgunder Weißherbst bis zum Spätburgunder Rotwein findet der Weinliebhaber für jeden Geschmack etwas. Auch ein Secco und Sekt haben auf der Produktpalette des Bernhardschen Hofes ihren Platz gefunden.

Wer der Familie Bernhard gerne bei Anbau, Ernte und Produktion über die Schulter schauen möchte, quartiert sich am besten gleich für einen Urlaub auf dem Hof ein: Inmitten von Streuobstwiesen und trotzdem mitten im Dorf stehen vier Ferienwohnungen zur Verfügung. Im und um das Haus herum gibt es für die kleinen Gäste zahlreiche Spielmöglichkeiten.

Unsere Empfehlung: Mirabell gelagert im Maulbeerfass, mit einem unvergleichlichen Aroma! Probieren Sie unsere edlen Brände direkt in unserem Hofladen! Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine Destillatprobe.

LANDHAUS BERNHARD
Ortsstraße 20
D-88718 Daisendorf
Tel.: +49 (0) 7532/7077
Fax: 59 06
Mobil: 01 71/572 51 35
info@landhaus-bernhard.de
www.landhaus-bernhard.de



**STAATSWEINGUT
MEERSBURG**

Gewachsene Weinkultur am See

Staatsweingut Meersburg
Seminarstraße 6, beim Neuen Schloß
D-88709 Meersburg
Tel.: +49 (0) 7532-446744
info@staatsweingut-meersburg.de
www.staatsweingut-meersburg.de

Öffnungszeiten:

Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr

Weinproben für Gruppen nach
tel. Vereinbarung und von April bis
Oktober jeden Freitag ab 19 Uhr
im Weinbaumuseum
(bitte anmelden)

Unsere Empfehlung:

**2004er Meersburger Rieschen
Spätburgunder trocken (Finalist beim deutschen
Spätburgunderpreis 2005), € 8,50**



Wir bieten Ihnen:

- Die größte Auswahl an Bodenseeweißen
- Kressbronner Weine, Edelbrände und Liköre aus eigener Herstellung
- Weine aus namhaften Weingütern aus allen Regionen Deutschlands
- Ein internationales Weinsortiment
- Sekt, Champagner und Spirituosen

Öffnungszeiten:

Mo–Fr 8–12 u. 14–18 Uhr,
Sa 8.30–12.30 Uhr
Raiffeisenstraße 23
D-88079 Kressbronn
Tel.: +49 (0) 7543-8061
www.weinkellerei-steinhauser.de



**Unsere Empfehlung: 2006 Kressbronner
Berghalde, Grauburgunder trocken QbA**



**Brennerei, Pension,
Obst- und Weinbau**
Winzerhof Saupp
Seestraße 24
D-88709 Hagnau

Tel.: +49 (0) 7532-9712, Fax: 6541
www.winzerhof-saupp.de
winzerhof.saupp@t-online.de

Ein vielseitiges Angebot von Obstbränden können Sie gerne in unserem Hofladen probieren.

Unsere Spezialitäten aus Äpfeln:
Apfelsecco, Cöxle, 2000er Gravensteiner, Apfelbrand im Eichenfass gereift. Edelbrände aus eigenem Obst. Jahrgangsdestillate von Sauerkirschen, Müller-Thurgau Trester sowie Williams-Christ Birnen. Beratung und Verkauf im Hofladen. Destillatprobe auf Anfrage



Unsere Empfehlung: Bodensee Cöxle 0,5l, € 17,50