

# Weinbau Goldene Gans Besenwirtschaft

## Ein Unterschied

Die Flaschen sind gesetzte Leut',  
wie jeder sein es soll.  
Sie stehen da in Festigkeit  
und dennoch sind sie voll.

Die Zecher sind gesetzte Leut',  
die sitzen d'rum herum.  
Die sitzen nüchtern, leer und breit,  
da fällt kein einz'ger um.

Jetzt aber sind die Flaschen leer.  
Wie sieht das anders aus!  
Die Flaschen rollen hin und her  
und nichts mehr läuft heraus.

Und voll sind auch die Zecher jetzt.  
Gestrichen voll von Wein.  
Die fallen unter'n Tisch zuletzt.  
Es geht nichts mehr hinein.

Die Flasche voll, doch steht sie grad'.  
Der volle Zecher fällt.  
,s ist unerklärlich in der Tat,  
wie komisch ist die Welt!

Heinrich Hoffmann 1809 - 1894)

## Weinprobe mit Besenmenü

Öffnungszeiten:

18. Oktober bis 11. November 2018  
Donnerstag bis Sonntag ab 17.00 Uhr  
und nach Vereinbarung



---

Familie Krämer | Schillerstraße 42 | 69234 Dielheim

Telefon: 06222 70535 | Telefax: 06222 73545  
willkommen@weinbau-goldene-gans.de  
www.weinbau-goldene-gans.de

## Zum Auftakt


2017er Goldene Gans Sauvignier gris trocken   
1838.7 14,4 % Vol., 5,9 g/Ltr. unvergorener Restzucker, 4,8 g/Ltr. Säure

## Erster Teil

### Vesperteller

luftgetrocknete Griebenwurst, Ringsalami und hausgemachtes Rillettes


2017er Goldene Gans Johanniter   
1837.6 13,2 % Vol., 16,9 g/Ltr. unvergorener Restzucker, 4,5 g/Ltr. Säure


2017er Goldene Gans Riesling trocken   
1828.7 13,7 % Vol., 6,0 g/Ltr unvergorener Restzucker, 6,1 g/Ltr Säure


2000er Rauenberger Burggraf Riesling Kabinett trocken  
12,9 % Vol., 2,5 g/Ltr unvergorener Restzucker, 5,2 g/Ltr Säure

## Zweiter Teil

Kartoffelwaffel mit Tomaten und Schafskäse  
oder Kartoffelwaffel mit Spinat und Schafskäse  
oder Kartoffelwaffel mit Kräuterdip


2015er Goldene Gans Grauburgunder trocken „Der Dicke“   
1849.5 15,4 % Vol., 6,0 g/Ltr unvergorener Restzucker, 5,4 g/Ltr Säure



2016er Goldene Gans Traminer und Weißburgunder trocken   
1846.6 13,3 % Vol., 0,4 g/Ltr unvergorener Restzucker, 3,8 g/Ltr Säure


2017er Goldene Gans Rotling trocken Weiß- und Spätburgunder   
1830.7 12,7 % Vol., 4,5 g/Ltr unvergorener Restzucker, 5,2 g/Ltr Säure

## Dritter Teil

Winzerschmaus  
oder Kasseler oder Saumagen  
mit Beilagen (Sauerkraut, Kartoffelsalat)


2017er Goldene Gans Johanniter und Muscaris   
1845.7 12,5 % Vol., 21,4 g/Ltr unvergorener Restzucker, 4,4 g/Ltr Säure

2016er  -Wein weiß trocken   
1835.6 12,7 % Vol., 5,5 g/Ltr unvergorener Restzucker, 4,1 g/Ltr Säure


2016er Goldene Gans Bronner trocken   
1836.6 12,6 % Vol., 5,3 g/Ltr. unvergorener Restzucker, 4,1 g/Ltr. Säure

## Vierter Teil

### Käseteller

2017er Goldene Gans Regent trocken   
mit Spätburgunder  
1814.7 12,2 % Vol., 1,9 g/Ltr unvergorener Restzucker, 5,1 g/Ltr Säure

2016er Goldene Gans  -Wein rot trocken   
1832.6 12,1 % Vol., 5,3 g/Ltr. unvergorener Restzucker, 5,0 g/Ltr. Säure

2016er Goldene Gans Spätburgunder Rotwein trocken   
1833.6 13,4 % Vol., 2,8 g/Ltr unvergorener Restzucker, 5,0 g/Ltr Säure

Der französische Philosoph und Schriftsteller  
Michel Eyquem de Montaigne (1533 – 1592)  
stellte im hohen Alter resignierend fest:

**Das Trinken ist fast das letzte Vergnügen,  
das uns die Jahre nehmen.**