



WEINGUT
Klosterhof
Töplitz



WEINGUT
Klosterhof
Töplitz

REGENT

BIO Rotwein 2010
Brandenburger Landwein - trocken
9,50 Euro

Pinot St. Laurent

BIO Rotwein 2011
Brandenburger Landwein - trocken
12,50 Euro

REGENT BARRIQUE

BIO Rotwein 2010
Brandenburger Landwein - trocken
14,50 Euro

BACCHUS

BIO Weißwein 2011
Brandenburger Landwein - trocken
9,00 Euro

GRAUBURGUNDER

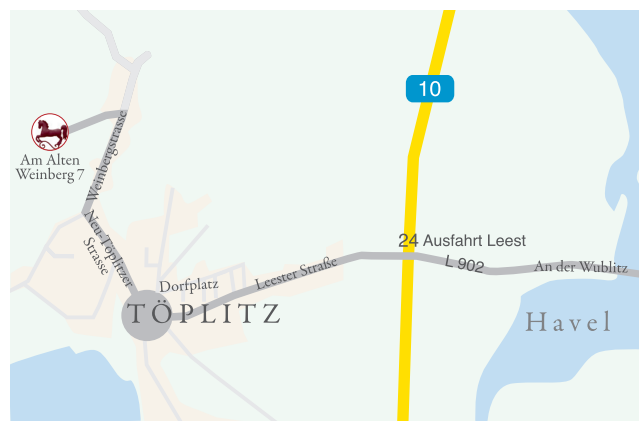
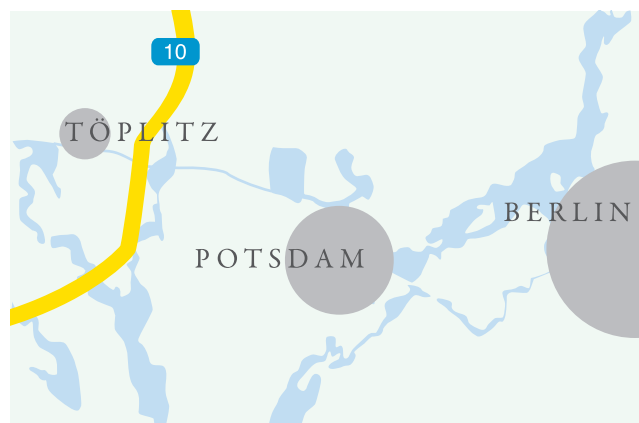
BIO Weißwein 2011
Brandenburger Landwein - trocken
9,00 Euro

RIESLING

BIO Weißwein 2011
Brandenburger Landwein - trocken
9,00 Euro

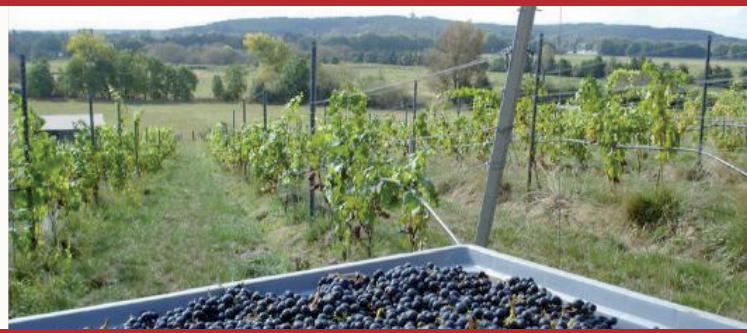
ANFAHRT: Am Alten Weinberg 7
14542 Werder (Havel) OT Töplitz

Telefon: 033 202 / 700256
info@weingut-toeplitz.de
www.weingut-toeplitz.de
www.pension-am-alten-weinberg.de



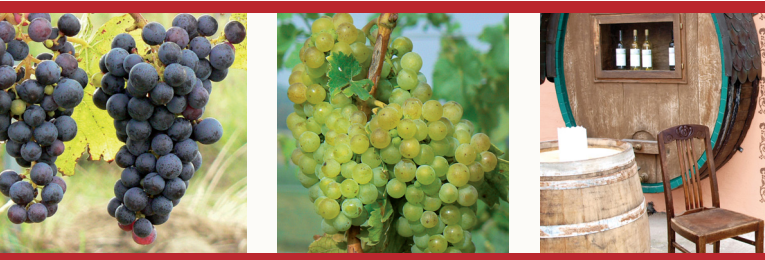
Wein erleben, wo er wächst
www.weingut-toeplitz.de





Das Weingut Klosterhof Töplitz ist derzeit das einzige zertifizierte Bio-Weingut im Land Brandenburg.

An dem Standort befinden sich der Weinberg, die Räume der Kellerei und die Besenwirtschaft. Bei Führungen durch den Weinberg und die Kellerei können Sie den gesamten Herstellungsverlauf des Weines nachvollziehen und unseren Wein genießen.



DER WEINBERG:

Der Weinberg wurde angelegt auf einer Fläche von 2,5 ha. Er besteht aus typischem Brandenburger Sandboden, der mit Löß-Lehmschichten unterlegt ist. Ein solcher Boden lässt auf unserer exakt südexponierten Hanglage besonders frische, fruchtbetonte und rebsortentypische Weine reifen, die schon jung getrunken einen großen Genuss versprechen.

Wir arbeiten im Weinberg konsequent nach ökologischen Richtlinien d.h. es kommen keinerlei Pestizide zum Einsatz. Zur Erhöhung des Humusgehaltes werden zwischen den Zeilen Begrünungen gesät und kultiviert, vor allem

stickstoffbindende Pflanzen (Leguminosen). Beikräuter werden mechanisch um die Rebe herum bearbeitet.

Wir ernten in Handarbeit mit geschulten Erntehelfern, die nur reifes und gesundes Lesegut in den Keller bringen.

Das Zusammenwirken dieser Maßnahmen sorgt für Lebendigkeit, Diversität und Harmonie im Weinberg.

HISTORIE:

Auf dem Weinberg wurde seit 1360 Wein angebaut. Anfangs von den Zisterzienser Mönchen, nach 1640 dann sehr erfolgreich von Schweizer Familien, die der Große Kurfürst hier ansiedelte. In der Zeit nach 1945 wurde auf dem Weinberg dann vielfach Obst angebaut. Damals wie heute sind es die sonnige Lage und das Wasser rundherum, welche für das optimale Mikroklima sorgen. Die preußische Art zu genießen, die ihre französischen Wurzeln unter Friedrich dem Großen und den Hugenotten nicht verleugnen kann und will, möchten wir hier fortsetzen.

DER WEINKELLER:

Es werden sechs verschiedene Rebsorten angebaut. Im modernen Keller vergären und reifen die Weine in Edelstahl tanks. Als besonderer Rotwein reift eine Selektion des Regents in Holzfässern.

DIE BESENWIRTSCHAFT:

Wir haben samstags und sonntags und an Feiertagen ab 12.00 Uhr für Sie geöffnet. Hier können Sie unsere Weine probieren und kleine Speisen dazu genießen, die vorwiegend aus regionalen Produkten zubereitet werden.

Bei schönem Wetter können Sie im „Besen“ Wein und Speisen kaufen und mit auf den Weinberg nehmen. Dort stehen an höchster Stelle Bänke und Tische für Sie bereit. Genießen Sie die herrliche Aussicht über die Havellandschaft und lassen Sie sich dazu unseren Wein schmecken.

Unsere aktuellen Veranstaltungen können Sie auf unserer Webseite www.weingut-toeplitz.de erfahren. Gerne können Sie unseren „Besen“ auch außerhalb der Öffnungszeiten für Ihre Veranstaltungen und Feiern buchen: **Information und Reservierung bei Frau Wellnitz 0160 / 97 46 75 51 oder unter info@weingut-toeplitz.de.**

