

Unsere Events zwischen Kelter und Kappelberg

Trunk & Trubel – Die neue Eventreihe

Vier Wochen im Jahr – voller Wein, Genuss und Geselligkeit mit einer großen Open Air Veranstaltung am Samstag. Nach dem erfolgreichen Auftakt im Januar freuen wir uns auf zwei Eventwochen im Sommer. Spoiler: auch im November wird es noch eine mit Glühwein wärmende Winterwoche geben.



Open Picknick – 23. Mai

Das chillige Mailight mit Aussicht

Zum Start in den Sommer wird der Kappelberg zur Picknick-Location. Schnappen Sie sich Ihre Decke, packen Sie Ihren Picknickkorb und genießen Sie einen entspannten Nachmittag in den Weinbergen. Vor Ort gibt es gekühlte Weine und prickelnde Spezialitäten der Fellbacher Weingärtner. Ob mit Freunden oder der Familie – das Open Picknick verbindet Natur, Genuss und Geselligkeit in lockerer Atmosphäre. 15 – 21 Uhr Picknickwiese auf dem Kappelberg



Viva la Sommer – 11. Juli

Urlaubs vibes vor der Neuen Kelter

Florenz, Formentera oder Fellbach – an diesem Tag klappen wir die Liegestühle auf. Vor der Neuen Kelter entsteht eine sommerliche Open-Air-Atmosphäre mit chilliger Musik und entspanntem Zusammensein. Im Ausschank: frische Sommerweine, Secco und der wohlbesetzte Sangria nördlich der Alpen. Dazu serviert das Restaurant SatzDrei passendes Streetfood. 15 – 21 Uhr Vor der Neuen Kelter



Walk of Wine – 26. April

Genusswandern zwischen Kelter und Kappelberg

Der Frühling zeigt sich von seiner schönsten Seite – und der Kappelberg wird zur Genussroute. Drei Weinstationen entlang des Weinwanderwegs verbinden Naturerlebnis und Weinverkostung. Die Fellbacher Landjugend bewirkt die Stationen, dazu gibt es kulinarische Angebote, Kellnerführungen und ein familienfreundliches Rahmenprogramm. Ein idealer Ausflug für alle, die Wein, Bewegung und Landschaft gleichermaßen schätzen. 11 – 18 Uhr Von der Neuen Kelter entlang des Kappelberges



FETE in den Weinbergen – 24. Juli

Mitten in den Weinbergen entsteht für einen Abend eine einzigartige Open-Air-Location mit Musik, Wein und Sommerstimmung. DJ Pellex sorgt für die passenden Beats, während die besten Weine der Fellbacher Weingärtner sowie sommerliche Drinks ausgeschenkt werden. Streetfood und Grillangebote runden den Abend ab.

Ab 18:30 Uhr
Reute Häusle in den Weinbergen



FELLBACHER
WEINGÄRTNER

GENUSSVOLL
INFORMIERT
IM FRÜHJAHR 2026



COMING
SOON!

Ab Mai gibt es
unseren ersten
Crémant.

Wo französische
Kunst beginnt
und unsere Vision
weitergeht.

Unser Crémant vereint handwerkliche Präzision mit regionaler Identität. Als hochwertiger Sekt b. A. entsteht er in traditioneller Flaschengärung und reift lange auf der Hefe. Die Cuvée aus Schwarzriesling, Spätburgunder und Chardonnay verbindet Finesse mit Struktur. Dabei trifft feinste Perlage auf elegante Frucht und cremige Textur. Der weiß gekelterte Schwarzriesling sorgt für lebendige Frische und animierende Säure. Ebenfalls weiß gekeltert wurde der Spätburgunder, der dem Crémant Substanz und einen Hauch rote Beeren verleiht. Der Chardonnay bringt feine Würze sowie eine harmonische Tiefe ins Glas. Das gemäßigte Klima Württembergs prägt seinen klaren, präzisen Stil. Ob als stilvoller Aperitif oder vielseitiger Speisenbegleiter – dieser Crémant überzeugt mit Charakter. Entdecken Sie ab Mai prickelnde Eleganz aus Württemberg – modern, hochwertig und unverwechselbar für nur 12,90 Euro.

Was ist eigentlich Sekt b.A?

Sekt b.A. bedeutet „Sekt bestimmter Anbaugebiete“ und kennzeichnet Schaumwein, dessen Trauben vollständig aus einem klar definierten deutschen Weinbaugebiet stammen, wie in diesem Fall Württemberg. Er garantiert damit eine geschützte Herkunft und höhere Qualitätsanforderungen als einfacher Sekt.

SIEGER GOLDEN GRAPE AWARDS
Burgundersorten
Lämmli Chardonnay P Barrique trocken GOLD
Lämmli Spätburgunder P Auslese SILBER
Pinot Rosé Sekt trocken SILBER

Fellbacher Weingärtner eG
2024 Fellbach Lämmli Chardonnay trocken "Edition P"

NR. 1
Weinbaubetrieb
in Deutschland!

AUFSTEIGER 2026 IM
HENRIS
DISCOVER THE WORLD
OF CURATED WINES

falstaff
WEIN GUIDE
DEUTSCHLAND
2026

FELLBACHER WEINGÄRTNER INTERN

Die Menschen hinter dem Wein.

Diesmal: Unsere Auszubildenden.



Vladyslav Krushynytski

Auszubildender zum Weintechnologen

Im Team seit? September 2025 **Wo findet man dich?** Im Keller oder bei der Abfüllung. **Was sind deine Aufgaben?** Ich begleite den Ausbau der Trauben, indem ich bei allen keller-technischen Arbeiten und bei den Qualitätskontrollen unterstütze. Zudem kümmere ich mich um die Pflege der technischen Anlagen und arbeite bei der Abfüllung der Weine mit. **Welcher Wein ist dein Lieblings-Fellbacher?** Pinot Rosé trocken Sekt.

Stefan Bleich

Auszubildender zum Kaufmann für Büromanagement

Im Team seit? September 2025 **Wo findet man dich?** Im Büro, aber auch im Lager, im Keller und bei Veranstaltungen. **Was sind deine Aufgaben?** Ich unterstütze das Team bei organisatorischen und administrativen Aufgaben, beispielsweise in der Auftragsbearbeitung, Datenpflege und Korrespondenz. Darüber hinaus helfe ich auch im Lager, im Keller und bei Veranstaltungen mit, so dass ich viele Abläufe im Betrieb ganzheitlich kennenlernen. **Welcher Wein ist dein Lieblings-Fellbacher?** Sekt brut nature next generation.



FELLBACHER
WEINGÄRTNER

Fellbacher Weingärtner eG
Kappelbergstr. 48 · 70734 Fellbach
Telefon 0711/57 88 03-0
Telefax 0711/57 88 03-40
info@fellbacher-weine.de
www.fellbacher-weine.de

Unsere Öffnungszeiten
Weinverkauf & Verkostung:
Montag bis Samstag 9.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Büro:
Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Impressum
Herausgeber: Fellbacher Weingärtner eG
Redaktion/Konzeption/Texte:
Gert Seibold (verantwortl.)
Frances Ellwanger · Christian Alex
Gestaltung: Grafik Design Hauck



10 Jahre FEDERLE

Längst Kult und trotzdem top aktuell.

Manche Ideen entstehen nicht im großen Strategiemeeting, sondern aus einem Gefühl heraus. Vor zehn Jahren war es genau so: Die Idee eines leichten, unkomplizierten Weines lag in der Luft – passend zu einer Zeit, in der Regionalität wichtiger wurde, Mobilität zunahm und bewusster Genuss immer mehr Bedeutung bekam. Im April 2016 feierte das FEDERLE Premiere. Der Gedanke dahinter war einfach: ein Wein, der weniger Alkohol hat, aber vollen Geschmack.

Weniger Alkohol, voller Geschmack

Die Idee hinter FEDERLE war früh klar: maximal 9,5 % vol., fruchtig, spritzig und unkompliziert. Doch gerade in Württemberg ist das leichter gesagt als getan. Durch die warmen Jahre erreichen Trauben heute schneller hohe Reifegrade – und damit auch höhere Alkoholwerte. Deshalb beginnt die Lese für unser FEDERLE bewusst früher. Geerntet werden gesunde, reife Trauben mit moderaten Oechslegraden. Zusätzlich wird ein kleiner Teil Alkohol schonend entzogen – mithilfe moderner Membranfiltration. Ein Verfahren, das die Qualität erhält und einen Wein hervorbringt, der leicht bleibt, ohne an Charakter zu verlieren.

Ein Name aus der Region

Fast noch schwieriger als die Entwicklung des Weines war die Suche nach dem passenden Namen. Klar war: Er sollte die Herkunft widerspiegeln und den schwäbischen Dialekt einbeziehen. Die Idee zu FEDERLE entstand aus der Leichtigkeit der Weine – leicht wie eine Feder – und dem typisch schwäbischen „-le“, das allem eine gewisse Nähe und Bodenständigkeit verleiht. Den passenden Zusatz lieferte schließlich unser Aufsichtsratsvorsitzender, als er nach einem Probier-Gläsle meinte: „Der haut nedd so nei.“ Zusammen bringt das bis heute auf den Punkt, was diese Weinlinie ausmacht: unkompliziert, ehrlich und typisch aus unserer Region.



Unkompliziert statt kompliziert

Unser FEDERLE war von Anfang an bewusst anders gedacht. Nicht als Wein für lange Beschreibungen, sondern als Wein für den Moment. Wein muss nicht immer analysiert werden, keine langen Geschichten erzählen und nicht unbedingt jahrelang reifen. Oft sind es gerade die unkomplizierten Weine, die den Alltag begleiten – beim Treffen mit Freunden oder einfach zwischendurch. Das FEDERLE stellt sich nicht in den Mittelpunkt. Genau das macht es für viele so selbstverständlich.



Heute wie damals

Zehn Jahre nach der Premiere ist die Idee aktueller denn je. Leichtere Weine und bewusster Genuss sind längst kein Trend mehr, sondern Teil eines modernen Lebensstils. Das FEDERLE passt damit noch immer in die Zeit – vielleicht sogar besser als je zuvor.



GEWINNE • GEWINNE • GEWINNE • GEWINNE • GEWINNE • GEWINNE

Wir verlosen 10 FEDERLE Pakete!

Gewinnen Sie eins von zehn FEDERLE Paketen mit

- 2 Flaschen FEDERLE Weiß
- 2 Flaschen FEDERLE Rosé
- 1 Flasche FEDERLE Blanc de Noir
- 1 Flasche FEDERLE Rot

So einfach geht's:
Schicken Sie uns eine kurze Nachricht mit dem Stichwort:
„FEDERLE“ und ergänzen Sie diesen Satz:

FEDERLE ist für mich!

per E-Mail oder Post an:
federle@fellbacher-weine.de
Fellbacher Weingärtner eG
Kappelbergstraße 48
70734 Fellbach

Einsendeschluss: 31. Mai 2026
Teilnahme ab 18 Jahren.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.