DAS IST LOS BEI UNS!









TRUNK & TRUBEL Wintereinglühen

Wir starten in die Cozy Season!

Draußen wird's kälter, drinnen wird's gemütlicher – und auf dem Kelterplatz wird schon mal ordentlich eingeglühwein(t). Stimmt euch mit uns auf die gemütlichste Zeit des Jahres ein und kommt zum Wintereinglühen!

Am Samstag, 21. November, gibt es ab 15 Uhr heißen Glühwein, Leckeres vom Grill mit Tommy's Crew und die ersten Weihnachtsklassiker auf die Ohren. Also: Winterjacke an und gemeinsam in die Cozy Season starten.

Hat jemand Glühwein gesagt?!
Sa. 21. November | 15–21 Uhr | Kelterplatz



Heiliger Vormittag by ng

Heiligabend kann kommen!

Bevor die Geschenke ausgepackt werden und man sich mit seinen Liebsten versammelt, lädt unsere next generation zum Heiligen Vormittag ein. Für alle, die sich vor dem Feiertagswahnsinn noch einmal sehen, anstoßen und gemeinsam Weihnachten einläuten wollen.

Am 24. Dezember gibt es Sekt zum Anstoßen sowie Glühwein und Hot Aperol gegen die Kälte und entspannte Stimmung auf dem Kelterplatz. Ein letzter gemeinsamer Zwischenstopp, bevor es nach Hause unter den Weihnachtsbaum geht.

Frohe Weihnachten? Wir fangen schon mal an!
Do. 24. Dezember | 11–14 Uhr | Kelterplatz

Silvester Warm-up

Wir feiern schon mal vor!

Bevor das Jahr endgültig zu Ende geht, wird auf dem Kelterplatz noch einmal gemeinsam angestoßen. Macht euch bereit für den Jahresendspurt und kommt zum Silvester Warm-up mit Tommy's Crew!

Am 31. Dezember sorgt Tommy's Crew ab 11 Uhr für Leckeres vom Grill, dazu gibt es Sekt, Glühwein und Musik. Die perfekte Gelegenheit, das Jahr entspannt ausklingen zu lassen, bevor es abends richtig losgeht.

Silvester kann kommen!
Do. 31. Dezember | 11–14 Uhr | Kelterplatz

WIR SIND UNTERWEGS

WeinMünchen Winter
14. & 15. November 2026

WineStyle Hamburg
06. & 07. Februar 2027

FELLBACHER WEINGÄRTNER INTERN –
Die Menschen hinter dem Wein.



Mit Julian Lang verstärkt ein engagierter junger Weinmacher unser Kellerteam als neuer stellvertretender Kellermeister.

Sein Weg in den Weinbau begann mit der Ausbildung zum Winzer beim VDP-Weingut Jürgen Ellwanger und dem Staatsweingut Weinsberg. Anschließend studierte er Weinbau und Önologie an der Hochschule Geisenheim. Sein Studium verband er dabei früh mit praktischer Arbeit: In Württemberg war Julian unter anderem beim VDP-Weingut Rainer Wachtstetter im Keller und im Weinberg tätig. Weitere praktische Stationen führten ihn nach Südtirol und ins österreichische Burgenland. Ein Auslandsstudienjahr an der University of California in Davis erweiterte seinen Blick auf den internationalen Weinbau, bevor er sein Studium in Geisenheim abschloss. Nun geht es für ihn in Fellbach weiter. Als stellvertretender Kellermeister verbindet Julian seine fundierte praktische Erfahrung mit moderner önologischer Ausbildung. Damit bringt Julian neue Impulse in unseren Keller ein und gestaltet die weitere Entwicklung Schritt für Schritt mit.

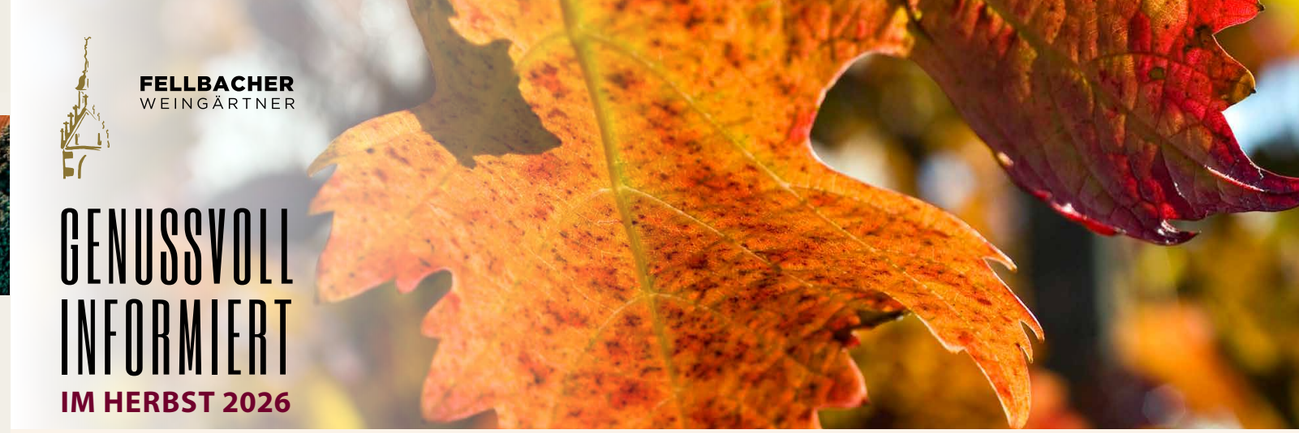
FELLBACHER WEINGÄRTNER

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



FELLBACHER WEINGÄRTNER

GENUSSVOLL INFORMIERT
IM HERBST 2026

WEINBAU IM WANDEL UND WIR MITTENDRIN

Neue Herausforderungen

Der Klimawandel ist längst auch in unseren Weinbergen angekommen. Mit steigenden Temperaturen, längeren Trockenperioden und immer häufiger auftretenden Wetterextremen verändert sich die Arbeit unserer Wengerter spürbar. Doch mit Erfahrung, neuen Ideen und einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur stellen wir uns diesen Herausforderungen – denn auch in Zukunft sollen unsere Weinberge Heimat für außergewöhnliche Weine bleiben.

Neue Reben, neue Möglichkeiten

Eine wichtige Rolle für den Weinbau der Zukunft spielen auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten, kurz PIWIs. Sie sind robuster gegenüber Pilzkrankheiten und können dadurch den Bedarf an Pflanzenschutz deutlich reduzieren. Das bedeutet weniger Fahrten und weniger Eingriffe im Weinberg – und damit einen schonenderen Umgang mit Ressourcen und Natur.

Seit vielen Jahren beschäftigen wir uns mit PIWI-Rebsorten – und mit dem Jahrgang 2026 gibt es erstmals etwas zu entdecken, das bisher nur in unseren Weinbergen zu erahnen war. Ein reiner Sauvitage ist auf dem Weg. Mehr verraten wir aber noch nicht …

Neue Investitionen im Keller

Auch in unserem Keller investieren wir in die Zukunft: Mit einer neuen Tankkühlung schaffen wir die technischen Voraussetzungen für eine noch präzisere und schonendere Weinbereitung. Ein neues VOSS-Gerät ermöglicht uns zudem, wichtige Analysen direkt vor Ort durchzuführen und unsere Weine noch gezielter in ihrer Entwicklung zu begleiten.

Neue Trends

Auch alkoholfreier Genuss gewinnt zunehmend an Bedeutung. Mit unserem NIXLE haben wir bereits früh eine prickelnde, alkoholfreie Alternative geschaffen, die zeigt, dass moderner Genuss auch ohne Alkohol funktioniert. Und dabei soll es nicht bleiben: Wir planen, unser alkoholfreies Sortiment weiter auszubauen und damit neue Genussmomente für alle zu schaffen, die bewusst auf Alkohol verzichten möchten.

Neu gemixt!

Wenn die Tage kürzer werden, darf es im Glas umso abwechslungsreicher werden. Unser alkoholfreier Secco beweist, dass prickelnder Genuss keine Promille braucht. Pur, auf Eis oder als Basis für kreative Herbst-Cocktails. Erhältlich ist das NIXLE für 6,20 Euro.



Hier drei Ideen für herbstliche Drinks:



WENN ROTWEIN ZEIT BEKOMMT







Sechs Monate Maischekontakt – für einen Spätburgunder ist das ungewöhnlich viel Zeit.
Während andere Rotweine längst von Schale, Fruchtfleisch und Kernen getrennt sind, durfte unser Spätburgunder next generation weiter auf der Maische ruhen und dabei Struktur, Würze und Charakter entwickeln. Bei der Rotweinbereitung liefern Schale, Fruchtfleisch und Kerne nicht nur Farbe und Aromen, sondern auch Tannine. Je länger der Wein mit ihnen in Kontakt bleibt, desto stärker kann sich seine Struktur entwickeln. Beim Spätburgunder ist das besonders spannend: Die Rebsorte steht für Eleganz und feine Frucht, besitzt von Natur aus aber eher moderate Tannine.

Ausbau Im Drucktank
Unser Spätburgunder next generation geht bewusst einen anderen Weg. Inspiriert von traditioneller Weinherstellung wurde die Maische im Drucktank vergoren und anschließend auch dort weiter ausgebaut. Die lange Maischezeit verleiht ihm eine markante Tanninstruktur, die für Rückgrat und natürliche Haltbarkeit sorgt. Gleichzeitig konnte der Einsatz von Sulfiten deutlich reduziert werden.

Gereift, würzig, charaktervoll
Statt vordergründiger Frucht zeigt der Spätburgunder next generation eine gereifte, würzige Aromatik: feine Nussnoten, getrocknete Früchte, Anklänge an Rumtopf und Herbstlaub. Am Gaumen sorgt das Tannin für Struktur, Spannung und Länge. Ein Spätburgunder, der seine Facetten nicht sofort preisgibt. Deshalb darf man ihm Zeit schenken: Über mehrere Stunden dekantiert, öffnet er sich zunehmend. Bei 18 °C zeigt er seine ganze Kraft, leicht gekühlt bei 12–14 °C wirkt er frischer und betont seine würzige Seite.

Die passende Wahl für herzhafte Herbstgerichte
Seine ideale Bühne findet er bei Wild und Braten, aber auch bei würzigen Pilzgerichten. Röstaromen und kräftige Würze greifen seine Struktur auf und bringen seine vielschichtigen Aromen besonders schön zur Geltung. Der Spätburgunder next generation zeigt eine ungewöhnlich kraftvolle Seite der Rebsorte: Tiefe, Würze und markantes Rückgrat statt seidiger Leichtigkeit.

Sechs Monate Maischekontakt. Viel Zeit. Viel Charakter.

Die next generation bleibt in Bewegung
Neugier, neue Ideen und der Mut, Dinge anders zu denken: Dafür steht die next generation der Fellbacher Weingärtner. Mit eigenen Formaten, besonderen Verkostungen und geselligen Events bringt sie Menschen zusammen und eröffnet neue Wege, Wein zu erleben.

Lust auf eine Veranstaltung mit der next generation?
Was als Nächstes ansteht, erfahren Sie in unserem neuen Veranstaltungskalender und online – mit allen Terminen auf einen Blick.



Unser Rezeptvorschlag zum Spätburgunder next generation trocken für die kalten Tage


KI generiert

Bratwurst-Auberginen-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

4	grobe Bratwürste
2	mittelgroße Auberginen
750 g	Drillinge
1Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	Crème fraîche
1 EL	Tomatenmark
1–2 TL	Sojasauce
1 TL	Tomatenflocken
	Öl zum Braten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung
Drillinge mit Schale in 1,5–2 cm große Würfel schneiden, in Salzwasser 7–8 Minuten vorkochen und gut ausdampfen lassen. Bratwürste aus der Pelle drücken, grob zupfen und in etwas Öl kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Herausnehmen. Auberginen würfeln und im Bratensatz portionsweise bei hoher Hitze kräftig anrösten. Mit Sojasauce würzen und ebenfalls herausnehmen. Die Kartoffelwürfel in einer zweiten Pfanne mit etwas Öl rundherum knusprig braten und erst zum Schluss salzen.

Währenddessen Bratwurst und Auberginen wieder in die erste Pfanne geben. Frühlingszwiebeln – etwas Grün für die Garnitur zurückhalten – und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Hitze reduzieren, Crème fraîche und Tomatenflocken unterheben und bei Bedarf mit einem kleinen Schuss Wasser cremig rühren. Mit Pfeffer und vorsichtig mit Salz abschmecken. Die knusprigen Kartoffeln auf Teller verteilen, das Bratwurst-Auberginen-Ragout darauf oder daneben anrichten und mit Frühlingszwiebelgrün und etwas Tomatenflocken garnieren.

Weintipp:
Spätburgunder next generation leicht gekühlt bei etwa 12 °C servieren.
9,90 Euro