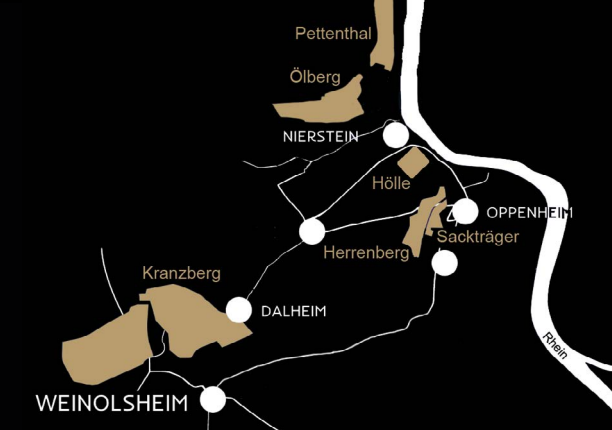




FAMILIENWEINGUT
SEIT 1625



WEINGUT ECKEHART GRÖHL

Uelversheimer Straße 4
D-55278 Weinolsheim

Tel.: 06249 - 80 900-0
Fax: 06249 - 80 900-99

info@weingut-groehl.de
www.weingut-groehl.de

Öffnungszeiten

Mo.-Fr. 08:00 - 12:30 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr

Sa. 10:00 - 16:00 Uhr

Das Verkosten unserer Weine ist
zu den Öffnungszeiten möglich.

ÜBER UNS

Als Familienweingut bauen wir seit 1625 in Weinolsheim (Rhein-
hessen) Wein an. Somit geben wir seit 13 Generationen alles für
die perfekte Flasche Wein.

Dazu gehört es, viele Weine zu probieren und darüber zu dis-
kutieren. Bei zwei Generationen und vier verschiedenen Charak-
teren gibt es stets die unterschiedlichsten Meinungen und Ideen.

Doch unser gemeinsames Ziel bleibt stets im Fokus:
Weine & Sekt, die begeistern!

*„Das Erbe von 12 Generationen anzutreten, macht mich
unglaublich stolz. Doch auch wir als wilde 13. Generation
möchten hoch hinaus.“*

Johannes Gröhl

AUFSTEIGER DES
JAHRES 2022
RHEINHESSEN



JOHANNES GRÖHL
NEWCOMER 2023
RHEINHESSEN



ARBEITSWEISE

Umweltschutz wird bei uns schon immer großgeschrieben. Unser
Weinbau ist der Natur angepasst und unser Handwerk unterliegt
den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Wir sind davon überzeugt, dass
nur aus gesunden Böden Weine entstehen können, die authen-
tisch und ungeschminkt von ihrer Herkunft erzählen.

Naturnahe Arbeit – was tun wir dafür?

- Erhalten statt Erneuern
- Qualität statt Quantität durch Ertragsreduzierung
- Biodiversität statt Monokultur durch Begrünung
- Bio-Zertifiziert seit 2022 (DE-ÖKO-022)

Die Grundlage der Qualität unserer Weine entsteht im Weinberg.
Unser Ziel ist es, gesunde Trauben von höchster Qualität zu er-
nten, um eine optimale Basis für die Weinherstellung im Keller zu
haben.

FAKTEN

HAUPTREBSORTEN: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Scheurebe,
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

KELLERMEISTER: Johannes & Eckehart Gröhl

BETRIEBSGRÖSSE: 28 Hektar

QUALITÄTSSTUFEN

LAGENWEINE

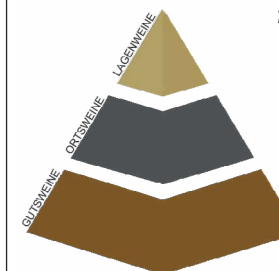
Auf den steinig und kargen Böden in den Filetstücken unserer
Lagen wachsen kleinbeerige Trauben. Von Hand gelesen und
spontan vergoren, reifen sie unfiltriert für mindestens 10 Monate.
elegant, mineralisch, expressiv und Terroir geprägt

ORTSWEINE

Diese handverlesenen und spontan vergorenen Weine sind
deutlich vom ortstypischen Terroir geprägt.
elegant, mineralisch und komplex

GUTSWEINE

Weine für den unkomplizierten, täglichen Genuss. Die Hand-
schrift unseres Weingutes.
fruchtig und frisch



SEKTE

Die traditionelle Flaschengärung be-
darf viel Zeit und Handarbeit und
ermöglicht uns die Herstellung be-
sonderer Schaumweine. Nach einer
Lagerzeit von 24 bis 40 Monaten auf
der Hefe werden die Sektflaschen bei
uns handgerüttelt und degorgiert.