

# Weinzeit(ung)



**#ElfterElfter**  
**11.11.23 | 20:11 Uhr**

**Karneval-Club Kastel 1947 e.V. | Mainzer Str. 25 | 55252 Mainz-Kastel**

[mvb.de/gewinnsparen](https://mvb.de/gewinnsparen)

Mit Gewinnsparen  
viele Chancen  
nutzen – für sich  
und andere!

**Auf Los  
geht's los.**

**Morgen kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

**Gewinnen. Sparen. Helfen.** Mit dem Kauf von Gewinnspargen haben Sie die Chance auf hochwertige Sach- und Geldpreise. Darüber hinaus unterstützen Sie soziale und gemeinnützige Institutionen und Vereine in unserer Region und sparen einen Teil Ihres Einsatzes.

[mvb.de/gewinnsparen](https://mvb.de/gewinnsparen)



**Volksbank  
Darmstadt Mainz**



## VORWORT DES PRÄSIDENTEN

Liebe KCK Familie, liebe Freunde,

herzlich Willkommen zur 3. Auflage von „KCK-NOW – Die Nürrische Online-Weinprobe“!

Und doch ist es wieder eine Premiere, die unser 7x11'tes Jubiläum einleitet. Wir präsentieren uns an einem neuen „Sendeplatz“ dem 11.11! Und getreu der Tradition, wollen wir Ihnen einen nürrischen Einblick in unsere Jubelkampagne geben.

Sie werden viele altbekannte Aktive erleben und sich hoffentlich von ihnen fastnachtlich verzaubern lassen. Aber keine Angst, auf unsere Kampagne dürfen Sie weiterhin gespannt sein. Wir heben erst im Januar unseren Vorhang für das eigentliche Programm. Besonders wenn es Ihnen heute gefällt, sollten Sie nicht vergessen, Ihre Karten für die Kampagne des KCK zu kaufen. Über unseren Webshop ist das in Minuten erledigt, quasi zwischen Vortrag und Weinprobe.

Wir freuen uns Ihnen auch dieses Jahr wieder Weine von ausgezeichneten Weingütern präsentieren zu dürfen. Weine, die wie das KCK-Programm einfach Spaß machen. Freuen Sie sich auf die Interviews mit den Winzerinnen und Winzern und die Präsentation der tollen Weine. Es ist eine gute Idee, die Weißweine und den Sekt rechtzeitig kühl zu stellen.

Genießen Sie den Abend zuhause mit dem KCK.  
Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen in der Kampagne!

Ihr Prof. Dr. Dirk Loomans  
KCK Präsident



Jetzt  
Karten  
sichern!

# VERANSTALTUNGEN 2024

Die Narrenschell klingt hell und klar –  
aus Mainz-Kastel im Jubeljahr!

## Bürgerhaus Mainz-Kastel

Freitag, 12.01.2024 1. Nachthemdensitzung, 19.11 Uhr

Samstag, 13.01.2024 2. Nachthemdensitzung, 19.11 Uhr

**AUSVERKAUFT**

## Kurfürstliches Schloss, Mainz

Mittwoch, 17.01.2024 KCK-Mädchen-Sitzung, 19.33 Uhr

## Rheingoldhalle, Gutenbergsaal

Samstag, 20.01.2024 1. Fremdensitzung, 18.11 Uhr

Samstag, 27.01.2024 2. Fremdensitzung, 19.11 Uhr

Samstag, 03.02.2024 3. Fremdensitzung, 18.11 Uhr

**Tickets online unter:  
[www.kck-kastel.de](http://www.kck-kastel.de)**

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage  
und bleiben Sie immer gut informiert unter:

[www.kck-kastel.de](http://www.kck-kastel.de)



# Und so geht's!

## Möglichkeit 3:

Öffnen Sie über Ihr Endgerät (PC, Notebook, Tablet oder Smart-TV) in Ihrem Browser unsere Homepage [www.kck-kastel.de](http://www.kck-kastel.de) und folgen dort dem entsprechenden Link zu

„KCK-NOW  
– Die Närrische Online-Weinprobe“

## Möglichkeit 2:

Öffnen Sie über Ihr Endgerät (PC, Notebook, Tablet oder Smart-TV) in Ihren Browser und suchen im ersten Schritt die Plattform YouTube, dann geben Sie bei YouTube im Suchfeld „Karneval-Club Kastel 1947 e.V.“ und wählen Sie dann „KCK-NOW – Die Närrische Online-Weinprobe“ aus

## Möglichkeit 1:

Öffnen Sie über Ihr Endgerät (PC, Notebook, Tablet oder Smart-TV) in Ihrem Browser und geben Sie folgenden Link ein:

<https://www.youtube.com/watch?v=6smoVNdW-U>

## Möglichkeit 4:

Scannen Sie über Ihr Endgerät (Tablet oder Smartphone) den QR-Code ab



Wir empfehlen Ihnen sich rechtzeitig vor dem Beginn von „KCK-NOW – Die Närrische Online-Weinprobe“ am Fastnachtsamstag um 20:11 Uhr so gegen 20:00 Uhr sich bereits über einen der vier skizzierten Möglichkeiten auf den Weg zu unserer Online-Weinprobe zu begeben.

Sollte am Fastnachtsamstag, den 11.11.2023 um 20:11 Uhr der Livestream von „KCK-NOW – Die Närrische Online-Weinprobe“ nicht automatisch beginnen, aktualisieren Sie bitte kurz die Seite oder wiederholen den Vorgang entsprechend noch einmal.

LECKERE  
REZEPTE  
AUS DER  
MANUSFAKTUR

## Perfekte Begleiter ZU KCK-NOW

Alle Rezepte sind für 4 Portionen

### Räucherlachs mit Grissini und Limetten- Schmand

8 Scheiben Bio Räucherlachs, 200 g Grissini. 250 g Schmand verrührt mit Abrieb und Saft von 1/2 Bio Limette und Meersalz, Cayennepfeffer gewürzt.

### Bergkäse mit Orangensenf

200 g Bergkäse in fingerdicke Stifte geschnitten, 2 EL Orangenmarmelade mit 2 EL mittelscharfen Dijonsenf verrührt und Meersalz verfeinert.

### Rosmarin-Trauben

300 g Trauben in 1-2 EL Olivenöl, zusammen mit 1-2 Zweige Rosmarin scharf angebraten, bis die Trauben beginnen zu platzen. Mit Meersalz, Pfeffer gewürzt.

### Parmaschinken-Röllchen mit Mango

8 fingerdicke Stücke Mango in je 8 Scheiben Parmaschinken gewickelt.

### Bauernbrot mit Apfel-Meerrettich

2 fingerdicke Scheiben Bauernbrot in 2-3 EL Olivenöl anbraten und in Stifte geschnitten. 3 EL Sahnemeerrettich mit einem 1/2 geriebenen grünen Apfel verrührt und Pfeffer gewürzt.

### „Der Mobazda“ -Angemachter Meenzer-

200 g klein gewürfelter Camembert mit 150 g Quark, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 Msp. gemahlene Kümmel, 2 EL Weißwein und 1/2 TL Honig cremig rühren. Mit Meersalz, Pfeffer würzen.



# TIPPS FÜR DIE PERFEKTE WEINPROBE

## DAS RICHTIGE GLAS:

DAS GLAS SOLLTE DURCHSICHTIG SEIN UND EINEN TULPENFÖRMIGEN KELCH HABEN - DABEI SIND DIE KELCHE FÜR WEIßWEINE KLEINER ALS FÜR ROTWEINE -

DER WEIN KANN RUHIG ETWAS KÄLTER EINGESCHENKT WERDEN, DIE TEMPERATUR ERHÖHT SICH IM GLAS.

## OPTIMALE TRINKTEMPERATUREN

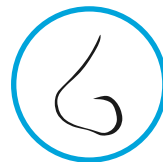


SEKT	8 - 10° C
WEISSWEINE	9 - 13° C
ROTWEINE	16 - 18° C

## MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN ...



KLARHEIT | DICHTHEIT | FARBE | CO<sub>2</sub>



INTENSITÄT | AROMA



SÜßHEIT | SÄURE | KÖRPER | NACHHALL

DAS GLAS NICHT MEHR ALS HALBVOLL EINSCHENKEN.

2021  
SEKT  
RIESLING  
BRUT  
VDP GUTSWEIN



Diese in der Flasche vergorene Sekt-Spezialität ist vom Charakter des Rieslings geprägt. Mit beeindruckender Frucht, feiner Säure, Finesse und edlem Charakter!  
Ein Rieslingsekt, der mittels Flaschengärung erzeugt wird, ist ein besonders exklusiver Schaumwein. Das Weingut Kloster Eberbach bürgt als Gründungsmitglied des VDPs für die besondere Güte dieses prickelnden Erlebnisses! Das Besondere an der Flaschengärung ist eine zweite Gärung auf der Flasche. Durch die neun monatige Reifezeit wird dem Riesling eine besonders feine Hefenote und ein sehr edles Prickeln verliehen. Purer Genuss für die ganz besonderen Momente!  
Vom Winzermeister des Weinguts sind für diesen Riesling Trauben aus renommierten Lagen von Kloster Eberbach ausgewählt worden. Diese bringen Jahr für Jahr reife Trauben für diesen klassischen Rheingauer Riesling hervor.  
Dieser Sekt passt hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch, natürlich aber auch perfekt als Aperitif auf der Terrasse. Servieren sollte man diesen Sekt zwischen 5°C bis 8°C.



ALKOHOL: 11,5 % VOL.

RESTZUCKER: 11,9 G/L

SÄURE: 8,1 G/L

TRADITIONELLE  
FLASCHENGÄRUNG



# Das Weingut

900 Jahre Weinkultur

- Das Beste bewahren und Neues wagen -

Die Weine des Weinguts Kloster Eberbach erzählen vom Weinberg, Jahrgang und den Qualitätsansprüchen des Weinguts. Die Lagen des Weinguts Kloster Eberbach erstrecken sich über knapp 230 Hektar, von Assmannshausen im Rheingau bis nach Heppenheim an der Hessischen Bergstraße. Alle im Weingut arbeiten täglich mit Begeisterung daran, aus dem unvergleichlichen Lagenschatz einzigartige Weine für die besonderen Genussmomente herzustellen. Die weinbauliche Geschichte lebt weiter in einer der bedeutendsten Schatzkammern der Welt. Bis zum Jahr 1706 reichen die Raritäten zurück und kommen jährlich als Einzelstücke auf der Versteigerung im Laiendormitorium von Kloster Eberbach unter den Hammer. Im Jahr 1910 war Kloster Eberbach eines der Gründungsmitglieder des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter. Diese Werte und Qualitätsansprüche trägt das Weingut Kloster Eberbach noch heute im Herzen. Der Wein wird nicht nur im 2008 erbauten Steinbergkeller erzeugt, auch der 1924 errichtete Spätburgunder Keller in Assmannshausen dient dem Ausbau der Weine. Der Steinberg, mit dem dazugehörigen Keller, spiegelt die Moderne und Innovation von Kloster Eberbach wider. Dort werden die Trauben schonend behandelt und unter Nutzung der Schwerkraft verarbeitet. Den Weinen wird in den Tiefen des Steinbergkellers die Zeit und Ruhe gegeben, die sie brauchen um heranzureifen.



Hessische Staatsweingüter GmbH  
Kloster Eberbach  
Kloster Eberbach  
65346 Eltville am Rhein  
Tel.: 06723 - 6046 - 0  
E-Mail: [weingut@kloster-eberbach.de](mailto:weingut@kloster-eberbach.de)  
Web: [www.kloster-eberbach.de](http://www.kloster-eberbach.de)

## 2022 CHARDONNAY



Der Rheingau hat eine lange Riesling-Tradition. Bereits 1435 wurde er urkundlich erwähnt.

Ein Wein mit einer großen Tradition.

Durch das besondere Kleinklima der Weinbaugemeinde Kostheim, das durch den Einfluss des sogenannten „Mainzer Beckens“ geprägt ist, weisen die Weintrauben in Kostheim in den meisten Jahren einen Reifevorsprung von rund zwei Wochen gegenüber dem übrigen Rheingau aus.

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt.

Der Wein wurde überwiegend im Stahltank, ein kleiner Teil im Eichenfass ausgebaut.

Dieser junge Chardonnay passt gut zu Fisch und Meeresfrüchte, Gerichte mit hellem Fleisch oder einem f einen Käse.

Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, reifen Stachelbeeren ist typisch für den Chardonnay.

Ein Wein mit einem feinen Schmelz.



ALKOHOL: 12 % VOL.

RESTZUCKER: 8,1 G/L

SÄURE: 5,4 G/L



## Das Weingut

Nicht nur »Aus purer Leidenschaft« sondern auch aus Liebe zum Rheingauer Wein wird in der Familie Frosch bereits seit 1886 Weinbau betrieben.

Das Weingut wird heute in der 5. Generation von Bärbel Frosch-Brunnenstein geleitet. Zentral im Rhein-Main-Gebiet, zwischen den Städten Mainz und Wiesbaden, am Fuße der Kostheimer Weinberge gelegen, bietet das Weingut ein interessantes Angebot für Liebhaber der Rheingauer Weine.

Super



Okay



Nächster, bitte



## NOTIZEN

---

---

---

---

Weingut Frosch  
Bärbel Frosch-Brunnenstein  
Steigweg 17  
55246 Mainz-Kostheim  
Tel.: 06134 - 64943  
E-Mail: [info@weingut-frosch.de](mailto:info@weingut-frosch.de)  
Web: [www.weingut-frosch.de](http://www.weingut-frosch.de)

2022  
RIESLING  
ROTSCHIEFER

# ST. ANTONY

Der Rotschiefer Riesling des Herz der Riesling-Kollektion vom Weingut ST.ANTONY aus Nierstein in Rheinhessen. Seine Trauben entstammen ausnahmslos aus den besten Lagen am Roten Hang und spiegelt sich auch im Glas wieder. Die flüssige Visitenkarte des Weinguts zeigt sich mit dem Jahrgang 2022 mit einer klaren Mineralität und der gewohnt cremigen Textur.

Die Kombination aus intensiver Furcht, reifer Pfirsich und Steinobst, und milder Säure garantiert einen fantastischen Trinkfluss und weckt direkt Lust auf das nächste Glas!

Bereits jetzt schmeckt der Rotschiefer Riesling ganz hervorragend, der Jahrgang 2022 wird aber garantiert auch ein Langstreckenläufer.



ALKOHOL: 11,5 % VOL.

RESTZUCKER: 6,2 G/L

SÄURE: 6,2 G/L



# Das Weingut

Weinbau seit 1920 – Von Grund aus einzigartig

ST.ANTONY wurde offiziell 1920 von der „Guten Hoffnungshütte“ in Nierstein gegründet. Der Erste Jahrgang war der 1918er. Ein Jahr, in dem Europa in Trümmern lag. Seit 1990 ist das Weingut ST.ANTONY Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter. Seit 2006 arbeitet das Weingut zertifiziert ökologisch und mit dem Jahrgang 2018 auch „demeter“ zertifiziert. Das Weingut hat 60 Hektar Rebfläche, primär im Roten Hang in Nierstein. Neben Riesling, Chardonnay und Weissburgunder kultivieren wir auch Pinot Noir und Blaufränkisch. Im Jahr 2005 hat Dirk Würtz ST.ANTONY gekauft und seitdem ist das Weingut in Familienbesitz. Seit dem Kauf wurde kontinuierlich in herausragende Weinbergflächen am Roten Hang investiert. Heute verfügt das Weingut über ein einmaliges Lagenportfolio im Pettenthal, Orbel, Hipping und Ölberg. Mit dem Brudersberg und dem Zehnmorgen besitzt das Weingut sogar zwei Monopol-Lagen. Mit dem Jahrgang 2019 hat das Weingut sämtliche Maschinenarbeiten in den Steillagen eingestellt und bewirtschaftet nunmehr alles von Hand. Im Keller wird behutsam und minimalinvasiv gearbeitet, um den Charakter der Lagen optimal einzufangen und abzubilden. Die Weine vergären spontan und bekommen alle Zeit, die sie brauchen, um sich zur vollen Größe zu entwickeln. Die Weine des Weinguts ST.ANTONY sind daher: von Grund auf einzigartig.



St. Antony Weingut GmbH & Co. KG  
Wilhelmstrasse 4  
55283 Nierstein am Rhein  
Tel.: 06133 - 5 09 11 - 15  
E-Mail: [info@st.antony.de](mailto:info@st.antony.de)  
Web: [www.st-Antony.de](http://www.st-Antony.de)

2022  
VOM LÖSS  
RIESLING  
VDP.ORTSWEIN



AUGUST ESER  
RHEINGAU

Die Trauben für diesen VDP.Ortswein stammen von einem Löss-Lehm Boden, aus der Lage Lenchen in Oestrich. Aufgrund der VDP.KLASSIFIKATION trägt dieser Wein aber nicht mehr seinen Lagennamen auf dem Etikett, sondern ist ein VDP.ORTSWEIN benannt nach seiner Bodenart.

Die tief verwurzelten Reben sind gut mit Wasser versorgt, so dass sich wunderbar komplexe, schmelzige und fruchtbetonte Weine entwickeln.

Dieser Riesling begeistert auch zu komplexeren Speisen. Die empfohlene Trinktemperatur liegt zwischen 8°C und 10°C.



ALKOHOL: 12,0 % VOL.

RESTZUCKER: 7,4 G/L

SÄURE: 7,0 G/L



## Das Weingut

### Mit Tradition in die Zukunft

Benannt nach dem Großvater von Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen bewirtschaftet das familiengeführte Weingut 11 ha Weinberge, welche sich auf 17 verschiedene Lagen in acht Rheingauer Gemeinden von Rüdesheim über Oestrich bis Rauenthal erstrecken. In den Tonnen- gewölben des Gutshauses in Oestrich, ca. 1680 errichtet, reifen unsere Riesling- und Spätburgunder- Weine heran. Das Qualitätsbewußtsein des Weinguts August Eser spiegelt sich in der 50-jährigen Mitgliedschaft im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) und zahlreichen Erfolgen bei Weinwettbewerben und Prämierungen wieder. Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen übernahm das Weingut von ihren Eltern und führt es, zusammen mit ihrem Mann Dodo Freiherr zu Knyphausen, in 10. Generation der Familie fort. Beide haben an der University Geisenheim Weinbau bzw. Internationale Weinwirtschaft studiert. Durch Auslandssemester in England, Frankreich und USA haben sie ihren Horizont erweitert und leben nun den Traum des eigenen Weinguts. Dabei nutzen Désirée und Dodo zu Knyphausen traditionelles Weinwissen, um authentische und naturnahe Weine zu vinifizieren.

Super



Okay



Nächster, bitte



## NOTIZEN

---

---

---

---

Weingut August Eser  
Désirée Eser Freifrau von Knyphausen  
Friedensplatz 19  
65375 Oestrich-Winkel  
Tel.: 06723-5032  
E-Mail: [mail@eser-wein.de](mailto:mail@eser-wein.de)  
[www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

2022  
SAUVIGNON BLANC

# BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

Gutsweine heißen die saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal des Weingut Braunewell. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party. Der Sauvignon Blanc vom Weingut Braunewell stellt dabei die internationale Spielwiese der agilen Winzerfamilie dar.

Gewachsen in einer der besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran. Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Hauptlese in der letzten Septemberdekade. Alle Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen. Stefan Braunewell und sein Team begleiten die Entwicklung des Weines hin zu einer himmlischen Versuchung.

Exotisch reife Ananas, Maracuja und Banane finden sich neben heimischen Früchten wie Granny Smith, Birne und Stachelbeere in diesem Sauvignon Blanc. Am Gaumen knackig frisch mit harmonischem Süß-Säure-Spiel. Der Wein passt ideal zu asiatischen Gerichten und auch zu aromatischen Fisch- oder Meeresfrüchtegerichten. Die empfohlene Trinktemperatur liegt zwischen 9°C und 11°C.



ALKOHOL: 11,5 % VOL.

RESTZUCKER: 3,5 G/L

SÄURE: 6,1 G/L





## Das Weingut

Charakterweine mit Ecken & Kanten  
- made with love -  
in Essenheim Rheinhessen

In den Wirren der Hugenottenverfolgung des 17. Jahrhunderts kam François Breiniville im Jahr 1655 von Villepot-Lorraine nach Rheinhessen, um hier eine neue Heimat zu finden. Seit dieser unruhigen Zeit betreibt die Familie Weinbau in Essenheim im Selztal, unweit des Rheins an der Mainzer Stadtgrenze. Heute leben vier Generationen auf dem Weingut. Der Seniorchefs Adam Braunewell und Axel mit seiner Frau Ursula Braunewell pflegen heute die Reben in Essenheim. Christian streichelt die feinsinnigen Weine in den Holzfässern und hat die Qualität voll im Griff, während Stefan mit seinem Team gerne Einblick in die Besonderheiten und Geheimnisse der Weine des Selztals gibt. Die Selz ist die Lebensader Rheinhessens. Sie schlängelt sich vom Donnersberg quer durch Rheinhessen bis zur Mündung am Rhein und verbindet Menschen und Winzer.

Bei Essenheim türmen sich die höchsten rheinhessischen Hügel und es entsteht eine imposante Schlucht, die den Rheinzuffluss lenkt und hoch oben im faszinierenden Licht Rheinhessens glänzt. Das Selztal besticht durch seine intensiven Kalkböden aus den maritimen Zeiten des Urmeers. Korallen, Muscheln, Turmschnecken und Haifischzähne sind Zeugen dieser Epoche. Das Klima im Norden von Rheinhessen ist bestens geeignet, vibrierende Weißweine mit eleganter Frucht auszubauen. Die kühlen Nächte sind Garanten hocharomatischer Trauben und der raue Wind im Selztal lässt immer etwas frische Säure am Gaumen zurück. Durch maximale Handarbeit und gestaffelte Lese zur Ernte werden nur hochreife Trauben für faszinierende Weine selektiert. Das Selztal ist ein besonderer Flecken Erde, den die Braunewells bewirtschaften dürfen und sie tun alles dafür, um die Besonderheiten des Selztals jedes Jahr besser herauszuarbeiten. Sie sind überzeugt, dass intensive Handarbeit und Respekt vor den natürlichen Gegebenheiten dazu beitragen, den rohen Schatz des Selztals in seiner schönsten Form zu zeigen.



## NOTIZEN

---

---

---

---

Weingut Braunewell  
Axel, Stefan und Christian Braunewell GbR  
Am Römerberg 34  
55270 Essenheim  
Tel.: 06136 - 99 99 100  
E-Mail: [info@weingut-braunewell.de](mailto:info@weingut-braunewell.de)  
Web: [www.weingut-braunewell.de](http://www.weingut-braunewell.de)

**2020  
VILLA NEUS  
ROUGE**

VDP.Gutswein



"Vom einfachen das Beste" das ist die Maxime für die Erzeugung der Gutsweine vom Weingut J. Neus aus Ingelheim Rhein. Bereits auf diesem Level ist die klare und unverkennbare Handschrift des Weinguts J. Neus und damit die Leidenschaft für große Rotweine erfahrbar. Handwerkliches Können, eine reine Handlese und größte Sorgfalt bei der Verarbeitung sind hierfür die Basis.

Beim VILLA NEUS Rouge VDP.Gutswein vermischen sich Aromen roter heimischer Früchte zu einem saftigen Genuss am Gaumen. Ein moderates Gerbstoffgerüst verleiht diesem Weine seine unverwechselbare kräftige Struktur. Die von Kalkstein geprägten Böden rund um Ingelheim geben dieser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder eine mineralische Klarheit, die verbunden mit der raffinierten Länge ein Trinkvergnügen für jeden Tag beschert.



**ALKOHOL: 12,0 % VOL.**

**RESTZUCKER: 0,3 G/L**

**SÄURE: 6,2 G/L**



## Das Weingut

Der kürzlich erschienene Vinum Weinguide 2022 zeichnet das Weingut J. Neus aus Ingelheim als "Weingut des Jahres in Rheinhessen" aus! „J. Neus holt als Spätburgunderspezialist mit eigenen Klonen sehr feine Nuancen aus dieser Rebsorte heraus, die in ihrer Präzision und Frische an die besten Gewächse der Bourgogne erinnern. Dies wird mit einem Aufwand erzielt, der gewaltig ist, doch der Lohn im Glas ist äußerst befriedigend.“, urteilt die Jury des in der Weinbranche hoch angesehenen Weinführers. Seit 1881 steht das Weingut J. Neus für Spätburgundertradition in der Rotweinstadt Ingelheim am Rhein. Gründer Josef Neus Senior legte damals den Grundstein um Spätburgunder auf Spitzenniveau zu erzeugen. Heute sind diese alten Reben, gut gepflegte Holzfässer und tiefes Wissen um die kalkhaltigen Lagen der Gemarkung die solide Basis, um dem Anspruch des Weinguts J. Neus gerecht zu werden.



## NOTIZEN

---

---

---

---



J.NEUS Weingut seit 1881 GmbH & Co. KG  
Familien Schmitz  
Bahnhofstr. 96  
55218 Ingelheim  
Tel.: 06132 - 73003  
E-Mail: [info@weingut-neus.de](mailto:info@weingut-neus.de)  
Web: [www.weingut-neus.de](http://www.weingut-neus.de)

## „Dess iss Fassenacht“

Melodie:  
„Bei der schönen Meisterin“  
Text:  
Philipp Kaspar

1.

Langsam geh'n die Lichter aus  
Nach dem köstlich-frohen Schmaus.  
Zwäämol spielt die Mussik noch  
Pfeift schunn uff em letzte Loch.  
Kellner sause wie geschmiert  
Publikum werd abkassiert.  
Unn bevor man heimwärts zieht  
Singen wir all das Lied:

Refrain

Refrain:

Ach, das war wunderbar  
Heute beim KCK!  
Kündet ein jeder Mund:  
Bei unserm Club ging's rund.  
Ach, das war wunderbar.  
Heute beim KCK!  
Es hat uns Spaß gemacht!  
Ja dess war Fassenacht!



2.

Langsam senkt der Vorhang sich  
Mundschenk leit schunn unnerm  
Tisch.  
Aach for's Komitee werd's Zeit.  
Die Gardiste steh'n bereit.  
Schleppe jetzt ihr'n Korporal  
Schwebend durch den ganze Saal.  
„Stille Helfer“ hinnedrauß  
Plündern de Kühlschränk aus!

Refrain

3.

Langsam zieht die Menschenmass'  
Häämwerts durch die Zehnthofgass',  
Überall „Helau“ erschallt  
Autotür'n wern zugeknallt.  
Wann die Nachbarschaft Eich schennt  
Weil sie nit mehr schlafe kennt  
Dann singt dene mit Humor  
Doch unser Liedche vor:

Refrain

# Behind the scenes 2022




Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram




Volksbank  
Darmstadt Mainz



Rheinessen  
Sparkasse

Der  bedankt sich närrisch und vielmals bei seinen Partnern!

Nase noch nicht voll? Dann ab zur Online-Nachsitzung

des  mit der „RPR1. Pappnasen-Playlist!“



Der  wünscht noch schöne närrische Tage und viel vierfarbbunten Spaß!

MAINZ | WIESBADEN | RHEINHESSEN

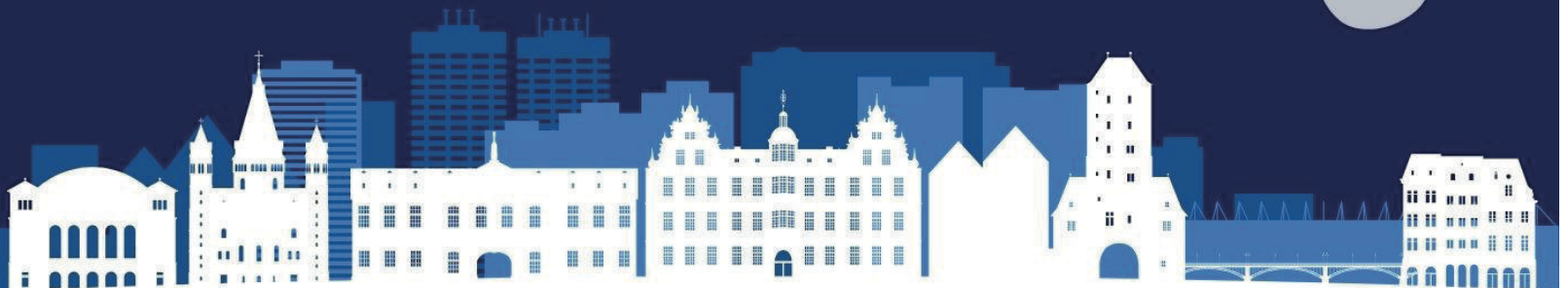
**Merkurist.de**

**RPR1.**

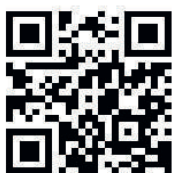
**Halb voll? Halb leer?  
Hauptsache, die News stimmen!**



**WIR WÜNSCHEN ALLEN NÄRRINNEN UND  
NARRHALLESEN EINE BUNTE FASTNACHT!**



MAINZ | WIESBADEN | RHEINHESSEN



**Merkurist.de**

Deine Stadt - Deine Nachrichten



**Auf ein Wiedersehen  
in der Kampagne 2024**

**Ihr** 