

Bitte persönlich nehmen.

EINLADUNG ZUM EXKLUSIVEN WEINTASTING
MIT TOBIAS KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ X FRANKOWITSCH

Montag
5. Oktober
Exklusives
Weintasting
ab 17:30 Uhr



Nördliches Rheinhessen. Appenheim. Welzbachtal.
Eine Kleinstregion mit eigenem Mikroklima und
der Inbegriff von Identität. Hier liegt der Knewitz-
Mittelpunkt, rund 30 ha und über 100 kleine Parzellen.
Er konzentriert sich auf würzige Rieslinge,
Chardonnays und Spätburgunder.

WEINBAR

Frankowitsch

Achtung: Kann Spuren von Weinlust enthalten.

ACHTUNG. KANN SPUREN VON WEINLUST ENTHALTEN.

AB SOFORT
JEDEN MONAT
AUSGEWÄHLTE WEINE
UND EXKLUSIVE
WEINGÜTER IM
FRANKOWITSCH.

09-11
GASTSPIEL HERBST
WEINGUT KNEWITZ

KNEWITZ

GROSSE LAGEN, BIOZERTIFIZIERT UND FREI VON JEDER HALBHERZIGKEIT.

Extreme Kalkböden, Eisen, Kreide, Mergel und Löss – ein prähistorisches Korallenriff ist die Basis ihrer Lagen. Sie heißen Honigberg, Steinacker, Hundertgulden, Goldberg und Eselspfad. Lagen, aus denen Weine voller Komplexität, Klarheit und Finesse entstehen. Mit der Spitzenlage Appenheimer Hundertgulden bewirtschaften Tobias, Björn und Corina die kalkreichste Weinlage Deutschlands.

Weine in WEISS

	1/8l	0,75l	Mitnahme
2025 WELZBACHTAL Riesling trocken Der perfekte Einstieg in die Knewitz-Stilistik. <i>Ei-Sandwich, Ei-Aufstrich auf saftigem Bio-Roggenbrot.</i>	5,40	29,00	25,00
2024 APPENHEIM IG Riesling trocken Kühler Kalkstein-Charakter. <i>Shrimps-Cocktail.</i>	7,80	42,00	36,00
2024 Gau-Algesheimer GOLDBERG IG Riesling trocken Wärmere Lage. Charmante gelbe Frucht (Mango, Ananas), cremiger Schmelz, kalkiges Fundament. <i>Serbischer Aufstrich.</i>	9,60	50,00	44,00
2024 STEINACKER GG Riesling trocken, Nieder-Hilbersheim Absolute Spitzenklasse. Höher gelegene, kühlere Lage. <i>Räucherlachs mit Oberskren.</i>	17,50	95,00	82,00
2023 STEINACKER GG Riesling trocken, Nieder-Hilbersheim Das gereifte Pendant zum Vorjahr. Zugänglicher, harmonischer, rauchwürzige Aromatik. <i>Forelle auf saftigem Bio-Roggenbrot.</i>	18,00	98,00	85,00
2024 Chardonnay Welzbachtal Kreidige Kühle. <i>Beinschinken mit Kren.</i>	6,80	36,00	31,00
2024 RÉSERVE Chardonnay Kult-Chardonnay trifft Kult-Brötchen! Absoluter Kult-Chardonnay, ausgebaut im kleinen Holzfass. Rauchiges Toasting, intensiver Grip, feine Brioche und salzige, Kalkstein-Säure. <i>Hausgemachtes Roastbeef auf goldbraun-mürbem Sandwich.</i>	15,50	98,00	85,00

Der ROTE

2023 Spätburgunder Welzbachtal Kühle, noble Pinot-Nase. <i>Liptauer, Käse, Käse-Spezial.</i>	8,40	45,00	39,00
--	------	-------	-------



Klar und präzise.

Bei Knewitz liebt man jedes noch so kleine Detail des Weinwerdens. Die Weine sind kompromisslos puristisch, geradlinig, knochentrocken und salzig-mineralisch. Sie verzichten auf üppige Frucht und setzen stattdessen auf Ecken, Kanten und viel Herkunftscharakter. Im Keller setzt Tobias Knewitz auf Spontangärung mit wilden Hefen die natürliche Vergärung in großen Holzfässern. Das Beste ist eben immer die Summe vieler Kleinigkeiten und alles andere als Zufall.



FRANKOWITSCH.at
@frankowitsch_delikatessen

WEINBAR

Frankowitsch

September 2026
Alle Bilder: © Evelyn Dragan