



Liebe Freunde der
Oberbergener Baßgeige,

DIE GUTE NACHRICHT ZUERST:

Die Winzergenossenschaft Oberbergen steht auf gesunden Beinen. Weil das „Wir“ an erster Stelle steht und alle, Mitglieder und Mitarbeiter der WG, nur ein Ziel vor Augen haben, nämlich allerbeste Weine von höchster Qualität zu produzieren. Der Erfolg gibt uns recht:

Mit **3,5 MILLIONEN Litern**

verkauftem Wein konnten wir 2019 das mengenmäßig beste Jahr für die Winzergenossenschaft verbuchen! Angesichts der Tatsache, dass inzwischen 50 Prozent der Weine, die in Deutschland getrunken werden, aus dem Ausland kommen und der Anteil deutscher Weine am Markt stagniert, ein respektables Ergebnis. Wermutstropfen dabei: Aufgrund der großen Weinmenge, die aus der ertragreichen Ernte 2018 insgesamt gewonnen wurde, sank der Umsatz leicht.

Basis allen Erfolgs ist die Qualität, nur wer diese bietet, kann im Wettbewerb bestehen. Und der ist hart. Zahlreiche Auszeichnungen in den vergangenen Jahren sind zwar Beweis dafür, dass die WG sich mit ihren Produkten bestens positioniert hat, dennoch ist auch sie dem Verdrängungswettbewerb, dem „Hauen und Stechen“ am Markt, ausgesetzt, der vor allem über den Preis geführt wird.

Weinkenner wissen unsere Weine zu schätzen, wissen um deren Weltklasseniveau und dass dieses seinen Preis hat. Nichtsdestotrotz sind wir uns bewusst, dass neue Ideen gefragt sind, um am Markt zu bestehen, neue Weine, neue Ausstattungen, neue Vertriebskanäle. Mit dem jungen, süffigen Konzeptwein **7/7** für alle Tage beispielsweise haben wir den Geschmacksnerv vieler getroffen, ebenso wie mit dem neuen Burgunderprojekt **Pino Magma®**. Einer Kooperation von **14 Weinbaubetrieben am Kaiserstuhl** und jeder Wein von ihnen ein **Versprechen: 100 Prozent Burgunder, 100 Prozent Kaiserstuhl, 100 Prozent Erzeugerabfüllung**. Den Weintrinker hat dies überzeugt, denn nicht nur bei uns war der **Pino Magma®** kurz nach seiner Einführung bereits ausverkauft. Dass wir mit dem **Oberbergener Baßgeige Pino Magma®** auf einem guten Weg in Richtung Zukunft sind, belegt die jüngste Goldmedaille und Auszeichnung **Best Value** beim **China Wine & Spirits Award 2020**, dem größten und renommiertesten Wein- und Spirituosenwettbewerb in China.

Best Value

DER OBERBERGENER PINO MAGMA®



Bleibt die Frage, was die Tester wohl zum im Holzfass veredelten **Pino Magma® Réserve** sagen, der nach zweijähriger Reifung im September 2020 in den Verkauf kommt. Eines von vielen Genusslebnissen, die wir Ihnen übrigens gerne auch vor Ort in unserer Vinothek bereiten, **bei Ihrem persönlichen Rendez-vous mit der Baßgeige.**

In diesem Sinne, bleiben Sie uns verbunden.

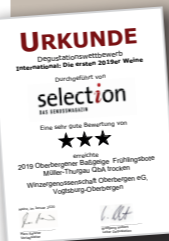
Ihr

Erwin Vogel
Geschäftsführer WG Oberbergen



JETZT ERHÄLTlich: FRÜHLINGSBOTE 2019

3
S
T
E
R
N
E
S
E
L
E
C
T
I
O
N
-
D
A
S
G
E
N
U
S
M
A
G
A
Z
I
N



2019ER FRÜHLINGSBOTE

QbA – trocken

4,70 €/FLASCHE (0,75L) | GP: 6,27 €/L



ZU BESUCH BEI DER WG OBERBERGEN UND GLEICH MIT DABEI IM WEINBERG: INFLUENCERIN SALINA HEPP

WILLKOMMEN, FRÜHLING!

Er macht nicht nur Lust auf Frühling, er ist der Frühling! Der fruchtig-frische Oberbergener **Frühlingsbote 2019** mit seinem ganz besonderen Duft nach Zitrus und Maracuja.

Der **Frühlingsbote** ist ein Müller-Thurgau vom Kaiserstuhl, aus der einzigartigen Lage **Oberbergener Baßgeige**, ganz viel Sonne inklusive. Jung, spritzig, mit feiner dezenter Säure: **genau der Richtige fürs Frühlings-Feeling**. Leicht gekühlt – optimal sind 8–10 Grad Celsius – ist der „Frühlingsbote“ ein perfekter Aperitif, aber auch ein idealer Begleiter zu Spargel, knackig-frischen Salaten oder zu neuesten Food-Trends wie z.B. den bunten Buddha Bowls.

Ein Wein, der begeistert und entdeckt werden will. Von Influencerin Salina Hepp wurde der **Frühlingsbote** bereits entdeckt, weil er nicht nur jung und süffig ist, sondern auch prima in Salinas leichte Lifestyle-Welt passt.

Die **Limited Edition Oberbergener Baßgeige Frühlingsbote 2019** gibt es in der 0,75 Liter-Flasche im Handel, in der Vinothek der Winzergenossenschaft Oberbergen und natürlich im Online-Shop unter www.bassgeige-wein.de



WWW.LINAHEPPI.DE | [@LINAHEPPI](https://www.instagram.com/linaheppi)

ALLEIN IST ES NUR EIN TON,
ERST *gemeinsam*
WIRD ES EIN LIED.



- ⋮ Für eine Genossenschaft liegt es in der Natur der Sache,
- ⋮ dass der Gemeinschaftsgedanke hochgehalten wird. Bei der
- ⋮ Winzergenossenschaft Oberbergen geht der Zusammenhalt
- ⋮ allerdings sehr viel weiter, als dies üblich ist ...

Ob Alt oder Jung, Groß oder Klein – wenn es um die Baßgeige geht, ziehen immer alle an einem Strang. Und was noch viel wichtiger ist: Sie sind mit Freude bei der Sache! Ein schönes Beispiel für den sprichwörtlichen „*Familienzusammenhalt*“ der Mitglieder ist das Oberbergener Kalenderprojekt.

Bildkalender mit schönen Motiven rund um die Bassgeige gab es schon in der Vergangenheit. Nach dem Relaunch 2019 hat man diese Tradition wieder neu aufleben lassen. Der aktuelle Kalender unter dem Motto „*So schmeckt die Baßgeige*“ erlaubt einen Blick in die Kochtöpfe der Oberbergener Winzerinnen.

Als es an die Kalenderplanung ging, war die Begeisterung groß. Es sprudelte geradezu vor Ideen und so lebt der Baßgeige-Kalender 2020 vor allem von der Kreativität und Kochkunst der Winzerinnen. Mit Unterstützung von Klara Dürr, Diätassistentin und Kochbuchautorin („Meine Kaiserstühler Vulkanküche“) aus Oberbergen, einigte

man sich auf zwölf saisonale Rezepte, die die Lebensart am Kaiserstuhl perfekt widerspiegeln. **Und weil zu einem guten Essen natürlich der passende Wein gehört, gibt es auf den Kalenderrückseiten außer Rezepten und Backanleitungen auch die entsprechenden Weinempfehlungen aus erster Hand – Insiderwissen sozusagen.**

Doch zunächst galt es, die Terminplanung aller Beteiligten unter einen Hut zu bringen und einen Fundus passender Utensilien zu besorgen. Dies koordinierte die für Bildkonzept, Organisation und Requisite zuständige Designagentur Quantum X. Hier ließ es sich Agenturchef Martin Reiss nicht nehmen, seinen halben Hausstand an (historischen) Schüsseln, Pfannen, Geschirr u.v.m. an den Kaiserstuhl zu schaffen.

Für das Kalender-Shooting, das im letzten Sommer stattfand, wurden die Räumlichkeiten von Fotograf Axel Kilian vorübergehend in ein Küchenstudio

umfunktioniert. Schließlich sollten die Gerichte von den Winzerinnen direkt vor der Kamera zubereitet werden. Zur allgemeinen Freude durften die Köstlichkeiten anschließend auch verzehrt werden. So kamen alle Akteure und das gesamte Foto-Team in den Genuss von unfassbar leckerem Rehbraten und anderen Spezialitäten, die man ansonsten nicht gerade mitten im Hochsommer verspeist.



Zuweilen mutete das natürlich ein wenig seltsam an, wenn Plätzchen gebacken wurden oder Festtagsbraten mit Rotkraut zubereitet wurde, während sich draußen das Thermometer anschickte, die 40-Grad-Marke zu knacken.

UNSER *Fahrer* KALENDER



- ⋮ UNSERE WINZERINNEN
- ⋮ ERLAUBEN EINEN BLICK
- ⋮ IN DIE KOCHTÖPFE UND
- ⋮ HINTER DIE KULISSEN:
- ⋮ DER JAHRESKALENDER
- ⋮ 2020 UND IMPRESSIONEN
- ⋮ VOM FOTOSHOOTING

Und ja, es war anstrengend, und das nicht nur wegen der Hitze. Drei Generationen gaben ihr Bestes. Für die meisten Teilnehmerinnen war dieses Fotoshooting völliges Neuland, aber manch eine entpuppte sich dabei als wahres Naturtalent. **Und dass alle Winzerinnen von jung bis alt große Freude bei dem Projekt hatten, das erzählen die Bilder.**

Die Arbeiten für den nächsten Kalender sind inzwischen angelaufen und man spürt es wieder deutlich: Die Menschen hinter der Baßgeige stehen fest zusammen – so, wie sie dies seit Generationen bei jedem neuen Weinjahrgang tun.

.....

Die Winzer und Winzerinnen der Oberbergener Baßgeige sind der lebende Beweis dafür, dass **Gemeinsinn zum Erfolg führt.**

.....

AUS DEM WEIN-SCHATZ-
KÄSTCHEN DES KELLER-
MEISTERS GEPLAUDERT...



MEIN FAVORIT IST DER
SCHELINGER KIRCHBERG
PINOT NOIR SPÄTLESE
TROCKEN.«



2018ER
SCHELINGER KIRCHBERG
PINOT NOIR
Spätlese – trocken

Hoch dekoriert mit dem
Goldenen DLG-Preis bei der
Bundesweinprämierung 2019

Hat ein Kellermeister einen Lieblingswein? Oder ist es nicht eher so, dass er alle seine „Kinder“ liebt?

Irgendwie schon und dennoch ist es im Keller wie im wirklichen Leben, auch ein Kellermeister hat seinen persönlichen Favoriten. Bei Wolfgang Schupp, seit 37 Jahren in der Winzergenossenschaft Oberbergen, davon fast 25 Jahre als Kellermeister, ist es aktuell der 2018er Schelinger Kirchberg Pinot Noir Spätlese trocken.

Ein Genuss-Juwel in der Wein-Schatzkammer der Winzergenossenschaft Oberbergen.

Verwittertes Vulkangestein in Kombination mit warmen Löss-Lehmböden der Schelinger Lage, in unmittelbarer Nachbarschaft zu Oberbergen und im wahrsten Sinn von der Sonne verwöhnt. Die Ertragsreduzierung im Weinberg und schließlich im Keller die traditionelle Maischegärung zusammen mit dem Ausbau in kleinen Barrique-Fässern vollenden das, was die Natur begonnen hat, erklärt WG-Kellerchef Wolfgang Schupp. Das Ergebnis ist ein Wein, der schon

im Glas mit dem Duft von Röstaromen in Verbindung mit Tabak und Kaffee verführt. Der Gaumengenuss selbst wird beim 2018er Schelinger Kirchberg Pinot Noir Spätlese trocken mit einer fruchtigen Note von Brombeere und Waldbeere begleitet. Eine dezente Süße verleiht diesem Pinot einen vielschichtigen und langen Abgang. Ein Wein mit einem kräftigen Körper, ideal zu Wild im Winter, im Sommer dagegen vorzugsweise im Kühlschrank gekühlt, zum Essen oder gerne auch solo, wie Wolfgang Schupp verrät.

KEINE FRAGE:

BADENS BESTER KELLERMEISTER 2018 ist einer, der weiß, was gut ist, denn die Weine aus der Edition BL oder der TT-Linie hat er ebenfalls gerne im Glas. Und „im Sommer zu einem schönen Rumpsteak vom Grill mit Pommes und Salat am liebsten einen Chardonnay“, schwärmt Wolfgang Schupp und lässt durchblicken, dass er nicht nur beim Wein seine „Favorites“ hat ...

PRÄMIERUNGSERFOLGE



**Falstaff Weißburgunder Trophy:
92 PUNKTE**

.....
2018ER
OBERBERGENER BASSGEIGE
WEISSER BURGUNDER / EDITION TT
QbA – trocken

**GENIALE BEWERTUNG VOM
RENOMMIERTEN FALSTAFF WEIN GUIDE.**

Falstaff ist ein Magazin für anspruchsvolle Genießer. Da der Weißburgunder eine der beliebtesten Sorten bei Weinkunden ist, hat das Gourmet-Magazin eine Weißburgunder Trophy ausgeschrieben. Aufgerufen wurden trockene Weißburgunder aller aktuell verfügbaren Jahrgänge und aus allen Ausbauvarianten. Die Bewertung erfolgte im 100-Punkte-System.

Mit unserem 2018er Oberbergener Bassgeige Weißer Burgunder Edition TT trocken erzielten wir 92 Punkte und lagen damit nur knapp hinter der höchsten Bewertung der gesamten Trophy.

Die Beschreibung unseres Weißburgunders könnte kaum schöner klingen:

„Dezenter Neuholzeinsatz, weiße Schokolade, Löffelbiskuit, nussige Noten. Im Auftakt mit viel Schmelz und nachgerade mit Viskosität eröffnend, dann Saftigkeit, mild eingebundene Säure, sehr gutes Volumen, verbindet Fülle und Charakter, Druck und Länge. Nur ein Hauch von Süße. Stimmig und potenzialreich.“

falstaff
WEISSBURGUNDER
TROPHY 2020

WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN
Vogtsburg-Oberbergen

hat
92 PUNKTE
mit dem Wein

2018 OBERBERGENER BASSGEIGE
WEISSER BURGUNDER EDITION TT
TROCKEN
erzielt.

W. Schupp
Wolfgang M. Rossm
Falstaff Herausgeber

Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein

MUNDUS VINI
Gold

2017ER

OBERBERGENER BASSGEIGE
SPÄTBURGUNDER / EDITION BL



SELECTION – DAS GENUSSMAGAZIN

1. Platz und damit
Grauburgunderproduzent
des Jahres 2020

4 x 4 Sterne ****
1 x 3 Sterne ***



CHINA WINE & SPIRITS
Best Value

2018ER
OBERBERGENER PINO MAGMA®
QbA – trocken

WG-MITARBEITER FELIX KÖNIG UNTERWEGS ...



„Ich war auf einem Weingut
mitten im Nichts.“

Er ist jung und neugierig.

Sein Lebensplan ist, dass er keinen Plan hat, dafür eine Antenne für das, was für ihn gut ist. Die hatte Felix König früh, sehr früh. Als in der Schule das Schulpraktikum anstand, „hatte ich keine Ahnung, was ich machen wollte“. Felix machte es sich leicht, ging über die Straße in die Winzergenossenschaft Oberbergen und beschloss nach einer Woche WG-Schnupperkurs: „Das mach ich!“

Er hatte Glück:

Die WG hatte einen Ausbildungsplatz frei, 2012 konnte er seine Ausbildung zum Weinküfer beginnen, seit 2015

arbeitet der junge Oberbergerer zusammen mit den Kellermeistern Wolfgang Schupp und Thomas Knab im Keller der Winzergenossenschaft Oberbergen.

Felix König ist einer der wenigen aus Oberbergen, die nicht aus einer alten Winzerfamilie kommen, abgesehen davon, dass der Opa ein paar Reben hatte. Und doch: „Die Reben, das Herbstes, der Keller, da gehör ich hin“, so heute der junge Weinfreund, der sich auf Kellerpraktik und Kellertechnologie spezialisiert hat und am liebsten Rotweine trinkt, „die eher schweren aus der BL-Linie der WG Oberbergen“.

... IN NEU SEELAND

2019 dann die einmalige Chance, Neues zu lernen, zu entdecken, zu erleben: **zwei Monate Hospitanz auf einem Weingut in Neuseeland. Felix will die Chance ergreifen und hat Glück, beim Chef stößt er auf offene Ohren und er stellt ihn frei.**

Sein Ziel nach 26 Stunden Flugzeit: Master-ton auf der Nordinsel von Neuseeland. Sein Zuhause am anderen Ende der Welt: die Dependance eines Kaiserstühler Weinguts, „mitten im Nichts“. Nur der Kellermeister spricht deutsch, ansonsten sind Englischkenntnisse gefragt. Obwohl nach deutschen Standards gearbeitet wird, ist für Felix doch vieles „anders, aufwendiger, neu. Wenn ich alleine daran denke, wie wir die Netze über die Reben spannen mussten, damit die Vögel sie nicht wegpicken“, erinnert er sich. Sechs Wochen arbeitet Felix König im Weingut mit, danach mietet er sich ein Auto und fährt los, „planlos“. 5000 Kilometer kreuz und quer über die Nordinsel Neuseelands, durch ein Land, das „mehr Schafe zählt als Menschen“, er ist neugierig auf Land und Leute.

Die Landschaft fasziniert ihn, die Berge und Wälder, dann wieder karges Land, dazwischen einzelne Häuser, „mal wie Schwarzwald, dann wieder wie Regenwald“. Die Einsamkeit, aber auch die Begegnungen mit den Menschen beeindruckten ihn tief, ihre Freundlichkeit, ihre Hilfsbereitschaft. Auch, dass er unterwegs auf so viele junge Menschen trifft, begeistert den jungen Deutschen. Als er den Heimflug antritt, hat er nicht nur mehr Berufs- und Lebenserfahrung im Gepäck, sondern auch Lust auf mehr bekommen, auf andere Weinländer wie Südafrika oder auch Australien. **Und jetzt hat Felix König auch einen Plan: den Kellermeister machen.** Wann, weiß er noch nicht. Aber sicher sagt ihm sein Gespür, wann der richtige Zeitpunkt dafür gekommen ist ...



DINNER *for One* UFF ALEMANNISCH ...

... IN DER WG
OBERBERGEN



Die gleich Komöd' wie jedes Jahr ...

Der lange Tisch, an dessen Ende Miss Sophie thront, das Tigerfell auf dem Boden, Kerzen, die für festliche Beleuchtung sorgen, Butler James, der für die verstorbenen Freunde einspringt, nicht ohne Folgen wie sein schwerer Zungenschlag beweist ...

„THE SAME
PROCEDURE
AS EVERY
YEAR?“

Vielleicht, wäre da nicht James zu Erwin mutiert, die Bachforell' aus Krottenbach gewesen, („mit eigene Händ' hinterhergrennt“), hätte es nicht „Schiifele, Krummbiere-Salat und Sunnawirbeli“ und zum Dessert „Apfelküchle mit Chriessplotzer“ gegeben. Und hätten nicht die Landfrauen so leckere Oberbergerer Baßgeige Weine wie einen Grauburgunder aus der Edition TT, einen Spätburgunder Rosé, den „Frauensmeichler“, einen Muskateller oder einen Spätburgunder ausgeschrieben.

Der alemannische Zungenschlag, die gelungene Adaption des Klassikers auf die lokalen Gegebenheiten, die Situationskomik: „Dinner for One uff Alemannisch“ war mehr als hervorragende Schauspielkunst, es war ein Erlebnis für alle Sinne. Denn, und das machte es zusätzlich einzigartig: Es war ein Dinner nicht nur für Miss Sophie, sondern auch mit Weinverkostung für die Besucher!

Bestes Theater in Mundart, ein gelungener Abend für die Lachmuskeln, der viel zu schnell verging. „Es war ein vergnügliches Dinner“, konstatierte Miss Sophie, ganz Lady. „Sie gehen scho ins Nescht?“, so Erwins, pardon James' erstaunte Frage, aber diese ging beim „Dinner for One uff Alemannisch“ bereits im begeisterten Beifall unter ...

Die gleich Komöd' auch im nächsten Jahr?

Wer „Dinner for One uff Alemannisch“ in der exklusiven Kombination mit Weinprobe erleben möchte, sollte jetzt schon die Termine vormerken:

FREITAG, 8. UND SAMSTAG, 9. JANUAR 2021,
WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN.

WALDRESTAURANT GUT ENTENPFUHL IN AACHEN

MITTEN IN DER STADT UND DOCH MITTEN IM GRÜNEN:

Im Restaurant **Gut Entenpfuhl** in Aachen, nur wenige Kilometer von der Innenstadt entfernt, wird dieser Traum vom Mittendrin verbunden mit viel Natur mit allen Sinnen erlebbar. Dafür sorgt Stefan Peters, Chef de Cuisine, und seit 1998 zusammen mit seiner Frau Monika auch Chef von Gut Entenpfuhl. Mit gutbürgerlicher Küche im Traditions-Waldrestaurant und feinen, ausgesuchten Spezialitäten passend zur Saison. Rendez-vous mit den Enten übrigens gerne inklusive. Denn sie gehören, ebenso wie der Pfuhl, mit zum Gut – der Name verpflichtet.

Wahrlich herrschaftlich präsentiert sich Gut Entenpfuhl, das alte Gehöft mit einladendem Innenhof, das bereits 1820 in der Biedermeierzeit errichtet wurde und in den rund 200 Jahren schon einiges erlebt hat. Einst ein landwirtschaftlicher Betrieb, wurden in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts

aus den Stallungen Restaurant und Küche. „Seit drei Generationen ist das Gutsrestaurant in der Familie“, verrät Stefan Peters. Schon die Großeltern waren Pächter, er hat den Betrieb Ende der 90er Jahre von den Eltern übernommen. Wurde ihm der Beruf in die Wiege gelegt? Nicht unbedingt, gibt Peters lachend zu. Um dann doch eine Ausbildung zum Koch im 5-Sterne Haus **Steigenberger Hotel** in Aachen zu absolvieren. Anfang der 90er wechselte er in die Küche des elterlichen Betriebs, seit Ende der 90er Jahre leitet er zusammen mit seiner Frau die Geschicke des Restaurants.

DER GRIFF NACH DEN *Sternen*

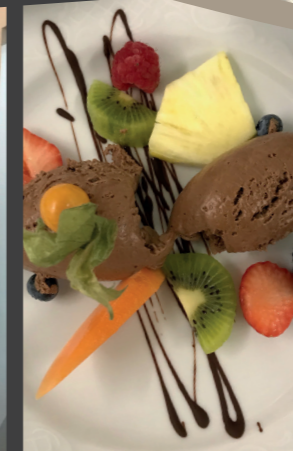
ist für Stefan Peters kein Ziel, seine Küche soll für jeden da sein, so der Gastronom. Eine gutbürgerliche Küche und doch fein, wie das Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken oder der klassische Sauerbraten. Eben das, was auch dem Koch selbst schmeckt. Und so verwundert es nicht, dass Peters’

GENUSS für alle Sinne,
nicht nur bei Sonnenuntergang!

Liebblingsgerichte als besondere Empfehlung des Küchenchefs auf der wöchentlich wechselnden Tageskarte auftauchen. Seine Gäste wissen das zu schätzen, kommen immer wieder, teilen seine Leidenschaft für eine ehrliche, bodenständige Küche, die trotzdem immer wieder gerne mit saisonalen Genüssen überrascht. Wie beispielsweise jetzt im Frühjahr mit Spargelgerichten. Den Spargel bezieht er frisch aus der Region, „**Heinsberger Spargel, Top-Qualität, der beste Spargel**“, zusammen mit Lachs sein Favorit. „**Dazu ein feiner Grauburgunder ...**“ – auch ein Berufs-Gourmet kann schwärmen. Auf Gut Entenpfuhl kommt der Grauburgunder aus der WG Oberbergen.

Vier Weine der **Oberbergener Baßgeige** stehen auf der Weinkarte zur Auswahl: ein Grauer Burgunder Kabinett trocken, ein Spätburgunder Rosé Qualitätswein, ein Spätburgunder Weißherbst und ein trockener Spätburgunder Rotwein. Und wer keine ganze Flasche trinken möchte, kann zwischen **Oberbergener Grauburgunder** und **Spätburgunder** im offenen Ausschank wählen.

BILDER: WALDRESTAURANT GUT ENTENPFUHL



RESTAURANT GUT ENTENPFUHL

Entenpfuhler Weg 11
52074 Aachen

Telefon 0241-71393
rest.gutentenpfuhl@t-online.de
www.gut-entenpfuhl.de

Öffnungszeiten

Freitag – Dienstag: 11 – 22 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag

SO MANCHE FAMILIEN HABEN DIE PETERS AUF GUT ENTENPFUHL SCHON ÜBER GENERATIONEN BEGLEITET, **AUS SO MANCHEN STAMMKUNDEN SIND FREUNDE GEWORDEN, DIE LÄNGST WISSEN, DASS GENIESSEN AUF GUT ENTENPFUHL MEHR IST ALS „NUR“ GUTES ESSEN.**

ES SIND AUCH DIE LEGENDÄREN *Sonnenuntergänge*

auf der Terrasse, die in Erinnerung bleiben, die Feste zusammen mit Freunden, mit der Familie, der Spaß mit den Kindern auf dem zum Haus gehörenden kleinen Waldspielplatz, wo Minigolf, kleines Karussell und Autoscooter warten. Oder auch nur der Spaziergang rüber zum Hausweiher, zu den Enten, zum Esel. Genussglück pur und auch ein klein wenig Urlaubs-Feeling.



RENDEZ-VOUS MIT DER BASSGEIGE

WEINMESSEN

18.-19.04.2020

BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, DRESDEN
ABGESAGT

24.-26.04.2020
& 16.-18.10.2020

WEINPROBE MICHAEL,
HAMBURG

08.-10.05.2020
WEINMESSE OFFENBURG

09.-10.05.2020
& 10.-11.10.2020
WEINPROBE RESCH,
ECHING-DEUTENHAUSEN

24.-25.10.2020
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, BERLIN

14.-15.11.2020
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, HANNOVER

VERANSTALTUNGEN IN OBERBERGEN

25.-26.04.2020
FRÜHLINGSHOCK

11.-12.07.2020
SOMMERFEST

12.-13.09.2020
KÜRBISFEST

15.09.-16.10.2020
FEIERABENDSCHORLE

(JEWEILS DI. UND FR.
VON 17:00-20:00 UHR)

03.10.2020
BERGTEUFELHOCK

04.12.2020
GLÜHWEINABEND

WEITERE VERANSTALTUNGSTERMINE
FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER
HOMEPAGE.

WINZERGEHOSSCHAFT OBERBERGEN IM KAISERSTUHL EG

Badbergstraße 2
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Telefon +49 (0) 7662 / 9460-0
info@bassgeige-wein.de

ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINOHEK

15. MRZ BIS 31. OKT (SOMMERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 18:00 Uhr

01. NOV BIS 14. MRZ (WINTERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DEZ:
Samstag: 8:30 – 13:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. OKT:
Sonntag: 11:00 – 15:00 Uhr
(außer Ostern und Pfingsten)

BÜRO

MONTAG BIS FREITAG:
7:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

SO KÖNNEN SIE BESTELLEN

Telefon: +49 (0) 7662 / 9460-60
Telefax: +49 (0) 7662 / 9460-24
Online: In unserem Shop unter

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

SIE FEIERN EIN FEST ODER LADEN ZU EINER INDIVIDUELLEN WEINPROBE EIN?

Wir haben die passenden
Räumlichkeiten.
Sprechen Sie uns an!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Winzergenossenschaft Oberbergen eG
IDEE, KONZEPT, DESIGN: Quantum X, Volxheim | TEXT: Gudrun Schillack,
text & presse-service, Quantum X | BILDQUELLEN: Salina Hepp, Nils Weiler,
Hans-Peter Ziesmer, Axel Kilian, Thomas Malburg, Restaurant Gut Entenpfuhl,
Christopher Arnoldi, Winzergenossenschaft Oberbergen eG, Quantum X
AUFLAGE: 14.000 Stück © 2020

