

# ENGELMANN-SCHLEPPER



## HAUSPROSPEKT

### Weingut & Gästehaus

#### Moderierte Weinproben

Bei uns können Sie moderierte Weinproben in Form einer Veranstaltung ab 10 Personen buchen:

\* 4 Weinen und 1 Sekt 12,- € p. P.

\* 5 Weinen und 1 Sekt 14,- € p. P.

#### Genuss verschenken

Individueller Geschenk- und Versandservice: Nicht nur zu Weihnachten! Wir halten eine vielfältige Auswahl an Geschenkkarten und Holzkisten für Sie bereit und gerne legen wir Ihre Grußkarte mit dazu. Ein Versand erfolgt ganz unkompliziert und zuverlässig in Ihrem Auftrag.

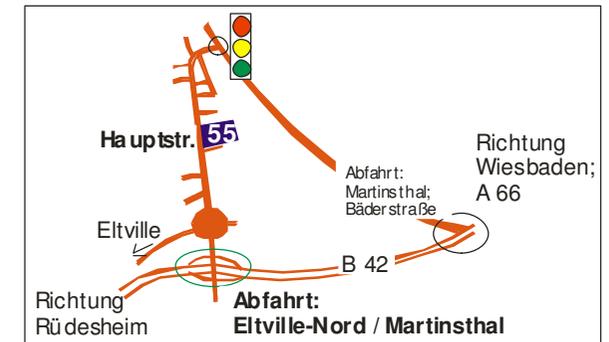
... oder wie wäre es mit einem **Gutschein** für einen Besuch ein Wochenende in unserem Gästehaus oder die Wunsch 12er Kiste Wein?

#### \*\*\*\* Gästezimmer & Ferienwohnungen

Machen Sie Urlaub vom Alltag und verbinden Sie ein paar schöne Tage bei uns mit einer Weinprobe!

#### Rebstockpatenschaft

Sie suchen ein ganz besonderes Geschenk oder möchten einfach noch ein bisschen mehr hinter die Kulissen unseres Weinguts schauen? Dann werden Sie Pate einer unserer Rebstöcke im Martinsthaler Rödchen oder unserer Steillagen Weinberge! Alle Infos hierzu finden Sie auf unserer Homepage.



#### Beratung, Verkostung & Verkauf

**Besuchen Sie uns:**

**in der Hauptstraße 55 in 65344 Martinsthal**  
**Montag – Samstag: 9 – 12 Uhr & 13 – 18 Uhr**  
Außerhalb dieser Zeiten und an Feiertagen bitten wir Sie um eine kurze Anmeldung.

... oder rufen Sie uns an: Tel. 0 6 1 23 – 7 14 12

**E-Mail:** [info@engelmann-schlepper.de](mailto:info@engelmann-schlepper.de)

**Online bestellen:**

Auf unserer Internetseite finden Sie ein Formular, mit dem Sie bequem per E-Mail bestellen können.

[www.Engelmann-Schlepper.de](http://www.Engelmann-Schlepper.de)



## Ein Streifzug durch unsere Geschichte

### Wie alles begann

Die Geschichte unseres Weinguts ist ganz eng mit dem Dorfleben verbunden. So eng, dass es uns heute schwer fällt das Gründungsjahr des Gutes exakt zu beziffern. Lediglich einen Anhaltspunkt liefert uns die Inschrift **1695** auf einem Haus in Martinsthal, aus dem unsere Vorfahren stammen. Dort lebten sie, bevor sie in das **Backsteinhaus** unseres Weinguts zogen. Mit diesem Umzug begann die **Tradition eines so genannten Mischbetriebs**. Neben Wein baute die Familie Kartoffeln und Getreide an. Auf dem Hof herrschte ein buntes Durcheinander von Pferden, Schweinen, Hühnern, Hunden und Katzen.

### 1968 - der Schritt in die Selbstvermarktung

Mit dem Jahr 1968 wurde eine Wende im Betrieb eingeläutet. **Hedwig und Walter Engelmann** entschieden sich den Schritt **aus der Genossenschaft hin zur Selbstvermarktung** zu wagen. In den folgenden Jahren gaben die Eltern von Marlies den Ackerbau auf und nahmen Weinberge hinzu. Die Räumlichkeiten wurden für die neue Herausforderung eingerichtet. So legten sie den Grundstein für die weitere Entwicklung.

### 1983 - die nächste Generation beginnt

Nach dem plötzlichen Tod von Walter im Jahre 1983 übernahmen wir, **Marlies und Walter Schlepper**, das noch junge Weingut. Dabei unterstützte uns Hedwig bis 2014 noch tatkräftig. Nach dem verlustvollen Abschied, nehmen wir nun die Herausforderung an, unser kleines Familienweingut in die Zukunft zu führen.

1984 war es unsere erste Aktion unser Weingut durch einen **Anbau in Richtung Wallufbach** zu erweitern. Dieser dient uns in der oberen Etage als **Gastraum für Veranstaltungen** und in den beiden unteren für den **Weinausbau** und die **Faschenlagerung**. In den 1990ern kam ein **Teil der Martinsthaler Maschinenhallen** für unsere Weinberggeräte hinzu.



Seit 2006 ist unser **\*\*\*\*Gästehaus** eine Bereicherung. Nun haben Sie die Gelegenheit zu „Ferien auf dem Winzerhof“.

### Unsere Kinder mischen mit!

Mit den Jahren sind unsere **Kinder Cornelia und Michael** erwachsen geworden und haben sich für den Weinbau entschieden. Cornelia studierte Internationale Weinwirtschaft und Michael absolvierte seine Winzerausbildung. Seit 2008 ist außerdem Cornelias Freund **Johannes** bei uns, ebenso als ausgebildeter Winzer und darüber hinaus als leidenschaftlicher Saxophonist. Alle drei bringen sich tatkräftig mit in unser Weingut ein!

Bei der gemeinsamen Arbeit kommen immer wieder neue Ideen auf, die wir mit unserer Erfahrung aus nunmehr 30 Jahren Weinbau verbinden. Auf diese Weise entsteht eine interessante Dynamik, die Sie bei einem Besuch in unserem Weingut erleben können.

„Wir sind ein Familienweingut, das sich die **Rheingauer Lebensart** auf die Fahnen geschrieben hat.

Unsere Rieslinge und Spätburgunder stehen für unbeschwertem, täglichen Genuss. Sie werden ergänzt durch elegante und edle Weine für besondere Anlässe oder zum Verschenken.“

## Arbeiten mit der Natur

Unser Ziel ist es, Weine auszubauen, die ihre Herkunft widerspiegeln. Um Trauben für solche ausdrucksstarken, gebietstypischen Rieslinge und Spätburgunder ernten zu können, wird unsere Arbeit in den Weinbergen von einem **sorgsamem und verantwortungsbewussten Umgang mit der Natur** bestimmt:

- **Schonung von Nützlingen**  
durch 100%igen Verzicht auf Insektizide
- **Förderung des Bodenlebens**  
durch organische Stickstoff Düngung und durch eine vielfältige Begrünung
- **Nebeneffekte der Begrünung**  
Förderung von Nützlingen oberhalb des Bodens, Schutz vor Erosion und Verdichtung
- **Ausschließlich bedarfsgerechte Düngung**  
durch regelmäßige Bodenuntersuchungen

Auf dieser Arbeit baut ein **konsequentes Streben nach Qualität** mit 2 Zielen auf:

### 1. Ernten von gesunden Trauben

Nur aus gesunden Trauben lassen sich fruchtbetonte, charaktervolle Rieslinge ausbauen. Gesund bleiben Trauben dann, wenn ihre Beeren Platz zum Wachsen haben. Um dies zu erreichen, investieren wir viel Handarbeit. Zum Beispiel werden überzählige Triebe entfernt oder es werden in den besseren Weinbergen Beeren von jeder einzelnen Traube abgestreift.

### 2. Ernten von wenig Trauben pro Rebstock

Bei wenigen Trauben an einem Rebstock, erhalten diese wenigen all die Nährstoffe, die der Weinstock dank einer sorgfältigen Pflege des Bodens aufnehmen kann. Auch zur Ertragsreduzierung ist viel Handarbeit gefragt. Dabei hat sich vor allem das Teilen der Trauben als wirksame Methode erwiesen. D.h. Trauben in unseren Weinbergen, die für Spät- und Auslesequalitäten vorgesehen sind, werden in der Mitte durchgeschnitten.

Diese Zusammenhänge stellen wir Ihnen gerne ausführlicher dar. Auf unserer Internetseite oder bei uns im Weingut halten wir Infos für Sie bereit.