



Rainer Früh, Birgit Grebe, Kleinandelfingen
www.Offener-Weinkeller.ch

Meine eigenen Reben

Ich erlebe das Rebjahr live mit meiner eigenen Rebreihe für ein Jahr lang.
Ich pflege meine eigene Rebreihe im Laufe des Jahres.
Ich erhalte meinen eigenen Wein aus dieser Reblage mit meiner eigenen Etikette.

Reblage

Meine Rebreihe liegt am schönen Schiterberg, dem Rebberg in Kleinandelfingen im Zürcher Weinland. Der Schiterberg ist die bekannteste und steilste Reblage im Kanton mit herrlichem Blick aufs Thurtal.

Die Weinlage wird nach den Richtlinien des biologischen Rebbaus bewirtschaftet.
Die Rebreihen sind terrassiert, was bequemes Stehen ermöglicht.

Vier Halbtage Arbeit

Ich investiere 4 Nachmittage leichte Arbeit und pflege unter fachkundiger Anleitung des Rebbaupers meine eigene Rebreihe. Nach getaner Arbeit erhalte ich einen Zvieri im Rebberg. Das Arbeiten findet bei jedem Wetter statt.

Daten:	Jungtriebe verlesen	Freitag, 11. Mai
	Einschlaufen	Freitag, 15. Juni
	Oben abnehmen, auslauben	Freitag, 13. Juli
	Traubenlese	im Oktober, nach Ansage

80 Flaschen Wein

Auf der speziellen gestalteten Etikette ist mein Name vermerkt.
Ich erhalte dann im nächsten Frühjahr nach der Abfüllung 80 Flaschen, 7,5 dl, Wein „Drei Könige“ beste Qualität oder ich kann aus dem Sortiment des Betriebes andere Weine beziehen. Der Wein kann ab Betrieb abgeholt werden.

Das zahle ich dafür

Kurskosten für 4 Halbtage mit Material und Instruktionen, mit Zvieri,
inkl. 80 Flaschen Rotwein, mit eigener Etikette,
SFr. 1200.—, zahlbar bei Kursbeginn.

Die Leistungen des Rebbaupers

Der Rebbaupers erledigt selber:
den Winterschnitt, den Pflanzenschutz und das Mähen des Grases,
sowie das Abfüllen und Etikettieren des Weines.

Die Anmeldung bitte an:
Rainer Früh, Ossingerstrasse 22, 8451 Kleinandelfingen,
buurehoefli@gmx.ch, 052 317 13 16