

Weingut Schönhals



Hauptstraße 23,
55234 Biebelnheim
T +49 (0) 6733 9600 50
www.weingut-schoenhals.de

Inhaber Hanneke Schönhals

Betriebsleiter Martin Knab

Kellermeister Martin Knab

Verbände Demeter, Ecovin,
Vinissima, Farmers for Future

Rebfläche 13 ha

Produktion 100.000 Flaschen





Gründung 1971

Verkaufszeiten



Mo–Fr 9–17 Uhr

Sa–So nach Vereinbarung

Dass man im Biebelzheimer Weingut schon 30 Jahre konsequent ökologischen Weinbau betreibt, ist eine stolze Leistung. Wo ansonsten noch über Nachhaltigkeit und Umweltschonung diskutiert wird, ist es im Betrieb von Hanneke Schönhals schon lange Alltag und die biodynamische Bewirtschaftung für den Betriebsleiter Martin Knab Normalzustand. Seit dem Jahr 2019 ist man zudem Demeter zertifiziert, seit 2020 arbeitet auch Christoph Hosseus-Schönhals als Quereinsteiger im Betrieb mit und ergänzt das Team mit frischem Wind. Der weht vor allem in Richtung pilzwiderstandsfähige Rebsorten, in denen der Betrieb Entwicklungspotenzial sieht und dementsprechend die Gewächse „Zukunftswine“ nennt. Mit dem angesagten Orange Wine hat man bereits den Zeitgeist getroffen und sein Weinangebot deutlich in Richtung junger Weintrinker ausgerichtet.

- 2019** Orange-Wine aus Cabernet Blanc „Oranje“ 
14,90€ • 12,5%
- 2019** Riesling „Kalkmergel“ Kabinett trocken 
9,90€ • 13,5%
Little Shop of Flowers: floraler, sanfter Gaumenstreichler mit stahligen Anflügen und Noten von Eistee. Rosenbouquet. Zum Abendbrot.
- 2016** Pilgerstein Cuvée „Réserve“ Kabinett trocken 
29€ • 14%
Zarte Eukalyptus-Noten gepaart mit einer guten Dichte mit Tiefgang zeichnen diese Rotwein-Komposition aus.
- 2018** Biebelzheimer Pilgerstein Pinot Noir Kabinett trocken 
18,50€ • 13,5%
Frische Säure im Mund, gefällig, wenngleich nicht auffällig und verkraftet auch üppigere Speisen und aromatische kühlere Gerichte. Im Ernstfall Trüffel.



- 2018** Biebelzheimer Pinot Noir „Löss“ Kabinett trocken 
10,50€ • 13,5%
Klassische Spätburgunder-Nase mit klassischer Fortsetzung im Mund, wo Frucht, Schärfe, Tannine alle dort sitzen, wo sie hingehören. Für jetzt.
- 2018** Pinot Noir „Blanc de Noir“ extra brut 
13,50€ • 12%