

# SCHLOSSGUT HOHEN BEILSTEIN

Bio-Weine

Die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) in Kooperation mit der Architektenkammer Baden-Württemberg hat uns am 30. September 2024 das Siegel „Weinsüden Architektur“ verliehen. Bereits 40 herausragende Bauwerke in Deutschlands Süden tragen inzwischen das begehrte Siegel, welches seit fünf Jahren verliehen wird. Das Siegel würdigt Bauten, die Weintourismus und gelungene Architektur auf besondere Weise vereinen. „Diese vielen Beispiele für eine gelungene Symbiose aus Baukunst und Weinkultur zeigen eindrucksvoll, wie sehr sich der Weintourismus in den zurückliegenden Jahren professionalisiert hat“, sagt TMBW-Geschäftsführer Andreas Braun. „Immer mehr Weingüter, Genossenschaften und Kommunen haben erkannt, welches Potenzial im Weintourismus steckt und wie man mit gelungener Architektur weininteressierte Gäste ansprechen kann.“



SCHLOSSGUT HOHEN BEILSTEIN

Bio-Weingut Joscha Dippon  
Schlossstraße 40 - 71717 Beilstein



DIALOGPOST  
Ein Service der Deutschen Post

HERBST + WINTER 2024/25



SCHLOSSGUT HOHEN BEILSTEIN

Bio-Weine

Inhaber: Joscha Dippon  
Schlossstraße 40 | 71717 Beilstein  
info@schlossgut-hohenbeilstein.de  
+49 (0) 7062 937 110  
www.schlossgut-hohenbeilstein.de  
#schlossguthohenbeilstein



VDP-WEINGUT



*Baukunst trifft auf Weinkultur*

Zehn weitere Bauwerke in Baden-Württemberg erhalten das Siegel <<Weinsüden Architektur>> - „Dippon's Eventraum“ ist dabei!

Buchungsanfragen für Feiern jeglicher Art gerne an Silke Dippon: sd@schlossgut-hohenbeilstein.de

Alle Infos zum Raum finden Sie auf unserer Webseite unter: www.schlossgut-hohenbeilstein.de/eventraum

www.schlossgut-hohenbeilstein.de/veranstaltungen-weinproben



Januar 2025

**LESEBÜHNE**  
Fr, 21. März 2025 | 19 - 22 Uhr  
Keiner anderen Lesebühne gelingt es so mühelos die Verküpfung von Literatur, Kabarett und Comedy wie der umtriebigen Lesebühne Süddeutschlands. Von schwarzer Alltagskomik bis skurrilen Begegnungen ist alles drin, und zwischendurch gibt's Livemusik. Genießen Sie ab 19 Uhr die Möglichkeit zum regen Gedankenaustausch. Getränke und kleine Leckereien werden angeboten.  
13,00 € / Person (AK 15 € / Erm. 10 €),  
Anmeldung per Mail an [karten@kulturbo.de](mailto:karten@kulturbo.de)

**LEMBERGER MEETS GOSPEL**  
Fr, 31. Januar 2025 | 19.30 - 22 Uhr  
Das Ensemble der Groovin' Foxes präsentiert eine feine Mischung europäischer und amerikanischer Gospelmusik. Darunter sind auch Songs von Komponisten, die man mit Gospelmusik zunächst nicht in Verbindung bringen würde. Sam Cooke, Curtis Mayfield oder die Byrds. Die Musik ist laut, lebendig, verhalten, elegant, spritzig. Genau wie die vielfältigen Lemberger, die Dippon's gemeinsam mit Ihnen verkosten werden. Wein ist für den Gaumen wie Musik für die Ohren. Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Konzerterlebnis.  
29,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**HOMMAGE AU FROMAGE**  
Sa, 22. Februar 2025 | 19 - 22 Uhr  
Käse- & Weinverkostung mit Käseschneider Rick und Bio-Winzer Joscha. Kommen Sie in den Genuss erstklassiger Käsesorten kombiniert mit ausgezeichneten Bio-Weinen im Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein. Die beiden Nachwuchspros werden Ihnen zeigen was Sie auf Ihrem Gebiet draufhaben! Start ist um 19 Uhr, anschließend gibt es 5 Runden mit je einem Käse und einem ausgewählten Wein.  
69,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**SCHOKOLADE & WEIN**  
Fr, 24. Januar 2025 | 20 - 23 Uhr  
Schokoladenmaler Stefan Pauly nimmt Sie mit in die Welt der Schokolade - er kreiert keine anderen Lesebühne gelingt es so mühelos die Verküpfung von Literatur, Kabarett und Comedy wie der umtriebigen Lesebühne Süddeutschlands. Von schwarzer Alltagskomik bis skurrilen Begegnungen ist alles drin, und zwischendurch gibt's Livemusik. Genießen Sie ab 19 Uhr die Möglichkeit zum regen Gedankenaustausch. Getränke und kleine Leckereien werden angeboten.  
13,00 € / Person (AK 15 € / Erm. 10 €),  
Anmeldung per Mail an [karten@kulturbo.de](mailto:karten@kulturbo.de)

**GLÜHWEINABEND**  
So, 5. Januar 2025 | 17 - 21 Uhr  
Alle Freunde gemütlicher Winterabende laden wir zu uns in den kleinen Schlosspark ein. Bei knisternden Feuerstellen, Bio-Glühwein sowie alkoholfreiem Punsch, Fingerfood vom Grill und süßen Leckereien machen wir es uns gemeinsam gemütlich.  
Kein Eintritt (Ohne Anmeldung)

**CHÄÄS-FONDUE, KLAVIER & WEIN**  
Sa, 28. Dezember 2024 | 18 - 23 Uhr  
Der Abend für Feinschmecker: Unsere Schweizer Weinfreunde David und Eva Aebischer bringen erwartete Käsefondue, verschiedene Brote, Wasser und eine umfangreiche Auswahl unserer Weine. Für die Ohren gibt es Live-Musik am Klavier. Bei gemütlichem Ambiente im Eventraum unseres Bio-Weinguts können Sie sich entspannt zurücklehnen und den Abend in vollen Zügen genießen.  
Einlass ab 18 Uhr.  
69,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**GLÜHWEINABEND**  
Mo, 2. Dezember 2024 | 17 - 21 Uhr  
Alle Freunde gemütlicher Winterabende laden wir zu uns in den kleinen Schlosspark ein. Bei knisternden Feuerstellen, Bio-Glühwein sowie alkoholfreiem Punsch, Fingerfood vom Grill und süßen Leckereien machen wir es uns gemeinsam gemütlich.  
Kein Eintritt (Ohne Anmeldung)

**DAS LITERARISCHE BUKETT**  
Fr, 22. November 2024 | 19 - 22 Uhr  
Kabarett & Satire, Lyrik, Musik und Wein. Das literarische Bukett, das ist: „Bitte einmal ein bisschen was von Allem“, eine feinsinnige Schweinerei und ein großer Spaß. Die Bühnenveteranen Nik Saltsausen und Marius Loy zeigen zusammen alle Facetten ihres Repertoires und begleiten Sie durch einen Abend vielfältiger Eindrücke. Nik und Marius Ensemble-Show auf der Bühne und haben ein buntes Bouquet von Ideen mitgebracht: eine Mixtur aus erprobten Stücken und nageleisem Programm. Musik mit Gesang, Geige und Gitarre, feinsinnige Lyrik, schierend komische Sätze, nuancierte Prosa und die Dynamik zweier Kollegen, die über die Liebe zu Text und Performance eine Freundschaft geschmiedet haben. Das Programm begleiten ausgewählte Weine, informativ und charmant präsentiert durch Joscha und Silke Dippon. Zwischen durch gibt es auch die Möglichkeit, kleine Genusssteller zu erwerben oder die Espressobar zu besuchen.  
49,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**HOMMAGE AU FROMAGE**  
Sa, 26. Oktober 2024 | 19 - 22 Uhr  
Käse- & Weinverkostung mit Käseschneider Rick und Bio-Winzer Joscha. Kommen Sie in den Genuss erstklassiger Käsesorten kombiniert mit ausgezeichneten Bio-Weinen im Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein. Die beiden Nachwuchspros zeigen Ihnen, was Sie auf Ihrem Gebiet draufhaben! Start ist um 19 Uhr, anschließend gibt es 5 Runden mit je einem Käse und einem ausgewählten Wein.  
69,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**REBSTOCK-PATEN-TREFFEN**  
Sa, 2. November 2024 | 18 - 22 Uhr  
Der Patentreff findet ausschließlich für die Rebstock-Paten statt. Gerne kommen wir ausgewählten Erlebnisorten. Dort verkosten Sie 6 Bio-Weine und erfahren bei kleinen regionalen Leckereien und dem weiten Blick in das wunderschöne Bottwartal, welche Rolle die Topographie, der Boden, das Klima und der Weinbauer (hier Joscha Dippon) spielen. Wir öffnen im Anschluss die Vintothek für Ihren Weineinkauf.  
39,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**WIE SCHMECKT EIGENTLICH LANDSCHAFT?**  
So, 6. Oktober 2024 | 14 - 17.30 Uhr  
Kann man eigentlich Landschaft schmecken? Der Einfluss der Landschaft auf den Geschmack unserer Weine ist eine spannende Angelegenheit. Weinereisführer Hans-Peter Barz nimmt Sie mit auf eine Wanderung zu spannungsvollen Erlebnisorten. Dort verkosten Sie 6 Bio-Weine und erfahren bei kleinen regionalen Leckereien und dem weiten Blick in das wunderschöne Bottwartal, welche Rolle die Topographie, der Boden, das Klima und der Weinbauer (hier Joscha Dippon) spielen. Wir öffnen im Anschluss die Vintothek für Ihren Weineinkauf.  
39,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**HERBST (ausgebucht!)**  
So, 20. Oktober 2024 | 14 - 16 Uhr  
Wein- und Erlebnisführer Hans Schöpfer wandert mit Ihnen durch unsere Weinberge und lässt Sie staunen über die Natur und deren Lebewesen. Er berichtet über die ökologische Wirtschaftsweise und verkostet mit Ihnen an verschiedenen Stationen 5 Bio-Weine. Dippon's öffnen im Anschluss die Vintothek für einen Weineinkauf.  
20,00 € / Person (Mit Anmeldung)

**REBSTOCK-PATEN-TREFFEN**  
Sa, 2. November 2024 | 18 - 22 Uhr  
Der Patentreff findet ausschließlich für die Rebstock-Paten statt. Gerne kommen wir ausgewählten Erlebnisorten. Dort verkosten Sie 6 Bio-Weine und erfahren bei kleinen regionalen Leckereien und dem weiten Blick in das wunderschöne Bottwartal, welche Rolle die Topographie, der Boden, das Klima und der Weinbauer (hier Joscha Dippon) spielen. Wir öffnen im Anschluss die Vintothek für Ihren Weineinkauf.  
39,00 € / Person (Mit Anmeldung)

*Unsere kommenden Events im Winter 2024 und Frühjahr 2025*



Art.Nr. € / L Brutto

### VDP.GROSSE LAGE

305	<b>2022 Schlosswengert Riesling KABI</b> fruchtsüß   trinkig   Süße-Säure-Spiel   Limette	17,20	<b>12,90 €</b> 0,75 L
301	<b>2021/2022 Schlosswengert Riesling GG</b> trocken   cremiges Zitruspiel   kandierte Aprikose	30,67	<b>23,00 €</b> 0,75 L
302	<b>2022 Schlosswengert Weissburgunder GG</b> trocken   karamellig   Kaffee   kraftvoll verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]	30,67	<b>23,00 €</b> 0,75 L <b>50,00 €</b>
303	<b>2019 Schlosswengert Lemberger GG</b> trocken   dunkle Waldbeeren   23 Monate Barrique verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L] Jahrgang 2018 auch in der Jeroboamflasche [5 L]	33,33	<b>25,00 €</b> 0,75 L <b>54,00 €</b> <b>190,00 €</b>
304	<b>2019/2020 Schlosswengert Spätburgunder GG</b> trocken   beerige Pinot-Nase   Röstaromen   Schokolade verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]	33,33	<b>25,00 €</b> 0,75 L <b>54,00 €</b>

### VDP.ORTSWEINE

201	<b>2023 Beilsteiner Weissburgunder</b> trocken   gelbe Früchte   tiefgründig und vielschichtig	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
202	<b>2023 Beilsteiner Cabernet Blanc</b> trocken   belebt und erfrischt   Stachelbeere   Paprika	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
203	<b>2022 Beilsteiner Riesling</b> trocken   Zitrusfrüchte   mineralisch   ausdrucksstark	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
204	<b>2023 Beilsteiner Muscaris</b> fruchtsüß   Pivi   kandierte Steinobst   Muskataroma	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
213	<b>2023 Beilsteiner Chardonnay</b> trocken   karamellig   cremig   charmant	18,53	<b>13,90 €</b> 0,75 L
205	<b>2021 Beilsteiner Muskatrollinger</b> trocken-fruchtig   Sommerwein   bouquetereich	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
207	<b>2019/2020 Beilsteiner Lemberger</b> trocken   maskulin   Heimatgefühl   Tanninstruktur	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
208	<b>2019/2020 Beilsteiner Spätburgunder</b> trocken   burgundischer Stil   Waldbeeren	13,20	<b>9,90 €</b> 0,75 L
209	<b>2019 Beilsteiner Cuvée Vollmüller</b> trocken   samtig   Lemberger+Spätburgunder+Cabernet	14,54	<b>10,90 €</b> 0,75 L
206	<b>2022 Beilsteiner Syrah</b> trocken   dunkle Früchte   Gewürze   Pfeffer bis Ende 2024 zum Probiertpreis für nur 9,90€		<del>12,90 €</del> 0,75 L <b>9,90 €</b>
210	<b>2019 Beilsteiner Cabernet Cortis</b> trocken   Pivi   dunkelbeerig   komplex   Gaumensexpllosion	18,53	<b>13,90 €</b> 0,75 L
211	<b>2019 Beilsteiner Lemberger Edition J</b> trocken   Macération Carbonique   Tabak und dunkle Früchte verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]	22,53	<b>16,90 €</b> 0,75 L <b>37,80 €</b>
212	<b>2017/2018 Beilsteiner Spätburgunder Edition J</b> trocken   Macération Carbonique   würzig   puristisch verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]	22,53	<b>16,90 €</b> 0,75 L <b>37,80 €</b>

### VDP.GUTSWEINE

101	<b>2023 Liter-Riesling</b> trocken   dezent fruchtig   filigrane Säure	7,60	<b>7,60 €</b> 1,0 L
102	<b>2023 Johanniter</b> trocken   Pivi   aromatischer Frischkeck   verspieltes Aroma	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L
104	<b>2022 Riesling</b> trocken   herrlich unkompliziert   ein Muss für jede Gartenparty	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L
105	<b>2023 Cuvée Mathilde</b> trocken   Riesling + Weissburgunder   Gartenfrüchte	11,87	<b>8,90 €</b> 0,75 L
114	<b>2023 Spätburgunder Rosé</b> fruchtsüß   rote Beeren   Gaumenschmeichler   elegant	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L
115	<b>2022 Lemberger Rosé</b> trocken   Erdbeere   erfrischend fruchtig   Aperitifwein	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L

Art.Nr. € / L Brutto

106	<b>2022 Liter-Trollinger</b> fruchtsüß   Vesperbegleiter   angenehmer Trinkgenuss	7,60	<b>7,60 €</b> 1,0 L
107	<b>2020 Liter-Trollinger mit Lemberger</b> trocken   würzig-fruchtige Harmonie   Alltagsstrinkgenuss	7,60	<b>7,60 €</b> 1,0 L
109	<b>2022 Trollinger</b> trocken   rote Kirschen   Alltagsbegleiter	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L
110	<b>2020 Trollinger mit Lemberger</b> trocken   „ein Klassiker des Seins“	10,54	<b>7,90 €</b> 0,75 L
111	<b>2019 Lemberger</b> fruchtsüß   Sonnenuntergangswein   unaufdringlich	11,20	<b>8,40 €</b> 0,75 L
112	<b>2020 Lemberger</b> trocken   Alltagsheld   feine und würzige Aromenstruktur	11,20	<b>8,40 €</b> 0,75 L

### ALKOHOLFREI

901	<b>Muskatspritzer</b> Saft aus Muskatrollinger-Trauben   spritzig verperlt	10,60	<b>3,50 €</b> 0,33 L
902	<b>Traubensaft</b> dunkelrot	6,71	<b>4,90 €</b> 0,73 L
905	<b>Traubensaft</b> weiss	6,71	<b>4,90 €</b> 0,73 L

### SÜSSWEIN

501	<b>2018 Silvaner Trockenbeerenauslese</b> edelsüß   gegüllte Zitrone   getrocknetes Steinobst 4 schwarze Trauben bei Gault&Millau 2021	120,00	<b>45,00 €</b> 0,375 L
502	<b>2008 Riesling Eiswein</b> edelsüß   Waldhonig   Karamell   kandierte Aprikose	120,00	<b>45,00 €</b> 0,375 L

### WEINBRAND

801	<b>XO Weinbrand</b> Extra Old   19 Jahre im Eichenfass   Cognac-Stil	114,00	<b>57,00 €</b> 0,5 L
-----	---	--------	-------------------------

### SEKT

701	<b>Pinot Sekt</b> Brut nature   klassische Flaschengärung   Brioche	18,54	<b>13,90 €</b> 0,75 L
702	<b>Riesling Sekt</b> Brut   klassische Flaschengärung   Zitrusnoten	18,54	<b>13,90 €</b> 0,75 L

### GLÜHWEIN

903	<b>Dippon's Eichhörnchen Glühwein</b> rot   Zimt, Orange, Nelken und Kardamom   nicht zu süß	7,87	<b>5,90 €</b> 0,75 L
904	<b>Dippon's Häschen Glühwein</b> weiss   Zimt, Nelken und Sternanis   nicht zu süß	7,87	<b>5,90 €</b> 0,75 L

### WEINE ZUM SONDERPREIS

202	<b>2022 Beilsteiner Cabernet Blanc</b> trocken   belebt und erfrischt   Stachelbeere   Paprika		<del>9,90 €</del> 0,75 L <b>8,90 €</b>
108	<b>2019 Trollinger</b> fruchtsüß   für unkomplizierte Abende		<del>7,90 €</del> 0,75 L <b>6,90 €</b>



### VDP.GROSSE LAGE

Aus unserer Monopollage <<Hohenbeilsteiner Schlosswengert>> kelttern wir Spitzenweine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential. Die trockensten Weine aus dieser Lage werden als <<Große Gewächse>> bezeichnet. Sie tragen die goldene Kapsel.

### VDP.ORTSWEIN

Aus unseren traditionsreichen und charaktervollen Weinbergen in Beilstein kreieren wir ortstypische Terrortweine. Die Edition J - Weine sind durch die Ganztraubengärung nach der Methode <<Macération Carbonique>> ausgebaut. Die Ortsweine tragen die silberne Kapsel.

### VDP.GUTSWEIN

Unsere Basisweine stammen aus gutseigenen Lagen und zeichnen sich als klassische und spritzige Weine aus. Sie tragen die bronzene Kapsel.

### Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein | Joscha Dippon

Schlossstraße 40 | 71717 Beilstein | info@schlossgut-hohenbeilstein.de  
www.schlossgut-hohenbeilstein.de | +49 (0) 7062 937 110

#### Pfandbedingungen

Das Pfand ist zusammen mit dem Rechnungsbetrag fällig.  
Spritzerflaschen [0,33 L] 0,08 € | Literflaschen [1,00 L] 0,06 €

#### Versand-/Lieferbedingungen

Bei Jahrgangswchsel erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu liefern.  
Die Versandkosten betragen 9,50€ pro Paket - wir versenden 3er, 6er, 12er oder 18er Versandkartons. Ab einem Warenwert von 150,00€ versenden wir innerhalb Deutschlands kostenfrei. Der Paketversand erfolgt per DPD.  
Bei Versand ins Ausland bitten wir um telefonische Rücksprache.

#### Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsbeträge sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum - ohne Abzug - zu begleichen.  
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für Zahlung und Lieferung ist Beilstein.  
Gerichtsstand ist Heilbronn.

## „Dippon's Weinautomat“

Seit Mai ist es soweit, und wir sind stolz, Ihnen unser selbst erbautes „Wengerthäusle“ mit inkludiertem Weinautomat zu präsentieren.

Wir sind in der glücklichen Lage, dass unser Weingut am Burgberg von Hohenbeilstein positioniert ist. Ein Teil unserer Weinberge und auch der Weinerlebnispfad grenzen direkt an die Burg Hohenbeilstein und einem großen Parkplatz an. Das perfekte Ausflugsziel für einen Besuch der Falknerei und des Burgrestaurants, für Spaziergänger und Wanderfreunde sowie die Trailsurferfreunde.

Unser Weinautomat unterhalb des Burgparkplatzes bietet Ihnen allen einen weiteren Attraktionspunkt bieten. Gekühlter Wein inkl. Gläser, alkoholfreie Produkte und kleine Knabberien können kurzfristig „24/7“ für Zuhause oder auch als Mitbringsel eingekauft werden.



### Spätburgunder ♥ Liebe

3x Schlosswengert Spätburgunder GG |

VDP.GROSSE LAGE **75,00 €**

Jahrgang 2019, 2020 und 2021\*

\*Der 2021er Jahrgang ist nur in diesem Weinpaket erhältlich!



## Neu im Shop

### SPÄTBURGUNDER LIEBE WEINPAKET



Bio-Weine

## 6. Platz!



Dass Württemberg nicht nur für Spitzen-Lemberger bekannt ist, zeigt das Schlossgut Hohenbeilstein durch das Erreichen des sechsten Platzes.

Die sechs Hektar große Monopollage, geprägt von Gipskeuper und buntem Mergel, bietet mit ihrer steilen Neigung die besten Bedingungen für Top-Burgunder.

Durch seine würzigen und rauchigen Nuancen, die von roten Kirschen und Brombeeren ergänzt werden, spiegelt er sein Terroir wider. Am Gaumen zeigt er einen kräftigen Körper und schafft den Spagat zur Noblesse mit seiner lebendigen Säure.

Etwas Schokolade, Garrigue und Würze ergänzen seine hohe Komplexität. Ein Juror merkte an, der Wein sei „puristisch und kreidig.“ Trotz seiner jungen Jahre zeigt der Württemberger viel Potenzial für die Zukunft.