



SCHLOSSGUT
HOHEN
BEILSTEIN

Bio-Weine

VDP.GROSSE LAGE

Aus unserer Monopollage
<<Beilsteiner Schlosswengert>>

keltern wir Spitzenweine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential. Die trockenen 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 Terrorweine. 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 gutseigene Lagen und zeichnen sich als klassische und spritzige Weine aus. Sie tragen die bronzenen Kapsel.

Bio-Weinpreisliste

OKTOBER 2025

Art.Nr.

€ / L

Brutto

VDP.GROSSE LAGE

301	2024 Beilsteiner Schlosswengert Riesling GG	33,33	25,00 €
	trocken cremiges Zitruspiel kandierte Aprikose	0,75 L	
erst ab November 2025 erhältlich!			
302	2023 Beilsteiner Schlosswengert Weissburgunder GG	33,33	25,00 €
	trocken karamellig Kaffee kraftvoll	0,75 L	
verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]			55,00 €
GOLD beim Golden Grape Award 2025			

303	2019/2020 Beilsteiner Schlosswengert Lemberger GG	36,00	27,00 €
	trocken dunkle Waldbeeren 23 Monate Barrique	0,75 L	
verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]			59,00 €
Jahrgang 2018 auch in der Jeroboamflasche [5 L]			199,00 €
304	2021 Beilsteiner Schlosswengert Spätburgunder GG	36,00	27,00 €
	trocken beerige Pinot-Nase Röstaromen Schokolade	0,75 L	
verschiedene Jahrgänge in der Magnumflasche [1,5 L]			59,00 €
Gold bei VINUM; Top Ten beim Lagen Cup Berlin; 92 Punkte bei Meininger Rotweinpreis			

VDP.ORTSWEIN

201	2024 Beilstein Weissburgunder	13,20	9,90 €
	trocken gelbe Früchte tiefgründig und vielschichtig	0,75 L	
202	2024 Beilstein Cabernet Blanc	13,20	9,90 €
	trocken belebt und erfrisch Stachelbeere Paprika	0,75 L	
203	2024 Beilstein Riesling	13,20	9,90 €
	trocken Zitrusfrüchte mineralisch ausdrucksstark	0,75 L	
204	2023 Beilstein Muscaris	13,20	9,90 €
	fruchtsüß Piwi kandierte Steinobst Muskataroma	0,75 L	
305	2024 Beilstein Riesling Kabi	17,20	12,90 €
	fruchtsüß trinkig Süße-Säure-Spiel Limette	0,75 L	
213	2023 Beilstein Chardonnay	18,53	13,90 €
	trocken karamellig cremig charmant	0,75 L	

SCHLOSSGUT
HOHEN
BEILSTEIN

Bio-Weingut-Joscha Dippon
Schlossstraße 40 | 71717 Beilstein



Art.Nr.

€ / L

Brutto

VDP.GUTSWEIN

101	2024 Liter-Riesling	7,90	7,90 €
	trocken dezent fruchtig filigrane Säure	1,0 L	
102	2024 Johanniter	10,53	7,90 €
	trocken Piwi aromatischer Frischekick verspieltes Aroma	0,75 L	
104	2023/2024 Riesling	10,53	7,90 €
	trocken herrlich unkompliziert ein Muss für jede Gartenparty	0,75 L	
105	2024 Cuvée Mathilde	11,87	8,90 €
	trocken Riesling + Weissburgunder Gartenfrüchte	0,75 L	
114	2023 Spätburgunder Rosé	10,53	7,90 €
	fruchtsüß rote Beeren Gaumenschmeichler elegant	0,75 L	



HERBST
+ WINTER
2025 +
2026

Pfandbedingungen

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

Versand-/Lieferbedingungen

Bei Jahrgangswechsel erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu liefern. Die Versandkosten betragen 9,50 € pro Paket - wir versenden in 3er, 6er, 12er oder 18er Versandkartons. Ab einem Warenwert von 150,00 € versenden wir innerhalb Deutschlands (Festland) kostenfrei. Der Paketversand erfolgt per DPD. Bei Versand ins Ausland, sowie zu deutschen Inseln, 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.

Online-Shop

www.schlossgut-hohenbeilstein.de/online-shop



Öffnungszeiten Vinothek

Montag - Freitag von 14.00 bis 18.00 Uhr

Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr und nach Vereinbarung

Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein

Familienweingut mit Inhaber: Joscha Dippon

Schlossstraße 40 | 71717 Beilstein

info@schlossgut-hohenbeilstein.de

+49 (0) 7062 937 110

www.schlossgut-hohenbeilstein.de

#schlossguthohenbeilstein



Art.Nr. € / L Brutto

WEINSCHORLE

401	Schlossgut-Schorle	10,61	3,50 €
	Roséwein frisch spritzig für unterwegs	0,33 L	

SÜSSWEIN UND WEINBRAND

501	2018 Silvaner Trockenbeerenauslese	120,00	45,00 €
	edelsüß gebrillte Zitrone getrocknetes Steinobst	0,375 L	
802	DP Cabernet	56,00	28,00 €
	Portwein-Stil 24 Monate im Barrique reife Pflaume Gewürze	0,5 L	
801	XO Weinbrand	114,00	57,00 €
	Extra Old 19 Jahre im Eichenfass Cognac-Stil	0,5 L	

GLÜHWEIN

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

WEIN ZUM SONDERPREIS

202	2023 Beilstein Cabernet Blanc	13,20	9,90 €
	trocken belebt und erfrisch Stachelbeere Paprika	0,75 L	8,90 €
203	2023 Beilstein Riesling	13,20	9,90 €
	trocken Zitrusfrüchte mineralisch ausdrucksstark	0,75 L	8,90 €

SCAN ME



Deutsche Landwirtschaft



Upcoming Events

Alle Veranstaltungen sind auf unserer Webseite: www.schlossgut-hohenbeilstein.de/veranstaltungen-weinproben

Dort finden Sie zu den jeweiligen Terminen die ausführliche Beschreibung, weitere Bilder sowie ggf. weitere Informationen.

Die Anmeldung bitte mit Angabe von Name, Anschrift und Personenanzahl per Telefon (07062/937110) oder Mail (info@schlossgut-hohenbeilstein.de) durchgeben.
Oder nutzen Sie das Kontaktformular auf unserer Webseite. Sie erhalten anschließend die Tickets sowie die Rechnung digital zugesendet.

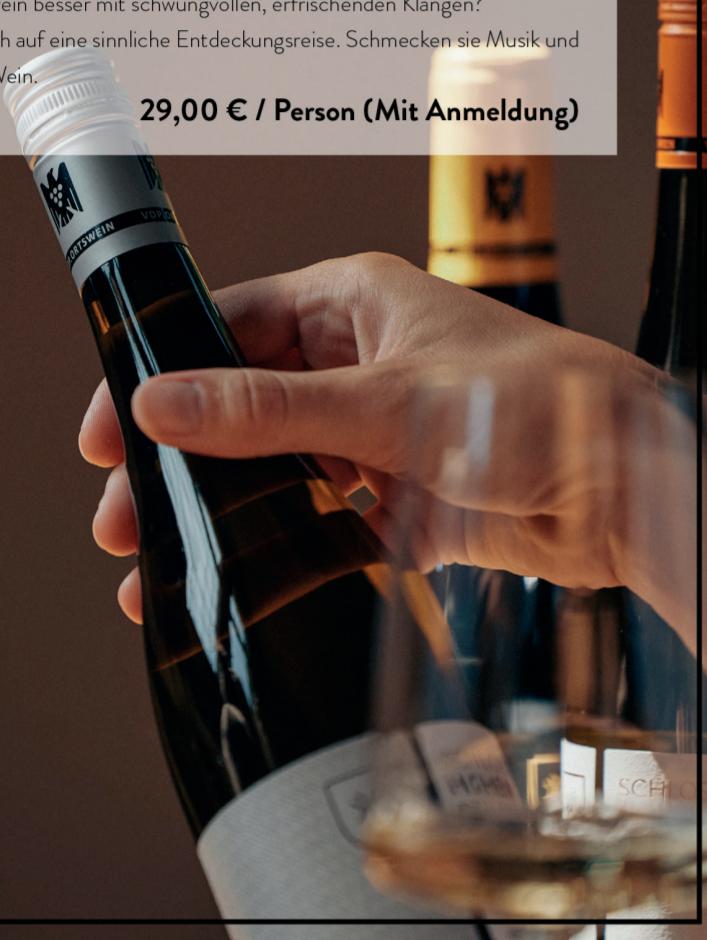


MUSIK UND WEIN

Fr, 17. Oktober 2025 | 20 - 22 Uhr

Weinerlebnisführer Hans-Peter Barz kombiniert an diesem Abend zwei Genusswelten zu einer. Schmeckt ein Rotwein besser bei schwerer und mächtiger Musik, oder ein Weißwein besser mit schwungvollen, erfrischenden Klängen? Begeben sie sich auf eine sinnliche Entdeckungsreise. Schmecken sie Musik und hören sie den Wein.

29,00 € / Person (Mit Anmeldung)



HOMMAGE AU FROMAGE

Sa, 8. November 2025 | 19 - 22 Uhr

Käse- & Weinverkostung mit KäseSchneider Rick und Bio-Winzer Joscha. Kommen Sie in den Genuss erstklassiger Käsesorten kombiniert mit Bio-Weinen vom Schlossgut Hohenbeilstein. Start ist um 19 Uhr, anschließend gibt es 5 Runden mit je einem Käse und einem ausgewählten Wein.

69,00 € / Person (Mit Anmeldung)



VINO-VOKAL

Sa, 29. November 2025 | 19 - 22 Uhr

Kabarett & Satire, Lyrik, Musik und Wein. Lachen, grübeln und staunen Sie zu Texten und Musik der beiden Bühnenpoeten Marius Loy und Nektarios Vlachopoulos. Genießen Sie im Wechsel mit dem Live-Programm eine feine, fachkundig begleitete Auswahl unserer Bio-Weine; die beliebte Reihe „Das literarische Buffett“ im neuen Gewand. Das Programm begleiten ausgewählte Weine, informativ und charmant präsentiert durch Joscha und Silke Dippon. Zwischendurch gibt es auch die Möglichkeit kleine Genusssteller zu erwerben oder die EspressoBar zu besuchen.

49,00 € / Person (Mit Anmeldung)



CHÄÄS-FONDUE, KLAVIER & WEIN

So, 28. und Mo, 29. Dezember 2025 | je ab 18 - 22 Uhr

Der Abend für Feinschmecker wie im Restaurant: Unsere Schweizer Weinfreunde David und Eva Aebrischer bringen besten Käse mit. Reservieren Sie einen Tisch - Sie erwarten ein klassisches Schweizer Käsefondue, verschiedene Brote, Wasser, eine umfangreiche Auswahl unserer Weine sowie ein Dessert. 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. Wir öffnen ab 18 Uhr unsere Türen.

79,00 € / Person (Mit Anmeldung)



WEINE IM PARK - WINTER EDITION

Mo, 05.01.2026 | 17 - 21 Uhr

Alle Freunde gemütlicher Winterabende laden wir zu uns in den kleinen Schlosspark ein: Bei knisternden Feuerstellen, Bio-Glühwein sowie alkoholfreiem Punsch, einer feinen Winterauswahl an Weinen und kulinarischen Leckereien machen wir es uns gemeinsam gemütlich.

Kein Eintritt (Ohne Anmeldung)



DIPPON'S BESENZEIT

Do, 29. Januar bis So, 1. Februar 2026

Erstmals öffnen wir im Schlossgut Hohenbeilstein die Türen zu unserer eigenen Besenwirtschaft! An vier Tagen erwarten Sie im Eventraum „bei Dippon's“ ein gehobenes Besenessen in einzigartigem Ambiente: moderne Gemütlichkeit trifft auf die denkmalgeschützte Kelter des Bio-Weinguts – inmitten der Weinberge von Hohenbeilstein mit herrlichem Blick über Beilstein bis nach Stuttgart.

Do, 29.01. und Fr, 30.01.2026 von 14 bis 22 Uhr

Sa, 31.01. und So, 01.02.2026 von 12 bis 22 Uhr

12-14 und 17-22 Uhr Besengerichte

14-17 Uhr Kaffeebar und Kuchen

Reservierung möglich, aber nicht notwendig!



HOMMAGE AU FROMAGE

Sa, 14. Februar 2026 | 19 - 22 Uhr

Käse- & Weinverkostung mit KäseSchneider Rick und Bio-Winzer Joscha. Kommen Sie in den Genuss erstklassiger Käsesorten kombiniert mit Bio-Weinen vom Schlossgut Hohenbeilstein. 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

Sa, 21. März 2026 | 20 - 22 Uhr

Schokoladensommelier Stefan Pauly nimmt Sie mit in die Welt der Schokolade und kreiert auf 5 unserer Bio-Weine die perfekte Schokolade! Gekonnt kombiniert entsteht eine enorme kulinarische Spannung, eine traumhafte Kombination aus Gerüchen, Geschmäckern und Assoziationen. Erfahren Sie außerdem mehr über die Handwerkskunst, die hinter jeder Schokolade und jeder Flasche Wein steckt.

59 € (Mit Anmeldung)

Save the Date

APRIL:

Wein-Wanderung durch Hohenbeilstein | So, 19. April 2026 | Weinerlebnisführer Hans-Peter Barz | Hohenbeilsteiner Weinberge
Mainzer Weinbörse | 26. + 27. April 2026 | VDP.Württemberg | Rheingoldhalle Mainz (nur für Fachhandel und Gastronomie)

MAI:

Tag der offenen Tür | Fr, 1. Mai + So, 3. Mai 2026 | Familie Dippon + Team | Park, Eventraum „bei Dippon's“ und Weinkeller
Wein & Blatt | Mi, 13. Mai 2026 | Silke Dippon + Tine Bender | Park oder Eventraum „bei Dippon's“ (je nach Wetterlage)
Wein, Wandern und Genuss | So, 17. Mai 2026 | Tourismusgemeinschaft Bottwartal | Park und Eventraum „bei Dippon's“

JUNI:

Yoga & Wein | So, 14. Juni 2026 | Kim Schneider + Silke Dippon | Weinberge oder Eventraum „bei Dippon's“ (je nach Wetterlage)
Weine im Park | So, 21. Juni 2026 | Familie Dippon + Team | Schlossgut Hohenbeilstein

JULI:

Green Egg meets Wine | Fr, 17. Juli 2026 | Grillkurs mit Nicholas Sanders vom Catering Party Sahne und Joscha Dippon | Park und Eventraum „bei Dippon's“
Kulinarische Weintour | Sa, 4. Juli 2026 | Familie Dippon + Catering Party Sahne | Weinberge, Eventraum „bei Dippon's“ und Weinkeller
Weinbergfest Beilstein | 24.-27. Juli 2026 | Stadt Beilstein + Beilsteiner Weinmacher | Burgparkplatz Hohenbeilstein