

MANUEL FLECHTNER

WEINBERGE 19  
06618 NAUMBURG

T: +49 (0) 159 06 01 86 55  
M: WEINGUT@WINZERBAR.COM  
WWW.WINZERBAR.COM



## JUNGWINZER AUS LEIDENSCHAFT

Der Macher hinter der Marke Winzerbar: Manuel Flechtner. Jungwinzer mit einer ambitionierten Passion für den Weinbau. Kreativgeist mit einem Hang zum Außergewöhnlichen. Ein Mensch der es liebt zu experimentieren. Seine Vision: Altbewährtes zu achten und dabei neue Wege einzuschlagen. Seine ausgefallenen Weinkreationen sprechen für sich! Der frische Wind weht bald durchs gesamte Weingut, so sollen Übernachtungsgäste zukünftig von einem modernen Smart Home Konzept überrascht werden.

„Große Weine in kleinen Flaschen“ – dieses Prinzip führt Manuel Flechtner dazu, dass er seine nur in geringen Mengen produzierten Weine nicht in handelsüblichen Flaschengrößen, sondern in trendigen Halbliterflaschen präsentiert – mit Designer-Etiketten des preisgekrönten Art Directors Roberto Funke.

## BACK TO THE ROOTS — WEINBAU IM EINKLANG MIT DER NATUR

Winzerbar-Weine sind grundsätzlich umweltschonend produzierte Weine. Das heißt, dass es sich um vegane Weine handelt, die ohne tierische Klär- und Schönungsmittel auskommen. Zudem verzichtet Winzerbar komplett auf den Einsatz von Herbiziden – Glyphosat hat auf den Weinbergen von Manuel Flechtner nichts zu suchen. Stattdessen setzt man auf altbewährte, umweltverträgliche Verfahren wie Ackern und Mäharbeiten. Auch Spritzmittel werden nur äußerst geringfügig eingesetzt – getreu dem Motto: So viel wie nötig, so wenig wie möglich.

## DIE TRAUBE FÄLLT NICHT WEIT VOM REBSTOCK

Traditioneller geht's nicht: Manuel Flechtner entstammt einer alteingesessenen Winzerfamilie und stapfte von Kindesbeinen an durch die Weinberge an den Ufern der Saale. Bereits Ururgroßvater Wilhelm Flechtner widmete sich vor über 100 Jahren dem Weinbau – einige Rebstöcke mit der Sorte Gutedel stammen sogar noch aus dieser Zeit. Kreativköpfe scheint es schon immer bei den Flechners gegeben zu haben: Unter den Vorfahren entwickelte Walther Flechtner als einer der ersten Winzer in der Region den Einsatz einer speziellen Seilwinde zum Bearbeiten der Weinberge. Großvater Wolfgang Flechtner ist Mitbegründer der beliebten „Saale-Weinmeile“ alljährlich zu Pfingsten im Frühsommer.

Weil der Apfel bekanntlich nicht weit vom Stamm fällt – oder in diesem Fall die Traube vom Rebstock, so liegt es auf der Hand, dass Manuel Flechtner die Familientradition nicht nur fortführt, sondern auf seine ganz eigene Weise weiterentwickelt. Sein Credo: Anders sein. Weine entwickeln, die für einen Aha-Effekt sorgen. Bereits als Winzerlehrling fuhr er mit einem ausgebauten Blanc de Noir eine Goldmedaille ein. Als einer von drei Kellermeistern für die Marke Rotkäppchen ist er weithin in der Region bekannt und startet nun auch als Jungwinzer mit seinem eigenen Weingut durch.

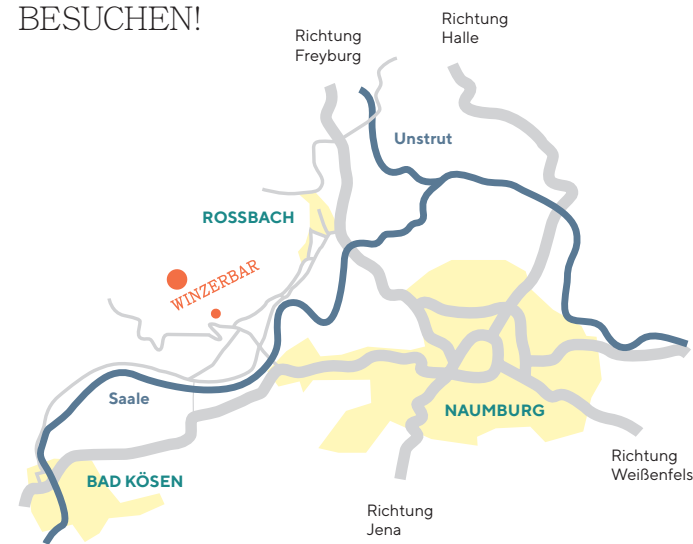
## DER HUNDERTJÄHRIGE: EIN WEINBERG IM FAMILIENBESITZ

Nur einen Steinwurf von der Saale entfernt erblicken alljährlich knackige Trauben das Licht der Welt – sie liefern die Grundlage für erstklassige Weine. Unter den Rebsorten finden sich Klassiker wie Gutedel, Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Portugieser und Dornfelder. Die Rebstöcke wurden von den Vorfahren gepflanzt – die jüngsten sind rund 25 Jahre und die ältesten rund 100 Jahre alt. Zwischen den Weinterrassen lugen schmuckvolle Trockenmauern aus Muschelkalk hervor. Die oberen Reihen schließen mit romantischen Laubengängen ab.

## URLAUBSOASE AM WEINBERG MIT LIEBE ZUM DETAIL

In unmittelbarer Nähe zum wildromantischen Flussufer der Saale und inmitten eines traditionsreichen Weinbaugebietes nächtigen? Dieser Traum wird in unserer Ferienwohnung Wirklichkeit. Am Tag den Blick übers Rebenmeer genießen, nachts die Schönheit des Sternenhimmels bewundern.

KOMM UNS BESUCHEN!



Facebook: Winzerbar.comvorbei  
Instagram: winzerbar

NAUMBURGER  
QUALITÄTSSWEINE

WINZERBAR

# EDLE MINERALITÄT. DELIKATER CHARAKTER. UNVERFÄLSCHTE AROMEN.

Traditionellen Rebsorten wie Silvaner, Gutedel, Riesling, Weißburgunder, Dornfelder und Portugieser haucht Winzerbar neues Leben ein. Bei uns findet man ein völlig neues Geschmackskonzept. Wir unterscheiden unsere edlen Tropfen in:

*„Das Erbe wahren. Schätzen was die Vorfahren geleistet haben.“*

## WEINBAR



Unter dem Label »Weinbar« bieten wir spritzig-frische, wohlmundende Weine an, produziert auf hohem Niveau. Unsere Weinbar-Weine bestehen überwiegend aus konventionell erzeugten Trauben, werden jedoch nach eigener Rezeptur und mit viel Sorgfalt verarbeitet und hergestellt, ein Genuss für jeden Anlass. Man erkennt die Weine dieses Labels an der orangefarbenen Verschlusskappe.

## WINZERBAR



In unserem Weingut an der Saale entstehen aus Trauben verschiedener Rebsorten, die auf dem hauseigenen Weinberg im naturnahen Weinbau reifen, erstklassige Weine – bekannt unter der Marke »Winzerbar«. Sie sind reine Lagenweine, garantiert glyphosatfrei und vegan hergestellt. Der komplette Prozess zur Weingewinnung geschieht in echter Handarbeit. Erkennungszeichen unserer Winzerbar-Weine ist die weiße Verschlusskapsel.

## KOSTBAR



Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis sind unsere »Kostbar«-Weine – extravagante Tropfen, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Die dafür verwendeten Trauben gedeihen in Steillage an den Muschelkalkhängen unseres Weingutes. Die gesamte Herstellung geschieht in Handarbeit sowie glyphosatfrei. Den veganen Weinen unterliegen aufwändige Prozesse, beispielsweise mittels Verfahren wie Macération carbonique oder ausgebaut im Barrique. Die Kostbar-Weine sind in Flaschen mit türkisblauem Verschluss abgefüllt.

## ÜBERRASCHEND. EINZIGARTIG. WUNDERBAR.

In unseren Weinen steckt die Kraft der Sonne, die Energie aus dem Klima und den besonderen Böden des Saaletals, das über viele Generationen weitergegebene Wissen – und last but not least: die Liebe und Leidenschaft für den Weinbau. Winzerbar steht für ein junges dynamisches Konzept: für angesagte Weine mit Kultcharakter. Wir produzieren kleine Mengen pro Jahrgang, jedoch mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack. Jeder Jahrgang unterliegt seinen ganz eigenen Gesetzen, die die Natur vorgibt. So kann beispielsweise ein trockener Silvaner im Folgejahr zu einem halbtrockenen Rebsaft tendieren. Weinbau heißt daher für uns, Weine im Einklang mit der Natur zu kreieren.

*„Weil uns Mutter Erde am Herzen liegt!“*

**Weinbar, Winzerbar oder Kostbar – die Weine dieser Labels gibt es in jeweils zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen: fruchtig-spritzig oder klassisch-herb.**

Unser komplettes Sortiment, Preise sowie Informationen zu unseren Versandkonditionen finden Sie auf unserer Webseite unter: [www.winzerbar.com/produkte](http://www.winzerbar.com/produkte)