



**STEINMÜHLE**

*1737*



# Willkommen in der Steinmühle

Seit über 500 Jahren ist unsere Familie mit dem Weinbau verwurzelt. 1737 übernahmen unsere Vorfahren die Steinmühle und entwickelten die ehemals mittelalterliche Adelsmühle zu einem ambitionierten Qualitätsweingut weiter. Umso mehr besinnen wir uns heute auf unsere Stärken: Authentizität, Handwerk, Herkunft und Nachhaltigkeit. Die ökologische Wirtschaftsweise verbinden wir mit Elementen der regenerativen Landwirtschaft und Biodynamie.



## Kurzgefasst



### Der WINZER

**Axel May** | Jahrgang 1984 | 11. Generation in der Steinmühle  
Lehrjahre bei renommierten Weingütern | Weinbaustudium in  
Geisenheim | Auslandsaufenthalte in Kalifornien und Neuseeland



### Der STANDORT

Das Weingut Steinmühle befindet sich in **Osthofen**, im südlichen  
Rheinhessen, dem **Wonnegau**.



### Das KLIMA

In **Osthofen** sind die klimatischen Voraussetzungen für den  
Weinbau ausgesprochen **günstig**, da **Rheinhessen zu den  
wärmsten und trockensten Gebieten Deutschlands zählt**.  
Geschützt im Lee von Hunsrück, Taunus, Odenwald und Nord-  
pfälzer Bergland ist unser Klima **niederschlagsarm** (ca. 500 mm  
Niederschlag / Jahr), **sonnenwarm** (Sonnenscheindauer 2. 000  
Stunden / Jahr) und im Winter mild.



**BIO-zertifiziert seit 2019**  
regenerative und biodynamische  
Elemente seit 2021

n aus deutschen Landen



## Kurzgefasst



### Die REBFLÄCHE

**Rebfläche** 25 ha | 120.000 Rebstöcke | **ökologische** Wirtschaftsweise | regenerative und biodynamische Elemente



### Die WEINE

**Gutsweine:** Herkunftsgeprägte Weine und das Fundament unserer Qualitätspyramide | **Ortsweine:** Weine aus den besten Lagen innerhalb der Gemarkung | **Lagenweine:** Weine aus kleinen Parzellen innerhalb unserer besten Lagen



### Die LAGEN

**Klosterberg** (Osthofen) | **Goldberg** (Osthofen)  
**Auf dem Schnapp** (Osthofen) | **Leckerberg** (Dittelsheim)



### Der BODEN

**Lössboden** (= Windablagerungen aus kalkhaltigem Staub in der Eiszeit) | **Tonböden** (= Tertiäre Flussablagerungen des Urrheins)  
**Tonmergel - Kalksteinböden** (= kalkreiche tonige Ablagerungen des Tertiärmeeres)



Small white label with illegible text, likely a barrel identification or inventory tag.





Authentisch | Handwerklich | Verwurzelt



## Authentisch

Unser Vorfahre Johann Weißheimer II. wusste was er tat: *"Guter Wein braucht guten Boden"*, überliefert uns sein Tagebuch. Ein Grundsatz, der heute mehr denn je seine Gültigkeit besitzt. In Zeiten von Massenweinen und Großproduktion besinnen wir uns auf unsere Stärken: **Authentizität, Handarbeit, Herkunft und Nachhaltigkeit.**

Da die Weichen für qualitativ hochwertige Weine im Weinberg gestellt werden, ist uns deren Pflege besonders wichtig.

Nach der Umstellung auf biologischen Weinbau im Jahr 2017 und der im Jahr 2019 abgeschlossenen Zertifizierung als „Bioweingut“, setzen wir seit 2021 auch auf regenerative und biodynamische Elemente. Ein wichtiger Punkt ist der kontinuierliche Humusaufbau unserer Weinbergsböden. Dies schützt dieses wichtige Gut nicht nur vor Verschlammung und Erosion, Humus speichert auch immense Mengen an CO<sub>2</sub> und ist der größte terrestrische Speicher für organischen Kohlenstoff.

Um diesen Humusaufbau zu erreichen, aber auch diverse Pflanzenschutzmittel zu reduzieren, sprühen

wir seit 2021 u. a. verschiedene sog. „Tees“ und biodynamische Präparate, zu bestimmten Jahreszeiten, sowohl auf den Weinbergsböden, als auch auf die Pflanzen. Hier handelt es sich zum Beispiel um Brenneseljauche und Schachtelhalmextrakt, welche die Pflanzen stärken und eine abhärtende Wirkung des Pflanzengewebes haben. Des Weiteren nutzen wir selbst hergestellten Komposttee. Ein flüssiger Extrakt aus Kompost – in dem etwa das 500-fache an Mikroorganismen enthalten ist, wie im Kompost selbst. Dieser wirkt, auf den Boden ausgebracht, als Katalysator für lebenserhaltende, stärkende Prozesse im Boden, fördert und aktiviert das Bodenleben, was eine bessere Humusbildung- und Pflanzengesundheit unterstützt.

Alle diese Maßnahmen geben unseren Reben was sie brauchen und reduziert auf natürliche Weise den Ertrag! Das ökologische Gleichgewicht wird gefördert und das Ökosystem unserer Weinberge stabilisiert. Dies beeinflusst die Reife und Gesundheit der Trauben und somit die Qualität und den Geschmack unserer Weine.

Wir lassen unseren Reben während der 180–200 Tage langen Vegetationsperiode genügend Zeit, um ihre natürlichen Kräfte in den Trauben zu bündeln.



## Handwerklich

Wir lassen unseren Reben während der 180-200 Tage langen Vegetationsperiode genügend Zeit, um ihre natürlichen Kräfte in den Trauben zu bündeln.

### **Handarbeit ist hier ein Muss.**

Gleichwohl brauchen unsere Reben viel sachkundige Pflege, um ihr volles Potenzial entfalten zu können.

Handarbeit ist hier ein Muss und für uns eine Selbstverständlichkeit! Rebschnitt, Entblätterung der Traubenzone, konsequente Ertragsreduzierung, Traubenselektion und Traubenteilung sind Maßnahmen, um bei der Lese bestes Traubenmaterial zu ernten und Spitzenweine aus biologischem Anbau zu produzieren.

Um die Qualität aus dem Weinberg zu bewahren, steht bei uns im Weinkeller das kontrollierte „Nichtstun“ im Fokus.

Die Trauben werden in 900 Liter Bütten auf dem Anhänger ins Weingut transportiert und dort mit Gabelstapler und Drehkranz abgeladen. Nach dem Pressen der Trauben fließt der Most nur durch Falldruck, ohne pumpen, in den alten Gewölbekeller aus dem Jahr 1823. In diesem vergären unsere Weine in Edelstahltanks oder Holzfässern (500 Liter). Zur Differenzierung unseres Weinstils setzen wir dabei auf die Spontangärung.

Durch die Lagerung im kühlen Gewölbekeller erfahren unsere Weine über Monate hinweg eine Selbstklärung und -stabilisierung auf der Hefe, bevor sie schonend filtriert und abgefüllt werden.



## Verwurzelt

Als traditionsreiches Weingut verstehen wir in der Steinmühle Tradition und Moderne nicht als Gegensätze, sondern als eine sich gegenseitig ergänzende Bereicherung für unsere Familie, unsere Weine und unser Weingut.

Seit über 500 Jahren ist unsere Familie mit dem Weinbau verwurzelt. 11 Generationen unserer Familie haben seit dem Jahre 1737 in der Steinmühle ihre Spuren hinterlassen. Sie entwickelten unseren Betrieb von der Adelsmühle zum ambitionierten Qualitätsweingut.

Zahlreiche Dokumente und Aufzeichnungen ermöglichen es uns, das Wissen der Vergangenheit für die Gegenwart zu nutzen. Insbesondere die umfassende Chronik und die Tagebücher Johann Weißheimers II. (1797–1883) gewähren Einblicke bis zu den Anfängen der Steinmühle im Jahre 1275.

Des Weiteren belegt der literarische und musikalische Nachlass Wendelin Weißheimers (1838–1910) seine enge Freundschaft zu Persönlichkeiten wie Richard Wagner, Franz Liszt, Hans von Bülow, Peter Cornelius oder Ferdinand Lassalle. Sie prägten die musikalische bzw. politische Kultur Deutschlands und Europas in entscheidender Weise und schätzten unsere Weine ebenso wie die Gastfreundschaft unserer Familie.



STEINMÜHLE  
1737

AUF DEM SCHNAPP  
- RIESLING -



STEINMÜHLE  
1737

OSTHOFEN  
- RIESLING -



## Unsere Weine

### MAXIME HERKUNFT



Die führenden Weingüter unserer Heimat gehen gemeinsam in eine Richtung und vereinen Dynamik und Tatendrang einer modernen Weinregion in einer Klammer:

Maxime steht für handwerkliche Weine, traditionelle Methoden modern zu interpretieren und Herkunft im Wein schmeckbar zu machen.



Die **LAGENWEINE** stellen die Spitze unseres Weinguts dar. Die Weinberge bekommen höchste Aufmerksamkeit und es werden nur die besten vollreifen Trauben gelesen. Diese Weine verfügen über einen eigenen Charakter, Eleganz und Tiefe bei besonderem Reifepotenzial.

Unsere **ORTSWEINE** stammen aus den besten Lagen rund um Osthofen. Vollreife und von Hand selektierte Trauben sind die Grundlage dieser komplexen, dichten und eleganten Weine.

Die **GUTSWEINE** sind das Fundament und die Visitenkarte unseres Weinguts. Wir arbeiten mit größter Sorgfalt im Weinberg und erzeugen frische, fruchtige Weißweine und feine Rotweine mit schöner Fülle.



## Weinproben - Feierlichkeiten

In unserer alten Mühle heißen wir Sie herzlich willkommen, mit uns individuelle Weinproben zu vereinbaren, die wir genau auf Ihre Bedürfnisse abstimmen. Auf Wunsch verbinden Ihre Weinprobe auch mit Weinbergs- und Betriebsführungen. Hier können Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen.

Ob im kleinen Kreis oder mit bis zu 60 Personen, Familien- oder Betriebsfeste - die Steinmühle bietet Ihnen ein einmaliges Ambiente.

Laden Sie zum Sektempfang im Hof oder im großzügigen Garten der Steinmühle am idyllischen Seebach ein.

Wir garantieren Ihnen unvergessliche Stunden.

Unser aktuelles Angebot hält für Ihre Veranstaltung hochwertige Weine, Secco & Sekt bereit.

Gerne vermitteln wir Ihnen auch einen Catering-Service.

Anruf oder E-Mail genügt!

Wir freuen uns auf Sie!





## **Weingut Steinmühle**

Eulenberg 18 | D-67574 Osthofen | RHEINHESSEN

Tel. +49 (0) 6242 1478

[info@weingut-steinmuehle.de](mailto:info@weingut-steinmuehle.de)

[weingut-steinmuehle.de](http://weingut-steinmuehle.de)

 [weingutsteinmuehle](https://www.instagram.com/weingutsteinmuehle) #weingutsteinmuehle



DE-ÖKO-039

Deutsche Landwirtschaft