

HEIMAT DER HEX VOM DASENSTEIN

- 9 Der Ruländer**
Der Ruländer gehört zu den Burgunderarten, worauf seine Zweitbezeichnung „Grauer Burgunder“ hinweist.
- 10 Dasenstein/Dasensteinhütte**
Inmitten ausgedehnter Rebflächen erhebt sich hier, teilweise überzogen von allerlei Grün, schroff und doch geheimnisvoll ein zerklüftetes Felsmassiv als Produkt einer wohlwollenden Laune der Natur. Die Dasensteinhütte lädt zum gemütlichen Verweilen ein.
- 11 Die Reberziehung**
Unter der Reberziehung versteht man die Formgestaltung des Rebstockes sowie den Reihen- und Stockabstand.
- 12 Die Laubarbeiten**
Das Laub ist die Zuckerfabrik des Rebstockes. Ein gesundes, arbeitsfreudiges Laubwerk ist daher wichtig für hohe Zuckerleistung.
- 13 Der Blaue Spätburgunder**
Diese wertvolle Rotweinsorte hat unseren Weinort berühmt gemacht.
- 14 Sauvignon Blanc**
Das unverkennbare Merkmal dieser Rebsorte ist das kräftige Aroma nach Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.
- 15 Ein Jahr im Weinberg**
Die Rebe ist eine arbeitsaufwendige Sonderkultur. Die Arbeiten verteilen sich über das ganze Jahr hinweg.
- 16 Neuzuchten**
Neben dem Müller-Thurgau sind unter den Neuzuchten besonders die Scheurebe und der Kerner erwähnenswert. Neuzuchten sind in der Regel ein Produkt der Kreuzungszüchtung, d. h. die Kreuzung zweier Sorten.
- 17 Tierische Schädlinge**
Von den tierischen Schädlingen ist der Traubenwickler (Heu- und Sauerwurm) am bekanntesten. Gegen alle tierischen Schädlinge wird nur bei Bedarf höchstens 1–2 mal jährlich vorgegangen.
- 18 Pilzkrankungen**
Pilzkrankungen entschieden früher über die Höhe des Ertrages. Dank gezielter Bekämpfungsmöglichkeiten kann eine vernichtende Wirkung von Pilzkrankungen ausgeschaltet werden.
- 19 Biotope**
Weinberge sind der Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.
- 20 Die Winzergenossenschaft**
Die Winzergenossenschaft ist eine Vereinigung der hiesigen Winzer mit dem Ziel der gemeinsamen Traubenerfassung, des Weinausbaus und der Vermarktung mit höchsten Qualitätsansprüchen.
- 21 Der Müller-Thurgau**
Dieser Wein überzeugt durch seine leichte, spritzige Art ... der ideale Speisenbegleiter.



Weitere Informationen erhalten Sie bei:



Tourist-Information
Tel. 07842-802-10
Fax 07842-802-75
77876 Kappelrodeck
info@kappelrodeck.de
www.kappelrodeck.de



WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN

Burgunderplatz 1
77876 Kappelrodeck
Tel. 07842-9938-0
Fax 07842-9938-38
info@dassenstein.de
www.dassenstein.de


Weinlehrpfad
K A P P E L R O D E C K

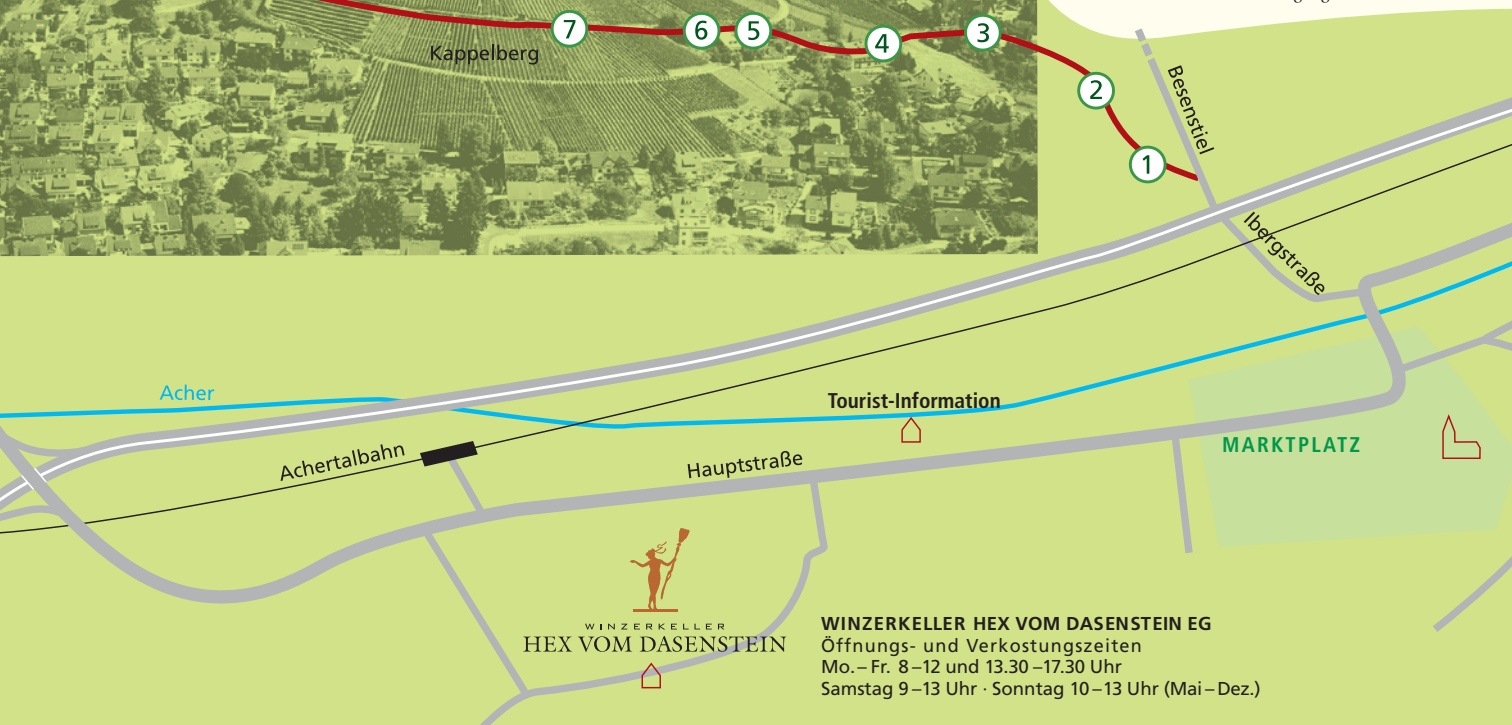
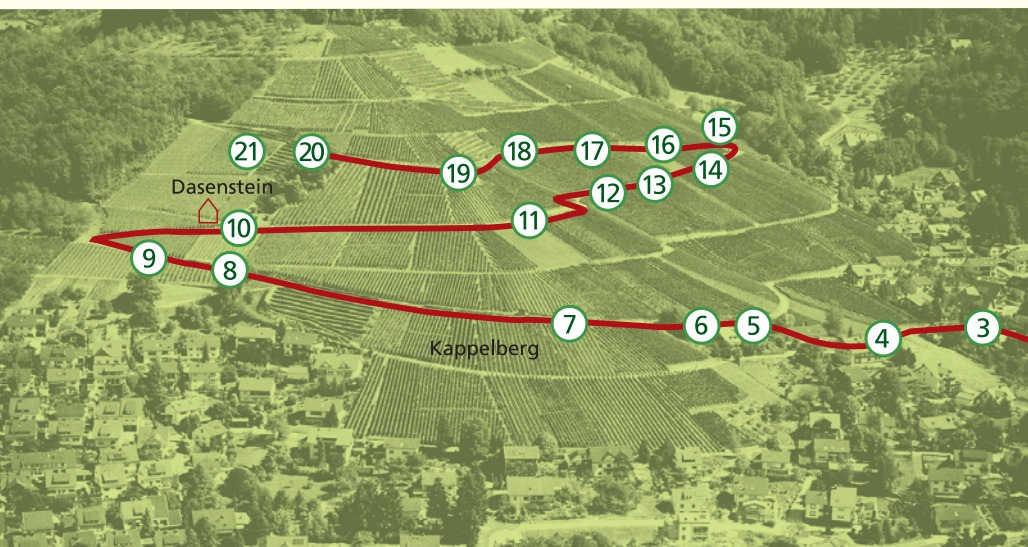


Weinlehrpfad

KAPPELRODECK

Zum Dasenstein hinauf schlängelt sich der Kappelrodecker Weinlehrpfad. 21 Lehrtafeln vermitteln dem Wanderer allerlei Wissenswertes über den Weinbau.

- ① **Der Weinort Kappelrodeck**
Kappelrodeck gehört zusammen mit dem Ortsteil Waldulm zu den berühmtesten deutschen Rotweingemeinden.
- ② **Die weinbauliche Entwicklung**
Das bestockte Rebgebiet war auch in Kappelrodeck Schwankungen unterworfen. 1880 waren es 70 ha, 1930 dann 90 ha Rebfläche. In der Nachkriegszeit fiel die bestockte Rebfläche auf 60 ha zurück. Heute haben wir 175 ha.
- ③ **Der Standort**
Die Rebe verlangt ausgewählte Standorte. Ideal sind nach Süden geneigte Hanglagen.
- ④ **Das Rebklima**
Die Rebe gedeiht nur in klimatisch bevorzugten Lagen. Das Achertal ist durch seine Nordwind-geschützte Lage eine besonders günstige „Wetterinsel“.
- ⑤ **Die Bodenpflege**
Die Bodenpflege ist das Fundament der Bodenfruchtbarkeit. Zur Bodenpflege gehört neben der Düngung auch die besondere Bearbeitung des Bodens.
- ⑥ **Schloss „Rodeck“**
Hoch über dem Ort, mit dessen Geschichte es eng verbunden ist, steht in malerischer Kulisse das schöne Schloss Rodeck.
- ⑦ **Der Riesling**
Was der blaue Spätburgunder unter den Rotweinsorten, ist der Riesling bei den Weißweinsorten. Der Riesling wird in der Ortenau auch als Klingelberger bezeichnet.
- ⑧ **Düngung**
Der Rebstock verlangt einen voll gedeckten Tisch. Es müssen organische Dünger zum Humusaufbau zugeführt werden und mineralische Dünger zur Nährstoffversorgung der Rebe.



WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN

WINZERKELLER HEX VOM DASENSTEIN EG

Öffnungs- und Verkostungszeiten
Mo. – Fr. 8 – 12 und 13.30 – 17.30 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr · Sonntag 10 – 13 Uhr (Mai – Dez.)