



**GEMMRICH**

**WEINGUT & EDELBRENNEREI**

*Tradition, Innovation & Leidenschaft*



UNK  
APUTT  
BAR

UNK  
APUTT  
BAR

UNK  
APUTT  
BAR

UNK  
APUTT  
BAR

SCH

# Die Erfolgsgeschichte

1958

1958

*Willi und Erna Gemmrich übernehmen den Betrieb in 2. Generation von Wilhelm Gemmrich*

1966

1966

*Eigener Ausbau von Wein, Anfang der Besenwirtschaft*

1971

1971

*Beginn der Selbstvermarktung, Brennerei und der Weinstube*

1987

1987

*Bernd und Petra übernehmen den Betrieb in 3. Generation*

1991-1995

1991-1995

*Geburt der Kinder Anja, Simon und Manuel*

2025

2025

*Simon und Nadine übernehmen den Betrieb in 4. Generation*

# Der Wein



Wir bewirtschaften eine Rebfläche von ca. 5,5 Hektar.

Diese befinden sich auf den idyllischen Kleinlagen rund um den Beilsteiner Wartberg. Durch die passenden Begrünungen und konsequenten Laubarbeiten, je nach Lage, wird für eine gute Durchlüftung und ein perfektes Miteinander von Reben und Boden gesorgt.

Dadurch ist es möglich, so wenig wie möglich Pflanzenschutz zu betreiben sowie die Natur und ihre Lebewesen zu schützen.







# UNKAPUTTBAR



Unter UNKAPUTTBAR vermarkten wir unsere pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwi).

Für uns sind Piwis ein Beitrag zum nachhaltigen Arbeiten, zur Schonung der Umwelt und eine Chance, Steillagen zu erhalten.

Piwis besitzen nicht nur eine Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten, sondern haben auch hervorragende Qualitäten und ergänzen die traditionellen Rebsorten mit neuen und einzigartigen Aromen.



# Unsere Edelbrände



Zu Geisten, Likören und Bränden verarbeiten wir nicht nur die Obstsorten der eigenen Streuobstwiesen, sondern auch zahlreiche Wildobstsorten, die wir mühsam von Hand in den umliegenden Wäldern und Wiesen sammeln. Weitere Obstsorten beziehen wir von ausgewählten Erzeugern. Für unsere hochwertigen Produkte verarbeiten wir vollreife und gesunde Früchte bester Qualität.





# Nachhaltigkeit



## Lebendiger Weinberg

Neben einer schonenden Bodenbearbeitung achten wir darauf, in unseren Weinbergen und Streuobstwiesen Inseln für Nistplätze und Lebensräume zu schaffen.



## Wildobst

Das größte und aromatischste Gut liegt direkt vor unserer Haustüre. Unberührt wachsen die Beeren, bis sie von uns gepflückt und veredelt werden.



## Biozertifizierte Streuobstwiesen

Unsere Streuobstwiesen sind bereits seit vielen Jahren biozertifiziert und liefern bestes Bio-Streuobst für unsere Edelbrände.



## PIWIS

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten helfen uns bereits seit mehreren Jahren, unsere nachhaltige Arbeitsweise zu verwirklichen.



## Handarbeit

Wir lesen Trauben nicht nur aus dem Nachhaltigkeitsgedanken von Hand, sondern auch, um die perfekte Qualität des Lesegutes zu garantieren.



## Eichenfässer aus Beilsteiner Eiche

Unsere Eichenfässer werden seit vielen Jahren exklusiv für uns aus eigener Beilsteiner Eiche hergestellt.

# Unsere Weinstube



Unsere Weinstube hat regelmäßig für Sie geöffnet.  
Mit ihrer heimeligen Atmosphäre lädt sie einfach zum Genießen ein.  
Im Sommer besteht zudem die Möglichkeit im Freien zu sitzen.

Zu unseren Weinen und Bränden werden typisch schwäbische Gerichte angeboten, wie Schlachtplatte, Maultaschen, Bratwürste und selbstgemachter Kartoffelsalat. Ein deftiger Vesper-Teller darf ebenfalls nicht fehlen.



GEMMICH  
WEINLOU & KELLERMEISTER

GEMMICH  
WEINLOU & KELLERMEISTER

Teusser

GEMMICH  
WEINLOU & KELLERMEISTER



**GEMMRICH**  
 Die Tradition  
 Österreichs herkommt  
 in  
 der Gault & Millau  
 Wein- & Edelbrennerei  
 in  
 Gault & Millau  
 Wein- & Edelbrennerei

**GEMMRICH**  
 WEINGUT & EDELBRENNEREI

Edles für die Sinne.

**Gault & Millau**  
 2024

**GEMMRICH**

*Wasserkorn*



**GEMMRICH**

*Adelweiss Weinwanderung*

*Spemannsche Wein*

*Wasserkorn*

# Unsere Events

Über das Jahr verteilt gibt es viele Veranstaltungen – direkt bei uns im Weingut oder auch im ganzen Ländle.

Wir organisieren exklusiv für Sie und Ihre Gruppe Ihr individuelles Event.

Ob Wein- oder Edelbrandprobe, Streuobstwiesen- oder Weinbergwanderung.

Wir beraten Sie gerne.

Informieren Sie sich auf unserer Homepage:  
[www.gemmrich.de/events/](http://www.gemmrich.de/events/)





Weingut und Edelbrennerei Gemmrich Inh. Simon Gemmrich  
Löwensteiner Str. 34 | D-71717 Beilstein | 07062 3514 | info@gemmrich.de  
www.gemmrich.de