



TRADITION



URSPRUNG



LEIDENSCHAFT



Spritziger Wein

als Ergebnis des Zusammenspiels von Tradition
und zukunftsweisender Moderné

Die Erfolgsgeschichte unseres Weingutes beweist, dass Ethusiasmus, Zielstrebigkeit, fachliches Wissen rund um das Aromapotentail der heimischen Sorten, sowie die Liebe zum Wein unumgänglich sind, um einen dynamischen Familienbetrieb in der vierten Generation erfolgreich zu führen. Zahlreiche Auszeichnungen bei Landes- und Bundesweinprämierungen zeugen davon.

Unser Weingut befindet sich im idyllischen Dörfchen Gröst am nördlichen Rand des Saale-Unstrut-Anbaugebietes. Im Jahr 1991 gründeten es Rudolf und Birgit Thürkind aufgrund rückübertragener Anbauflächen von 1,3 ha. Seit 2004 ist Sohn Mario für die Vinifizierung verantwortlich. Hochwertige Trauben und die zukunftsweisende Vermarktung der feingliedrigen Weine in Bordeaux-Flaschen mit neuer Etikettierung legen die Grundlagen von heute: Spitzenweinanbau gesteigert auf mittlerweile 6 ha Hängen.

Bis zur Elsterkaltzeit schlängete sich die Unstrut von Freyburg kommend Richtung Geiselatal zwischen Zeuchfeld und Gröst. Dass sie ihren heutigen Lauf durchs Geiselatal bis zur Mündung im Blütengrund bei Jena nimmt, ist einem Gletscher zu verdanken. Im ehemaligen Flußbett hinterblieb Muschelkalkschotter. Durch die Vermischung mit fruchtbarem Lößboden, 1600 Sonnenstunden und rund 500 Millimetern Niederschlag im Jahr, haben die Trauben optimale Wachstumsbedingungen.

Diese geologischen und klimatischen Besonderheiten bringen unsere filigranen, elegant geschmeidigen Weine mit minerlicher Note hervor. 90% unserer Weinberge sind daher klimabedingt mit weißen Rebsorten bestockt: Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner, Kerner, sowie Weiß- und Grauburgunder.

Nach selektiver Handlese werden die Trauben nur mit Hilfe der Schwerkraft bewegt und vergären anschließend behutsam über mehrere Wochen in der Kühle. Dadurch wird die Aromenvielfalt zunächst gezügelt, um sich dann umso duftiger in der Gutsweinflasche zu präsentieren. Wir keltern ebenfalls hochwertige Rotweine der Sorten Blauer Portugieser, Zweigelt und der Neuzüchtung Domina. Einige unserer Rotweine reifen bis zu 18 Monaten in kleinen, alten Eichenholzfässern, die meisten aber im großen Holzfass.

Ab Blütenbeginn erfordert die Arbeit im Weinberg viel Ausdauer und Fingerspitzengefühl. Durch gezielte Entblätterung legen wir den Grundstein zur Sicherung der Traubenqualität. Die Trauben erhalten mehr Sonnenlicht, dadurch reifen sie besser aus. Die Aromen lagern sich in der Traubenschale ein. Der zusätzliche Aufwand, die Trauben zu halbieren bewirkt eine Steigerung der Aromen und Struktur, besonders bei den Burgundern.

Ausgezeichnete Weine*

brauchen Zeit und das feine Händchen der Kellerwirtschaft. Nur so können sie ihr volles Potential entfalten. Das Ziel ist immer eine perfekte Harmonie von Frucht, Eleganz und Mineralik.

* Träger des Bundesehrenpreises der DLG und Auszeichnung der Vereinigung „Chaîne des Rôtisseurs“ als einziges Weingut im Saale-Unstrut-Gebiet



Weingut Thürkind | Neue Dorfstr. 9 | D-06632 Gröst
 Tel. 03 46 33. 2 28 78 | Fax 03 46 33. 9 07 62
 info@weingut-thürkind.de | www.weingut-thuerkind.de

Wir heißen Sie herzlich

Willkommen!

FAKTEN

GRÜNDUNGSJAHR 1991

REBFLÄCHE 6 Hektar

DURCHSCHNITTSERTRAG x Hektoliter / Hektar

BÖDEN Löß & Muschelkalkschotter in unterschiedlichen Verwitterungsstufen

HAUPTREBSORTEN WEISS (90%) Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner, Kerner, sowie Weiß- und

HAUPTREBSORTEN ROT (10%) Grauburgunder, Blauer Portugieser, Zweigelt und die

BEWIRTSCHAFTUNG Neuzüchtung Domina

REBANLAGE Biodynamisch

EINZELPARZELLEN ca. x

NIEDERSCHLÄGE bis 500mm

HÖHE DER WEINBERGE x

GEOGRAFISCHE LAGE 52° 31' N, 13° 24' O [Geiseltal]



Genießen Sie die reizvolle Weinlandschaft der „Toskana des Nordens“. Mit ihren charakteristischen, jahrhundertealten Trockenmauern, ihren Terrassenweinbergen und romantischen Weinberghäuschen lädt die Region zu einer weinhistorischen und kulinarischen Reise ein.

Die Vorliebe für gutes Essen und Trinken ist bei uns zu spüren. Selbstaufgezozene Schweine, verarbeitet zu nahrhaften Wurstwaren, werden durch die Hände des Winzers gewürzt. Unsere deftigen Schlachteplatten sind legendär. Wir reichen diese zur Einkehr und Verkostung unserer edlen Weine. Wir laden Sie in unsere Straußenwirtschaft von Mai bis Oktober ein.

Aber auch für längere Aufenthalte oder Wochenendtrips bieten wir Ihnen Gelegenheit. Unsere zwei hochwertig ausgestatteten Ferienwohnungen mit Blick auf die Gröster Weinberge verfügen über Platz zum Entspannen. Darüber hinaus warten auf unserem Winzerhof drei gemütliche Doppelzimmer auf Ihren Besuch.

Auszeit beim Winzer



Genießen,

Feiern & Tagen im Geiseltal

Mit unserem Neubau mit exquisiter Inneneinrichtung für Tagungen, Seminare, Weinverkostungen und gesellige Anlässe bereichern wir die Region mit einem bemerkenswerten Veranstaltungsraum.

