

Die gesamte Winzerfamilie steht tatkräftig hinter Jungwinzer Niklas – ganz besonders, wenn es um die Bewirtung der Gäste in der Weinstube geht. Gerne wird die gemütliche Weinstube von Gesellschaften mit bis zu 50 Personen angemietet – ideal für

- Hochzeiten & Geburtstagsfeiern
- Firmen-Meetings & Weihnachtsfeiern
- Junggesell\*Innenabschiede & Motto-Partys
- Beerdigungskaffees & individuelle Familientreffen

Bei gutem Wetter kann zusätzlich der mediterran gestaltete Vorplatz im Freien genutzt werden. Legendär sind zudem Niklas Brauchtumsfahrten mit dem Traktor durch die Weinberge. Sie bieten eine wunderbare Gelegenheit, dieses traumhaft schöne Fleckchen Erde kennenzulernen, auf dem seine Reben wachsen und gedeihen.

### Wenn das kein Grund zum Feiern ist ...

Alle unsere Secco haben den Labortest bestanden und liegen unter der Nachweisgrenze von 0,25 mg Histamin pro Liter und sorgen so für unbeschwerte Weingenusse bei jeder Feierlichkeit. Beim Weinausbau kommen keinerlei tierische Produkte zum Einsatz, deshalb sind alle unsere Weine und Sekte vegan.

**LABORGEPRÜFT**  
Sie erkennen Weine, deren  
Histamingehalt unter der  
Nachweisgrenze liegt, am  
runden Aufkleber auf der  
Flasche.



Weingut Winfried Schaad Erbe UG  
(haftungsbeschränkt)

Vertrieb:  
Schaad-Weine UG  
(haftungsbeschränkt)  
Niklas Schaad  
Mainzer Straße 1  
55278 Ludwigshöhe

E-Mail: [schaad.weine@online.de](mailto:schaad.weine@online.de)  
Niklas Schaad: 0160 7944448  
Harald Schaad: 0175 3802430

Vertreten durch:  
Regina Rieger  
Akazienstraße 3  
76437 Rastatt

E-Mail: [rr@regina-rieger.de](mailto:rr@regina-rieger.de)  
Regina Rieger: 0178 4983138



# SCHAAD



## Weingenuß neu erleben!

Histaminarm und kalorienreduziert.  
Nachhaltig produziert.  
Wir lieben und respektieren die Natur.  
Du wirst es schmecken.

*Niklas Schaad*  
Jungwinzer

# Ökologisch wertvoller Weinbau

## Weingenuss neu erleben mit Weinen von Jungwinzer Niklas Schaad

Nachhaltiger Weinbau durch die gezielte Entscheidung zur Umstellung auf Bio, ein Weinausbau, der mit schonenden Gärprozessen und kurzen, fein abgestimmten Maischestandzeiten für ein umfangreiches Weinsortiment an Weinen mit einem Histamingehalt unter der Nachweisgrenze sorgt und Weine, die in ihrem Alkohol- und Kaloriengehalt reduziert sind – dafür steht Jungwinzer Niklas Schaad. Stück für Stück stellt er bei seinem Wirken um auf Etikettenpapier aus Gras (welches nicht als Futter verwendet wird) und bevorzugt Flaschen aus Recycle-Glas.

Die ca. 25 Hektar Rebflächen rund um den rheinhessischen Weinort Ludwigshöhe bei Mainz bieten ihm – wie auch bereits den drei Generationen vor ihm – das perfekte Terroir für den Weinbau. Zu großen Teilen sind seine Weinberge mit Löß bedeckt. Lößböden sind leicht bis in große Tiefen durchwurzelbar und erwärmen sich schnell. Sie speichern große Mengen an Wasser, die den Pflanzen bedarfsgerecht zur Verfügung stehen.

Im Ergebnis bringen Trauben, die auf Lößböden wachsen, eine feine Frucht hervor, sind schlank und haben eine angenehme Frische. Und genau so lassen sich die Weine von Niklas Schaad beschreiben.

**Für ihn sind Trauben Lebensmittel**, die bei ihm am Stock nicht ausgedünnt werden. Sein Leitspruch: „No waste – too good to go“ was übersetzt ins Rheinheische heißt: „Zu schade, um die Trauben wegzuschmeißen“ hat eine klare Konsequenz: Er setzt auf Sorten, die zu seinem Terroir perfekt passen, die maximalen Sonnenstunden einfangen und final gesundes, reifes Lesegut hervorbringen. Mit dieser Art des Weinbaus gelingen ihm hervorragende Landweine, vielfach in QbA- und Prädikatswein-Qualität, die für hohen Trinkgenuss stehen.



**Liebingsweine** sind bei uns vielfach in der 1-Liter-Flasche abgefüllt und werden sehr gerne für größere Gesellschaften und Feierlichkeiten ausgewählt.

**Spitzenweine** tragen ihren Namen absolut zu Recht. In der 0,75 L-Schlegelflasche oder bei den Rosé- und Rotweinen auch in der Burgunderflasche kommen diese Weine höchster Qualität auch optisch sehr ansprechend daher.

**Die „edlen Weine“** beinhalten vorrangig Cuvées, die in puncto Komplexität und Stilistik kaum zu überbieten sind.

**Die prickelnden Tropfen** sind allesamt histaminarm und sorgen, gut gekühlt als Aperitif serviert, für einen stimmungsvollen Auftakt jeder Feierlichkeit.

Sprechen Sie uns gerne auch auf unsere Traubensäfte, edlen Brände und Glühweine an.

