

# Unsere feinen Tropfen für gute Momente

Ausführlichere  
Informationen zu  
unseren Angeboten  
finden Sie auf  
[freiweine.ch](http://freiweine.ch)

## Stammheimer Blauburgunder

Die weit verbreitete, äusserst beliebte Sorte überzeugt mit ihrem zartblumigen, eleganten Duftbild Jahr für Jahr jeden Weinliebhaber.

75cl Fr. 15.—  
50cl Fr. 9.—  
25cl Fr. 5.—



## Stammheimer Stamarone

Blauburgunder-Trauben, die vor der Vinifizierung in Kisten gelagert und so getrocknet werden. Das Resultat spricht für sich.

75cl Fr. 23.—



## Stammheimer Pinot noir Barrique

Auserlesene Blauburgunder Trauben, im Eichenholz-Barrique ausgebaut, ergeben diesen äusserst reichen, vielschichtigen Tropfen.

75cl Fr. 22.—  
50cl Fr. 14.—



## Stammheimer Cuvée rot

Gekellert aus Regent und Blauburgunder. Intensiv in der Farbe, fruchtig-samtiger Wein mit vielen Beerenaromen.

75cl Fr. 15.—  
50cl Fr. 10.—



## Stammheimer Federweiss

Ein Weisswein aus Blauburgunder-Trauben. Eignet sich dank der Unkompliziertheit und seiner breiten Aromastuktur für viele Gelegenheiten.

75cl Fr. 14.—  
50cl Fr. 9.—



## Stammheimer Riesling-Silvaner

Süffiger, eleganter Wein mit angenehmem Muskatton und milder Säure. Frisch getrunken ist er am schönsten.

75cl Fr. 14.—  
50cl Fr. 9.—  
25cl Fr. 5.—



## Stammheimer Räuschling

Diese frischfreche Säure, gekellert aus einer alten Zürcher Rebsorte, wird Ihnen gefallen! Ideal als Aperitif, zu Fisch und zu Fondue.

75cl Fr. 16.—



## Stammheimer Pinot gris

Dank dem gehaltvollen Körper ein seit vielen Jahren äusserst gern getrunkenen Weisswein. Passt ideal als Aperitif und zu Vorspeisen.

75cl Fr. 16.—  
50cl Fr. 11.—



## Stammheimer Gewürztraminer

Diese Spezialität mit intensiven floralen und exotischen Duftnoten ist ein Hochgenuss zum Apéro.

50cl Fr. 12.—



## Stammheimer Marc, 40% vol

Traubenbrandtwein, feine Aromen

50cl Fr. 25.—



## Stammheimer Traubensaft

Frisch gepresste Riesling-Silvaner-Trauben sind die Basis für diesen ausgewogenen Traubensaft. Genuss pur, ganz ohne Alkohol.

75cl Fr. 6.—





**frei**  
Ein feiner Tropfen  
für gute Momente



Liebe Weinkundinnen, Lieber Weinkunde

Für uns als Winzer sind Sie liebe Weinkundinnen und Weinkunden das wertvollste Gut. Mit Ihnen plaudern, austauschen, degustieren und geniessen auf unserem Weingut war in den vergangenen Jahren spannend und bereichernd.

Mit den frischen, fruchtigen Weinen vom Jahrgang 2022 dürfen wir diesen Austausch nochmals pflegen. Die zwei Betriebszweige Kelterung und Weinverkauf werden wir im Spätherbst 2023 aufgeben.

Unsere 42-jährige Winzergeschichte findet so einen guten Abschluss. Weiterhin pflegen wir unsere Reben und freuen uns auf das Neue.

Herzlich

*Käthi Frei Ruedi Frei*  
Käthi und Ruedi Frei, Winzer



Käthi & Ruedi Frei  
Winzer  
Oberdorf 5b  
8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 19 80  
Mobile 079 219 99 02  
www.freiveine.ch  
info@freiveine.ch

## Agenda 2023

### Mittwochswein

Degustieren Sie Ihren Lieblingswein ohne Voranmeldung am:

Mittwoch, 31. Mai  
Mittwoch, 28. Juni  
Mittwoch, 30. August  
Mittwoch, 27. September

jeweils ab 17.00 Uhr.

### Degustieren, Geniessen, Einkaufen

Sie sind bei uns von Montag bis Samstag jederzeit herzlich willkommen!

Rufen Sie uns vor Ihrem Besuch an oder senden Sie uns ein E-Mail, damit wir sicher zu Hause sind.

### Erlebnis Weingut

Verbringen Sie einen Erlebnistag in Stammheim, mit geführtem Spaziergang, Apéro im Rebberg, Betriebsbesichtigung, Mittag- oder Nachtessen mit Degustation. Im rustikalen Degustationskeller, in der Weingalerie oder im Hofplatz empfangen wir gerne Gruppen ab 10 Personen.



Stammheimer  
Preisliste 2023