



# INNOVATION UND TRADITION

## Aus Erfahrung gut

Der Weinanbau am Arenenberg hat Tradition. Schon zu Napoleons Zeiten wurde der eigene Wein gekeltert, denn die adligen Höfe legten grossen Wert auf qualitativ wertvolle Nahrungsmittel. So ist bereits im 15. Jahrhundert eine hiesige Rebbauordnung nachgewiesen und man kannte die Funktion des Schlossrebmans. 1816 lagerten in zwei Weinkellern 68'000 Liter einheimischer Wein, wovon einer jetzt wieder für Degustationen geöffnet wurde.

Ab 1817 prägte Napoleons Mutter, Hortense de Beauharnais, als neue Schlossbesitzerin die Entwicklung der Rebanlagen und der hofeigenen Kelterei. Heute gedeihen die Reben auf drei Hektaren an einer der schönsten Lagen am Untersee. Bewirtschaftet werden sie seit 2020 nach den Richtlinien der Bio Suisse. Achtsame Arbeit im Rebberg, geduldige Vinifizierung und viel Erfahrung sind die Voraussetzungen für füllige Blauburgunder, geschmeidige Cuvées sowie fruchtige Weissweine. Auch Edelbrände finden sich saisonal im Angebot – wahrlich königlicher Genuss vom kaiserlichen Arenenberg.

# SPEZIELLE ANGEBOTE

Das Team des Arenenberger Weinguts sieht sich nicht nur als Produzent und Verkäufer. Vielmehr ist es eine Berufung, an einem Kraftort wie diesem zu wirken. Diese Hingabe an Ort und Materie möchten wir mit Einblicken in unser Tun weitergeben und die Besucher informieren und begeistern.

## Weindegustationen am Arenenberg

Informieren Sie sich an der Hotel- Réception oder online: [www.arenenberg.ch/weindegustation](http://www.arenenberg.ch/weindegustation)

## Weinwanderung mit Degustation

Geführte Wanderung durch die Rebberge mit interessanten Informationen und Degustation von drei Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller.

## Weinbauseminar

Bei diesem speziellen Angebot können Weinfreunde aktiv die «eigene» Rebreihe unter kundiger Leitung hegen und pflegen und damit ihren «eigenen Wein» inklusive selbstgestalteter Etikette produzieren. Sie erleben ein spannendes Weinjahr vom Rebschnitt bis zur Abfüllung des Weines.

## Weinwanderungen

Ein Reb-Wanderweg zwischen Tägerwilten und Steckborn führt zu den schönsten Rebbergen am Untersee. Der Abschnitt am Arenenberg kann auch als Tagesausflug mit einer Schifffahrt kombiniert werden. Weitere Infos: [www.vinorama.ch](http://www.vinorama.ch) und [www.urh.ch](http://www.urh.ch)

## Beliebte Geschenksets

Die drei Arenenberger Spezialitäten würdigen die Familie des einzigen Thurgauer Ehrenbürgers mit Portrait-Etiketten und sind in der besonderen Geschenkpackung ein beliebtes Mitbringsel. So nutzt auch die Thurgauer Regierung diese Weine als Präsent bei verschiedensten Anlässen.



## Weingut Arenenberg

Arenenberg 1 Telefon +41 (0)58 345 81 19  
8268 Salenstein [weingut.arenenberg@tg.ch](mailto:weingut.arenenberg@tg.ch)

## Direktverkauf im Weinkeller

Jeden Freitag (ohne Feiertage) von 16.30 bis 17.30 Uhr

## Direktverkauf vor Ort

Die Weine werden auch im Bistro Louis Napoleon ausgeschenkt und als Einzelflaschen verkauft. Ebenso finden Sie einen Auszug unseres Sortiments in der Schlossboutique. Die Öffnungszeiten von Bistro und Schlossboutique finden Sie unter [www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch)

## Webshop

[www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch)

Ihre Bestellungen erreichen uns jederzeit online.



ZU GAST BEIM KAISER

# WEINGUT ARENENBERG



Mitglied im Marketingverbund der:



Grenzenlos geniessen  
in der Vierländerregion

Thurgau





# HEGEN UND PFLEGEN

Von zitronengelb bis purpurrot, von fruchtig süß bis würzig trocken, am Arenenberg findet jeder Weinliebhaber seinen Lieblingstropfen.

Die lange Tradition, welche bis zu Napoleons Zeiten zurück reicht, ist mit ihrem Qualitätsversprechen bis heute bestehen geblieben. Adel verpflichtet; schon damals wusste man, wie sich der Geschmack von sonniger Wärme und von frischer Seeluft am besten im Wein widerspiegelt.

Heute werden am Arenenberg vorwiegend Müller Thurgau-, Pinot Noir- und Kerner-Trauben gekeltert. Bewirtschaftet werden die Rebberge seit 2020 nach den Richtlinien der Bio Suisse durch ein erfahrenes Team, welches mit Freude und Stolz den Wein vom Arenenberg hegt und pflegt. Sorgfältige Arbeit im Rebberg und viel Geduld im Weinkeller garantieren erlesenen Trinkgenuss.



# WEISSWEINE

## Müller Thurgau der Traditionelle



**Ein fruchtiger, würziger Weisser für jede Gelegenheit**

Traubensorte Müller Thurgau  
Wissenswertes Gezüchtet von Prof. Dr. Hermann Müller, aufgewachsen im Nachbardorf Tägerwilen  
Charakter Fruchtbetont und trocken mit einer angenehmen Säure, mild abgerundet am Gaumen  
Passt zu Aperitif, Fisch aller Art, Meeresfrüchten, Spargeln

## Müller Thurgau Auslese der Liebliche



**Eine angenehme Süsse verleiht ihm seine Harmonie**

Traubensorte Müller Thurgau  
Wissenswertes Ohne biologischen Säureabbau gekeltert  
Charakter Citrus-Note, weich und lieblich, leicht süsse Spitze, ein süffiger Weisser, der elegante Einstieg vor dem Essen  
Passt zu Aperitif oder einfach in froher Runde zwischendurch

## Kerner der Spezielle



**Zart, fruchtig und körperreich; ein Wein zum Verlieben**

Traubensorte Kerner  
Wissenswertes Kreuzung zwischen Rheinriesling und Trollinger, Deutsche Züchtung Mitte des letzten Jahrhunderts  
Charakter Blumiger Rosenduft, nussige Würze, füllig, kräftiger Abgang  
Passt zu «Kerner-Risotto», Geflügel aller Art, Käsevariationen

# ROSÉ | ROTWEINE

## Pinot Noir Rosé – der Anschmiegsame



**Ein runder, lieblicher Sommerwein mit zarter Frucht**

Traubensorte Pinot Noir  
Wissenswertes Nach rund 24 Stunden Maischezeit erhält der Rosé seine typische Farbe  
Charakter Erfrischend fruchtig. Ein lieblicher Sommerwein mit zarter Frucht, der kühl zu geniessen ist.  
Passt zu diversen Salatkreationen, fernöstlicher Küche

## Pinot Noir der Angenehme



**Rubinrote Farbe mit schöner Fülle und einnehmender Struktur**

Traubensorte Pinot Noir  
Wissenswertes Hauptsorte der deutschsprachigen Schweiz  
Charakter Beerig, feinfruchtig, schöne Struktur, trocken mit mittlerem Körper  
Passt zu kalter Platte, regionaler Küche, Metzgete

## Pinot Noir Selection der Kaiserliche



**Die Trauben für diesen eleganten Blauburgunder stammen aus den besten Lagen**

Traubensorte Pinot Noir  
Wissenswertes 18-monatige Reifung in kleinen Eichenholzfässern im kaiserlichen Schlosskeller  
Charakter Typische Pinot-Frucht, wuchtiger Körper, ausbalanciert mit langem Abgang  
Passt zu Wild, deftigen Fleischgerichten

# SPEZIALITÄTEN

## Hortense Cuvée Blanc der Aussergewöhnliche



**Würzig, frech, ausgewogen**

Traubensorten Müller Thurgau, Kerner, Pinot Noir (Federweiss)  
Wissenswertes Die Pinot Noir Traube verleiht diesem Wein den typischen, leicht goldenen Schimmer  
Charakter Würzig und frech, fülliger Körper, ein spritziger Seewein der besonderen Art  
Passt zu leichten Speisen, allerlei Gemüsegerichten

## Eugénie Blanc de noir der spritzige Federweisse



**Sonne und Seelandschaft im Glas eingefangen**

Traubensorte Pinot Noir (Federweiss)  
Wissenswertes Der Pinot wurde als Federweisser gekeltert  
Charakter Zarter Duft der Pinot-Frucht mit leicht süsser Spitze, ein Wein für jede Gelegenheit, kühl zu geniessen  
Passt zu Fischgerichten, Geflügel

## Bonaparte Cuvée Rouge der Feurige



**Eine gehaltvolle Vermählung verschiedener Traubensorten**

Traubensorten Maréchal Foch, Regent, Pinot Noir, León Millot  
Wissenswertes Alle «Grundweine» durchlaufen eine Maische-Erwärmung  
Charakter Dunkles, kräftiges Rot, interessantes Bouquet, füllig und doch weich und angenehm im Abgang  
Passt zu Lamm, würzigen Fleischgerichten