



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Unser Weingut

Das Weingut Schamari-Mühle liegt im Geburtsort der Spätlese, unterhalb des Schlosses. Die malerische, jahrhundertealte Mühle ist umgeben von Wiesen und Weiden des Elsterbachtals, durch die sich ein romantischer kleiner Bach schlängelt. Unser idyllischer Weingarten lädt Weingeniesser zu einem Weinerlebnis der besonderen Art ein.

Unsere Stärke ist die Vielfalt. Auf 5 Hektar Rebflächen in Johannisberg, Geisenheim, Assmannshausen und Lorch, werden neben Riesling und anderen weißen Trauben, die roten Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder und Regent angebaut.

Zu unseren Spitzenlagen zählen der Assmannshäuser Höllenberg, die Johannisberger Hölle sowie der Geisenheimer Kläuserweg.

Seit zehn Jahren wird das Weingut Schamari-Mühle im Gault Millau Weinguide und im Weingourmet des Feinschmeckers ausgelobt.

Etwas Geschichtliches ...

1593 kaufte Junker Knebel von Katzenellenbogen die Schamari-Mühle, die bis dahin zum Kloster Johannisberg gehörte. 1686 wurde sie vom Oberschultheiß Johann Jakob Kilian in Erbstand erworben. 1749 wechselt sie an den Müller Michael Klein, und als dessen Sohn Johann Klein starb, konnte Heinrich Schamari sie 1812 für 6.130 Gulden von dessen Erben kaufen.

Um 1900 war die Schamari-Mühle die letzte noch arbeitende Mühle in Johannisberg, bis auch sie den Betrieb 1929 aufgab. Seit dem wurde hier Weinbau und Landwirtschaft betrieben.

Die Schamari-Mühle war über 2 Generationen in "schwedischen Händen".

Erik Andersson senior, Sohn eines schwedischen Kaufmanns aus dem Dörfchen Bü, übernahm in den frühen 50er Jahren das Weingut von seinem Onkel Peter Schamari und übergab es an seinen Sohn Erik Andersson.

2017 haben wir den Betrieb übernommen. Für die Weinerzeugung und die Qualität der Weine ist von nun an der studierte Weinbautechniker Ulrich Philipp, der 15 Jahre Erfahrung aus renommierten Weingütern mitbringt, zuständig.

Unsere Leidenschaft ist der Anbau und der Ausbau von modernen, harmonischen Weinen. Gemeinsam stellen wir uns den hohen Anforderungen der Zukunft und sorgen dafür, dass die Qualität unserer Weine auch weiterhin auf hohem Niveau bleibt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und nette Begegnungen in einem besonderen Ambiente ....

Ihr Werner & Peter Reck



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Speisen

Kürbis Karotten Suppe mit Croutons	EUR 5,30
Feldsalat mit Wildschinken, Granatapfel, Birne, Speck, Walnüssen	EUR 12,80
Bunter Salatteller mit gebratenen Pilzen dazu Baguettes	EUR 9,80
Beilagensalat	EUR 3,80
Wildsülze mit Bratkartoffeln und grüner Sauce	EUR 12,80
Wildgulasch mit Schupfnudeln, Rotkraut und Preiselbeeren	EUR 15,80
Lachsfilet an Rieslingsauce, Reis und Zucchini Gemüse	EUR 15,80
Gemüsemaultaschen mit Waldpilzsauce ( vegetarisch )	EUR 11,80
Pasta mit Salsiccia, Zucchini und Tomate	EUR 11,80
Mühlensupper mit Blut-, Leberwurst und Presskopf, Schinken und Käse dazu Bauernbrot, Butter und Senf	EUR 10,80
Schwarzmagen Carpaccio mit Vinaigrette dazu Bauernbrot und Butter	EUR 9,80
Handkäs mit Musik mit Bauernbrot und Butter	EUR 7,30
Rheingauer Spundekäs' mit Salzbretzelchen	EUR 6,30
Zweierlei Käsewürfel mit Oliven und Salzbretzelchen	EUR 6,30
Pflaumenragout mit Zimteis	EUR 5,80

\* Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach einer gesonderten Karte.



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Offene Weißweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

				EUR
A1	2017er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, ein Wein für die Sonnenterrasse	– trocken –	0,2l 0,1l	3,50 1,90
A2	2016er Riesling Kabinett mineralisch filigraner Rheingauer, moderate Säure, ausgewogene Frucht	– trocken –	0,2l 0,1l	4,10 2,20
A3	2016er Riesling Spätlese, Kläuserweg schöne runde cremige Struktur, Maracuja und Aprikose	– trocken –	0,2l 0,1l	4,30 2,50
A4	2016er Riesling Spätlese, Scha-to-Marie Aus dem hohen „Rech“, unser größtes Gewächs, Im Holzfass gereift	– trocken –	0,2l 0,1l	6,00 3,50
A5	2017er Chardonnay QbA im Barrique vergoren und gereift, goldgelb, internationaler Stil mit Schmelz	– trocken –	0,2l 0,1l	4,50 2,50
A6	2016er Sauvignon Blanc elegant und erfrischend, Aromen von Stachelbeere und grünem Paprika	– trocken –	0,2l 0,1l	4,20 2,30
A7	2017er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, Passionsfrucht und Aprikose satt	– feinherb –	0,2l 0,1l	3,50 1,90
A8	2016er Riesling Kabinett Dezente spritzige Süße, vollmundiger Genuss, Limone, Ananas und roter Apfel	– feinherb –	0,2l 0,1l	4,10 2,20
A9	2015er Riesling Spätlese Birne, Apfel, und Citrus, belebendes Spiel von Süße und Säure	– edelsüß –	0,2l 0,1l	4,50 2,50

## Offene Roséweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

A10	2017er Blanc de Noir fruchtig mit Aromen von Vanille, fein in Duft und Geschmack	– trocken –	0,2l 0,1l	3,80 2,10
-----	---	-------------	--------------	--------------



# SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

## Offene Rotweine

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

			EUR
A11	2016er Partisan QbA eine Komposition aus unserem Regent und einem Hauch Spätburgunder, tiefrot, körperreich, Kirschfrucht und Holznoten	– trocken – 0,2l 0,1l	3,50 1,90
A12	2016er Don Veldo di Monte Cilzo, QbA Kirschnoten, Eichenholz, Sonne im Glas, Frucht und Fülle satt	– trocken – 0,2l 0,1l	4,00 2,20
A13	2014er Pinot Noir Lorcher Kapellenberg, rubinrot, samtige Tannine, frische Waldbeeren und Bittermandel	– trocken – 0,2l 0,1l	4,50 2,50
A14	2014er Pinot Noir Assmannshäuser Höllenberg, rote Früchte und Bittermandel, begleitet von einem Hauch feinem Holz, nach burgundischem Vorbild, Terrassenlage, 100% Handarbeit	– trocken – 0,2l 0,1l	6,50 3,80
A15	2012er Pinot Noir, Spätlese Johannisberger Hölle, Barriqueausbau, nimmt es mit jedem Franzosen auf, Preiselbeere, Kirschee, Eichenholz, Gault Millau 88 Punkte	– trocken – 0,2l 0,1l	7,00 4,20

## Sekt

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

A16	2016er Rieslingsekt „Flaschengärung“ klassische Flaschengärung, 18 Monate Hefelager	– extra brut – 0,1l	3,80
-----	--	------------------------	------



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Flaschenweine weiß

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

				EUR
1.	2017er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, ein Wein für die Sonnenterrasse	– trocken –	1,0l	15,50
2.	2016er Riesling Kabinett mineralisch-filigraner Rheingauer, moderate Säure mit ausgewogener Frucht	– trocken –	0,75l	15,00
3.	2016er Riesling Spätlese, Kläuserweg Schöne runde Spätlese, cremige Struktur, Maracuja und Aprikose	– trocken –	0,75l	16,00
4.	2016er Riesling Spätlese, Scha-to-Marie Aus dem hohen „Rech“, unser größtes Gewächs, Im Holzfass gereift	– trocken –	0,75l	20,00
5.	2017er Chardonnay QbA im Barrique vergoren und gereift, goldgelb, internationaler Stil mit Schmelz	– trocken –	0,75l	16,50
6.	2016er Sauvignon Blanc QbA elegant und erfrischend, Aromen von Stachelbeere und grünem Paprika	– trocken –	0,75l	15,50
7.	2017er Riesling Gutswein QbA frisch-fruchtig, Passionsfrucht und Aprikose satt	– feinherb –	1,0l	15,50
8.	2016er Riesling Kabinett leicht und filigran, Limone, Ananas und roter Apfel, dezente spritzige Süße, runder vollmundiger Genuss	– feinherb –	0,75l	15,00
9.	2015er Riesling Spätlese Birne, Apfel, und Citrus, belebendes Spiel von Süße und Säure	– edelsüß –	0,75l	17,00



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Flaschenweine rosé

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

			EUR
10.	2017er Blanc de Noir fruchtig mit Aromen von Vanille, fein in Duft und Geschmack	– trocken –	0,75l 14,00

## Flaschenweine rot

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

11.	2016er Partisan QbA eine Komposition aus unserem Regent und einem Hauch Spätburgunder, tiefrot, körperreich, Kirschfrucht und Holznoten	– trocken –	0,75l 13,00
12.	2016er Don Veldo di Monte Cilzo, QbA Kirschnoten, Eichenholz, Sonne im Glas, Frucht und Fülle satt	– trocken –	0,75l 14,50
13.	2014er Pinot Noir Lorcher Kapellenberg, rubinrot, samtige Tannine, frische Waldbeeren und Bittermandel	– trocken –	0,75l 16,00
14.	2014er Pinot Noir Assmannshäuser Höllenberg, rote Früchte und Bittermandel, begleitet von einem Hauch feinem Holz, nach burgundischem Vorbild, Terrassenlage, 100% Handarbeit	– trocken –	0,75l 24,00
15.	2012er Pinot Noir, Spätlese Johannisberger Hölle, Barriqueausbau, nimmt es mit jedem Franzosen auf, Preiselbeere, Kirschgelee, Eichenholz, Gault Millau 88 Punkte	– trocken –	0,75l 26,00
16.	2012er Pinot Noir „La Déesse“ die Krönung unserer Mühlen, saftiger, roter Fruchtcocktail, dicht, samtig und konzentriert, unfiltriert	– trocken –	0,75l 52,00



# SCHAMARI-MÜHLE

Johannisberg – Rheingau

## Flasche Rieslingsekt

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

		EUR
17.	2016er Rieslingsekt „Flaschengärung“ – extra brut – 0,75l klassische Flaschengärung, 18 Monate Hefelager	26,00

## Flaschenweine weiß edelsüß

(Unsere Weine enthalten Sulfite)

18.	2015er Riesling Spätlese – edelsüß – 0,75l Birne, Apfel und Citrus, belebendes Spiel von Süße und Säure	16,00
19.	2015er Riesling Auslese – edelsüß – 0,75l opulenter Süßwein mit Gehalt und vielfältigen Fruchtnuancen, „Riesling-Parfüm“	25,00
20.	2005er Riesling Beerenauslese – edelsüß – 0,5l opulente Süße, verschwenderische Aromenvielfalt, Gold LWP 2006	45,00
21.	2007er Riesling Trockenbeerenauslese – edelsüß – 0,375l Geisenheimer Kläuserweg „Hohen Rech“, die Spitze eines Ausnahmejahrgangs, höchste Konzentration und Viskosität, Gold LWP 2008	60,00
22.	2007er Spätburgunder Eiswein – edelsüß – 0,375l roséfarben, herzhaft Säure, klar, lang anhaltende Restsüße, Gold LWP 2008	45,00

Schmeckt Ihnen unser Wein?

Nehmen Sie diesen schönen Tag in der Flasche mit nach Hause!

Probieren Sie ihn auch in den eigenen vier Wänden:  
Zum Essen, mit Freunden oder abends auf der  
Terrasse oder im Garten!

Ihr Lieblingswein ist in 6er Kartons erhältlich.  
Gerne stellen wir Ihnen auch ein Probepaket nach  
Ihren Wünschen zusammen.

Bestellen Sie hier im Gutsausschank oder lassen Sie sich an unserer Probiertheke von  
uns individuell beim Kauf beraten.



# SCHAMARI-MÜHLE

*Johannisberg – Rheingau*

## Alkoholfreie Getränke

	EUR
Wasser	0,25l 2,00
	0,75l 4,80
Fanta	0,2l 2,80
Coca-Cola	0,2l 2,80
Traubensaft	0,2l 2,80
Traubensaftschorle	0,4l 4,30
Apfelsaft	0,2l 2,80
Apfelsaftschorle	0,4l 4,30
Espresso	Tasse 2,00

### Öffnungszeiten Weinverkauf:

Donnerstag bis Samstag und Montag von 10.00 bis 18.00 Uhr  
(Sonntags Ruhetag), nach telefonischer Absprache und  
während der Öffnungszeiten unseres Gutsausschanks

### Öffnungszeiten Gutsausschank:

Donnerstag bis Montag ab 17.00 Uhr  
Küche bis 21:30 Uhr geöffnet

### Weingut Schamari-Mühle

Dres. Werner & Peter Reck

Grund 65

65366 Johannisberg

Tel.: 06722 64537

mail@schamari.de

www.schamari.de