

*"It has been a pleasure to be supplied by Weingut Kurt Erbdinger und Sohn for the last 6 years as the quality of the wines meets the requirements of the very discerning guests in our restaurant and their whole service is outstanding."*

*Es macht Spaß, schon seit 6 Jahren mit dem Weingut Erbdinger zusammen zu arbeiten. Die Qualität der Weine trifft genau den Geschmack unserer sehr anspruchsvollen Restaurantgäste. Der Service und die gesamte Geschäftsabwicklung des Weinguts ist hervorragend.*

### **Ian und Sylvia Bochel**

*Inhaber Sunny Brae Hotel, Nairn, SCHOTTLAND*

**[www.sunnybraehotel.com](http://www.sunnybraehotel.com)**

\* \* \*

*Ein zuverlässiges kleines Weingut mit Top-Weinen und sehr guter Preisleistung. Gehört zu meinen Geheimtipps...*

### **Zoraida Dreesbach**

*Sommelière Restaurant Graugans*

*Hyatt Regency Köln*

**[www.cologne.hyatt.de](http://www.cologne.hyatt.de)**

\* \* \*

*Das Weingut Erbdinger ist für uns im Weinhaus Horn ein Partner, der nicht mehr wegzudenken ist. Die Qualität überzeugt bei uns und dem Kunden.*

*Das Auge kauft mit und das hat die Familie Erbdinger perfekt verstanden. Hochachtung und dies nicht nur von unserem Haus, sondern auch durch Umsatzplus durch den Kunden bestätigt!*

### **Michael Horn**

*Weinhaus Horn (Mainz und Heidelberg)*

**[www.weinhaushorn.de](http://www.weinhaushorn.de)**

\* \* \*

*1984 habe ich die Familie Erbdinger kennen gelernt im Hotel Residenz (★★★★★) in Bad Wörishofen. Seit dieser Zeit stehe ich hundertprozentig zu Erbdinger Wein und Sekt. Bei allen Erzeugnissen stimmt das Preis-Leistungsverhältnis und die Weine bieten ein hohes Maß an Geschmack, Genuss und Bekömmlichkeit. Die persönliche Betreuung durch die ganze Familie erstreckt sich durch alle Bereiche des Weingutes (Verkostung direkt im Weingut, Telefonberatung und Weinversand) und garantiert einen einwandfreien Service für die Kunden.*

### **Roswitha Lilla**

*Hotel- und Gastronomie Dienstleistungen und Handel*

*Fachlehrerin Berufsschule Bad Wörishofen*

*Vorsitzende des IHK-Prüfungsausschusses für Restaurant- und Hotel-fachleute*

---

---

## Andere über uns

---

Wir die „Erbeldinger-Weinfreunde“ aus dem schönen Alsfeld, kommen schon seit dem Jahre 1972 in das Weingut Erbeldinger. Vom ersten Tag an bis heute sind wir absolut begeisterte Trinker des köstlichen Erbeldinger-Weines. In den vergangenen Jahren haben wir schon mehrere Weine aus anderen Weingütern verkostet und auch gekauft, aber die Top-Adresse für uns ist und bleibt das Weingut Erbeldinger.



**Die „Erbeldinger-Weinfreunde“** aus Alsfeld-Schwabenrod



Die Weine vom Weingut Erbeldinger begeisterten mich seit ich sie zum ersten Mal verkostete. Die Weine machen einfach Spaß und lassen sich herrlich zu den unterschiedlichsten Speisen kombinieren. Die Erbeldingers erzeugen Weine für jede Gelegenheit.

**Nina Randel**

Sommelière in Hamburg  
Vinissima

[www.nina-randel.de](http://www.nina-randel.de)

Das Weingut Erbeldinger ist meine Entdeckung des Jahres 2006! Kennen gelernt und aufgefallen bei der Blindverkostung vom Busche Deutscher Weinpreis 2005.

Inzwischen habe ich die ganze Kollektion durchprobiert und auch der Bundeskanzlerin Angela Merkel zwei Weine vorgestellt. Am liebsten vom Weingut Erbeldinger mag ich die Weiß- und Spätburgunder.

**Gunnar Tietz**

Chefsommelier

Gourmetrestaurant First Floor  
Palace Hotel in Berlin

[www.palace.de](http://www.palace.de)



## Andere über uns



Seit 2007 importieren wir die Weine der Familie Erbdinger in die Niederlande. Hier stimmen Preis und Qualität. Das Weingut Erbdinger ist ein vorzüglich geführter Weinbaubetrieb und empfängt seine Gäste mit typisch rheinhessischer Gastfreundschaft. Die Weine überzeugen durch ihre Fruchtigkeit und besitzen in allen Qualitäten einen langen Abgang. Einfach Weine, die Spaß machen!



**Mario Tertschnig**  
Weinakademiker  
Château Gilbert, Niederlande  
[www.limburgsewijn.com/gilbert](http://www.limburgsewijn.com/gilbert)

Kennen gelernt haben wir die Weine vom Weingut Erbdinger bei einem Abendessen im Restaurant „First Floor“ im Hotel Palace Berlin. Und sofort war klar – diese Weine müssen wir auch haben.

Heute sind die Weine, mit dem hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis nicht mehr von unserer Weinkarte wegzudenken.

Die Weine machen einfach Spaß und passen unglaublich gut zu meinen internationalen, mediterranen oder auch Euro-Asiatischen Küchen-Kreationen.

Erwähnenswert außerdem der schnelle Service und die so freundliche Betreuung durch die Familie Erbdinger.

**Jens Kommerau**  
Restaurant „Kaffee Worswede“, Worswede  
[www.kaffee-worswede.de](http://www.kaffee-worswede.de)



## Andere über uns

Als ich 1982 meine Ausbildung zur Restaurantfachfrau begann und ich das Weingut Erbdinger kennen lernte, stand damals für mich schon fest: Wenn ich mich selbständig mache, gehören die Weine des Weingutes Erbdinger auf die Karte.

Seit nunmehr 19 Jahren ist dies der Fall und wir empfehlen mit absoluter Überzeugung die Weine von Erbdingers. Ganz besonders zählt zu unseren Favoriten die Weißburgunder Spätlese trocken und der Sekt Cuvée brut.

Auch mit dem Generationswechsel ist für uns der Service und das Preis-Leistungs-Verhältnis vorbildlich geblieben. Wir hoffen auf noch sehr viele gute Jahrgänge und lange Zusammenarbeit mit unserem Haus.

**Annette Stein**  
Restaurant Stein's Traube, Mainz-Finthen  
[www.steins-traube.de](http://www.steins-traube.de)

Wir kennen das Weingut Erbdinger schon 25 Jahre und haben den grandiosen wirtschaftlichen Aufschwung miterlebt.

Wir schätzen nicht nur den hervorragenden köstlichen Wein, sondern auch die Familientradition der drei Generationen in ihrer stets freundlichen und verbindlichen Art.

Wir mögen aber auch ihre „Wein-Philosophie“, das heißt ihren bewusst schonenden Umgang mit den Reben, mit dem Lesegut und dem reifenden Wein in den Fässern.

Seit Jahren haben sich viele Verwandte und Bekannte unserer halbjährigen Bestellung angeschlossen und sind immer wieder vom „Erbdinger-Wein“ begeistert.

**Heidi und Franz Schenkel**  
Menden/Sauerland

