



			Fl.-Größe	€
38.	2023	Silvaner „Alte Reben“ Hundsrück trocken	18,00 €/l	0,75l 13,50
		A: 13,5 / RS: 2,2 / S: 4,9		
09.	2024	Weißburgunder Centgrafenberg trocken	17,33 €/l	0,75l 13,00
		A: 12,5 / RS: 4,4 / S: 6,3	0,375l 9,00	
			1,5l 31,00	
10.	23/24	Weißburgunder <i>feines Holz</i> Centgrafenberg trocken	24,00 €/l	0,75l 18,00
		A: 12,5 / RS: 2,1 / S: 5,1		
11.	23/24	Sauvignon-blanc Centgrafenberg trocken	17,33 €/l	0,75l 13,00
		A: 12,0 / RS: 3,4 / S: 6,8	1,5l 31,00	
12.	2021	Riesling Hundsrück trocken	21,33 €/l	0,75l 16,00
		A: 12,5 / RS: 2,4 / S: 8,0	1,5l 37,00	
20.	2019	Frühburgunder Centgrafenberg trocken	26,67 €/l	0,75l 20,00
		A: 13,5 / RS: 1,8 / S: 4,7		
25.	2018	Frühburgunder Centgrafenberg trocken	64,00 €/l	0,75l 48,00
		A: 13,5 / RS: 2,6 / S: 3,8	1,5l 101,00	
22.	15/18	Spätburgunder Centgrafenberg trocken	32,00 €/l	0,75l 24,00
		A: 13,5 / RS: 0,5 / S: 4,2		
23.	2016	Spätburgunder Hundsrück trocken	40,00 €/l	0,75l 30,00
		A: 13,5 / RS: 0,8 / S: 4,8	1,5l 65,00	
23.	2018	Spätburgunder Hundsrück trocken	50,67 €/l	0,75l 38,00
		A: 14,0 / RS: 0,7 / S: 4,3	1,5l 81,00	
24.	2018	Spätburgunder Centgrafenberg -R- trocken	56,00 €/l	0,75l 42,00
		A: 14,0 / RS: 1,0 / S: 4,3	1,5l 89,00	



			Fl.-Größe	€
06.	2021	Riesling Bürgstadter Berg trocken	14,67 €/l	0,75l 11,00
		A: 12,0 / RS: 3,4 / S: 7,7		
39.	2024	Chardonnay Bürgstadter Berg trocken	17,33 €/l	0,75l 13,00
		A: 12,5 / RS: 1,6 / S: 4,8	1,5l 31,00	
07.	2024	Grauburgunder Bürgstadter Berg trocken	16,00 €/l	0,75l 12,00
		A: 12,5 / RS: 2,6 / S: 6,2	0,375l 8,80	
			1,5l 29,00	
08.	2023	Silvaner Bürgstadter Berg halbtrocken	14,67 €/l	0,75l 11,00
		A: 12,5 / RS: 17,2 / S: 5,3		
19.	2020	Spätburgunder Bürgstadter Berg trocken	20,00 €/l	0,75l 15,00
		A: 13,5 / RS: 2,0 / S: 4,7	0,375l 10,50	
			1,5l 35,00	



			Fl.-Größe	€
05.	2024	Silvaner <i>Tradition</i> trocken	13,07 €/l	0,75l 9,80
		A: 12,0 / RS: 3,0 / S: 6,1	0,375l 6,80	
			1,5l 24,60	
17.	2022	Spätburgunder <i>Tradition</i> trocken	15,33 €/l	0,75l 11,50
		A: 13,0 / RS: 1,8 / S: 4,4	1,5l 28,00	
18.	20/21	Domina <i>Tradition</i> trocken	15,33 €/l	0,75l 11,50
		A: 13,5 / RS: 2,6 / S: 4,4		

## LAGENWEINE

### Große Weine aus Großen Lagen

Unsere preisgekrönten Topweine entstehen aus Trauben der besten Lagen und einem minimalen Ertrag von 35 Hektolitern pro Hektar. Jede Flasche ist ein Schatz mit hohem Lagerpotential und wie geschaffen für ausgewiesene Genießer.

## ERSTE LAGE

### Besonderes Terroir vom Bürgstadter Berg

Diese Weine aus ertragsreduzierten Ersten Lagen verarbeiten wir besonders schonend im Keller. Mit nur 60 Hektolitern pro Hektar erzielen wir höchste Qualität und schaffen Weine, die perfekt zu besonderen Anlässen passen.

## ORTSWEINE

Ortsweine sind die Botschafter unserer Gemeinde. Geprägt durch die unverwechselbaren Bürgstadter Böden zeigen die Weine Frucht und Mineralität, sind spannend, zupackend und intensiv.

## GUTSWEINE

Das sind unsere Klassiker im Wein- gut: bodenständig und fruchtig leicht ausgebaut, einfach typisch für unsere Region. Diese Weine sind Alltagsbegleiter, bei einem guten Essen, mit Freunden oder zum Abschluss eines Arbeitstages.

## ROSÉ

Unsere Roséweine aus handverlesenen Trauben überzeugen durch Ihrer Qualität und Raffinesse. Die Stilvolle Flasche rundet das Gesamtpaket perfekt ab und lädt dazu ein jeden Tropfen zu genießen.

## SEKT & SECCO

Traditionelle Rebsorten, gewachsen in den kühlen Lagen. Selektive Lese von Hand, klassische Flaschengärung nach der Champagnermethode und langer Reife auf der Hefe, das ist Leidenschaft.

## EDELSÜß

Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben, die unter optimalen Bedingungen gereift sind, präsentieren sich unsere edelsüßen Weine in einer tiefgoldenen Farbe. Ein exquisiter Begleiter für besondere Anlässe.



SCHMECKE DEN CHARAKTER DES BUNTSANDSTEINS



			Fl.-Größe	€
01	23/24	Müller-Thurgau trocken	11,33 €/l	0,75l 8,50
	LW	A: 11,5 / RS: 3,8 / S: 6,6		
02.	23/24	Bacchus trocken	11,33 €/l	0,75l 8,50
	LW	A: 11,5 / RS: 4,1 / S: 6,4	1,5l 22,00	
03.	2024	Bacchus halbtrocken	11,33	0,75l 8,50
	LW	A: 11,5 / RS: 11,1 / S: 5,7		
04.	2024	Sommer Fusion trocken	11,33 €/l	0,75l 8,50
	LW	A: 11,5 / RS: 4,8 / S: 6,3		
36.	LW	Sommer Rot	14,67 €/l	0,75l 11,00
		A: 12,5 / RS: 3,8 / S: 4,8		
37.	LW	Dornfelder trocken	14,67 €/l	0,75l 11,00
		A: 12,0 / RS: 0,8 / S: 4,5		



			Fl.-Größe	€
13.	2024	Spätburgunder Rosé halbtrocken	13,07 €/l	0,75l 9,80
	LW	A: 11,5 / RS: 11,5 / S: 6,9	0,375l 6,80	
14.	2024	Spätburgunder Blanc de Noir Bürgstadter Berg	14,67 €/l	0,75l 11,00
		A: 12,0 / RS: 5,5 / S: 7,0		
21.	2023	Spätburgunder Rosé Hundsrück trocken	17,33 €/l	0,75l 13,00
		A: 12,5 / RS: 3,4 / S: 7,0	1,5l 31,00	
15.	2023	Spätburgunder Weißherbst Centgrafenberg halbtrocken	18,00 €/l	0,75l 13,50
		A: 12,0 / RS: 17,1 / S: 7,5		
27.	2024	Pinot Madeleine Rosé Centgrafenberg trocken	22,67 €/l	0,75l 17,00
	LW	A: 12,5 / RS: 3,6 / S: 5,8		



			Fl.-Größe	€
28.	LW	Pinot Rosé Brut Sekt Buntsandstein	31,33 €/l	0,75l 23,50
		A: 12,5 / RS: 8,3 / S: 7,8		
42.	LW	CY Brut Sekt Chardonnay	26,67 €/l	0,75l 20,00
		A: 11,5 / RS: 7,8 / S: 7,5		
29.	LW	Buntsandstein Secco Blanc trocken	16,00 €/l	0,75l 12,00
		A: 12,0 / RS: 8,8 / S: 6,8		



			Fl.-Größe	€
16.	2022	Spätburgunder Weißherbst Auslese Edelsüß	50,- €/l	0,5l 25,00
		A: 10,5 / RS: 70,3 / S: 7,7		

			Fl.-Größe	€
40.		Weißer Traubensaft	10,00 €/l	0,7l 7,50
41.		Roter Traubensaft	10,00 €/l	0,7l 7,50

			Fl.-Größe	€
30.	LW	Müller-Thurgau trocken	1l	8,70
		A: 11,5 / RS: 3,8 / S: 6,5		
32.	LW	Silvaner trocken	1l	9,00
		A: 11,5 / RS: 3,5 / S: 6,3		



Termine 2025 / 2026

Häckerwirtschaft

vom 04.11. - 16.11.2025

Montag Ruhetag tägl. ab 12 Uhr

Häckerwirtschaft

vom 10.03. - 22.03.2026

Montag Ruhetag tägl. ab 12 Uhr

Häckerwirtschaft

vom 02.06. - 11.06.2026

Montag Ruhetag tägl. ab 12 Uhr

Wein.Kultur.Nacht

am 13.06.2026 ab 17 Uhr

am ehemaligen Weingut im Ortskern

Häckerwirtschaft

vom 14.07. - 19.07.2026

tägl. ab 12 Uhr

Häckerwirtschaft

vom 08.09. - 20.09.2026

Mo-Fr- ab 16 Uhr ; Sa & So. ab 12 Uhr

Häckerwirtschaft

vom 03.11. - 15.11.2026

Montag Ruhetag tägl. ab 12 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf

Mo. – Fr. von 9:00 bis 12:30 Uhr  
& von 14:00 bis 18:00 Uhr

Sa. von 9:00 bis 15:00 Uhr  
So. von 9:00 bis 13:00 Uhr  
oder nach tel. Vereinbarung.

Verkaufsbedingungen:

1.Mit dieser Weinliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Stand Oktober 2025

2.Das Angebot unserer Weine ist freibleibend.

3.Alle Weine enthalten Sulfite und sind Qualitätsweine aus Franken oder deutscher Landwein/Main (LW).

4.Die Listenpreise sind in Euro und beinhalten die ges. MwSt.

A = Alkohol in %vol    RS= Restsüße    S = Gesamtsäure

5.Der Versand erfolgt ab Bürgstadt auf Rechnung des Käufers.

Versand und Verpackungskosten pro Kartons innerhalb Deutschland, inkl. Deutsche Inseln

3er, 6er & 12er Karton    -> 9,80€

15er & 18er Kartons    -> frei Haus

6. Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen vor.

7. Die Zahlung erwarten wir innerhalb 8 Tagen ohne Abzug.

Gerichtsstand ist Miltenberg.

Weingut Helmstetter  
Bainweg 1  
D - 63927 Bürgstadt  
☎ +49 (0) 9371-3341  
www.weingut-helmstetter.de  
info@weingut-helmstetter.de

Online-shop  
shop.weingut-helmstetter.de

Newsletter  
weingut-helmstetter.de/flaschenpost

Instagram: weinguthelmstetter\_mainvinotel

Facebook: Weingut Helmstetter “Main-Vinotel”

Weinliste

Der Bürgstadter Berg

Das Weinanbaugebiet „Bürgstadter Berg“ mit einer Fläche von 60 Hektar zeichnet sich durch seine einzigartige geologische Geschichte aus. Vor 250 Millionen Jahren entstand in Franken der charakteristische Buntsandstein. Man spricht bei diesem Urgestein von der ältesten Ablagerung der erdgeschichtlichen Periode des Trias. Im westlichen Mainviereck werden auf Basis des roten Felsens seit Jahrhunderten hauptsächlich Spät- und Frühburgunder angebaut.

Die Weinberge, darunter die beiden unten erläuterten „Centgrafenberg“ und „Hundsrück“, erstrecken sich auf einem Südhang auf 145 bis 260 Metern über Normalnull mit einer Hangneigung zwischen 15 und 40 Prozent. Der Buntsandstein prägt die Lage mit verschiedenen Verwitterungsstufen.

„Centgrafenberg“ ist eine reine Südlage oberhalb des Erftals. Die Buntsandsteinverwitterungsböden mit unterschiedlich hohem Lehnteil. Hier holt sich der Rotwein sein einzigartiges Aroma aus der Tiefe und genießt die anhaltende Wärme, die der Sandstein durch die Sonneneinstrahlung speichert. Dort, wo sich der Sandstein stärker mit fruchtbarem Lehm vermischt, sind die optimalen Lagen für den Weißweinanbau. Dort finden die Reben die feinen mineralischen Stoffe, die für die spezielle „Helmstetter-Note“ sorgen.

Der Name „Hundsrück“ stand schon immer für die besten Weine aus Bürgstadt. Eine Steuerklasseneinteilung von 1688 weist den „Hundsrück“ bereits als Spitzenlage aus. Hier wachsen unsere ältesten Spätburgunder- und Silvaner Reben und sorgen für Spitzenklasse Weine. Sein steiniger Buntsandsteinverwitterungsboden enthält einen sehr tonigen Untergrund. Die Krume über dem gewachsenen Felsmassiv ist zwischen 0,5 bis 3 m stark. Dieser Boden ist sehr leicht erwärmbar, gut durchlüftet und hat eine sehr gute Wasserführung, die aber keine Fehler bei der Bewirtschaftung verzeiht. Die exponierte Südlage im Talkessel des Maines wird durch die Höhenzüge des Odenwaldes vor kalten Winden und Feuchtigkeit geschützt.

Die Helmstetter´s

Drei Generationen unter einem Dach.

Als Ludwig Helmstetter 1900 den ersten Weinstock pflanzte und den Grundstock für das Weingut Helmstetter legte, ahnte er sicher nicht, dass daraus das Main-Vinotel werden würde. In der fünften Winzergeneration wagten Erhard und Max Helmstetter die Symbiose von Weingut und Hotel.

Seniorwinzer Erhard versteht es, auf seinen vergnüglichen und witzigen Weinbergführungen bei Gästen und Kunden sofort die Leidenschaft für Weine zu wecken. Max ist der kreative Kopf des Weingutes, der mit Herzblut seine Ideen als Weinmacher auslebt. Mit einem „herzlich Willkommen“ empfängt Jutta die Gäste, ihr Frühstücksbuffet garantiert den perfekten Start in den Tag. Anita ist der gute Geist im Hintergrund und sorgt dafür, dass hinter den Kulissen des Vinotels alles super läuft und das Hotel im Weingut optimal vermarktet wird.

EDLE WEINE & STILVOLL ÜBERNACHTEN

Sie möchten luxuriös in einem Weingut Urlaub machen? Dann sind Sie im Main-Vinotel genau richtig. Lassen Sie sich einfangen von Herzlichkeit, Wein und Buntsandstein. Hier können Sie stilvoll übernachten und edle Weine genießen. Die Zimmer sind liebevoll mit Massivholzmöbeln ausgestattet, die Balkone bieten einen reizvollen Ausblick in die Natur und selbst hier begegnen Sie immer wieder dem Sandstein. Die Zimmer in unterschiedlichen Kategorien sind modern und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und das Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen.