



MÜLLER-RUPRECHT

Wein- & Sektgut ■ Landhotel ■ Weincafé





Mit viel Liebe, Engagement und Fachwissen bewirtschaften wir mittlerweile in der zehnten Generation Weinberge ökologisch in und um Kallstadt. Mehr denn je sind wir ein Familienunternehmen aus Überzeugung: Die Zufriedenheit und Verbundenheit zu unseren Kunden und Gästen als auch die ausgezeichnete Qualität unserer Weine sichern nicht nur die Zukunft der nächsten Generation, sondern sind auch Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit. Seit 1999 bieten wir mit unserem „Landhotel“ - ein geschmackvoll restauriertes Winzerhaus, mitten in Kallstadt - eine Oase der Ruhe zum Wohlfühlen, Entspannen und Seelebaumelnlassen. Genießen Sie ein Erlebnis der besonderen Art und pure Pfälzer Gemütlichkeit.

Wir freuen uns auf Sie.

Jutta und Uli, Matthias und Sabine Müller



*Zufriedene Kunden*



MÜLLER-RUPRECHT

▪ Wein- & Sektgut ▪



*Seit 1702 ...*

Seit 1702 steht unser Name für hervorragende Weine aus den traditionsreichen Lagen am Fuße der Haardt. Unter der liebevollen Pflege von drei Generationen Müllers gedeihen unsere Reben im idealen Zusammenspiel zwischen Natur und Winzer. Je nach Lage, Rebsorte und Witterung wird jede Parzelle individuell bearbeitet. So dass wir im Keller, nach dem behutsamen Pressen nur noch die sortentypischen Traubenaromen und die Lagentypizität erhalten.

Die Rotweine verschwinden nach einer langen Maischegärung im Holzfasskeller, um genügend Zeit zum Reifen zu haben. Unser Sekt, nach traditioneller Methode hergestellt und seit 1987 das Steckenpferd von uns Müllers, erhält die spritzige Frische und den weichen Schmelz durch die außergewöhnliche lange Reifezeit im historischen Zehntkeller.

Zeit, Geduld und die Erfahrung die notwendigen Handgriffe zur rechten Zeit zu tun (oder eben bleiben zu lassen) bestimmen unser Handeln.



*Ankommen und sich*



**MÜLLER-RUPRECHT**

▪ Landhotel ▪

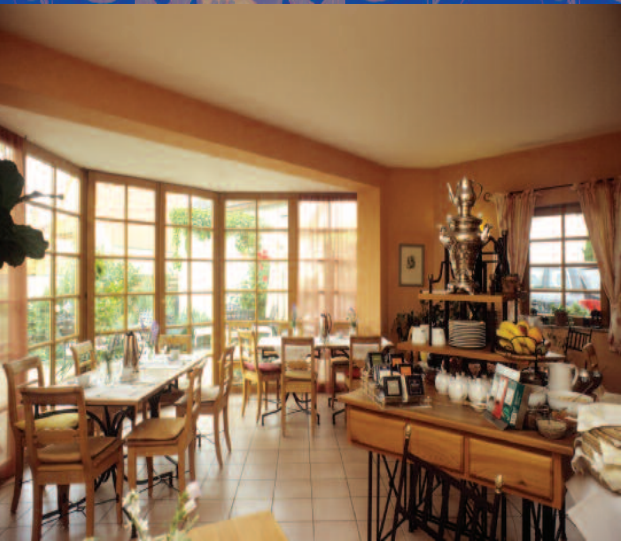


Umgeben von Weinbergen liegt Kallstadt an der Deutschen Weinstraße – und mitten im Ortskern, ruhig gelegen, unser familiäres „Landhotel“.

Zehn helle Nichtraucherzimmer mit Holzböden, TV, vielen Grünpflanzen, Bad mit Föhn und WC lassen Ihren Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis werden. Die komfortablen Zimmer sind individuell geschnitten und mit liebevoll ausgesuchten Details geschmackvoll eingerichtet, ein Begrüßungsschluck aus dem Weingut heißt Sie herzlich Willkommen. Genießen Sie das Pfälzer Frühstücksbuffet mit selbstgemachter Marmelade, Obst aus dem eigenen Garten und Teebar, bei Sonnenschein verwöhnen wir Sie gerne im mediterranen Hofgarten.

Für individuelle Seminare bis zu 30 Personen steht Ihnen unser Tagungsraum im Weingut zur Verfügung. Mit Kallstadts großem gastronomischen Angebot zum Mittag- und Abendtisch bleiben keine kulinarischen Wünsche offen.

*wohl fühlen ...*



*Genuß-Kompetenz*



MÜLLER-RUPRECHT

■ Weincafé ■



ANKOMMEN im lichtdurchfluteten Gastraum, auf der Terrasse mit Blick auf die Weinberge, im Rosengarten mit Kräuterbeet.

SICH WOHLFÜHLEN bei einem Stück selbstgebackenem Kuchen, bei Omas verführerischen Torten, bei einem Kännchen duftendem Kaffee, bei einer Tasse erlesenem losem Tee, bei einem Glas fruchtigem Wein (oder auch zweien ...), bei kleinen Feingkeiten zu einem Schluck „prickelnde Perlen der puren Lebensfreude“.

Unser Weincafé bietet familiäre Atmosphäre zum Entspannen und Verweilen. Der aufmerksame Service verwöhnt Sie an ausgewählten Wochenenden im Jahr mit Selbstgemachtem nach traditionellen Rezepten kombiniert mit überraschend neuen Kreationen.

Gerne sind wir Ihre Gastgeber!

*in der 10. Generation!*



**MÜLLER-RUPRECHT**

Wein- & Sektgut ■ Landhotel ■ Weincafé

Die Öffnungszeiten, herzlich Willkommen:

Wein- & Sektgut: nach Terminvereinbarung  
Landhotel: von 30. Dezember bis 3. Advent geöffnet  
Weincafé: Samstag und Sonntag ab 14:00 Uhr  
saisonal geöffnet







MÜLLER-RUPRECHT

Wein- & Sektgut ▸ Landhotel ▸ Weincafé

Freinsheimer Straße 31 und 24

67169 Kallstadt

Telefon: 06322 – 2792

Telefax: 06322 – 8298

[www.mueller-ruprecht.de](http://www.mueller-ruprecht.de)

[info@mueller-ruprecht.de](mailto:info@mueller-ruprecht.de)