



56^e édition

Fête du Vin d'Obernai



Francais



English



Deutsch





La Carte des Vins

La Bouteille
75cl

Le Verre
10cl

Sylvaner 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Frais, sec, et léger ; notes fruitées subtiles

Edelzwicker 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Un assemblage harmonieux de cépages
blancs d'Alsace ; vin léger, sec, et agréable

Pinot Blanc 2025

8,00 €

3€

BLANCK, Robert

Vin sec et discrètement fruité ; arômes de
fruits du verger et des nuances florales

Riesling 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Sec, racé, délicatement fruité; nuances
d'agrumes, des notes florales et minérales

Pinot Noir 2023

11,00 €

3€

BLANCK, Robert

Le vin rouge d'Alsace! Sec et léger, aux arômes
de fruits rouges, notamment de cerise

Pinot Gris 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Un vin demi-sec et complexe ; notes fumées et
des arômes de fruits secs, abricot, miel, pain
d'épices

Consigne du verre: 2€



La Carte des Vins

La Bouteille
75cl

Le Verre
10cl

Muscat d'Alsace 2024

11,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Aromatique et demi-sec ; un parfum de raisin frais, de subtils arômes de fleurs

Gewurztraminer 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Un vin demi-sec, puissant et généreux, arômes complexes de fruits exotiques, de fleurs, d'épices

Crémant d'Alsace

Brut Blanc de Blanc

12,00 €

3€

BLANCK, Robert

WEIBEL, Guy & Marcel

Élégant et raffiné, aux bulles fines ; frais et fruité, arômes de fruits blancs, d'agrumes, de fleurs blanches ou de brioche

Vendange Tardives

Gewurztraminer 2020

30,00 €

5€

STROHM, Hugues

Doux, onctueuse, concentré ; arômes de coing, de caramel, de fruits exotiques compotés, de miel

Sans Alcool

Jus de Raisin

6,50 €

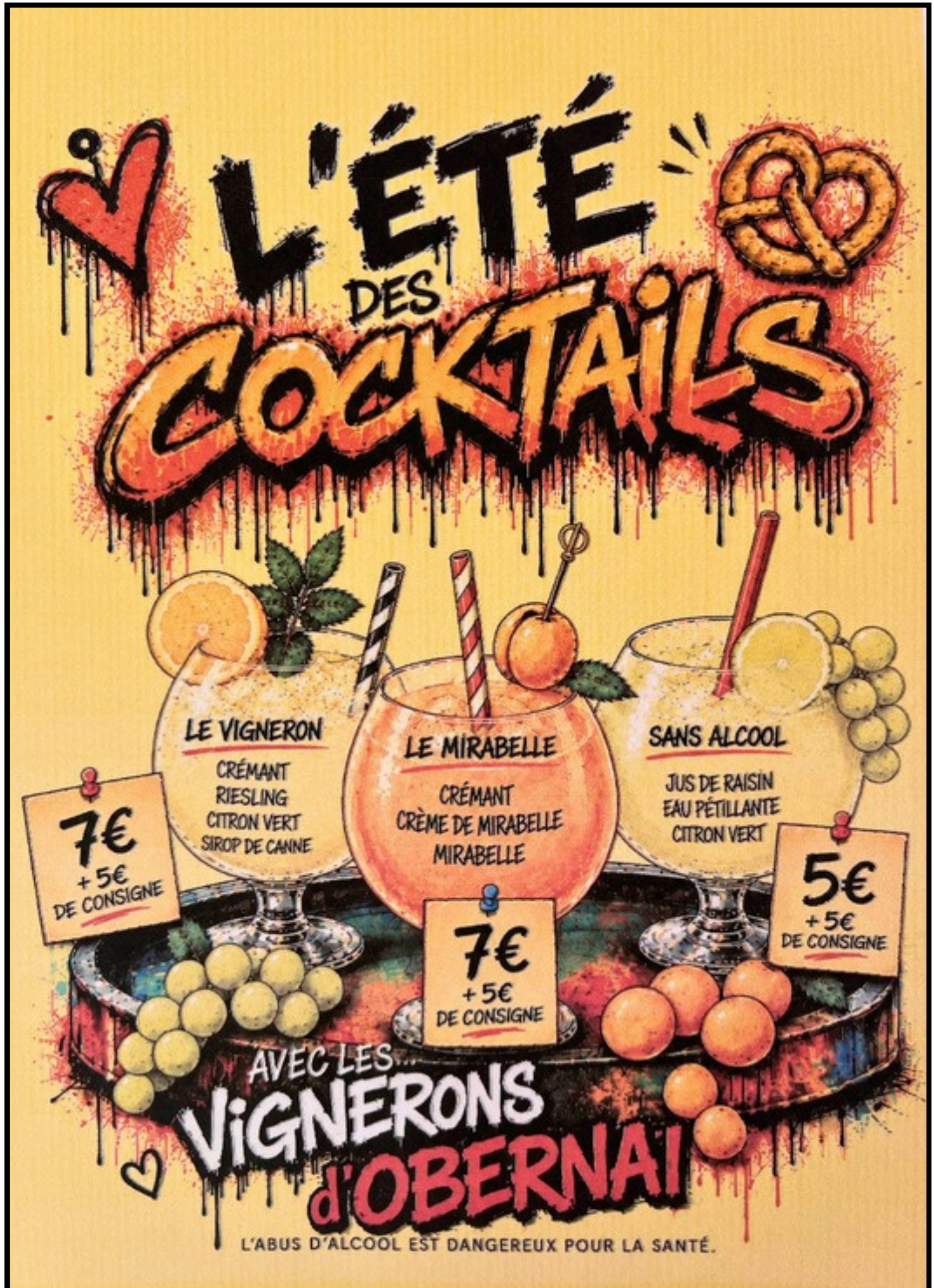
1,50€

Jus frais, sans alcool

(20 cl)

Consigne du verre: 2€

Cocktails & Mocktail



Consigne du verre: 5€

Découvrez Les Cépages



Sylvaner

Un vin léger, frais, et fruité avec des arômes d'agrumes. Idéal à l'apéritif et accompagne à merveille les fruits de mer, le poisson ou la charcuterie.

Pinot Blanc

Un vin aux arômes fruités subtils, avec des notes de fruits du verger et des arômes floraux. Délicat, frais et agréable, ce vin polyvalent s'accorde à merveille avec la plupart des plats.

Pinot Gris

Rond et généreux, ce vin offre des notes fumées ainsi que des arômes de fruits secs, de pain grillé ou de miel. Il présente des expressions variées, allant de sec et expressif à riche et ample. Sec, il est parfait avec les viandes blanches et les champignons. Plus riche, il est excellent avec le foie gras, les fromages, et les cuisines asiatiques.

Riesling

L'Alsace est réputée pour ses rieslings secs. C'est un vin élégant, délicatement fruité, qui allie finesse et fraîcheur. C'est un vin minéral qui présente des arômes d'agrumes et de fleurs. Ce vin s'accorde parfaitement avec le fromage de chèvre, la choucroute, le poisson, les fruits de mer, et les viandes blanches.

Gewurztraminer

Un vin aromatique, puissant, et généreux, il se caractérise par des arômes de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. À déguster à l'apéritif, avec des plats épicés et savoureux, des fromages corsés, du foie gras, et même avec un dessert !

Muscat d'Alsace

Un vin aux arômes de raisin frais et de légères notes florales. Le Muscat d'Alsace est sec ou demi-sec, avec une belle fraîcheur. Ce vin est idéal pour l'apéritif et pour accompagner les asperges.

Pinot Noir

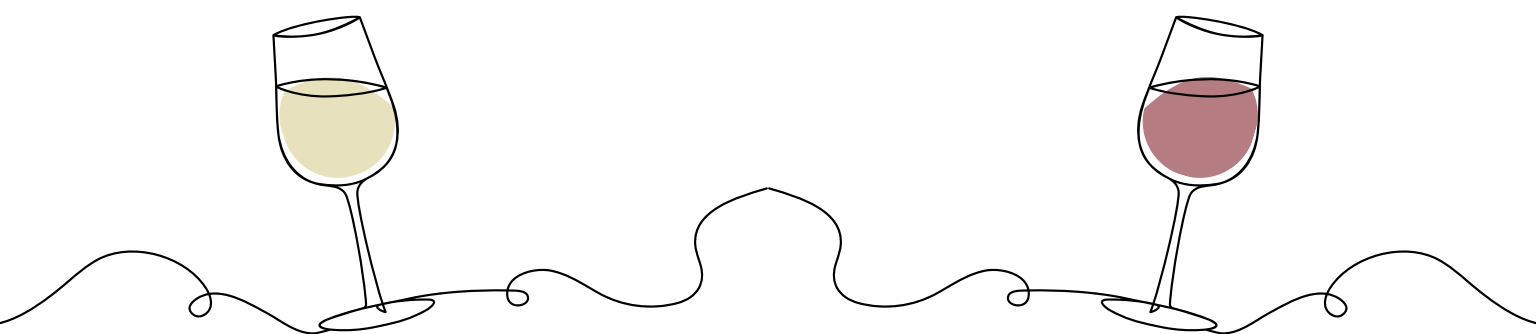
Le seul cépage rouge d'Alsace ! Le Pinot Noir présente des arômes de fruits rouges (framboise, groseille rouge, cerise) ainsi que des notes légèrement boisées. Il accompagne les charcuteries et viandes rouges.

Crémant d'Alsace

Les Crémants d'Alsace sont réputés pour leur fraîcheur, leur finesse et leur caractère fruité.

Plusieurs cépages contribuent à l'équilibre subtil du Crémant d'Alsace : Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Chardonnay, et Pinot Noir.

Nos Crémants d'Obernai sont élaborés selon la méthode traditionnelle champenoise, et utilisent les cépages blancs tels que le Riesling, le Pinot Gris, le Pinot Blanc, et parfois le Pinot Noir. Pour un crémant rosé, on utilise exclusivement du Pinot Noir.



Les Vignerons



DOMAINE ROBERT BLANCK

167 Route d'Ottrott
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 58 03

✉ info@blanck-obernai.com

🌐 www.blanck-obernai.com



DOMAINE HUGUES STROHM

33, rue de la Montagne
67210 OBERNAI

☎ 03 88 49 93 51

✉ vinstrohm@orange.fr



DOMAINE ANNIE STRUB

14 a, rue de Bernardswiller
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 39 83 ou
06 84 14 17 36

✉ annie.strub@wanadoo.fr



DOMAINE MARCEL WEIBEL & FILS

18, rue de la Colonne
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 67 43

✉ vin.weibel@orange.fr

🌐 www.vins-weibel.com

La 56e Fête du Vin d'Obernai

La fête du vin d'Obernai est une manifestation estivale devenue incontournable.

Lancée en 1970, elle ne durait que quelques jours à ses débuts, mais au fil du temps, elle s'est transformée en véritable fête du vin et a considérablement élargi son aspect festif.

Venez rencontrer les vignerons qui vous feront découvrir leur production et les vins du terroir Obernois: le Sylvaner, le Gewurztraminer, les Vendanges Tardives ... Laissez-vous guider !

Vous pouvez également simplement profiter d'un agréable moment autour d'un verre de vin ou du fameux cocktail du vigneron qui saura vous rafraîchir à coup sûr.

Entre partage et générosité, la fête du vin est le moment idéal pour se retrouver en famille ou entre amis dans une ambiance festive et conviviale.

Profitez bien de la fête !



L'Agenda

mardi **11 août** au dimanche **16 août**

10h - 20h

Les moments forts

Mardi 11 août

Inauguration à 18h

Mercredi 12 août

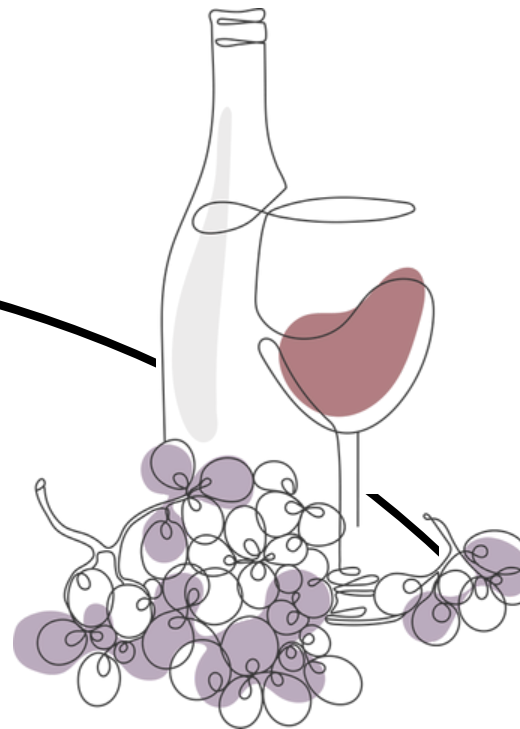
La Soirée Tartines et Folklore à 17h30

Une soirée qui met à l'honneur les traditions et le folklore alsacien.

Dimanche 16 août

Grand Banquet – La Tablee des Vignes de 11h à 21h

Dégustez les cépages proposés par la Corporation des Vignerons d'Obernai, et savourez les petits plats par les professionnels des métiers de bouche du Pays de Sainte-Odile.





À propos de nous

La corporation des vignerons d'Obernai, créée en 1904, est l'une des plus anciennes et des plus dynamiques de la région. Elle se compose de 4 vignerons, secondés par des passionnés du vin et forme un groupe d'une vingtaine de personnes ayant tous en commun plusieurs objectifs :

- La promotion du vin en général et celui d'Obernai en particulier
- L'animation touristique d'Obernai dans le cadre de l'organisation de la fête du vin
- La marche gastronomique le dernier dimanche du mois d'août
- Le Marché de Noël avec la vente de son célèbre vin chaud obernois



Les Vins d'Obernai

Le vignoble Obernois s'étale sur près de 300ha et est réputé pour la qualité de ses vins dès le moyen âge.

Les 7 cépages y sont bien entendu cultivés : Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Pinot gris, Muscat, Gewurztraminer, Pinot noir. S'y ajoute une production de crémant d'Alsace, de Vendanges Tardives et de Sélections de Grains Nobles.

Le Schenkenberg : Coteau culminant à 265m au dessus de la ville et constitué d'un sol calcaire compact bénéficie d'un ensoleillement permanent car situé au Sud/Est. Il fait partie des sites les plus prisés de la viticulture Alsacienne.



Prochains événements



Dimanche 30 août 2026 **Promenade gastronomique du Schenkenberg**

Découvrez les coteaux d'Obernai, les magnifiques points de vue sur la plaine d'Alsace et le mont Sainte Odile. Sur ce parcours d'environ 8 km, profitez de 9 pauses gourmandes dont 6 avec vin !

Inscription obligatoire. Il reste les dernières places !

- **Adultes : 45 €**
- **Enfants de 6 à 18 ans : 23 €**
- **Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans,**
qui devront emporter leur repas.

S'INSCRIRE



27 novembre au 31 décembre 2026 **Marché de Noël**

Un marché de Noël entièrement dédié à la gastronomie et à l'artisanat, et reconnu pour la qualité des produits qu'il propose : confitures, charcuteries, biscuits, artisanat...et le vin blanc chaud !

Arrêtez à l'incontournable chaudron de la corporation des vignerons afin de goûter leur recette unique.

EN SAVOIR PLUS



Wine List

**Bottle
75cl**

**Glass
10cl**

Sylvaner 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Fresh, dry, and light; subtle fruity notes

Edelzwicker 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Harmonious blend of white grape varieties of Alsace; a light, dry, and pleasant wine.

Pinot Blanc 2025

8,00 €

3€

BLANCK, Robert

A dry and subtly fruity wine; aromas of orchard fruits with floral notes

Riesling 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Dry, distinguished, delicately fruity; hints of citrus, floral and mineral notes

Pinot Noir 2023

11,00 €

3€

BLANCK, Robert

The red wine of Alsace! Dry and light, with aromas of red fruits, particularly cherry

Pinot Gris 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

A semi-dry, complex wine; smoky notes and aromas of dried fruit, apricot, honey and gingerbread

Glass deposit: 2€

Return your glass to reclaim your deposit



Wine List

**Bottle
75cl**

**Glass
10cl**

Muscat d'Alsace 2024

11,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Aromatic, semi-dry wine; a fragrance of fresh grapes, subtle floral aromas

Gewurztraminer 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

A semi-dry wine, powerful and full-bodied, with complex aromas of exotic fruits, flowers, and spices

Crémant d'Alsace

Brut Blanc de Blanc

12,00 €

3€

BLANCK, Robert

WEIBEL, Guy & Marcel

Elegant and refined, with fine bubbles; fresh and fruity, aromas of white fruits, citrus, white flowers, brioche

Late Harvest

Gewurztraminer 2020

30,00 €

5€

STROHM, Hugues

Sweet, smooth, concentrated; aromas of quince, caramel, stewed exotic fruits and honey

Non-Alcoholic

Jus de Raisin

6,50 €

1,50€

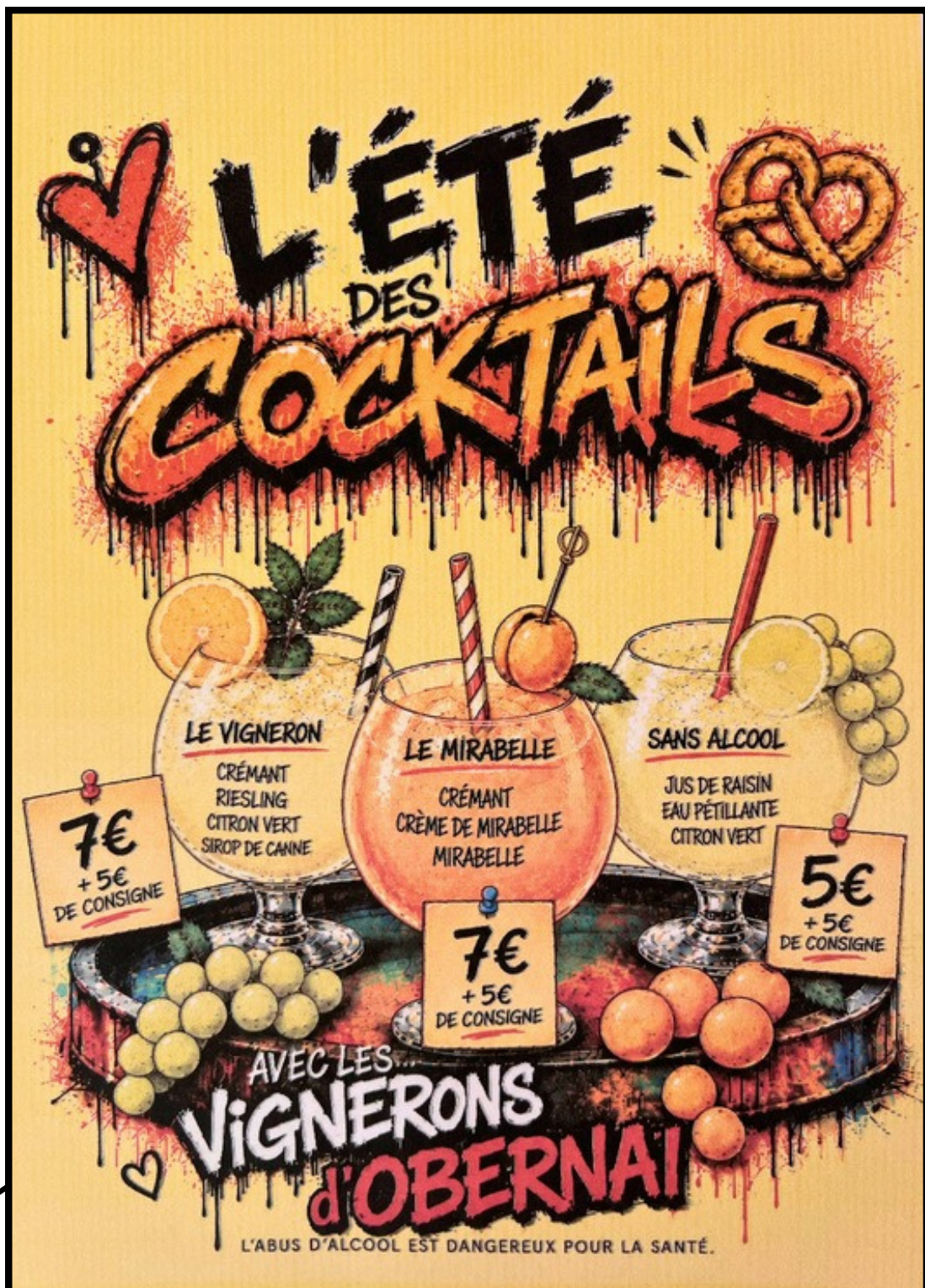
Fresh grape juice, without alcohol

(20 cl)

Glass deposit: 2€

Return your glass to reclaim your deposit

Cocktails & Mocktail



Le Vigneron

- Crémant
- Riesling
- Lime
- Cane Syrup

Le Mirabelle

- Crémant
- Mirabelle Plum Liqueur
- Mirabelle plum

Mocktail (Non-Alcoholic)

- Grape juice
- Sparkling water
- Lime

Deposit for cocktail glasses: 5€

Return your glass to reclaim your deposit

Discover the Grape Varieties



Sylvaner

A light, fresh, and fruity wine with aromas of citrus fruit. It's perfect as an aperitif and pairs wonderfully with seafood, fish, or charcuterie.

Pinot Blanc

A subtle and fruity wine featuring notes of orchard fruits and floral aromas. Delicate, fresh, and pleasant, this versatile wine pairs beautifully with most dishes.

Pinot Gris

Round and full-bodied, this wine offers smoky notes along with aromas of dried fruit, toast, and honey. It can be made in a wide range of styles, from dry and expressive to rich and full-bodied. When dry, it pairs perfectly with white meats and mushrooms. When fuller-bodied, it is excellent with foie gras, cheeses, and Asian cuisine.

Riesling

Alsace is renowned for its dry Rieslings. It is an elegant, delicately fruity wine that combines finesse and freshness. This mineral-driven wine features citrus fruit and floral aromas, and pairs perfectly with goat cheese, sauerkraut, fish, seafood, and white meats.

Gewurztraminer

An aromatic, full-bodied, and rich wine, Gewurztraminer is characterized by aromas of exotic fruits, flowers, and spices. Enjoy it as an aperitif, with spicy and flavorful dishes, strong cheeses, foie gras, and even with dessert!

Muscat d'Alsace

A wine with aromas of fresh grapes and subtle floral notes, Muscat d'Alsace is dry or semi-dry, with a lovely freshness. This wine is ideal as an aperitif, and pairs well with asparagus.

Pinot Noir

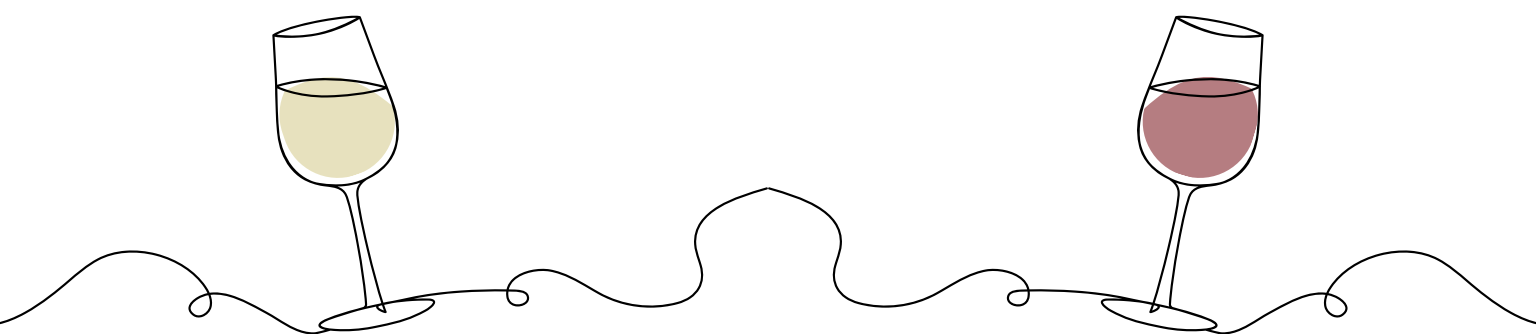
The only red grape variety in Alsace! Pinot Noir features aromas of red fruits (raspberry, red currant, cherry) as well as slightly earthy or wood notes. It pairs well with charcuterie and red meats.

Crémant d'Alsace

Crémants d'Alsace are renowned for their freshness, finesse, and fruity character.

Several grape varieties contribute to the subtle balance of Crémant d'Alsace: Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Chardonnay, and Pinot Noir.

Our Crémants here in Obernai are produced using the traditional Champagne method, and feature white grape varieties such as Riesling, Pinot Gris, and Pinot Blanc, but occasionally Pinot Noir. For a Crémant rosé, we exclusively use Pinot Noir.



The Winemakers



DOMAINE ROBERT BLANCK

167 Route d'Ottrott
67210 OBERNAI

 03 88 95 58 03

 info@blanck-obernai.com

 www.blanck-obernai.com



DOMAINE HUGUES STROHM

33, rue de la Montagne
67210 OBERNAI

 03 88 49 93 51

 vinstrohm@orange.fr



DOMAINE ANNIE STRUB

14 a, rue de Bernardswiller
67210 OBERNAI

 03 88 95 39 83 ou
06 84 14 17 36

 annie.strub@wanadoo.fr



DOMAINE MARCEL WEIBEL & FILS

18, rue de la Colonne
67210 OBERNAI

 03 88 95 67 43

 vin.weibel@orange.fr

 www.vins-weibel.com

Welcome to the Wine Festival!

Obernai's wine festival has become a must-see summer event.

Launched in 1970, the fête initially lasted only a few days; over time, it has evolved into a full-fledged wine festival, and has significantly expanded its festive atmosphere.

Come meet the winemakers who will introduce you to their wines and those of the Obernois region: Sylvaner, Gewurztraminer, Vendanges Tardives... Let them guide you!

Simply enjoy a pleasant moment over a glass of wine or the winemaker's famous cocktail, which is sure to leave you feeling refreshed!

With its spirit of sharing and generosity, the Fête du Vin is the perfect time to get together with family or friends in a festive and friendly atmosphere.

Enjoy the festival!



Schedule

Tuesday to Sunday

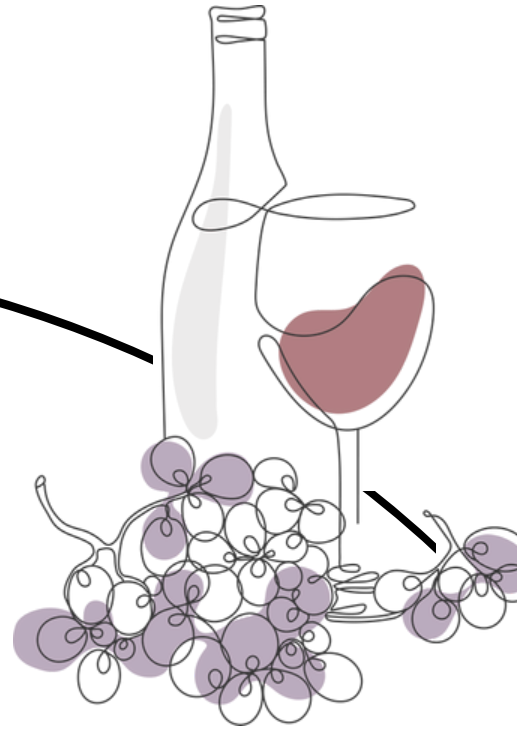
August 11th to August 16th

10h - 20h

Highlights

Tuesday August 11th

Inauguration at 18h



Wednesday August 12th

La Soirée Tartines & Folklore at 17h30

An evening celebrating Alsatian traditions and folklore.

Sunday August 16th

Grand Banquet – La Tablee des Vignes from 11h to 21h

Taste the wines offered by the Obernai Winegrowers' Association, and enjoy the delicacies prepared by the culinary professionals of the Pays de Sainte-Odile.



About Us

Created in 1904, the **Corporation of Winemakers of Obernai** is one of the oldest and most dynamic winemaker organizations of the region. Comprised of four winemakers and passionate wine enthusiasts, this group of approximately 20 people all share several common goals:

- The promotion of wine in general and that of Obernai in particular
- Tourism activities in Obernai as part of the organization of the wine festival
- The Gourmet Walk on the last Sunday of August
- The Christmas Market, featuring Obernai's famous mulled wine



The Wines of Obernai

The vineyard of Obernai covers nearly 300 hectares and has been renowned for the quality of its wines since the Middle Ages.

The 7 grape varieties of Alsace grow well here: Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, Muscat, Gewurztraminer, Pinot Noir. In addition, there is the production of crémant d'Alsace, Late Harvest (Vendanges Tardives) and Sélections de Grains Nobles wines.

Schenkenberg: This hillside, rising 265 meters above the town and composed of compact limestone soil, enjoys constant sunshine due to its southeast-facing location. It is one of the most prized sites in Alsatian viticulture.



Upcoming Events



Sunday August 30th Gourmet Walk of Schenkenberg

Discover the hillsides of Obernai, the magnificent viewpoints over the plain of Alsace and Mount Sainte Odile. Along this approximately 8km route, enjoy 9 gourmet stops, 6 of which include wine!

Registration required – only a few spots left!

- **Adults** : 45 €
- **Children 6-18 years**: 23 €
- **Free for children under 6 years**, who will need to bring their own meal.

REGISTER



November 27 to December 31, 2026 Marché de Noël

A Christmas market entirely dedicated to food and crafts, renowned for the quality of the products it offers: jams, deli meats, cookies, handmade crafts...and mulled white wine!

Stop by the famous cauldron of the Corporation des Vignerons to sample their unique mulled wine recipe.

LEARN MORE



Weinkarte

**Flasche
75cl**

**Glas
10cl**

Sylvaner 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Frisch, trocken und leicht; dezente fruchtige Noten

Edelzwicker 2025

8,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Ein harmonischer Wein aus weißen Rebsorten des Elsass; ein leichter, trockener und angenehmer Wein.

Pinot Blanc 2025

8,00 €

3€

BLANCK, Robert

Ein trockener und dezent fruchtiger Wein; Aromen von Obst aus dem Obstgarten mit blumigen Noten

Riesling 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Trocken, elegant, zart fruchtig; Anklänge von Zitrusfrüchten, blumige und mineralische Noten

Pinot Noir 2023

11,00 €

3€

BLANCK, Robert

Der Rotwein aus dem Elsass! Trocken und leicht, mit Aromen von roten Früchten, insbesondere Kirsche

Pinot Gris 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Ein halbtrockener, raffiniert Wein mit rauchigen Noten und Aromen von Trockenobst, Aprikose, Honig und Lebkuchen

Glaspfand: 2€



Weinkarte

Flasche
75cl

Glas
10cl

Muscat d'Alsace 2024

11,00 €

3€

WEIBEL, Guy & Marcel

Aromatischer, halbtrockener Wein; Duft nach frischen Trauben, dezente blumige Aromen

Gewurztraminer 2023

11,00 €

3€

STRUB, Annie

Ein halbtrockener Wein, kraftvoll und vollmundig, mit raffinierten Aromen von exotischen Früchten, Blumen und Gewürzen

Crémant d'Alsace

Brut Blanc de Blanc

12,00 €

3€

BLANCK, Robert

WEIBEL, Guy & Marcel

Elegant und raffiniert, mit feinen Perlen; frisch und fruchtig, Aromen von weißen Früchten, Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Brioche

Spätlese

Gewurztraminer 2020

30,00 €

5€

STROHM, Hugues

Süß, geschmeidig, konzentriert; Aromen von Quitte, Karamell, gekochten exotischen Früchten und Honig

Alkoholfrei

Jus de Raisin

6,50 €

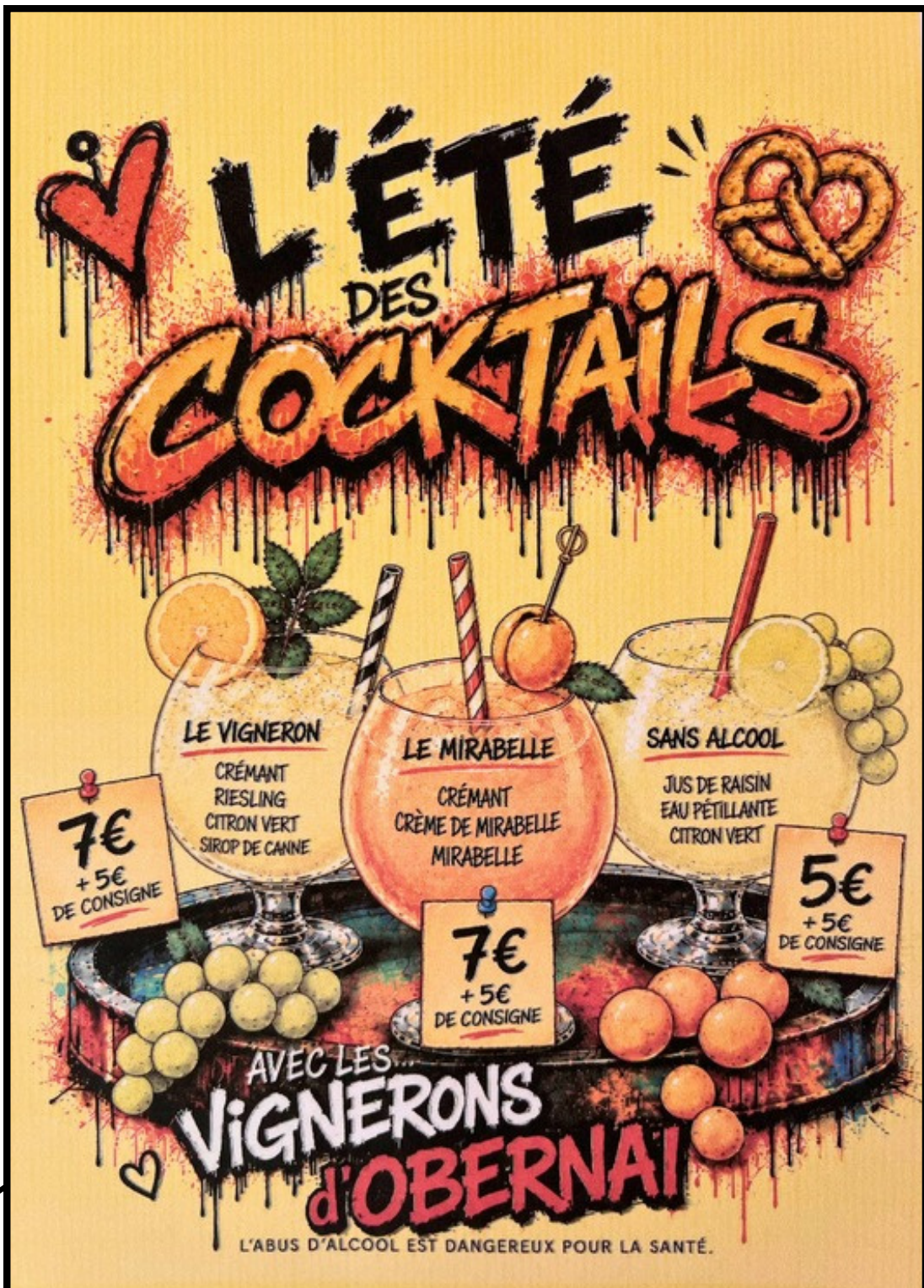
1,50€

Frischer Traubensaft ohne Alkohol

(20 cl)

Glaspfand: 2€

Cocktails & Mocktail



Le Vigneron

- Crémant
- Riesling
- Limette
- Zuckersirup

Le Mirabelle

- Crémant
- Mirabellenlikör
- Mirabelle plum

Mocktail (alkoholfrei)

- Traubensaft
- Sprudelwasser
- Limette

Pfand für Cocktailgläser: 5€

Entdecken Sie die Rebsorten



Sylvaner

Ein leichter, frischer und fruchtiger Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten. Er eignet sich perfekt als Aperitif und passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch oder Wurstwaren.

Pinot Blanc

Ein Wein mit dezenten fruchtigen Aromen, der Noten von Obst aus dem Obstgarten und blumige Aromen aufweist. Dieser zarte, frische und angenehme, vielseitige Wein passt hervorragend zu den meisten Gerichten.

Pinot Gris

Rund und vollmundig bietet dieser Wein rauchige Noten sowie Aromen von Trockenobst, Toast und Honig. Er präsentiert sich in einer breiten Palette von Stilrichtungen, von trocken und ausdrucksstark bis hin zu reichhaltig und vollmundig. In seiner trockenen Variante passt er perfekt zu weißem Fleisch und Pilzen. In seiner vollmundigeren Variante eignet er sich hervorragend zu Foie gras, Käse und asiatischer Küche.

Riesling

Das Elsass ist bekannt für seine trockenen Rieslinge. Es handelt sich um einen eleganten, zart-fruchtigen Wein, der Finesse und Frische vereint. Dieser mineralbetonte Wein besticht durch Zitrus- und blumige Aromen und passt hervorragend zu Ziegenkäse, Sauerkraut, Fisch, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer ist ein aromatischer, vollmundiger und reichhaltiger Wein, der sich durch Aromen von exotischen Früchten, Blumen und Gewürzen auszeichnet. Genießen Sie ihn als Aperitif, zu würzigen und geschmacksintensiven Gerichten, kräftigem Käse, Foie gras, und sogar zum Dessert!

Muscat d'Alsace

Der Muscat d'Alsace ist ein Wein mit Aromen von frischen Trauben und dezenten blumigen Noten. Er ist trocken oder halbtrocken und zeichnet sich durch eine herrliche Frische aus. Dieser Wein eignet sich ideal als Aperitif und passt hervorragend zu Spargel.

Pinot Noir

Die einzige rote Rebsorte im Elsass! Der Pinot Noir besticht durch Aromen von roten Früchten (Himbeere, rote Johannisbeere, Kirsche) sowie leicht erdige Noten. Er passt gut zu Wurstwaren und rotem Fleisch.

Crémant d'Alsace

Crémants d'Alsace sind bekannt für ihre Frische, Finesse und ihren fruchtigen Charakter.

Mehrere Rebsorten tragen zur subtilen Ausgewogenheit des Crémant d'Alsace bei: Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Chardonnay und Pinot Noir.

Unsere Crémants hier in Obernai werden nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt und bestehen aus weißen Rebsorten wie Riesling, Pinot Gris und Pinot Blanc, und manchmal Pinot Noir. Für einen Crémant Rosé verwenden wir Pinot Noir.



Die Winzer



DOMAINE ROBERT BLANCK

167 Route d'Ottrott
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 58 03

✉ info@blanck-obernai.com

🌐 www.blanck-obernai.com



DOMAINE HUGUES STROHM

33, rue de la Montagne
67210 OBERNAI

☎ 03 88 49 93 51

✉ vinstrohm@orange.fr



DOMAINE ANNIE STRUB

14 a, rue de Bernardswiller
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 39 83 ou
06 84 14 17 36

✉ annie.strub@wanadoo.fr



DOMAINE MARCEL WEIBEL & FILS

18, rue de la Colonne
67210 OBERNAI

☎ 03 88 95 67 43

✉ vin.weibel@orange.fr

🌐 www.vins-weibel.com

Das 56. Weinfest von Obernai

Das Weinfest in Obernai hat sich zu einem unverzichtbaren Sommerereignis entwickelt.

Es wurde 1970 ins Leben gerufen und dauerte anfangs nur wenige Tage; im Laufe der Zeit hat es sich zu einem vollwertigen Weinfest entwickelt und seine festliche Atmosphäre deutlich ausgebaut.

Treffen Sie die Winzer, die Ihnen ihre Weine und die Weine der Region Obernois vorstellen: Sylvaner, Gewürztraminer, Vendanges Tardives... Lassen Sie sich von ihnen führen!

Genießen Sie einfach einen angenehmen Moment bei einem Glas Wein oder dem berühmten Cocktail des Winzers, der Sie garantiert erfrischen wird!

Mit seinem Geist des Miteinanders und der Großzügigkeit ist das Weinfest der perfekte Anlass, um mit Familie oder Freunden in einer festlichen und freundlichen Atmosphäre zusammenzukommen.

Viel Spaß beim Festival!



Zeitplan

Dienstag bis Sonntag

11. bis 16. August

10:00 – 20:00 Uhr

Highlights

Dienstag, 11. August

Eröffnung um 18 Uhr

Mittwoch, 12. August

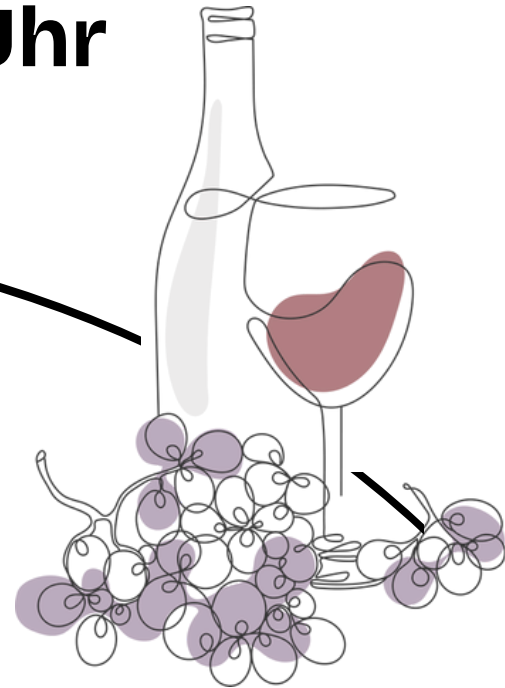
La Soirée Tartines & Folklore um 17:30

Ein Abend im Zeichen elsässischer Traditionen und Folklore.

Sonntag, 16. August

**Grand Banquet – La Tablee des Vignes
von 11 bis 21 Uhr**

Probieren Sie die Weine des Winzerverbands von Obernai und genießen Sie die Köstlichkeiten, die von den kulinarischen Profis des Pays de Sainte-Odile zubereitet werden.





Über uns

Die 1904 gegründete Winzergewerkschaft von Obernai ist eine der ältesten und dynamischsten Winzerorganisationen der Region. Die Gruppe besteht aus vier Winzern und leidenschaftlichen Weinliebhabern – insgesamt etwa 20 Personen –, die alle mehrere gemeinsame Ziele verfolgen:

- Die Förderung des Weins im Allgemeinen und des Obernai-Weins im Besonderen
- Touristische Aktivitäten in Obernai im Rahmen der Organisation des Weinfestes
- Der „Gourmet-Spaziergang“ am letzten Sonntag im August
- Der Weihnachtsmarkt mit dem berühmten Glühwein aus Obernai



Die Weine aus Obernai

Das Weinbaugebiet von Obernai erstreckt sich über fast 300 Hektar und ist seit dem Mittelalter für die Qualität seiner Weine bekannt.

Die sieben elsässischen Rebsorten werden hier erfolgreich angebaut: Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Pinot gris, Muskateller, Gewürztraminer und Pinot noir. Hinzu kommt die Produktion von Crémant d'Alsace, Spätlesen (Vendanges Tardives) und Sélections de Grains Nobles.

Schenkenberg: Dieser Hang, der sich 265 Meter über der Stadt erhebt und aus kompaktem Kalksteinboden besteht, genießt aufgrund seiner Südostlage ständige Sonneneinstrahlung. Er zählt zu den wertvollsten Lagen im elsässischen Weinbau.



Kommende Veranstaltungen



Sonntag, 30. August **Gourmet-Spaziergang** **durch Schenkenburg**

Entdecken Sie die Hänge von Obernai, die herrlichen Aussichtspunkte über die elsässische Ebene und den Mont Sainte-Odile. Genießen Sie auf dieser rund 8 km langen Route 9 kulinarische Stationen, von denen 6 mit Wein verbunden sind!

Anmeldung erforderlich; nur noch wenige Plätze frei!

- **Erwachsene:** 45 €
- **Kinder von 6 bis 18 Jahren:** 23 €
- **Für Kinder unter 6 Jahren ist der Eintritt frei;** sie müssen jedoch ihr eigenes Essen mitbringen.

REGISTRIEREN



27. November bis **31. Dezember 2026** **Marché de Noël**

Ein Weihnachtsmarkt, der ganz im Zeichen von Lebensmitteln und Kunsthandwerk steht und für die Qualität seiner Produkte bekannt ist: Marmeladen, Wurstwaren, Plätzchen, handgefertigte Kunsthandwerksartikel ... und Glühwein!

Schauen Sie doch einmal am berühmten Kessel der „Corporation des Vignerons“ vorbei und probieren Sie deren einzigartiges Glühweinrezept.

MEHR ERFAHREN