

ROTWEINE BARRIQUE-AUSBAU

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
27	2009	Dornfelder ★★★★ <i>körperreich, reife Kirsche</i>	0,75 L	4,80 [1,0L = 6,40]
28	2009	Dunkelfelder ★★★★ <i>dunkle Waldfrüchte, weiche Tannine</i>	0,75 L	4,80 [1,0L = 6,40]
29	2009	Spätburgunder ★★★★ <i>17 Monate Barrique, feine Frucht, zart rauchig. Auch als 1,5l Magnumflasche erhältlich, Preis auf Anfrage.</i>	0,75 L	5,00 [1,0L = 6,67]

ROTWEINE RESTSÜSS

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
30	2009	Dunkelfelder ★★★ <i>Bronzener Kammerpreis, kräftiger, weicher Wein mit zarter Gerbstoffstruktur</i>	0,75 L	3,80 [1,0L = 5,07]
31	2010	Schwarzriesling ★★★ <i>leichter, sehr fruchtiger Rotwein</i>	0,75 L	3,80 [1,0L = 5,07]

SÄFTE

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
32	2011	Traubensaft weiß <i>100 % Fruchtgehalt aus erntefrischen Trauben</i>	1,0 L	2,00
33	2011	Traubensaft rot <i>100 % Fruchtgehalt aus erntefrischen Trauben</i>	1,0 L	2,00

BRÄNDE

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
34		Pfälzer Saumagen Kräuterlikör	0,7 L	11,00 [1,0L = 15,71]
35		Pfälzer Weinbrand	0,7 L	13,00 [1,0L = 18,57]
36		Feigenlikör	0,5 L	10,00 [1,0L = 20,00]
37		Pfirsichlikör	0,5 L	10,00 [1,0L = 20,00]

weitere Destillate auf Anfrage

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

PREISE

Die Preise sind Endpreise ab Hof. Bei Anlieferung berechnen wir je angefangene 100 Kilometer 5 Cent, bei Mindestabnahme von 60 Flaschen je Abladestelle. (Sie werden von uns persönlich bedient) Fragen Sie nach, ob wir auch in Ihre Gegend liefern. Mit dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit.

VERSAND

Auf Wunsch senden wir Ihnen den Wein auch per Paketdienst zu. Die Versandkostenpauschale beträgt je Paket mit 6, 12, 18 oder 20 (nur 0,75l-Fl.) Flaschen 6,90 € deutschlandweit. Größere Mengen auf Anfrage

WEINPROBE BEI IHNEN ZUHAUSE

Wir kommen deutschlandweit auch gerne zu Ihnen. Lernen Sie unsere Weine ganz entspannt und ohne Anfahrtsstress mit Ihren Freunden und Bekannten kennen. Die Probe beinhaltet 6 Weine (auf Wunsch wählbar) und der Kostenbeitrag beträgt 12,- € p. P. bei mindestens 10 Teilnehmern.

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben keine festen Öffnungszeiten, deshalb ist eine telefonische Absprache wünschenswert. An Sonn- und Feiertagen nach telefonischer Vereinbarung von 9-12 Uhr.

LEERGUT

Leere Weinflaschen nehmen wir gerne zurück. Traubensaft wird im 6er Kasten mit 2,40 Pfand verkauft und auch zurückgenommen.

QUALITÄTSTUFEN ▲

LAGENWEINE

Spitzenweine nur aus ausgewählten Rebsorten in unseren besten Weinberglagen. Füllige, komplexe Weine für den anspruchsvollen Genießer. Lagerpotenzial bei Weißweinen: 4-6 Jahre, bei Rotwein (mind. 20 Mon. im Barrique gereift) ca. 10 Jahre.

★★★★-WEINE

Interessante Weißweine mit Spätlesecharakter. Gereifte Rotweine in mehrmals belegten Barriquefässern ausgebaut. Sofortiger Trinkspaß. Genuss- und Lagerpotenzial von 4-6 Jahren.

★★★-WEINE

Frische, weiße Rebsortenweine aus der Dreiviertelliterflasche. Fruchttige Rotweine, im großen Holzfass ausgebaut mit sofortiger Trinkreife.

GUTSWEINE

Fruchtige Weiß- Rot- und Roseweine aus der Literflasche.



GUTSWEINE

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
1	2010	Riesling trocken	1,0L	3,40
2	2011	Müller Thurgau trocken	1,0L	3,20
3	2010	Kerner mild	1,0L	3,00
4	2011	Kerner trocken	1,0L	3,00
5	2011	Portugieser Rosé	1,0L	3,20

WEISSWEINE TROCKEN

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
6	2011	Sauvignon blanc trocken ★★	0,75L	4,90
<i>Stachelbeere, grüne Paprika gefolgt von exotischen Aromen wie Maracuja. Frisch und schlank, angenehme Säure.</i> [1,0L = 6,53]				
7	2011	Chardonnay trocken ★★	0,75L	4,20
<i>typischer Chardonnay mit toller Balance zwischen Cremigkeit und Frucht</i> [1,0L = 5,60]				
8	2011	Grauburgunder trocken ★★	0,75L	4,20
<i>Aprikose, Banane und ein Anklang von Melone, moderner Grauburgunder</i> [1,0L = 5,60]				
9	2011	Weißburgunder trocken ★★	0,75L	4,20
<i>Apfel, Birne und Aprikose im Geruch, sehr feingliedrige u. filigrane Struktur</i> [1,0L = 5,60]				
10	2010	Spätburgunder trocken blanc de noir ★★	0,75L	4,20
<i>[1,0L = 5,60]</i>				
11	2011	Riesling trocken ★★	0,75L	4,50
<i>Riesling mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusnoten und Pfirsich, sehr geradlinig und schlank, spritzige Säure</i> [1,0L = 6,00]				

WEISSWEINE RESTSÜSS

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
12	2011	Gewürztraminer ★★★	0,75L	4,50
<i>[1,0L = 6,00]</i>				
13	2011	Morio-Muskat feinherb ★★	0,75L	4,50
<i>Typisch Muskat, Mango, sehr reif und frisch</i> [1,0L = 6,00]				
14	2011	Cuvée weiß feinherb ★★	0,5L	4,00
<i>Aprikose, Pfirsich, reifer Apfel, angenehme Säure bei spürbarer Restsüße</i> [1,0L = 5,33]				

SECCO (PERLWEIN)

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
15		Secco Riesling trocken	0,75L	4,40
<i>[1,0L = 5,87]</i>				
16		Secco rosé trocken	0,75L	4,50
<i>[1,0L = 6,00]</i>				

LAGENWEINE

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
17	2008	Riesling [L5] trocken Leinsweiler Sonnenberg <i>Gereifter, saftiger Riesling mit edlen Apfel u. Honigaromen. Eingebundene Säure, satte Struktur</i>	0,75L	7,50
<i>[1,0L = 10,00]</i>				
18	2010	Riesling [37] trocken – alte Rebe – Leinsweiler Sonnenberg <i>Zitrus, reifer Weinbergspfirsich und ein Hauch Grapefruit. Eleganter Wein mit geradlinigem, kräftigem Abgang</i>	0,75L	6,80
<i>[1,0L = 9,07]</i>				
20	2010	Grauburgunder [IR] trocken Ilbesheimer Rittersberg <i>Ananas, Walnuss u. Mandel. Füllig, guter Schmelz, kräftige Säure. Ausgezeichnet mit 87 Punkten von „Selection“.</i>	0,75L	6,50
<i>[1,0L = 8,67]</i>				
22	2007	Spätburgunder [L5] trocken Leinsweiler Sonnenberg <i>20 Mon. in europäischer Eiche gereift. Kirsch- u. Johannisbeeraromen, weiche Gerbstoffe. Nur noch wenige Flaschen!</i>	0,75L	10,50
<i>[1,0L = 14,00]</i>				
23	2008	Spätburgunder [L5] trocken Leinsweiler Sonnenberg <i>Sehr konzentriert, 23 Mon. Barrique, Brombeer, Lakritz, fein rauchig, hohes Lagerpotenzial. Auch als 1,5l Magnumflasche erhältlich. Preis auf Anfrage.</i>	0,75L	10,50
<i>[1,0L = 14,00]</i>				

ROTWEINE TROCKEN

Nr.	Jahrgang	Sorte	Liter	Preis Euro
25	2010	Spätburgunder ★★	0,75L	4,20
<i>kühle Frucht, zarte Gerbstoffe, sofort trinkreif, 14 Monate im Holzfass gereift</i> [1,0L = 5,60]				
26	2010	Dornfelder ★★	0,75L	4,00
<i>sehr weich und harmonisch, 14 Monate im Holzfass gereift</i> [1,0L = 5,33]				

