

# Unsere Weinliste 2017

Stand: April 2017

handgelesene  
Steillagenweine

vom Escherndorfer Lump  
und vieles mehr  
finden Sie bei  
Ihrer

Winzergenossenschaft

**Escherndorf eG**

Astheimer Straße 6

D-97332 Escherndorf

Tel. 0 93 81 / 80 33 10

Fax 0 93 81 / 80 33 11

Internet: [www.bocksbeutel-hof.de](http://www.bocksbeutel-hof.de)

E-Mail: [info@bocksbeutel-hof.de](mailto:info@bocksbeutel-hof.de)

Lieber Weinfreund,

am Fuß des Escherndorfer Lump gründeten 21 Escherndorfer Häcker im Jahre 1913 den Escherndorfer Winzerverein eG. Dieser erste genossenschaftliche Zusammenschluß wurde später in WG Escherndorf eG umbenannt. Im Jahre 1970 verlor diese ihre Eigenständigkeit.

Am 05. August 1997 haben neun Winzer mit Mut und Unternehmergeist die „Winzer – genossenschaft Escherndorf eG“ wieder gegründet und in der Astheimer Straße 6, gegenüber der Kirche, den Bocksbeutel-Hof eingerichtet.

Wir haben uns als Ziel gesetzt, im Einklang mit den natürlichen Gegebenheiten Weine von höchstmöglicher Qualität und Bekömmlichkeit zu erzeugen und die Steillagenweine, die im Weinberg viel an Handarbeit erfordern, eigenverantwortlich zu vermarkten. Unsere Weine werden in Kooperation mit der **DIVINO Nordheim-Thüngersheim eG** nach gemeinsamen Erzeugerrichtlinien ausgebaut und abgefüllt.

**Fachkompetente Bestätigungen** unseres Qualitätsstrebens erhielten wir anlässlich der Fränkischen Weinprämierungen seit 1998. Allen unseren zur Prämierung angestellten Weinen verlieh der Fränkische Weinbauverband Auszeichnungen: 86 x Gold-, 123 x Silber und 40 x Bronzemedailles. Anlässlich der **Internationalen Wine Challenge in Wien 2016** (größter Weinwettbewerb weltweit mit 12.750 Weinen) wurden wir mit **4 x Gold- und 2x Silber Awards ausgezeichnet. Die Premium-Auszeichnung Best of Gold wurde uns 2005 überreicht.** Vom Bayerischen Staatsministerium erhielt der Bocksbeutel-Hof Escherndorf 2007 eine Auszeichnung für hervorragende Leistungen für den Weintourismus in Franken im Bereich „Winzer + Weine“. Mit den Jahrgang 2015 und den jungen Weinen des Jahrgangs 2016 präsentieren wir zwei Generationen unserer Weine. Sie bestechen durch feine Aromen und eine bekömmliche Fruchtsäure. Es duftet nach Apfel, Zitrus, Birne, Cassis, Banane, Brombeere und Vanille.

Sind Sie neugierig geworden?

**Dann laden wir Sie ein in unseren Bocksbeutel-Hof Escherndorf.**

**Wir sind für Sie da..... Januar - Dezember**

<b>Montag bis Freitag</b>	09.00 - 17.00 Uhr
<b>Samstag</b>	09.00 - 12.00 Uhr ( November- April)
<b>Samstag</b>	14.00 - 17.00 Uhr ( Mai – Oktober)

**Hinweis: „Wein/Sekt und Secco enthalten Sulfide!“**

Es grüßt Sie herzlich



Ihre **Winzergenossenschaft** Escherndorf eG  
Thomas Römmelt Weinfachberater IHK und unsere Mitarbeiter

Wein-Nr.

0,75l Bocksbeutel

€uro  
incl. Mwst.  
(€/ 1,0 L)

## Die trockenen Steillagen Weine vom Escherndorfer Lump

Bei Weinproben taucht oft die Frage auf: Warum heißt der Lump „Lump“? Durch Erbteilung waren die wertvollen Weinberge am steilen Hang sehr schmal geworden. „Handtücher“ nannte man solche Grundstücke anderswo, in Escherndorf nannte man sie auch „Lappen“. Schon vor der Jahrhundertwende soll in Escherndorf das Wort aufgekommen sein: „ Statt der vielen Lappen bräuchte man einen großen Lumpen!“ Und so ist es gekommen. Der große „Lump“ reift in bester Südlage auf Muschelkalkböden heran.

7260-15 2015er	<b>Scheurebe Kabinett Trocken</b> Duft nach schwarzer Johannisbeere + Grapefruit Säure 6,2 g/l    Restsüße 3,9 g/l    Alk.12,0 % vol.	<b>OFFERTE 6,90</b> statt 7,20
7237-15 2015er	<b>Silvaner Kabinett Trocken</b> feines Zitrusaroma, zu Spargel und Fischgerichten Säure 5,7 g/l    Restsüße 3,6 g/l    Alk.13,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	7,30 (L 9,74)
7248-15 2015er	<b>Riesling Kabinett Trocken</b> Pfersicharoma, mineralischer Geschmack Säure 6,8 g/l,    Restsüße 5,3 g/l    Alk. 13,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>OFFERTE 7,00</b> statt 7,70

## Trockene Spätlesen, denn Qualität kennt keine Kompromisse!

7141-13 2013er	<b>Junge Reben Silvaner Trocken</b> aus <b>3 Jahre alten Silvaner Rebstöcken geerntet</b> „Jungfernwine“ mit frischen Apfelaroma Säure 6,0 g/l    Restsüße 4,2 g/l    Alk.13,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung / Silber Award AWC-Wien</b>	<b>OFFERTE 8,00</b> statt 10,00
7337-14 2014er	<b>Silvaner Spätlese Trocken</b> feiner Lump Geschmack Säure 6,6 g/l    Restsüße 4,9 g/l    Alk.12,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>OFFERTE 8,00</b> statt 10,00
7141-14 2014er	<b>Alte Reben Silvaner Trocken</b> aus <b>40 Jahre alten Silvaner Rebstöcken geerntet</b> ein Silvaner mit mineralischer Note, fantastischer Wein Säure 5,9 g/l    Restsüße 4,1 g/l    Alk.12,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>OFFERTE 8,00</b> statt 10,00
7337-15 2015er	<b>Silvaner Spätlese Trocken</b> ein <b>großes Silvaner-Gewächs</b> vom Lump Säure 6,0 g/l    Restsüße 4,1 g/l    Alk.13,5 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b>	9,50 (L 12,67)
7348-15 2015er	<b>Riesling Spätlese Trocken</b> feines Pfirsicharoma, lebendiges Fruchtspiel Säure 7,4 g/l    Restsüße 4,0 g/l    Alk.13,5 % vol. <b>Gold Award AWC - Wien</b>	11,00 (L 14,00)

Wein-Nr.	0,75l Bocksbeutel/Burgunder	€uro incl.Mwst. (€/ 1,0 L) 0,75l Bocksbeutel
<b>Weine vom Escherndorfer Fürstenberg mit viel Fruchtaroma</b>		
7290-15 2015er	<b>Kerner Kabinett Halbtrocken</b> feine Fruchtfülle, Ananasaroma Säure 5,5 g/l    Restsüße 12,8 g/l    Alk.12,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>5,80</b> (L 7,74)
7100-15 2015er	<b>„Sommertraum“ Qualitätswein Trocken</b> fruchtig, zur Grillparty mit Freunden Säure 5,4 g/l    Restsüße 6,5 g/l    Alk. 11,5 % vol. <b>Ein Cuvee` aus Müller-, Bacchus- u. Kerner-Trauben</b>	<b>OFFERTE 5,00</b> statt 5,80
7226-15 2015er	<b>Bacchus Qualitätswein Trocken</b> feine Fruchtfülle, Stachelbeerenaroma Säure 6,2 g/l    Restsüße 3,3 g/l    Alk.11,5 % vol.	<b>5,80</b> (L 7,74)
7147-15 2015er	<b>Grauer Burgunder Kabinett Trocken</b> frischer Blütenduft, feiner Wein Säure 6,5 g/l    Restsüße 7,9 g/l    Alk.12,5 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>7,00</b> (L 9,33)
7390-14 2014er	<b>Kerner Spätlese Lieblich</b> Duft nach Ananas und Birne Säure 6,2 g/l    Restsüße 25,0 g/l    Alk.12,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>OFFERTE 6,00</b> statt 7,00
7329-15 2015er	<b>Silvaner Spätlese Lieblich</b> Birnen-und Quittenaroma Säure 6,3 g/l    Restsüße 20,0 g/l    Alk.11,5 % vol. <b>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>OFFERTE 7,50</b> statt 8,00
7194-15 2015er	<b>Weisser Burgunder Spätlese Trocken</b> feiner Duft nach Banane, kräftiger Nachklang Säure 6,2 g/l    Restsüße 6,0 g/l    Alk.13,0 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b> <b>Gold Award AWC Wien</b>	<b>9,00</b> (L 12,00)
7127-15 2015er	<b>Chardonnay Kabinett Trocken</b> dezentes Apfelaroma, jugendlich Säure 6,5 g/l    Restsüße 5,2 g/l    Alk.13,0 % vol.	<b>0,75 l Bordeaux.</b> <b>OFFERTE 6,50</b> statt 8,00

Wein-Nr.	0,75l Bocksbeutel	€uro
		incl. Mwst
	<b>Unsere Rotweine und Rotling</b>	(€/ 1,0 L)

Der Ausbau der Rotweine erfolgt traditionell nach dem Maischegärverfahren. Das bringt farbintensive und lagerfähige Rotweine. Ein sorgsam überwachter biologischer Säureabbau senkt die Gesamtsäure. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 14 – 18 °C. **Alle Rotweine sind von Hand gelesen.**

### In der Literflasche

7661-16 2016er	<b>Cuvee Rot 70 % Dornfelder Traube</b> Qualitätswein Trocken zarte Fruchtsäure, dunkle Beerenaromen Säure 4,6 g/l    Restsüße 1,3 g/l    Alk.12,0 % vol.	6,50
7401-15 2015er	Escherndorfer Fürstenberg <b>Spätburgunder OFFERTE</b> Qualitätswein Trocken Erdbeeraroma, zu hellem Fleisch Säure 4,9 g/l    Restsüße 3,4 g/l    Alk.12,5 % vol.	7,00 statt 7,80

### Im 0,75 l Bocksbeutel

7552-15 2015er	<b>Domina</b> Qualitätswein Trocken feines Brombeerenaroma, zu Nudelgerichten Säure 4,2 g/l    Restsüße 1,5 g/l    Alk.12,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	6,50 (L 8,66)
7663-15 2015er	<b>Blaufränkisch</b> Qualitätswein Trocken Kirscharoma, feine Vanillenote Säure 4,9 g/l    Restsüße 2,3 g/l    Alk.13,0 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b>	7,50 (L 10,00)
7601-15 2015er	<b>Blaufränkisch Barrique</b> Qualitätswein Trocken 12 Monate im 225 l Barrique-Fass gereift, Röstaromen Säure 5,6 g/l    Restsüße 0,3 g/l    Alk.12,5 % vol.	10,50 (L 14,00)

### In der 0,75 l Bordeauxflasche

2195-16 2016er	<b>Bocksbeutel-Hof Rotling</b> Qualitätswein feinherb erfrischend, Erdbeeraroma Säure 5,1 g/l    Restsüße 11,5 g/l    Alk. 11,0 % vol.	5,50 (L 8,26)
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Wein-Nr.	Liter-/Bordeauxflasche	€uro incl. Mwst
	<b>Fränkisch Trockene Qualitätsweine</b>	<b>1,01</b>

7107-15 2015er	Escherndorfer <b>Müller-Thurgau</b> Trocken feine, frische Frucht, zur Brotzeit Säure 5,6 g/l    Restsüße 3,9 g/l    Alk.11.0 % vol.	OFFERTE 5,10 statt 5,20
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

7114-15 2015er	Escherndorfer Fürstenberg <b>Silvaner</b> Trocken jugendlich, mit anregendem Duft Säure 5,9 g/l,    Restsüße 4,0 g/l,    Alk. 12.0 % vol.	OFFERTE 5,70 statt 5,80
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

### Halbtrockene Weine

7101-15 2015er	Escherndorfer <b>Müller-Thurgau</b> Halbtrocken feines Zitrusaroma, ideal zu leichten Speisen Säure 5,8 g/l    Restsüße 12,6 g/l    Alk.11,0 % vol.	5,20
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

7216-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg <b>Bacchus Kabinett</b> Halbtrocken Stachelbeerenaroma, zum Genießen Säure 5,4 g/l    Restsüße 9,6 g/l    Alk.11,0 % vol.	5,80
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

**In der Bordeauxflasche** **0,75 l**  
(€/ 1,0 L)

7210-15 2015er	Escherndorfer <b>Riesling</b> <b>Kabinett</b> Halbtrocken der Wein für Genießer, einfach Spitze Säure 6,9 g/l    Restsüße 14,2 g/l    Alk.12,0 % vol.	7,50 (L 10,00)
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

**Im kleinen 0,25l Bocksbeutel** **0,25 l**  
(€/ 1,0 L)

714-14 2014er	<b>Silvaner</b> Qualitätswein Trocken der kleine Franken-Silvaner, typisch Säure 6,8 g/l    Restsüße 4,5 g/l    Alk.11,5 %vol.	2,50 (L 10,00)
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Wein-Nr.	0,75l Sektflasche/0,5l Bocksbeutel	€uro (€1,0L)
----------	------------------------------------	-----------------

### Edelsüße Verführungen

7494-11 2011er	<b>Escherndorfer Fürstenberg Pinot Blanc Auslese</b> frisches Aroma nach Apfel u. Zitrus Säure:7,3 g/l    Restsüße 85,1 g/l    Alk. 11,5 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b> <b>Gold-Award AWC-Wien</b>	15,00 (L 30,00)
7529-12 2012er	<b>Escherndorfer Fürstenberg Silvaner Beerenauslese</b> feiner Pfirsichduft „Bettkantenwein“ Säure:8,5 g/l    Restsüße 243,3 g/l    Alk. 8,5 % vol. <b>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</b>	20,00 (L 40,00)
7548-15 2015er	<b>Escherndorfer Lump Riesling Beerenauslese</b> feines exotisches Bukett Säure:7,0 g/l    Restsüße 143,6 g/l    Alk. 11,0 % vol.	20,00 (L 40,00)

### Sekt und Secco

incl. Sektsteuer + Mwst

7929-13 2013er	<b>Silvaner Brut Sekt</b> anregend, mit viel Fruchtgeschmack Säure 6,0 g/l    Restsüße 6,5 g/l    Alk.12,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	10,50 (L 14,00)
*6999	<b>Juventa Secco weiß</b> extra Trocken frisch, jugendlich, zur Party mit Freunden Säure 6,3 g/l    Restsüße 11,1 g/l    Alk. 12,0 % vol. <b>Divino Nordheim eG</b>	6,50 (L 8,66)

### **Edle Brände aus der Hausbrennerei unserer Mitglieder**

				<b>€uro</b>
				<b>incl Mwst.</b>
				<b>(€1,0 L)</b>
Fo	Fränkischer Obstler	42 % vol	0,5 l Flasche	9,50
Zw	Zwetschgenwasser	42% vol	0,5 l Flasche	9,50
Tr	Tresterbrand	40 % vol	0,5 l Flasche	11,00
Tb	Traubenbrand	40% vol	0,5 l Flasche	11,00
Mw	Mirabellenbrand	42% vol	0,5 l Flasche	11,50
Rk	Reneklodenbrand <b>Sonderverkostung Berliner Weinmesse 2003: Platz 1</b>	40% vol	0,5 l Flasche	11,50
Wc	Williams- Christ Birne	40% vol	0,5 l Flasche	12,00
Qb	Quittenbrand	40% vol	0,5 l Flasche	13,00
Zw-0,1	Zwetschgenwasser	42 % vol	<b>0,1 Flasche</b>	4,00
Mw-0,1	Mirabellenbrand	42 % vol.	<b>0,1 Flasche</b>	4,00

### **Essig und Öl- die Krönung jeder feinen Küche**

Ge	Fränkischer Gourmetessig		<b>0,25 l Flasche</b>	16,00
Tköl	Traubenkernöl aus fränkischen Trauben		<b>0,25 l Flasche</b>	16,00

### **Likörspezialitäten in der 0,5 l Exklusivflasche**

tlik	Trauben-Likör 18 % vol., vom Spätburgunder			12,50
plik	Weinberg-Pfirsich-Likör 22 % vol., mit feinem Pfirsicharoma			12,50



## Schenken Sie Freude mit einem guten Tropfen Frankenwein.

So geben Sie Ihrem Geschenk eine persönliche Note: Sie äußern Ihre Wünsche. Wir stellen das passende Präsent für besondere Anlässe individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Ihre Glückwunschkarte wird natürlich beigelegt. Wir übernehmen für Sie den Versand ohne Mehrkosten. Die Post liefert Ihr Geschenk je nach Wunsch im exklusiven Geschenkkarton oder im postamtlich anerkannten Versandkarton frei Haus. Wir berechnen Ihnen nur die von uns verauslagten Postgebühren.

<b>Geschenkideen für besondere Anlässe :</b>		€uro	+	€uro
Exquisit - Packung (offene Welle)AVANTGARDE in blau		Lose	+	Versandkarton
a1	1 Bocksbeutel od. 1 Sekt, 1 Bordeauxflasche	1,50	+	vk1 0,60
a2	2 Bocksbeutel od. 2 Sekt, 2 Bordeauxflaschen	1,80	+	vk2 0,70
a3	3 Bocksbeutel od. Combi 2 Bbtl.+1 Sekt / Bordeauxfl.	2,00	+	vk3 0,80
a6multi	6 Bocksbeutel od. Sekt, Bordeauxflasche	4,90	+	vk6 1,00
ABBK	Acryl-Bocksbeutel-Kühler	18,00		
AFLK	Acryl-Flaschen-Kühler	12,00		
mHst	leere Mini Holzkiste für 0,25 l Bocksbeutel	3,00		
7000	0,25 l Stielglas Harmonie	2,50		

## Den Escherndorfer Wein bei individuellen Weinproben erleben (ab 12 x Personen):

6 Weine	- €uro	9,--	Käse / Schinkenbrot	- €uro	3,00
7 Weine	- €uro	10,--	Häckerbrotzeit	- €uro	7,50
8 Weine	- €uro	11,--	warmer Knochenschinken	- €uro	9,00
(jede weitere Probe €uro 1,50)			(weitere Speisen auf Wunsch möglich)		

Im Preis ist ein **Begrüßungstrunk und Schwarzbrot** enthalten. Zur Probe reichen wir Weine der **Winzer-genossenschaft Escherndorf eG**. Nach Absprache können mehr oder weniger Weine verkostet werden. Ausführliche Beratung bei der Auswahl und dem Einkauf Ihrer persönlichen Favoriten ist selbstverständlich.

### Wir empfehlen:

Weinbaufachliche Führungen durch die Steillage Lump	€uro 50,--
„Flüssige“ Führungen mit Verkostung von 1-4 Weinen im Weinberg	pro Person €1,50-6,--
Vermietung des beheizbaren Gewölbekellers für Festlichkeiten	pauschal €uro 50,--
Komplettes Weinwochenende mit Programm und Übernachtung:	<a href="http://www.bocksbeutel-hof.de">www.bocksbeutel-hof.de</a>
Essen und Wein im Gasthaus zur Krone:	<a href="http://www.krone-escherndorf.de">www.krone-escherndorf.de</a>

## Unsere Weinausfahrten zu Ihnen nach Hause:

Zwei mal im Jahr zu ausgeschriebenen Terminen im April und November liefern wir Ihnen den Wein ab einem Bestellwert von 150,-- €uro frachtfrei nach Hause. Die Orte im Umkreis von 30 km sind: Eschwege, Kassel, Hannover, Northeim, Braunschweig, Wolfenbüttel, Offenbach, Bad Homburg, Bad Soden, Frankfurt, Köln, Düsseldorf, Bonn, Duisburg, Erlangen, Nürnberg, Regensburg, München und Berlin.

## Wir kommen zu Ihnen - Unsere Weinfeste und Messen 17

Escherndorfer Weinherbst Termine und Anmeldeportal unter		<a href="http://www.escherndorfer-weinherbst.de">www.escherndorfer-weinherbst.de</a>
Weinfest Bad Homburg	Kurhausvorplatz	26. Mai – 28. Mai
Weinfest Bad Soden	Kurpark-	02. Juni - 11. Juni
Weinfest Nieder-Roden	Puissexplatz	14. Juli – 23. Juli
Weinfest Volkach	Festplatz-	11. August - 14. August
Weinfest Heusenstamm	Schloss	23. August - 28. August
Weinfest Friedrichsdorf	Hollier-Platz-	08. September - 10. September
Weinmesse Dortmund	Industrieclub	14. Oktober – 15. Oktober
Weinmesse München	Praterinsel	27. Oktober – 29. Oktober
Weinmesse Düsseldorf	Inter Conti	11. November – 12. November
Weinmesse Berlin	dbb-forum	18. November – 19. November
Weinmesse Hamburg	Messehalle B1	25. November – 26. November

## Verkauf und Lieferbedingungen

1. Das Angebot der in unserer Preisliste aufgeführten Weine ist freibleibend. Zwischenverkauf ist vorbehalten. Bei Ausverkauf einer Sorte liefern wir gleichartigen anderen Wein in ähnlicher Preislage, wenn dies nicht verboten ist. Alle Weine stammen aus den von unseren Mitgliedern geernteten Trauben.

2. Verpackung und Versand erfolgt im Einwegkarton (ohne Berechnung) a`6 Literflaschen oder Bocksbeutel. Die Preise unserer Weine verstehen sich ab Hof Escherndorf. Bei Versand (Spediteur) liefern wir **ab 60 Flaschen frei Haus**. Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichen Wunsch und auf Kosten des Bestellers abgeschlossen.

### Versandkosten innerhalb Deutschlands incl. Mwst.:

<b>Ab 1 bis 18 Fl.:</b>	<b>Pvk-6/12/18/Postversand in 6er/12er/18er Paketen</b>		
	<b>Preis pro Paket (incl. Versandgebühren)</b>	<b>pauschal</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Ab 37 bis 59 Fl.</b>	<b>Versand per Spedition</b>	<b>pauschal</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Ab 60 Flaschen</b>	<b>Versand per Spedition</b>	<b>frei Haus</b>	

3. Mängelrügen und Beanstandungen müssen unverzüglich nach Ankunft der Weine erhoben werden. Bei Transportschäden ist unverzüglich beim Spediteur zu reklamieren. Sollten sich in den Flaschen kleine kristalline Ausscheidungen zeigen, geben diese Zeugnis von der Reife des Weines. Es sind Salze der Weinsäure, die sich bei Temperaturschwankungen bilden können. Der Geschmack der Weine wird dadurch nicht beeinträchtigt. Somit ist auch kein Grund zur Reklamation bzw. Rückgabe des Weines gegeben.

4. Zahlungen innerhalb 4 Wochen nach Rechnungsstellung ohne jeden Abzug. Die Weine bleiben immer bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum und dürfen vorher an Dritte nicht übereignet werden. Wir üben verlängerten Eigentumsvorbehalt aus. Zahlungen durch Schecks gelten erst nach Belastung auf dem Konto des Auftraggebers als geleistet. Bei Zahlungsverzug werden 3 % Zinsen über dem jeweiligen Diskontsatz der Landeszentralbank berechnet.

5. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Escherndorf. Für Vollkaufleute ist der Gerichtsstand Kitzingen. Ebenso für Kunden, welche keinen inländischen Gerichtsstand haben. Vertreter sind zum Inkasso nicht berechtigt.

6. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit.

### Bei Selbstabholung belohnen wir Ihren Netto-Einkaufswert:

<b>Ab</b>	<b>€150,--</b>	<b>2 % Rabatt</b>
<b>Ab</b>	<b>€250,--</b>	<b>4 % Rabatt</b>
<b>Ab</b>	<b>€400,--</b>	<b>6 % Rabatt</b>
<b>Ab</b>	<b>€600,--</b>	<b>10 % Rabatt</b>

Ihr Weg zu uns:  
Verkehrsspinne !!

## Jubiläumssonderofferten 20 Jahre Bocksbeutel-Hof gütig nur solange der Vorrat reicht!

### 0,75 l Bocksbeutel/Bordeauxflasche

7100-15 2015er	<b>„Sommertraum“</b> Qualitätswein Trocken fruchtig, zur Grillparty mit Freunden S: 5,4 g/l RZ: 6,5 g/l Alk.: 11,5 % vol.	<b>5,00</b> (statt 5,80)
7390-14 2014er	<b>Fürstenberg Kerner Spätlese</b> feiner Duft nach Ananas und Birne S: 6,2 g/l RZ: 20,0 g/l Alk.: 12,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>6,00</b> (statt 7,00)
7127-15 2015er	<b>Chardonnay Kabinett Trocken</b> Apfelaroma, fruchtig S: 6,5 g/l RZ: 5,2 g/l Alk.: 13,0 % vol.	<b>6,50</b> (statt 8,00)
7260-15 2015er	<b>Scheurebe Kabinett Trocken</b> Duft nach schwarzer Johannisbeere + Grapefruit S: 6,2 g/l RZ: 3,9 g/l Alk.: 12,0 % vol.	<b>6,90</b> (statt 7,20)
7248-15 2015er	<b>Lump Riesling Kabinett Trocken</b> Pfirsicharoma, mineralischer Geschmack S: 6,8 g/l RZ: 5,3 g/l Alk.: 13,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>7,00</b> (statt 7,70)
7337-14 2014er	<b>Lump Silvaner Spätlese Trocken</b> feiner Lump Geschmack S: 6,6 g/l RZ: 4,9 g/l Alk.: 12,5 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>8,00</b> (statt 10,00)
7141-14 2014er	<b>Alte Reben Silvaner Trocken</b> ein Silvaner mit mineralischer Note, fantastischer Wein S: 5,9 g/l RZ: 4,1 g/l Alk.: 12,0 % vol. <b>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</b>	<b>8,00</b> (statt 10,00)
7141-13 2013er	<b>Junge Reben Silvaner Trocken</b> 15 x Karton Restmenge	<b>8,00</b> (statt 10,00)

### In der 1,0 Literflasche

7107-15 2015er	<b>Müller-Thurgau Qualitätswein Trocken</b> feine frische Frucht, zur Brotzeit S: 5,6 g/l RZ: 3,9 g/l Alk.: 11,0 % vol.	<b>5,10</b> (statt 5,20)
7114-15 2015er	<b>Fürstenberg Silvaner Qualitätswein</b> jugendlich, mit anregendem Duft S: 5,9 g/l RZ: 4,0 g/l Alk.: 12,0 % vol.	<b>5,70</b> (statt 5,80)
7401-15 2015er	<b>Fürstenberg Spätburgunder Qualitätswein</b> Erdbeerenaroma, zu hellem Fleisch S: 4,9 g/l RZ: 3,4 g/l Alk.: 12,5 % vol.	<b>7,00</b> (statt 7,80)