

Unsere Weinliste 2011

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

E-Mail: 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 Winzergenossenschaft Escherndorf 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.

Unsere kleine Genossenschaft hat sich 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 Escherndorfer Weine werden in Kooperation mit der Winzergenossenschaft Nordheim eG (**DIVINO**) von Kellermeister Ernst Braun 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: 59 x Gold-, 86 x Silber und 25 x Bronzemedailles. **Anlässlich der Internationalen Wine Challenge in London 2009 (größter Weinwettbewerb weltweit mit 9000 Weinen) wurde unser 2007er Escherndorfer Lump Silvaner Beerenauslese mit einer Goldmedaille (Award) ausgezeichnet.** Eine weitere hohe Auszeichnung erhielt der Bocksbeutel-Hof beim Wettbewerb „Best of Gold 2005“. Unser „2003er Lump Silvaner Kabinett Trocken“ belegte Platz 1 in der Kategorie „Kabinett Neutral“ und ist somit der beste Silvaner Kabinett Frankens. 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 2009 und den jungen Weinen des Jahrgangs 2010 präsentieren wir zwei Generationen unserer Weine. Sie bestechen durch feine Aromen und eine bekömmliche Fruchtsäure. Die Fruchtkomponenten sind deutlich zu riechen und zu schmecken. 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 freuen uns darauf, die 2009er und 2010er Weine mit Ihnen zu probieren.

Wir sind für Sie da.....	April bis Oktober	November bis März
Montag bis Freitag	09.00 - 18.00 Uhr	09.00 - 17.00 Uhr
Samstag	09.00 - 12.00 Uhr 14.00 - 17.00 Uhr	09.00 - 12.00 Uhr
Sonntag	14.00 - 17.00 Uhr	

Von November bis März haben wir Samstagnachmittag, Sonn- und Feiertag geschlossen.
(Mo-Fr Mittagspause von 12.00-12.30 Uhr)

Es grüßt Sie herzlich



Ihre **Winzergenossenschaft** Escherndorf eG
Thomas Römmelt Weinfachberater IHK und die 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.

7260-91 2009er	Scheurebe Kabinett Trocken Duft nach schwarzer Johannisbeere + Grapefruit Säure 5,6 g/l Restsüße 6,9 g/l Alk.12,5 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	6,20 (L 8,26)
7237-01 2010er	Silvaner Kabinett Trocken feines Zitrusaroma, zu Spargel und Fischgerichten Säure 6,2 g/l Restsüße 3,6 g/l Alk.11,5 % vol.	6,40 (L 8,53)
7248-91 2009er	Riesling Kabinett Trocken Apfelaroma, mineralisches Fruchtspiel Säure 6,6 g/l Restsüße 5,7 g/l Alk. 12,5 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	6,50 (L 8,67)

Trockene Spätlesen, denn Qualität kennt keine Kompromisse !

7337-91 2009er	Silvaner Spätlese Trocken frische Zitrusfrucht, eleganter Wein Säure 5,6 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.13,5 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	8,50 (L 11,33)
7348-91 2009er	Riesling Spätlese Trocken frisches, lebendiges Fruchtspiel Säure 6,0 g/l Restsüße 5,9 g/l Alk.13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	8,50 (L 11,33)
7348-01 2010er	Riesling Spätlese Trocken feines Pfirsicharoma, lebendiges Fruchtspiel Säure 7,1 g/l Restsüße 8,9 g/l Alk.13,0 % vol.	9,00 (L 12,00)
7141-91 2009er	Alte Reben -Silvaner- Trocken von 40 Jahre alten Silvanerrebstöcken geerntet ein Silvaner mit mineralischer Note Säure 5,6 g/l Restsüße 3,3 g/l Alk.12,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	0,5 l Bocksbeutel 6,50 (L 13,00)

Wein-Nr.	0,75l Bocksbeutel/Burgunder	Euro incl.Mwst. (€/ 1,0 L)
	Weine vom Fürstenberg mit viel Fruchtaroma	
		0,75l Bocksbeutel
7290-01 2010er	Kerner Kabinett Halbtrocken feine Fruchtfülle, Ananasaroma Säure 6,8 g/l Restsüße 14,9 g/l Alk.10,5 % vol.	4,90 (L 6,53)
7100-01 2010er	„Sommertraum“ Qualitätswein Trocken fruchtig, zur Grillparty mit Freunden Säure 6,1 g/l Restsüße 6,5 g/l Alk. 11,5 % vol. Ein Cuvee` aus Müller-, Bacchus- u. Kerner-Trauben	5,20 (L 6,93)
7390-91 2009er	Kerner Spätlese Duft nach Ananas und Birne Säure 5,7 g/l Restsüße 30,5 g/l Alk.13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	6,00 (L 8,00)
7423-91 2009er	Müller-Thurgau Auslese feine Honignote, fruchtiger Geschmackseindruck Säure 6,1 g/l Restsüße 44,8 g/l Alk.12,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	15,00 (L 20,00)
		0,75 l Burgunder
7147-01 2010er	Grauer Burgunder Kabinett Trocken feine Kräuterwürze, aromatisch Säure 5,9 g/l Restsüße 7,2 g/l Alk.11,5 % vol.	6,20 (L 8,26)
7127-91 2009er	Chardonnay Kabinett Trocken Duft nach Zitrus und Apfel Säure 6,3 g/l Restsüße 8,6 g/l Alk.13,0 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	6,20 (L 8,26)
7194-91 2009er	Weisser Burgunder Spätlese Trocken dezent es Bananenaroma, kräftiger Nachklang Säure 5,7 g/l Restsüße 6,3 g/l Alk.13,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	8,00 (L 10,66)
		0,5 l Bocksbeutel
7729-04 2004er	Fürstenberg Silvaner Eiswein Edelsüß Duft nach Eisbonbon, edel und fein Säure 9,4 g/l Restsüße 192,5 g/l Alk.9,0 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	30,00 (L60,00)

Wein-Nr. 0,75l Bocksbeutel €uro
incl. Mwst

Unsere Rotweine und Rotling

(€/ 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 16 – 20 °C. **Alle Rotweine sind von Hand gelesen.**

In der Literflasche

7661-81 2008er	Escherndorfer Dornfelder Qualitätswein Trocken offerte Brombeerenaroma, viel Fruchtgeschmack Säure 5,6 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.12,5 % vol.	5,50 statt 6,00
7401-01 2010er	Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder Qualitätswein Trocken elegante Beerenfrucht, ausgewogener Gesamteindruck Säure 5,5 g/l Restsüße 4,8 g/l Alk.12,5 % vol.	6,80

Im 0,75 l Bocksbeutel

7552-91 2009er	Fürstenberg Domina Qualitätswein Trocken feines Brombeerenaroma, zu Nudelgerichten Säure 5,1 g/l Restsüße 4,9 g/l Alk.12,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	6,20 (L 8,26)
7552-01 2010er	Fürstenberg Domina Qualitätswein Trocken feines Brombeerenaroma, zu Nudelgerichten Säure 5,4 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.12,5 % vol.	6,20 (L 8,26)
7663-91 2009er	Fürstenberg Blaufränkisch Barrique QbA Trocken Sauerkirscharoma, eleganter Wein Säure 6,2 g/l Restsüße 4,1 g/l Alk.13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	8,50 (L 11,33)
7663-01 2010er	Fürstenberg Blaufränkisch Qualitätswein Trocken	6,20

In der 0,75 l Bordeauxflasche

*2195-01 2010er	Juventa Rotling Qualitätswein feinherb für leichte Zeitgenossen, erfrischend Säure 5,0 g/l Restsüße 11,1 g/l Alk. 11,5 % vol.	5,00 (L 6,67)
*2601-91 2009er	Cuvee` Rot Qualitätswein feinherb feinherber Rotwein mit viel Beerenfrucht Säure 5,0 g/l Restsüße 13,6 g/l Alk. 12,5 % vol. Cuvee` aus Acolon-Domina-Merlot	6,00 (L 8,00)
7803-61 2006er	Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder Spätlese Barrique Trocken 16 Monate im Barrique-Fass gereift, Vanille- und Röstaroma Säure 4,5 g/l Restsüße 0,5 g/l Alk. 14,0 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	12,00 (L 16,00)

Wein-Nr.	Liter-/Bordeauxflasche	€uro incl. Mwst
	Fränkisch Trockene Qualitätsweine	1,01
7107-01 2010er	Escherndorfer Müller-Thurgau Trocken feine, frische Frucht, zu Gemüse-Gratin Säure 6,4 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.11,5 % vol.	4,50
7114-01 2010er	Escherndorfer Fürstenberg Silvaner Trocken jugendlich, mit anregendem Duft Säure 6,3 g/l Restsüße 3,9 g/l Alk.11,0 % vol.	4,80
	Halbtrockene Weine	
7101-01 2010er	Escherndorfer Fürstenberg Müller-Thurgau Halbtrocken feines Zitrusaroma, ideal zu leichten Speisen Säure 6,4 g/l Restsüße 12,3 g/l Alk.11,0 % vol.	4,50
7216-01 2010er	Escherndorfer Fürstenberg Bacchus Kabinett Halbtrocken feine Zitrusfrucht, zum Genießen Säure 6,4 g/l Restsüße 14,4 g/l Alk.10,5 % vol.	4,60
	In der Bordeauxflasche	0,75 l (€/ 1,0 L)
7137-01 2010er	Escherndorfer Lump Silvaner Trocken feine, elegante Struktur Säure 5,9 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.11,5 % vol.	5,50 (L 7,33)
7210-01 2010er	Escherndorfer Lump Riesling Kabinett Halbtrocken der Wein für Genießer, einfach Spitze Säure 7,3 g/l Restsüße 12,5 g/l Alk.12,0 % vol.	6,70 (L 8,93)
	Im kleinen 0,25l Bocksbeutel	0,25 l (€/ 1,0 L)
714-91 2009er	Silvaner Qualitätswein Trocken der kleine Franken-Silvaner, typisch Säure 5,2 g/l Restsüße 3,2 g/l Alk.13,0 % vol.	2,00 (L 8,00)

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

Raritäten

7329-01 2010er Fürstenberg **Silvaner Spätlese** **0,75 l Bocksbeutel**
8,00
(L10,66)
kräftiger Körper, Birnenaroma
Säure:6,4 g/l Restsüße 26,4 g/l Alk. 11,5 % vol.

0,5 Bocksbeutel

7529-91 2009er Fürstenberg **Silvaner Beerenauslese** 20,00
(L 40,00)
feiner Pfirsichduft „Bettkantenwein“
Säure:7,7 g/l Restsüße 181,5 g/l Alk. 9,0 % vol.
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

7629-81 2008er Lump **Silvaner Trockenbeerenauslese** 35,00
(L70,00)
Honignote, Südfrüchtearoma
Säure11,9 g/l Restsüße 281,9 g/l Alk 7,5 % vol.
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

Sekt und Secco

incl. Sektsteuer + Mwst

7929-81 2008er Escherndorfer **Silvaner Brut** 10,00
(L 13,33)
anregend, mit viel Fruchtgeschmack
Säure 6,9 g/l Restsüße 10,1 g/l Alk.12,0 % vol.

*2999 **Juventa Secco weiß extra Trocken** 6,20
(L 8,26)
frisch, jugendlich, zur Party mit Freunden
Säure 6,5 g/l Restsüße 15,5 g/l Alk. 12,0 % vol.
Divino Nordheim eG

„Bag in Tube“

3.0 L

Neu und einzigartig in FRANKEN: Wein zum Zapfen!

Für die Grillparty im Sommer oder in geselliger Runde bei Festen!

Ist eine Weinflasche erst einmal angebrochen, verliert auch der beste Tropfen seinen Charakter. Nicht so bei „Bag in Tube“, Qualität und Aroma bleiben deutlich länger erhalten als bisher. „Bag in Tube“ ist eine innovative Verpackung für Wein. Die Verpackung ist leicht und stabil und zudem umweltfreundlich zu entsorgen. Der Karton landet im Altpapier, der Vakuum-Beutel im Wertstoffmüll.

*4195-91 2009er **Rotling Qualitätswein feinherb** 17,50
(L 5,83)
Duft nach Himbeeren und Erdbeeren
Säure 4,9 g/l Restsüße 10,1 g/l Alk. 11,5 % vol.

*4601-91 2009er **Cuveé Rot Qualitätswein feinherb** 21,00
(L7,00)
Aroma von Süßkirschen, würzig
Säure 4,8 g/l Restsüße 11,2 g/l Alk. 12,5 % vol.

Edle Brände aus der Hausbrennerei unserer Mitglieder

€uro
incl Mwst.
(€1,0 L)

Fo	Fränkischer Obstler	42 % vol	0,5 l Flasche	9,00
Zw	Zwetschgenwasser	42% vol	0,5 l Flasche	9,00
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	11,00
Rk	Reneklodenbrand Sonderverkostung Berliner Weinmesse 2003: Platz 1	40% vol	0,5 l Flasche	11,00
Wc	Williams- Christ Birne	40% vol	0,5 l Flasche	11,50
Qb	Quittenbrand	40% vol	0,5 l Flasche	12,00
Zw-0,1	Zwetschgenwasser	42 % vol	0,1 Flasche	4,00
Mw-0,1	Mirabellenbrand	42 % vol.	0,1 Flasche	4,00

Essig und Öl- die Krönung jeder feinen Küche

Ge	Fränkischer Gourmetessig		0,25 l Flasche	15,00
Tköl	Traubenkernöl aus fränkischen Trauben		0,25 l Flasche	15,00

Likörspezialitäten in der 0,5 l Exklusivflasche

wk	Winzer-Kaffee 17 % vol., Sahne Kaffee-Likör mit Weintresterbrand			11,00
tlik	Trauben-Likör 18 % vol., vom Spätburgunder			11,00
plik	Weinberg-Pfirsich-Likör 18 % vol., mit feinem Pfirsicharoma			11,00

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.

Geschenkideen für besondere Anlässe :		€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		

Den Escherndorfer Wein bei individuellen Weinproben erleben:

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, Führung und Schwarzbrot** enthalten. Zur Probe reichen wir Weine der **Winzergenossenschaft 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	pro Führer	€uro 40,--
„Flüssige“ Führungen mit Verkostung von 1-4 Weinen im Weinberg	pro Person	€1,50-6,--
Vermietung des beheizbaren Gewölbekellers für Festlichkeiten	pauschal	€uro 30,--
Komplettes Weinwochenende mit Programm und Übernachtung (individuell auf Anfrage!)		
Essen und Wein im Gasthaus zur Krone (sehr empfehlenswert) auf Anfrage.		

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: Fulda, Eschwege, Kaufungen, Kassel, Hannover, Northeim, Braunschweig, Wolfenbüttel, Offenbach, Bad Homburg, Bad Soden, Frankfurt, Darmstadt, Köln, Düsseldorf, Bonn, Duisburg, Bamberg, Erlangen, Nürnberg, Regensburg, München und Berlin.

Wir kommen zu Ihnen - Unsere Weinfeste und Messen 2011

Escherndorfer Weinherbst Termine unter www.escherndorfer-weinherbst.de

Weinfest Bad Homburg	v. 20.-22. Mai	Weinfest Rodgau-Nieder-Roden	v. 08.-17. Juli
Weinfest Bad Soden	v. 10.-19. Juni	Weinfest Dietenbach	v. 29.07.-07.08.
Weinfest Heusenstamm	v. 22 - 27. Juni	Weinfest Volkach	v. 12.-15. August
Weinfest Friedrichsdorf	v. 09.-11. September		

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**.

Versandkosten innerhalb Deutschlands incl. Mwst.:

Ab 1 bis 18 Fl.:	Postversand in 6er/12er/18er Paketen	pauschal	€ 7,50
	Preis pro Paket (incl. Versandgebühren)	pauschal	€ 22,00
Ab 37 bis 59 Fl.	Versand per Spedition	pauschal	€ 22,00
Ab 60 Flaschen	Versand per Spedition	frei Haus	

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:

Ab	€150,--	2 % Rabatt	
Ab	€250,--	4 % Rabatt	
Ab	€400,--	6 % Rabatt	
Ab	€600,--	10 % Rabatt (mit Aushändigung einer Stammkundeneinkaufskarte)	

Ihr Weg zu uns:
Verkehrsspinne !!

Sonderofferten u. Restposten 2011

-gültig nur solange Vorrat reicht-

Euro incl. Mwst
1,0 Literflasche

7661-81 2008er **Escherndorfer Dornfelder** Qualitätswein Trocken **Offerte 5,50**
Brombeerenaroma, viel Fruchtgeschmack (statt 6,00)
Säure 5,6 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk.12,5 % vol.

7401-91 2009er **Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder** 6,80
Ausgetrunken! Qualitätswein Trocken
elegante Beerenfrucht, ausgewogener Gesamteindruck
Säure 5,0 g/l Restsüße 3,8 g/l Alk.13,0 % vol.

7290-91 2009er **Kerner Kabinett Halbtrocken** 0,75 l Bocksbeutel
Ausgetrunken! 4,70
feine Fruchtfülle, Ananasaroma (L 6,26)
Säure 5,6 g/l Restsüße 12,8 g/l Alk.13,5 % vol.
Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung

0,75 l Burgunder/Bordeauxfl.

7860-61 2006er **Lump Scheurebe** Qualitätswein Trocken **OFFERTE 7,00**
im kleinen **Barrigue-Fass** gereift (statt 8,50)
Säure 3,8 g/l Restsüße 2,7 g/l Alk.13,0 % vol.