

Unsere Weinliste 2017/18

Stand: Dezember 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

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 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: 87 x Gold-, 132 x Silber und 42 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
Montag bis Freitag	09.00 - 17.00 Uhr
Samstag	09.00 - 12.00 Uhr (November- April)
Samstag	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	Scheurebe Kabinett Trocken Duft nach schwarzer Johannisbeere + Grapefruit Säure 6,2 g/l Restsüße 3,9 g/l Alk.12,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	OFFERTE 6,50 statt 7,20 (L 9,20)
7237-16 2016er	Silvaner Kabinett Trocken feines Zitrusaroma, zu Spargel und Fischgerichten, Säure 5,2 g/l Restsüße 3,4 g/l Alk. 12,0% vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	7,50 (L10,00)
7248-15 2015er	Riesling Kabinett Trocken Säure 6,8 g/l Restsüße 5,3 g/l Alk.13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	OFFERTE 6,50 statt 7,70 (L 9,33)
7248-16 2016er	Riesling Kabinett Trocken Pfersicharoma mineralischer Geschmack Säure 6,7 g/l Restsüße 5,4 g/l Alk. 12,0 % vol. Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung / Silber Award AWC Wien	8,00 (L 10,66)

Trockene Spätlesen, denn Qualität kennt keine Kompromisse!

7337-16 2016er	Silvaner Spätlese Trocken Zitronenaroma – ein echter Escherndorfer Lump Säure 4,9 g/l Restsüße 4,1 g/l Alk. 13,0 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung / Gold Award AWC Wien	10,00 (L 13,33)
7348-16 2016er	Riesling Spätlese Trocken feines Pfirsicharoma, lebendiges Fruchtspiel Säure 6,5 g/l Restsüße 3,9 g/l Alk. 13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung / Silber Award AWC Wien	11,00 (L 14,00)

Wein-Nr.	0,75l Bocksbeutel	Euro incl.Mwst. (€ / 1,0 L) 0,75l Bocksbeutel
Weine vom Escherndorfer Fürstenberg mit viel Fruchtaroma		
7290-15 2015er	Kerner Kabinett Halbtrocken feine Fruchtfülle, Ananasaroma Säure 5,5 g/l Restsüße 12,8 g/l Alk.12,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	5,80 (L 7,74)
7100-16 2016er	„Sommertraum“ Qualitätswein Trocken fruchtig, zur Grillparty mit Freunden Säure 5,1 g/l Restsüße 4,0 g/l Alk. 11,5 % vol. Ein Cuvee` aus Müller-, Bacchus- u. Kerner-Trauben	5,80 (L 7,74)
7226-15 2015er	Bacchus Qualitätswein Trocken feine Fruchtfülle, Stachelbeerenaroma Säure 6,2 g/l Restsüße 3,3 g/l Alk.11,5 % vol.	5,80 (L 7,74)
7147-16 2016er	Grauer Burgunder Kabinett Trocken frischer Blütenduft, feiner Wein Säure 5,6 g/l Restsüße 6,7 g/l Alk.11,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung / Silber Award AWC Wien	7,00 (L 9,33)
7390-16 2016er	Kerner Spätlese Lieblich Duft nach Ananas und Birne Säure 5,8 g/l Restsüße 25,9 g/l Alk. 11,5 % vol. Silber Award AWC Wien	7,00 (L 9,33)
7329-15 2015er	Silvaner Spätlese Lieblich Birnen-und Quittenaroma Säure 6,3 g/l Restsüße 20,0 g/l Alk.11,5 % vol. Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung	Offerte 7,50 statt 8,00 (L 10,33)
7194-16 2016er	Weisser Burgunder Spätlese Trocken dezent es Bananenaroma Säure 5,3 g/l Restsüße 2,9 g/l Alk. 13,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung / Silber Award AWC Wien	9,00 (L 12,00)
0,75 l Bordeaux.		
7127-16 2016er	Chardonnay Kabinett Trocken dezent es Apfelaroma, jugendlich Säure 6,4 g/l Restsüße 6,0 g/l Alk.11,5 % vol. Silber-Award AWC-Wien	8,00 (L10,67)

Wein-Nr.	Liter-/Bocksbeutel	Euro incl. Mwst (€ / 1,0 L)
----------	--------------------	-----------------------------------

Unsere Rotweine und Rotling

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	Cuvee Rot 70 % Dornfelder Traube 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 Spätburgunder OFFERTE Qualitätswein Trocken Erdbeeraroma, zu hellem Fleisch Säure 4,9 g/l Restsüße 3,4 g/l Alk.12,5 % vol.	6,50 statt 7,80
7401-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder Qualitätswein Trocken Kirscharoma, Wein zur Pizza Säure 4,4 g/l Restsüße 2,3 g/l Alk.12,5 % vol.	7,80

Im 0,75 l Bocksbeutel

7552-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg Domina Qualitätswein Trocken feines Brombeerenaroma, zu Nudelgerichten Säure 4,5 g/l Restsüße 1,5 g/l Alk.12,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	6,50 (L 8,66)
7663-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg Blaufränkisch Qualitätswein Trocken dezent es Sauerkirscharoma Säure 5,2 g/l Restsüße 2,7 g/l Alk.13,0 % vol. Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung	6,50 (L 8,66)
7663-15 2015er	Blaufränkisch Qualitätswein Trocken Kirscharoma, feine Vanillenote Säure 4,9 g/l Restsüße 2,3 g/l Alk.13,0 % vol. Goldmedaille Fränkische Weinprämierung	7,50 (L 10,00)
7601-15 2015er	Blaufränkisch Barrique 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. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	10,50 (L 14,00)

In der 0,75 l Bordeauxflasche

2195-16 2016er	Bocksbeutel-Hof Rotling Qualitätswein feinherb erfrischend, Erdbeeraroma	5,50 (L 7,33)
----------------	--	------------------

Säure 5,2 g/l Restsüße 10,7 g/l Alk. 11,0 % vol.
80% Müller-, und 20% Dornfelder-Traube

4

Wein-Nr.	Liter-/Bordeauxflasche	Euro incl. Mwst
	Fränkisch Trockene Qualitätsweine	1,01
7107-16 2016er	Escherndorfer Müller-Thurgau Trocken feine frische Frucht, zur Brotzeit Säure 5,1 g/l Restsüße 4,9 g/l Alk.11,0 % vol.	5,20
7114-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg Silvaner Trocken jugendlich, mit anregendem Duft Säure 5,2 g/l, Restsüße 4,8 g/l, Alk. 11,0 %vol.	5,80
	Halbtrockene Weine	
7101-16 2016er	Escherndorfer Müller-Thurgau Halbtrocken feines Zitrusaroma, ideal zu leichten Speisen Säure 5,2 g/l Restsüße 10,8 g/l Alk.10,50 % vol.	5,20
7216-16 2016er	Escherndorfer Fürstenberg Bacchus Kabinett Halbtrocken Stachelbeerenaroma, zum Genießen Säure 5,2 g/l Restsüße 13,0 g/l Alk.11,0 % vol.	5,80
	In der Bordeauxflasche	0,751 (€ / 1,0 L)
7210-15 2015er	Escherndorfer Riesling Kabinett Halbtrocken der Wein für Genießer, einfach Spitze Säure 6,9 g/l Restsüße 14,2 g/l Alk.12,0 % vol.	OFFERTE 6,50 (statt 7,50) (L 9,34)
	Im kleinen 0,25l Bocksbeutel	0,251 (€ / 1,0 L)
714-14 2014er	Silvaner 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)

5

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

Edelsüße Verführungen

7494-11 2011er **Escherndorfer Fürstenberg Pinot Blanc Auslese** 15,00
(L 30,00)
frisches Aroma nach Apfel u. Zitrus
Säure:7,3 g/l Restsüße 85,1 g/l Alk. 11,5 % vol.
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung
Gold-Award AWC-Wien

7529-12 2012er **Escherndorfer Fürstenberg Silvaner Beerenauslese** 20,00
(L 40,00)
feiner Pfirsichduft „Bettkantenwein“
Säure:8,5 g/l Restsüße 243,3 g/l Alk. 8,5 % vol.
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung
Gold Award AWC Wien

7548-15 2015er **Escherndorfer Lump Riesling Beerenauslese** 20,00
(L 40,00)
feines exotisches Bukett
Säure:7,0 g/l Restsüße 143,6 g/l Alk. 11,0 % vol.
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

Sekt und Secco

incl. Sektsteuer + Mwst

7929-13 2013er **Silvaner Brut Sekt** 10,50
(L 14,00)
anregend, mit viel Fruchtgeschmack
Säure 4,4 g/l Restsüße 6,5 g/l Alk. 12,5 % vol.
Silbermedaille Fränkische Weinprämierung

*6999 **Juventa Secco weiß extra Trocken** 6,50
(L 8,66)
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
frisch, jugendlich, zur Party mit Freunden
Säure 6,3 g/l Restsüße 11,1 g/l Alk. 11,5 % vol.
Divino Nordheim eG

Edle Brände aus der Hausbrennerei unserer Mitglieder				€uro incl Mwst. (€ 1,0 L)
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 Sonderverkostung Berliner Weinmesse 2003: Platz 1	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	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	16,00
Tköl	Traubenkernöl aus fränkischen Trauben	0,25 l Flasche	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.

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	
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:	www.bocksbeutel-hof.de
Essen und Wein im Gasthaus zur Krone:	www.krone-escherndorf.de

Unsere Weinausfahrten zu Ihnen nach Hause:

Zwei mal im Jahr zu ausgeschrieben 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 2017/18

Escherndorfer Weinherbst Termine und Anmeldeportal unter		www.escherndorfer-weinherbst.de
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
Weinmesse Hannover	Glashalle	10. Februar – 11. Februar 2018
Weinmesse Berlin	dbb-forum	17. Februar – 18. Februar 2018
WeinFrühling Hamburg	Alte Börse	24. Februar – 25. Februar 2018
Weinmesse Aachen	Aula Carolina	03. März – 04. März 2018
Weinmesse Düsseldorf	Rheinterrasse	10. März – 11. März 2018
Weinmesse München	Praterinsel	23. März – 25. März 2018
Weinmesse Köln	Gürzenich	07. April – 08. April 2018

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.:

Ab 1 bis 18 Fl.:	Pvk-6/12/18/Postversand in 6er/12er/18er Paketen		
	Preis pro Paket (incl. Versandgebühren)	pauschal	€ 8,50
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

Ihr Weg zu uns:
Verkehrsspinne !!

Jubiläumssonderofferten 20 Jahre Bocksbeutel-Hof

7210-15 2015er	Riesling Kabinett Halbtrocken Der Wein für Genießer, einfach Spitze S: 6,9 g/l RZ: 14,2 g/l Alk.: 12,0 % vol.	6,50 (statt 7,50) 0,75 l BX-Fl.
7260-15 2015er	Scheurebe Kabinett Trocken Duft nach schwarzer Johannisbeere + Grapefruit S: 6,2 g/l RZ: 3,9 g/l Alk.: 12,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	6,50 (statt 7,20) 0,75 l BB
7248-15 2015er	Lump Riesling Kabinett Trocken Pfirsicharoma, mineralischer Geschmack S: 6,8 g/l RZ: 5,3 g/l Alk.: 13,0 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	6,50 (statt 7,70) 0,75 l BB
7329-15 2015er	Lump Silvaner Spätlese Lieblich Birnen und Quittenaroma S: 5,9 g/l RZ: 29,5 g/l Alk.: 11,5 % vol. Silbermedaille Fränkische Weinprämierung	7,50 (statt 8,00) 0,75 l BB
7401-15 2015er	Fürstenberg Spätburgunder Qualitätswein Erdbeerenaroma, zu hellem Fleisch S: 4,9 g/l RZ: 3,4 g/l Alk.: 12,5 % vol.	6,50 (statt 7,80) 1,0 LFL

BX = 0,75 l Bordeauxflasche

BB = 0,75 l Bocksbeutel

LFL = 1,0 Literflasche