

### Genuss für jeden Tag:

Weine dieser Kategorie sind für den täglichen Bedarf gedacht. Mit einem Ertragsziel von max. 70 Liter/Ar erreichen wir in der Regel mindestens 80° Oechsle. Ausgebaut werden Sie als frisch fruchtige Weine, die einen unbeschwerten Trinkgenuss versprechen.

<b>2011er Müller-Thurgau QbA., tr.</b> A 11 %; RZ 0,9 g/l; S 4,5 g/l	<b>0,75 Ltr. 4,90 €</b> _____
<b>2010er Grauburgunder Kabinett, tr.</b> A 12,7 %; RZ 2,5 g/l; S 7,3 g/l	<b>0,75 Ltr. 6,50 €</b> _____
<b>2009er Spbg. Rotwein QbA., tr.,</b> A 12,8 %; RZ 4,7 g/l; S 5,4 g/l	<b>0,75 Ltr. 6,90 €</b> _____

### Sektspezialitäten:

Für unsere Sektspezialitäten verwenden wir nur ausgesuchte Grundweine. Diese werden im klassischen Flaschengärverfahren veredelt.

<b>2011er Secco, trocken</b>	<b>0,75 Ltr. 6,90 €</b> _____
<b>2010er Rivaner-Sekt, brut</b>	<b>0,75 Ltr. 8,90 €</b> _____
<b>2010er Muskateller-Sekt, brut</b>	<b>0,75 Ltr. 12,50 €</b> _____

A = Alkoholgehalt; RZ = Restzuckergehalt; S = Fruchtsäuregehalt

Bitte tragen Sie für Bestellungen einfach die gewünschte Flaschenzahl in die entsprechende Spalte ein und schicken oder faxen Sie uns diese Liste zu. Bitte achten Sie darauf, dass die Gesamtmenge in 6er-Kartons verpackt werden kann (Gesamtmenge durch 6 teilbar). Sie erhalten mit Ihrer Lieferung eine neue Liste.

Weißweine sind mit Long-Cap-Schraubverschluss und Rotweine sowie die Sekte mit Korken verschlossen.

### Rinklins Gutsweine:

An die Trauben, die wir für diese Weine anbauen, stellen wir höhere Ansprüche: Der Ertrag wird zugunsten der Qualität auf 50 bis 60 Liter/ Ar reduziert. Hierdurch und durch eine längere Reifezeit am Rebstock erhöht sich das Mostgewicht auf 90 bis 95° Oechsle (je nach Rebsorte). Somit entsprechen diese Weine in der Regel im herkömmlichen Sinne der Qualitätsstufe Spätlese. Um die größtmögliche Qualität im Keller zu erhalten, lagern diese Weine längere Zeit auf der Feinhefe. Es entstehen kraftvolle, reife Weine, die Ihrem hohen Anspruch gerecht werden sollen.

<b>2010er Muskateller, trocken</b> <b>!! Ausgetrunken. Wieder ab ca. März 2012 !!</b>	<b>0,75 Ltr.</b>	
<b>2010er Riesling trocken</b> <b>!! Ausgetrunken. Wieder ab ca. März 2012 !!</b>	<b>0,75 Ltr.</b>	
<b>2010er Sauvignon blanc, trocken</b> <b>!! Ausgetrunken. Wieder ab ca. März 2012 !!</b>	<b>0,75 Ltr.</b>	
<b>2010er Weißburgunder, trocken</b> A 12,1 %; RZ 1,5 g/l; S 7,1 g/l	<b>0,75 Ltr. 6,50 €</b>	_____
<b>2010er Grauburgunder, trocken</b> A 13,1 %; RZ 1,1 g/l; S 7,0 g/l	<b>0,75 Ltr. 7,00 €</b>	_____
<b>2010er Spätburgunder, rosé</b> A 11,9 %; RZ 2,6 g/l; S 7,7 g/l	<b>0,75 Ltr. 6,50 €</b>	_____
<b>2009er Spbg. Rotwein, trocken</b> aus dem großen Holzfass A 13,7 %; RZ 4,0 g/l; S 5,0 g/l	<b>0,75 Ltr. 7,90 €</b>	_____
<b>2009er Regent Rotwein, trocken</b> aus dem großen Holzfass A 12,5 %; RZ 3,2 g/l; S 4,9 g/l	<b>0,75 Ltr. 7,50 €</b>	_____
<b>2009er Rotwein-Cuvée „Stiftung100“</b> aus dem großen Holzfass A 12,4 %; RZ 5,8 g/l; S 5,3 g/l → Mit diesem Wein unterstützen Sie Selbsthilfeprojekte in benachteiligten Ländern der Erde und die Initiative zur Gründung der Stiftung100 mit 2,- €/Flasche! Mehr Infos unter <a href="http://www.stiftung100.de">www.stiftung100.de</a>	<b>0,75 Ltr. 8,50 €</b>	_____

Diese Liste ist ab dem 1. Dezember 2011 gültig. Die Preise beinhalten bereits die ges. MwSt. in Höhe von derzeit 19%. Ab einem Warenwert von 230,- € liefern wir zu den genannten Preisen frei Haus. Bei geringeren Mengen fällt eine Frachtbeteiligung in Höhe von 6,00 € an

Biolandbetrieb A 700171; Kontrollstelle: DE Öko 006 (ABCert)

### Exklusive Spezialitäten – die besten des Jahrganges:

Für diese Klasse verwenden wir nur bestes Lesegut. Den Ertrag reduzieren wir zugunsten der hohen Qualität auf unter 50 Liter/Ar. Durch die Lese zum optimalen Zeitpunkt erreichen wir meist gegen 100° Oechsle, oft sogar mehr.

<b>2009er Grauburgunder, trocken</b> aus dem neuen, großen Eichenfass A 14,0%; RZ 1,1 g/l; S 6,0 g/l	<b>0,75 Ltr. 12,00 €</b>	_____
<b>2007er Spätbg. Rotwein, trocken</b> 16 Monate im Barrique gereift A 12,8%; RZ 2,8 g/l; S 5,3 g/l	<b>0,75 Ltr. 13,50 €</b>	_____
<b>2007er Regent Rotwein,</b> aus dem Barriquefass <b>!! Ausgetrunken. Wieder ab ca. März 2012 !!</b>	<b>0,75 Ltr.</b>	

### Geistiges aus der Brennerei:

Diese Spezialitäten werden in unserer Hausbrennerei nach alter Tradition in unserem Kupferkessel zwei Mal gebrannt.

<b>Williams, 42 vol.%,</b>	<b>0,5 Ltr. 15,00 €</b>	_____
<b>Kirschenbrand, 40 vol.%,</b>	<b>0,5 Ltr. 15,00 €</b>	_____
<b>Treberbrand, 42 vol.%,</b>	<b>0,5 Ltr. 12,00 €</b>	_____
<b>Hefe-Treberbrand, 41 vol.%,</b> 5 Jahre im Whiskyfass gereift	<b>0,5 Ltr. 20,00 €</b>	_____

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße : \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_