

Genuss für jeden Tag:

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

2009er Müller-Thurgau QbA., tr. A 11,8 %; RZ 2,9 g/l; S 5,3 g/l	0,75 Ltr. 4,90 € _____
2009er Grauburgunder Kabinett, tr. A 13,1 %; RZ 1,3 g/l; S 5,6 g/l	0,75 Ltr. 6,50 € _____
2008er Spbg. Rotwein QbA., tr., A 12,7 %; RZ 2,6 g/l; S 5,0 g/l	0,75 Ltr. 6,90 € _____

Sektspezialitäten:

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

2008er Prickelino, trocken	0,75 Ltr. 6,90 € _____
2008er Rivaner-Sekt, brut	0,75 Ltr. 8,50 € _____
2008er Muskateller-Sekt, brut	0,75 Ltr. 12,00 € _____

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.

2009er Muskateller, trocken A 11,0 %; RZ 5,4 g/l; S 4,0 g/l	0,75 Ltr. 6,50 € _____
2009er Riesling trocken A 12,6 %; RZ 6,8 g/l; S 7,5 g/l	0,75 Ltr. 6,50 € _____
2009er Sauvignon blanc, trocken A 13,2 %; RZ 4,1 g/l; S 6,1 g/l	0,75 Ltr. 7,50 € _____
2008er Weißburgunder, trocken A 12,3 %; RZ 1,5 g/l; S 6,4 g/l	0,75 Ltr. 6,50 € _____
2008er Grauburgunder, trocken A 13,4 %; RZ 1,6 g/l; S 6,7 g/l	0,75 Ltr. 7,00 € _____
2008er Spätburgunder, rosé A 12,6 %; RZ 4,6 g/l; S 6,8 g/l	0,75 Ltr. 6,50 € _____
2008er Spbg. Rotwein, trocken aus dem großen Holzfass A 13 %; RZ 2,3 g/l; S 5,0 g/l	0,75 Ltr. 7,90 € _____
2008er Regent Rotwein, trocken aus dem großen Holzfass A 12,1 %; RZ 3,1 g/l; S 4,8 g/l	0,75 Ltr. 7,50 € _____
2008er Rotwein-Cuvée „Stiftung100“ aus dem großen Holzfass A 11,9 %; RZ 2,7 g/l; S 4,8 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 www.stiftung100.de	0,75 Ltr. 8,50 € _____

Diese Liste ist ab dem 1. Mai 2010 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; DE 006 Ökokontrollstelle (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.

2008er Grauburgunder, trocken aus dem neuen, großen Eichenfass A 13,58%; RZ 1,7 g/l; S 6,6 g/l	0,75 Ltr. 12,00 € _____
2007er Spätbg. Rotwein, trocken 16 Monate im Barrique gereift A 12,8%; RZ 2,8 g/l; S 5,3 g/l	0,75 Ltr. 13,50 € _____
2007er Regent Rotwein, Aus dem Barriquefass A 12,5 %; RZ 2,9 g/l; S 5,4 g/l	0,75 Ltr. 12,50 € _____

Geistiges aus der Brennerei:

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

Williams, 42 vol.%,	0,5 Ltr. 15,00 € _____
Kirschenbrand, 40 vol.%,	0,5 Ltr. 15,00 € _____
Treberbrand, 42 vol.%,	0,5 Ltr. 12,00 € _____
Hefe-Treberbrand, 42 vol.%, 7 Jahre im Whiskyfass gereift	0,5 Ltr. 20,00 € _____

Vorname, Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____