

Nr. € /0,75 L. FL.
€ /1,0 L

Rotweine

ERZEUGERABFÜLLUNG		
1	2016er	Bad Münsterer Höll 6,00 ◦ Dornfelder Qualitätswein, trocken 8,00 6,1 S/6,2 Z/12% vol. Alk.
2	2017er	Bad Münsterer Höll 6,80 ◦ Spätburgunder Qualitätswein, trocken 9,07 mit 5,1 S/0,9 Z/12% vol. Alk. die kleine Flasche 0,25 l 2,20
3	2017er	Bad Münsterer Höll 6,30 ◦ Blauer Portugieser Qualitätswein, trocken 8,40 5,0 S/6,3 Z/11,5% vol. Alk.
4	2018er	Bad Münsterer Höll 6,50 ◦ Blauer Portugieser Qualitätswein, halbtrocken 8,87 xx,x% vol. Alk.
5	2018er	Bad Münsterer Höll 6,50 ◦ Blauer Portugieser Qualitätswein, lieblich 8,87 xx,x% vol. Alk.

Rosé

6	2016er	Bad Münsterer Höll 5,00 ◦ Blauer Portugieser, Qualitätswein, trocken 6,67 5,2 S/5,8 Z/12% vol. Alk. Es folgt der 2018er
----------	---------------	---

Die 2018er Weine sind bei Drucklegung der Liste in Vorbereitung.
Die genauen Analysewerte lagen daher noch nicht vor.

- „**halbtrockene**“ Weine sind Weine, deren Zuckergehalt (lt. Amtl. Analyse) nicht höher als 18 g/l sein darf. Faustregel ist hier: Säure + 10 = max 18 g Zucker/Liter.
- „**trockene**“ Weine sind Weine, deren Zuckergehalt (lt. Amtl. Analyse) nicht höher als 4 g/l (Diabetiker) oder bis zu 9 g/l sein darf. Faustregel ist: Säure + 2 = max. 9 g Zucker/Liter.

Entsprechend der Lebensmittelverordnung betonen wir:

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.
Die Herkunft unserer Weine und Sekte ist Deutschland.
Unsere Weine stammen aus unserem Weingut
mitten im Weinanbaugebiet Nahe.

Nr. ERZEUGERABFÜLLUNG € /0,75 L. FL.
€ /1,0 L

Weißweine lieblich

7	2017er	Scheurebe 5,00 Qualitätswein, weich und voll, 10% vol. Alk. 6,67 die kleine Flasche 0,25 l 1,90
8	2016er	Bad Münsterer Steigerdell 4,80 Riesling, Qualitätswein 9% vol. Alk. 6,40
9	2016er	Bad Münsterer Höll 5,80 Gewürztraminer Kabinett, 7,73 fruchtig, 12% vol. Alk.
10	2013er	Bad Münsterer Steigerdell 5,80 Riesling Spätlese, 7,37 feine Rieslingfrucht, 10% vol. Alk.
11	2015er	Schloßböckelheimer Kupfergrube 6,80 Riesling Spätlese, 9,07 reif und voll, 10,5% vol. Alk.

Besonderer Genuss!

12	2006er	Traisener Bastei 0,5 l .. 16,50 Riesling Trockenbeerenauslese 33,00 ein besonderes Aperitif, 12% vol. Alk.
-----------	---------------	--

Restliche reife Weine

13	2005er	Silvaner Spätlese 5,25 lieblich , 9% vol. Alk. 7,00
14	2015er	Morio Muskat Kabinett 5,30 halbtrocken , 9,5% vol. Alk. 7,07
15	2015er	Kerner Kabinett 5,50 halbtrocken , 10,5% vol. Alk. 7,33
16	2015er	Grauburgunder Spätlese 6,80 halbtrocken , 12% vol. Alk. 9,07
17	2015er	Riesling Kabinett 5,50 halbtrocken , 9,5% vol. Alk. 7,33
18	2015er	Weißburgunder Kabinett 5,50 trocken , 11% vol. Alk. 7,33

Nr. ERZEUGERABFÜLLUNG € /0,75 L. FL.
€ /1,0 L

Weißweine halbtrocken * und trocken °

19	2016er	Ebernburger Feuerberg 5,50 • Morio-Muskat Kabinett 7,33 5,8 S/13,5 Z/10% vol. Alk.
20	2018er	Bad Münsterer Rotenfels im Winkel ... 5,70 • Kerner Kabinett 7,60 xx,x% vol. Alk.
21	2017er	Bad Münsterer Steigerdell 5,70 • Riesling Kabinett 7,60 5,9 S/17,3 Z/11% vol. Alk.
22	2015er	Bad Münsterer Steigerdell 6,80 • Riesling Spätlese 9,07 6,8 S/14,8 Z/11,5% vol. Alk.
23	2018er	Bad Münsterer Höll 7,00 • Grauburgunder Spätlese 9,33 xx% vol. Alk.
24	2017er	Bad Münsterer Höll 5,70 ◦ Riesling Kabinett, 7,60 5,5 S/5,2 Z/10% vol. Alk.
25	2018er	Ebernburger Schloßberg 5,70 ◦ Weißburgunder Kabinett 7,60 xx,x% vol. Alk.
26	2017er	Bad Münsterer Höll 6,00 ◦ Gewürztraminer Kabinett 8,00 6,2 S/3,8 Z/12% vol. Alk. Es folgt der 2018er 6,30 mit x,x S/x,xZ/xx,x% vol. Alk. 8,40
27	2016er	Traisener Bastei 7,00 ◦ Riesling Spätlese, feinherb 9,33 5,9 S/12,0 Z/11% vol. Alk. Es folgt der 2017er 7,20 mit x,x S/x,xZ/xx,x% vol. Alk. 9,60

Nr. FL.
€ /1,0 L

Hochprozentiges

28	Tresterbranntwein, 40% 0,7 l .. 10,00 bekannt auch als Grappa 13,33
29	Hefebranntwein, 42% 0,7 l 9,00 12,86
30	Weinbrand, 38% 0,5 l .. 12,00 sehr feiner reifer Brand, VVSOP 24,00
31	Zibarte, 40% 0,5 l .. 12,00 feiner Brand der Wildpflaume 24,00

Sekt

32	Weinkellerei Rotenfels 0,75 l ... 8,00 Rieslingsekt, trocken 10,67
33	Weinkellerei Rotenfels „Piccolo“ 0,2 l ... 2,20 11,00

* Sekte unterliegen einer eigenen Restzuckereinteilung (brut)
bis 15 g/l Restzucker, trocken 17–35 g/l Restzucker.

Säfte

34	Traubensaft weiß 0,75 l ... 3,00 4,00
-----------	--

**Sauerkirschnektar kann nicht mehr als fester Bestand
unseres Angebotes auf der Liste geführt werden.
Auf Ihren Wunsch können wir diesen besorgen.**
1 Liter Flasche..... 4,00

Literflaschenweine,

zur Ergänzung der täglichen Mahlzeiten

35	2016er	Würzer	4,50
		Qualitätswein, lieblich , 10% vol. Alk.	
36	2016er	Morio-Muskat	4,50
		Qualitätswein, lieblich , 9% vol. Alk.	
37	2017er	Schloßböckelheimer Burgweg	4,50
		Riesling und Scheurebe Qualitätswein harmonisch, halbtrocken 6,2 S/15,0 Z/10% vol. Alk. die kleine Flasche 0,25 l	1,90
38	2016er	Müller-Thurgau	4,50
		Nahegauer Landwein, halbtrocken 5,3 S/17,0 Z/10,5% vol. Alk.	
39	2017er	Weißburgunder	4,50
		Qualitätswein, trocken 7,2 S/6,0 Z/10,5% vol. Alk.	
40	2016er	Riesling	4,50
		Qualitätswein, trocken 6,3 S/6,2 Z/12% vol. Alk. die kleine Flasche 0,25 l	2,00
41	2017er	Grauburgunder	5,50
		Nahegauer Landwein, trocken 6,5 S/1,5 Z/11% vol. Alk.	

Im Gedanken an unsere Umwelt nehmen wir leere Weinflaschen in unseren Kartonagen zurück.

Ein nächstes Weinangebot wird Ihnen im August 2019 zugehen.

Unsere „kleine Pension“

in der zweiten Etage unseres Weingutes mit drei Doppelzimmern und einem Einzelzimmer, jeweils mit DU/WC ausgestattet, heißt Sie herzlich willkommen.

Möchten Sie einmal abschalten, zur Ruhe kommen, entspannen, schwimmen, Rad fahren, wandern, unsere Feste, das Bäderhaus und die Museen besuchen, freuen wir uns auf Ihren Besuch.

EZ mit DU/WC und Frühstück 30,00 Euro/ÜN
DZ mit DU/WC und Frühstück 56,00 Euro/ÜN
jeweils incl Gästebeitrag,
Einzelübernachtung 5,- Euro/Person Aufschlag,

Eine Weinprobe

in kleiner oder größerer Runde, ob als Familienkreis, Treffen unter Kollegen oder Programmpunkt in Ihrem Tagesausflug nach Bad Münster ist in unserem Weingut gerne möglich.

Unsere Räume sind einladend und wenn Sie es wünschen, rundet ein deftiger Vesperteller die informative und unterhaltsame Weinprobe ab.

Eine vorherige Absprache zur Planung ist jedoch erforderlich!

Weinprobenvorschlag:

6 verschiedene Weine zu	7,20 Euro / Pers.
9 verschiedene Weine zu	10,80 Euro / Pers.
Vesperteller - Wurst/Käse -	9,00 Euro / Pers.

Sie sind herzlich willkommen!
Hellmut und Ruth Voigtländer

Vereinbarungen, die in unserem Geschäftsverkehr gelten

- 1. Turnusmäßige Anlieferfahrten durch uns im Frühling - Spätsommer u. Nov./Dez. eines Jahres.** Um unseren Lieferservice weiterhin aufrecht zu erhalten, ist es notwendig pro Anlieferung 7,50 Euro in Rechnung zu stellen. Dabei bleibt es unerheblich, ob zu Ihnen ein oder mehrere Kartons Wein angeliefert werden.
Um Flaschenbruch vorzubeugen bitten wir Sie, bei zusammenstellen Ihres Auftrages Kartongrößen von 6 bzw. 12 Flaschen zu beachten.
Außerhalb dieser Fahrten und für Regionen, die wir nicht selbst anfahren:
2. Versand durch DHL: Versandgrößen sind bei 0,75l: 3er, 6er und 12er Kartons. Die Mehrkosten für zugelassene Kartons betragen 2,90 und 4,80 €.
Porto wird durch uns vorgelegt und Ihnen in Rechnung gestellt. Portoänderungen vorbehalten.
3. Das Angebot ist freibleibend. Bei Ausgehen einer Weinsorte behalten wir uns die Lieferung eines ähnlichen und ebenbürtigen Weines vor.
4. Zahlung: Rechnungsbeträge bis 150,00 € sind sofort zahlbar ohne Abzug. Darüber 2% Skonto innerhalb 3 Tagen oder 14 Tagen netto.

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Bad Münster am Stein. Gerichtsstand Bad Kreuznach.

Bankverbindung:
BIC: GENODE51KRE
IBAN: DE46 5609 0000 0002 4115 59

- Wir bemühen uns, neben der Arbeit im Weinberg, für Sie erreichbar zu sein:
Montag bis Freitag 8.00 - 13.00 Uhr
17.00 - 19.00 Uhr
Samstag von 8.00 - 13.00 Uhr

Weinproben und Weineinkauf sind auch außerhalb dieser Zeit selbstverständlich möglich. Wir bitten jedoch um vorherige Anmeldung.

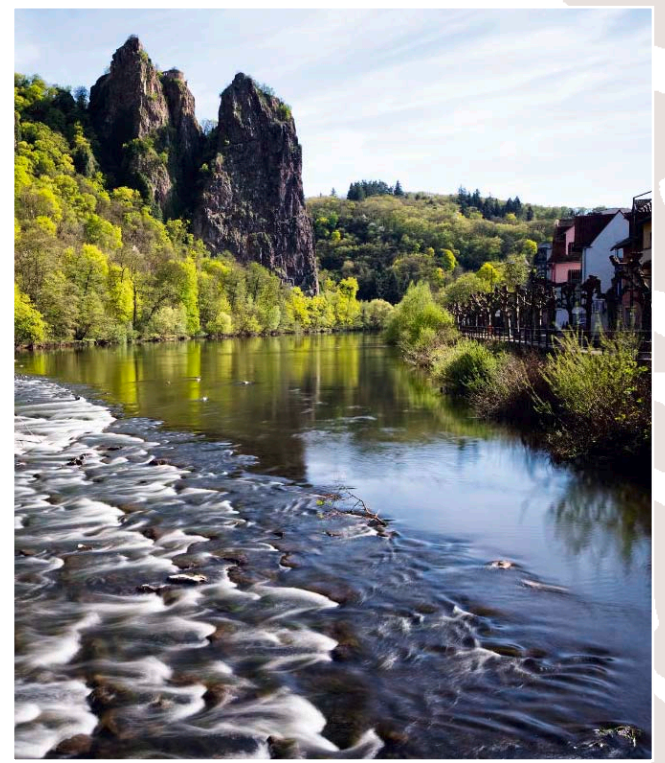
Mit dieser Liste werden frühere Angebote ungültig.

Weingut Rotenfels

Hellmut Voigtländer

Berliner Straße 30

55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg
Telefon (0 67 08) 14 17 · Telefax (0 67 08) 37 45
e-mail info@weingut-rotenfels.de



Rheingrafenstein
Foto E. Mund

**Frühjahr-Sommer-Angebot
2019**