

WEINLISTE FRÜHJAHR 2020
TELEFON 0176 598 44 812

SCHMUCKKÄSTLE

WELTPREMIERE FÜR GROSS UND KLEIN



WEINGUT & WEINHAUS
L. Bastian SEIT 1868

Unsere Öffnungszeiten:
Donnerstag und Freitag
16:00 - 18:30 Uhr

Küferstr. 12
65201 Wiesbaden-Schierstein
info@kunststoffweine.de
www.schmuckkaestle-schierstein.de
Telefon 0176 568 44 812

Inhaber: Diana Neymeyer

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand 13.10.2017 Gültig nur für Endverbraucher!

Angabe: Sämtliche Angebote sind freibleibend. Die Preise verstehen sich ab Weingut in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., sowie einschl. Flasche und Karton. Vertragsschluss findet erst bei Auftragsbestätigung, oder bei Ausföhrung der Bestellung durch uns als Lieferant statt. Mit Erscheinen dieser Weinliste werden alle früheren Angebote ungültig.

Lieferung: Frei Haus ab 24 Flaschen, Versandkosten 1-12 Flaschen 8,- Euro, 13-23 Flaschen 16,- Euro. Bei ausverkauften Weinen behalten wir uns das Recht auf Teillieferung bzw. Ersatzlieferung.
(Jahrgangs- und Lagerwechsel) vor. Liefertag kann bei uns abgegeben werden. Es erfolgt keine Vergütung und wird kein Pfand erhoben.
Schadensersatz bei beschädigter Lieferung: Bei Postversand oder Spedition ist es erforderlich, daß Sie den Schaden vom Zusteller übernehmen lassen und sofort bei uns melden, da die Ware durch den Zusteller versichert ist. Sie wird von uns in anerkannten Kartons an die Zusteller übergeben. Bei Anlieferung durch eigene LKW übernehmen wir die Haftung bis zur Lieferung an die Haustüre. Danach geht die Gefahr an Sie als Empfänger über.
Rabatte: Durch gestiegene Kosten und das Angebot von besonders guten Versandkonditionen an Sie, bitten wir um Ihr Verständnis, daß keine Rabatte im Versand unter 400 Flaschen an eine Adresse gewährt werden können. Aktionen-, Sonder- und Responderpreise sind nicht weiter rabattfähig.

Zahlung: Sofort nach Rechnung. Wir behalten uns die Vereinbarung von anderen Zahlungsweisen im Einzelfall vor. Vertreter sind zum Inkasso nicht berechtigt.
Reklamation: Reklamationen jeglicher Art sind spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware geltend zu machen. Weine können keine Kristalle ausscheiden. Diese Weinstenenausfällung ist naturbedingt und ein Zeichen für die hohe Qualität des Weines. Sie ist daher kein Grund zur Reklamation & Umtausch. Eine Nachlieferung setzt die Rückgabe der mangelhaften Lieferung voraus.
Widerrufsrecht: Es gelten die gesetzlichen Regelungen. Eine untrifftige Rücksendung muss mit uns abgesprochen werden. **Widerrufsfolgen:** Es gelten die gesetzlichen Regelungen.
Eigentumsvorbehalt: Die gelieferte Ware einschließlich Verpackung bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Kunde ist nicht zur Verpfändung der Ware berechtigt. Erfüllungsort für Lieferungen und Gerichtsstand ist Endingen a. K. Die Vertragsgespräche in Deutschland und es findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Bei Nichterfüllung erklärt sich der Kunde bereit, die noch vorhandene Ware nach

Haftung: Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere in Fällen der Vereinbarung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen. Verlangen des Lieferanten zur Rücknahme herauszugeben.
Vorhandensein einer Eigenschaft bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder der nach dem Produkthaftungsgesetz. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Vertragspartners ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden. Wir weisen darauf hin, dass Sacco und Sekifläschen unter einem Druck bis 6 bar (20°C) stehen. Gerade diese Produkte dürfen nicht direkter Sonneneinstrahlungen und Temperaturen über 30°C ausgesetzt werden. Auch die Flaschenoberfläche darf nicht beschädigt werden. Sonst besteht die Gefahr der Explosion der Flasche. Bitte behandeln Sie die Flaschen sehr sorgsam und halten diese von Kindern fern. Der Rechtsweg ist bei Fehlen beim Druck der Liste ausgeschlossen. Irrtum vorbehalten.

Alle unsere Weine & Schaumweine stammen aus Deutschland und enthalten Sulfite!

NEU



NEU



SILBER
AWC Vienna 2019



SILBER
AWC Vienna 2019



SILBER
AWC Vienna 2019



GRAUER BURGUNDER - Kaiserlicher Genuss am Kaiserstuhl seit 1347 & CHARDONNAY

2018
Grauer Burgunder ** trocken**
Nr. 18-8076t
Lagenwein: Engelsberg
Kork

Duft: Dezente Vanille, Mango, Honigmelone
Geschmack: vollmundig, kraftvoll, perfekt abgestimmt, cremige aktuell noch rauchige Holznote, rund mit langem Nachhall
Restsüße: 1 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 12°C

Hohes Reifepotential!

13,5%vol - 19,60 € / 1,0 L

€ 14,70 / 0,75 L

Einführungspreis

statt € 24,70



2018
ORANGE
Grauer Burgunder trocken
Nr. 18-079t
Lagenwein: Engelsberg

Duft: Dezente Vanille, Honigmelone
Geschmack: vollmundig, perfekt abgestimmt, rund mit langem Nachhall
Restsüße: 0,4 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 8°C

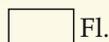
Hohes Reifepotential!

13,5%vol - 19,60 € / 1,0 L

€ 12,70 / 0,75 L

Einführungspreis

statt € 17,70



2018
Grauer Burgunder trocken
Nr. 18-073t
Ortswein: Edingen

Duft: Quitte, Karamell, junge Honigmelone, vielschichtige Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure, sehr rund und mild, vollmundig, dezente Vanille im Abgang
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

12,5%vol - 13,20 € / 1,0 L

€ 9,90 / 0,75 L



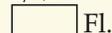
2018
Grauer Burgunder trocken
Nr. 18-070t
Kaiserstühler

Duft: fruchtig, frische Mango, reifer Apfel, junge Honigmelone
Geschmack: wenig Kohlensäure, deshalb sehr rund und mild, dennoch erfrischend elegant
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Terrassenwein, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

Nr. 18-711 - 14,40 € / 1,0 L

€ 3,60 / 0,25 L



12,5%vol - 10,53 € / 1,0 L

€ 7,90 / 0,75 L



2016
Chardonnay trocken
Nr. 16-8085t
Ortswein: Edingen
Glas"Kork"

Duft: Ananas, Polenta, Lichy
Geschmack: wuchtig, leicht viskoser Gaumen, reife Säure, massiv und doch stimmig aus einem Guss
Restsüße: 0 - 1 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C

Weitere Auszeichnungen:
Falstaff 2019: 90 Punkte

13,0%vol - 11,87 € / 1,0 L

€ 8,90 / 0,75 L





WEISSER BURGUNDER, WEISSWEIN CUVÉE, MÜLLER THURGAU

2018
Weisser Burgunder trocken
 Nr. 18-053t
 Ortswein: Endingen

Duft: Banane, Aprikose, vielschichtige Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure, sehr rund und mild, vollmundig, ausgezeichnete Länge
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

13,0%vol - 13,20 € / 1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

2018
Weisser Burgunder feinherb
 Nr. 18-950
 Kaiserstühler

Duft: fruchtig, Zitrone, Mango, Ananas
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 10 - 12 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 10,53 € / 1,0 L
€ 7,90 / 0,75 L Fl.

2018
Weisser Burgunder lieblich
 Nr. 18-005
 Kaiserstühler

Duft: fruchtig, Zitrone, Mango, Ananas
Geschmack: erfrischend, Vollmundige Süße weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 24-26 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein,
Serviertemperatur: 5 °C

11,0%vol - 10,53 € / 1,0 L
€ 7,90 / 0,75 L Fl.

LOVE of my LIFE
Weisswein trocken
 Nr. 18x01
 Kaiserstühler

Duft: ausgeprägt fruchtig, Mirabelle, Zitrone, Pfirsich
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 3 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 9,87 € / 1,0 L
€ 7,40 / 0,75 L Fl.

2018
Müller - Thurgau feinherb
 Nr. 18-030
 Kaiserstühler

Duft: ausgeprägt fruchtig, Mirabelle, Zitrone, Pfirsich
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter, weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 10 - 13 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5 °C

10,5%vol - 7,33 € / 1,0 L
€ 5,50 / 0,75 L Fl.

SILBER

AWC Vienna 2018

**Gold**

AWC Vienna 2019



GEWÜRZTRAMINER, MUSKATELLER, RIESLING & ROSÉ

2017

**Gewürztraminer
lieblich**

Nr. 17-103

Ortswein: Edingen

Duft: Rose, Lichy

Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Restsüße: 25 - 30 g/l**Säureindruck:**

extrem niedrig

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

Nur noch wenige Flaschen
verfügbar!

So lange der Vorrat reicht!

10,5%vol - 12,00 € /1,0 L

€ 9,00 / 0,75 L Fl.

2018

**Muskateller
lieblich**

Nr. 18-8026

Ortswein: Edingen

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere, Rote Johannisbeere

Geschmack: erfrischend, feine Süße weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Restsüße: 25 - 30 g/l**Säureindruck:**

niedrig

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

11,0%vol - 13,20 € /1,0 L

€ 9,90 / 0,75 L Fl.

2017

**Riesling
lieblich**

Nr. 17-1063

Ortswein: Edingen

Duft: Rose, Lichy

Geschmack: erfrischend, vollmundige Süße weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Restsüße: 30 - 32 g/l**Säureindruck:**

niedrig

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

10,5%vol - 12,00 € /1,0 L

€ 9,00 / 0,75 L Fl.

2018

**Rosé
trocken**

Nr. 18-058t

Kaiserstühler

Farbe: leuchtendes Rot

Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, herber Charakter weich für den Gaumen.

Restsüße: ca. 5 g/l**Säureindruck:** niedrig**Genussempfehlung:**

Essensbegleiter für alle Rosé Liebhaber

Serviertemperatur: 5 °C

12,5%vol - 10,53 € /1,0 L

€ 7,90 / 0,75 L Fl.

2018

**Rosé
feinherb**

Nr. 18-956

Kaiserstühler

Farbe: leuchtendes Rot

Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Restsüße: 15 - 18 g/l**Säureindruck:** niedrig**Genussempfehlung:**

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter nach Vorversuch!
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 10,53 € /1,0 L

€ 7,90 / 0,75 L Fl.

Gold & 2. Platz in der Kategorie Pinot Noir

bei der AWC Vienna 2018,
dem weltweit größten
Weinwettbewerb.
Einer der 80 besten Weine
von 12.402 Weinen insgesamt!



PINOT NOIR **** - Weltklasseniveau vom ENDINGER ENGELSBERG - Limitiert bis 21.12.2019!

2016
Pinot Noir ****
trocken
Nr. 16-8386t - Kork

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Röstarmomen, gepaart mit dunkler Süßkirsche, Waldfrüchte
Geschmack: vollmundig Körper, samtige Gaumenfülle, feinnervig grundiert, dezente süßliche Holznote, runder Schmelz mit langem Nachhall
Restsüße: 3-5 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter
Essensbegleiter für alle Arten
von Speisen!
Serviertemperatur: 16 °C

Letzte Auszeichnungen:
AWC Vienna 2018: Gold &
2. Platz Kategorie Pinot Noir

Der Jahrgang 2015 war ein außerordentlich guter Rotweinjahrgang. Das Jahr 2016 hingegen startete mit sehr viel Nässe und einem großen Traubenansatz. Es stand für mich fest, dass wir für einen außergewöhnlichen Spitzen-Spätburgunder in unseren alten Weinbergen viele Trauben entfernen müssen. Nur dann konzentriert sich die ganze Kraft in den wirklich sehr wenigen verbliebenen Trauben.

Dass sich diese Entscheidung gelohnt hat, wurde schon sehr früh im Vergleich zu den anderen Rotweinen des Jahrgangs 2016 klar. Diese Dichte und Komplexität konnte kein anderer Wein vorweisen. Die einjährige Lagerung im kleinen 228 l Eichenholzfass war das I-Tüpfelchen im Ausbau diese großartigen Weines.

Wein mit einem außerordentlichem Reifepotential

Die Weine aus der Region Burgund zeichnen sich im Vergleich zu den Badischen Spätburgundern durch den Ausbau mit einer höheren Säure aus. Es ist ein Muss diese Weine mehrere Jahre zu lagern. Es wartet jedoch ein herausragendes Weinerlebnis auf den Weingenießer. **Unser Pinot Noir **** besticht durch sein Spannungsfeld zwischen Samtigkeit und einer höheren Weinsäure. Er hat somit, wie die großen Burgunder, die Anlage für ein außerordentliches Reifepotential.**

Wir haben uns entschieden diesen Beweis anzutreten und werden in diesem Jahr nur noch 300 Flaschen dieses Weines zum Verkauf anbieten. Die restlichen Flaschen werden wir in den nächsten Jahren in einem limitierten Kontingent von voraussichtlich je 150 Flaschen / Jahr zum Verkauf freigeben.

SONDERPREIS bis 21.12.2019 oder bis maximal 300 Flaschen

13,5%vol - 45,33 € / 1,0 L
€ 49,00 / 0,75 L

Fl.

**Maximal 12 Flaschen
pro Besteller!**



SILBER
AWC Vienna 2019



SILBER
AWC Vienna 2019



PINOT NOIR bzw. BLAUER SPÄTBURGUNDER - Königsklasse seit dem 8. Jahrhundert

2016
Pinot Noir trocken
Nr. 16-383t
Ortswein: Eendingen Kork

Farbe: üppiges & dunkles Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Brombeere, dezente Röstnoten
Geschmack: Seidiger Gaumen, mittelgewichtiger Körper, ausbalancierte Tannine, feiner Nachhall
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

Weitere Auszeichnungen:
Falstaff 2019: 89 Punkte

13,0%vol - 13,20 € /1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

2018
NOVUM Blauer Spätburgunder trocken
Nr. 18-8380t
Ortswein: Eendingen Glas“kork“

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Rote Johannisbeere, Kirsche, Schokolade
Geschmack: rund, weich, voller Körper, kleine belebende Säurespitze nach Johannisbeere, sehr milde Gerbstoffe/Tannine
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,5%vol - 13,20 € /1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

2016
Blauer Spätburgunder trocken
Nr. 16-380t
Kaiserstühler

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Brombeere, Heidelbeere
Geschmack: rund, weich, eleganter mittelgewichtiger Körper
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0%vol - 9,87 € /1,0 L
€ 7,40 / 0,75 L
Sonderpreis bis 08.12.2019 dann 7,90 € Fl.

2016
Blauer Spätburgunder feinherb
Nr. 16-936
Kaiserstühler

Farbe: Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Pflaume, Brombeere,
Geschmack: rund, weich, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 14 - 18 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

12,5%vol - 9,87 € /1,0 L
€ 7,40 / 0,75 L
Sonderpreis bis 08.12.2019 dann 7,90 € Fl.

2016
Blauer Spätburgunder lieblich
Nr. 16-381
Kaiserstühler

Farbe: strahlendes Rubinrot
Duft: Helle Süßkirsche, Himbeere
Geschmack: rund, weich, volle fein abgestimmte Süße, extrem schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 27 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein (etwas gekühlt), Fernseh- und Spielwein
Serviertemperatur: (12) - 22 °C

11,5%vol - 9,87 € /1,0 L
€ 7,40 / 0,75 L
Sonderpreis bis 08.12.2019 dann 7,90 € Fl.

Gold

AWC Vienna 2019

Gold

AWC Vienna 2019

SILBER

AWC Vienna 2019

SILBER

AWC Vienna 2019

Cuvée Noir

2016
Cuvée Noir ** trocken**
Nr. 16-8219t - Kork

Farbe: tiefschwarzes Rot
Duft: Röstarmomen, gepaart mit reifer roter Paprika, Waldfrüchten, Heidelbeere
Geschmack: vollmundig, kraftvoller südländischer Körper, samtige Gaumenfülle, süßliche Holznote, mit langem Nachhall
Restsüße: 1 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

13,5%vol - 25,33 € / 1,0 L

€ 19,- / 0,75 L

Einführungspreis

statt € 34,-

Fl.

Für die Liebhaber der großen Flaschen!

Cuvée Noir **** Magnum

Nr. 16-8-219tm - 26,00 € / 1,0 L

€ 39,- / 1,5 L

Einführungspreis

statt € 69,-

Fl.

Versand auf Anfrage!

Limitierte Edition!

Cuvée Noir **** Doppel- Magnum

Nr. 16-8-219tm - 33,00 € / 1,0 L

€ 99,- / 3,0 L

Einführungspreis

statt € 177,-

Fl.

Die Doppelmagnum ist noch nicht verfügbar!
Vorbestellung möglich!

TAGE wie DIESER Cuvée Noir trocken
Nr. 259t - Kork

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Reife rote Paprika, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine
Restsüße: 1 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

Nr. 211 - 19,60 € / 1,0 L

€ 4,90 / 0,25 L

Fl.

12,5%vol - 13,20 € / 1,0 L

€ 9,90 / 0,75 L

Fl.

TAGE wie DIESER Cuvée Noir feinherb
Nr. 392

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Reife rote Paprika, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische dezente Süße
Restsüße: 12 - 15 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

Nr. 311 - 19,60 € / 1,0 L

€ 4,90 / 0,25 L

Fl.

12,0%vol - 13,20 € / 1,0 L

€ 9,90 / 0,75 L

Fl.

Erleben Sie den mediterranen Kaiserstuhl!
Dunkel und Intensiv!



Reines, prickelndes, samtig weiches Vergnügen - Sektradition seit mindestens 1905

**SPARKLING
Muskateller
trocken**
Nr. 700

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere, Rote Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, feine Süße weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 30 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

Auszeichnungen:
AWC Vienna 2019: Gold (gleicher Grundwein)

10,5%vol - 15,87 € / 1,0 L
€ 11,90 / 0,75 L
Einführungspreis
statt € 15,70 Fl.

**Ambiente Secco
Rosé
trocken**
Nr. 720

Duft: Erdbeere, rote Johannisbeere
Geschmack: wenig Alkohol, samtig prickelnde Art, angenehme Süße
Restsüße: 24 - 27 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

10,5%vol - 11,20 € / 1,0 L
€ 8,40 / 0,75 L Fl.

**Bastian Krone
Hausmarke**
Nr. 106t

Duft: Birne, Quitte, Karamell
Geschmack: runde spritzige Art, perfekte Süße und zugleich milde Art
Restsüße: 24 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

Nr. 166tp - 18,00 € / 1,0 L
€ 3,90 / 0,2 L

13,0%vol - 11,20 € / 1,0 L
€ 8,90 / 0,75 L

Fl.

Fl.

**Riesling
Premium
trocken**
Klassische Flaschengärung
Nr. 110t

Duft: Pfirsich, Apfel, Honig
Geschmack: erfrischend, dezente Honigsüße, cremig, Vanille, weich und schmeichlerisch für den Gaumen, perfekt abgestimmt
Restsüße: 18 - 20 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 19,87 € / 1,0 L
€ 14,90 / 0,75 L Fl.

Durat et Lucet
Chardonnay & Pinot Noir blanc de noirs
brut
Klassische Flaschengärung
Nr. 110t

Duft: Lichy, Quitte, Honig, Karamell
Geschmack: super cremig Vanille, weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Restsüße: 8 - 10 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, exzellenter Essensbegleiter von kräftigen Speisen, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

13,5%vol - 21,20 € / 1,0 L
€ 15,90 / 0,75 L Fl.

SONDERPOSTEN - So lange der Vorrat reicht! (AP= Aktionspreis)

Weisswein	17-070t	2017	Grauer Burgunder	trocken	12,5%vol	9,87 €/1,0L	7,40 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
							statt 7,90 €		
Weisswein	18-025	2018	Scheurebe	lieblich	10,5%vol	11,33 €/1,0L	8,50 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
Weisswein	17-934t	2017	Rivaner	trocken	12,0%vol	6,27 €/1,0L	AP 4,70 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
							statt 5,50 €		
Rosé	18-058t	2018	Rosé	trocken	12,0%vol	7,87 €/1,0L	AP 5,90 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
							statt 7,90 €		bis 08.12.2019

QUALITÄTSLIKÖRWEIN

Weisswein	18-150	VINTAGE No. 150 Qualitätslikörwein		süß	15,5%vol	33,33 €/1,0L	25,00 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
	18-155	VINTAGE No. 150 Qualitätslikörwein 0,25 L		süß	15,5%vol	36,00 €/1,0L	9,00 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
Weisswein	810	EL BASTIANO Qualitätslikörwein		süß	15,5%vol	11,20 €/1,0L	8,40 €	<input type="checkbox"/>	Fl.
Weisswein	811p	EL BASTIANO Qualitätslikörwein 0,25 L		süß	15,5%vol	15,20 €/1,0L	3,80 €	<input type="checkbox"/>	Fl.



Pionierarbeit im Jahr 2001 im Dienste des Herrn!

Aktuell der einzige Badische Qualitätslikörwein. Deutscher Messwein statt Importware. Zum 150. Jahrgang (Vintage No. 150) ein Wein für die Ewigkeit!

Am 11. Januar 2011 öffneten wir vor laufender Kamera einen im März 1945 künstlich erstellten Treppensockel im hintersten Eck unseres Weinkellers. Mein Opa Franz Neymeyer hatte seine Mitarbeiter angewiesen dort 1000 Flaschen Likörwein vor der anrückenden französischen Armee zu verstecken. Über 800 Flaschen waren schon ausgelaufen. Aber selbst Flaschen, die fast ausgelaufen waren, haben uns begeistert. Likörwein: Ein Wein für die Ewigkeit. 2001 entschied ich mich eigenen Likörwein zu machen. In der Tradition meiner Familie als erster vereidigter Messweinflieferant seit 1891 gehörte Likörwein für die heilige Messe immer zum Bestandteil unseres Sortiments.

Beim Likörwein wird die Gärung durch Zugabe von Weinbrand gestoppt. Die Süße und der Alkohol machen den Wein unglaublich haltbar. Der Alkoholgehalt unseres Likörweins liegt an der unteren Grenze für Likörweine von 15%vol. Die Süße ist deutlich schmeckbar, aber nicht zu dominant. So entsteht ein ausgezeichnet trinkbarer Süßwein.

Als sich abzeichnete, dass unser Jubiläumsjahr 2018 ein herausragendes Weinjahr wird, haben wir beschlossen dieses Jubiläum mit einem besonderen Wein festzuhalten.

Unser **VINTAGE No. 150**. Ein Likörwein, den Sie sicherlich auch in 74 Jahren, wie unseren Weinfund, noch gut genießen können. Seien Sie dabei und gehören Sie zu denjenigen, die Ihren Weinkeller mit dieser limitierten Edition bereichern.

2018 Vintage No. 150
Nr. 18-150

Duft: Rose, Lichy, etwas süßer Sherry
Geschmack: erfrischend, schmeichlerische Süße mit leicht herbem Charakter, ausgesprochen weich, angenehm wärmend

Restsüße: 47 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C



Nur für kurze Zeit!

NOVUM - Pinot Noir Rotweinschokolade!
Auch ein schönes Geschenk!



NOVUM Rotwein Edelschokolade

Feine lactosefreie Moussecremefüllung zubereitet mit unserem NOVUM. Umhüllt mit 60%iger Edelschokolade. Eine cremige Verführung auf Pralinenniveau. Ein herrlicher Genuss zusammen mit unseren trockenen Spätburgundern. Verpackt in edlem Karton. 80g Tafel.

Nr. A50 - 4,75 €/ 100g
€ 3,80

NOVUM
Geschenkpaket
in edlem Stülpedeckel-
karton in rot oder grau
Nr. 2019-50
€ 18,70

Geschenkservice!
Sie suchen
noch Geschenke,
oder ein individuelles
Dankeschön für Ihre Kunden.
Wir haben sicher etwas Passendes!
Auch Eigenetiketten sind möglich!
Sprechen Sie uns an.

Versandkonditionen für 0,75 l & 1,0 l Fl.:

1-12 Flaschen:

€ 8,- Versandkosten (1Postpaket)

13-23 Flaschen:

€ 16,- Versandkosten (2Postpakete)

Ab 24 Flaschen versandkostenfrei!

Rund um Wiesbaden

beliefern wir ab 12 Fl.

Frei Haus.

Kartenzahlung bei Anlieferung
möglich

Kundennummer: _____ E-mail: _____

Name: _____ Vorname: _____

Straße: _____ PLZ: _____

Ort: _____ Telefon: _____ Fax: _____

Bitte senden Sie mir die Informationen per E-mail:

Bitte bestellen Sie in Mengen, die durch 6 teilbar sind! Postpaket = 6 oder 12 Flaschen.
Telefon 0176 568 44 812 - info@kunsttrifftwein.de - www.schmuckkaestle-schierstein.de