

Trockene Literflaschenweine

2022er Müller Thurgau Kabinett <u>tr.</u> (11,5 Vol)	4,50
2023er Riesling Kabinett <u>trocken</u> (12,5 Vol)	5,50
2024er Silvaner Kabinett <u>trocken</u> (11,5 Vol)	5,50

Halbtrockene Literflaschenweine

2022er Müller Thurgau Kabinett (11,5 Vol)	4,50
2022er Kerner Kabinett (12,0 Vol)	4,80
2022er Bacchus Kabinett (10,5 Vol)	4,50
2023er Rotling Kabinett (11,5 Vol)	4,50

Trockene Bocksbeutelweine 0,75L

2021er Riesling Kabinett <u>trocken</u> (7,33/L) (12 Vol)	5,50
2023er Silvaner Kabinett <u>trocken</u> (7,33/L) (12,5Vol)	5,50

Halbtrockene Bocksbeutelweine 0,75L

2021er Kerner Kabinett (6,40/L) (12,5 Vol)	4,80
--	------

Weißweine in der 0,75L Bordeauxflasche

2023er Kerner Spätlese <u>halbtr.</u> (7,33/L) (12 Vol)	5,50
---	------

Rotweine in der 0,75 Liter Bordeauxflasche

2022er Domina QbA <u>trocken</u> (6,53/L) (11,5 Vol)	4,90
2021er Domina QbA <u>halbtr.</u> (6,53/L) (12 Vol)	4,90
2022er Dornfelder QbA <u>trocken</u> (6,53/L) (12 Vol)	4,90
2024er Domina QbA <u>halbtr.</u> (6,00/L) (10,5 Vol)	4,50

In unserer eigenen Brennerei erzeugen wir aus handverlesenen und vollreifen Früchten unsere **Fränkischen Edelobstbrände**. Durch sorgfältige Destillation und Lagerung gewinnen wir so den Früchten ihre geistvolle Seite ab. Alle Brände haben einen Alkoholgehalt von 40 Volumenprozent.

	0,5 Ltr.	1,0 Ltr.
Obstbrand	7,00 (14,00/L)	10,00
Zwetschgenwasser	8,50 (17,00/L)	12,00
Birnenbrand	8,50 (17,00/L)	12,00
Mirabellenwasser	10,00 (20,00/L)	16,00
Kirschwasser	12,00 (24,00/L)	19,00
Williams-Christ-Birne	11,00 (22,00/L)	17,00
Schlehengeist	13,00 (26,00/L)	20,00
Quittenbrand	10,00 (20,00/L)	
Tresterbrand	10,00 (20,00/L)	
Branntwein	0,7 Liter	12,00 (17,14/L)

Unser Geschenktipp für besondere Anlässe: unsere 1er, 2er und 3er Exklusiven Buntkartons

Exquisit Buntkarton:

1er	1,60
2er	1,90
3er	2,20

Versand- und Verpackungskosten

1- 6 Flaschen	9,30€
7-12 Flaschen	11,50€

Alle aufgelisteten Weine sind Deutsche Qualitäts-
bzw. Prädikatsweine und enthalten Sulfite.

Das sollten Sie beachten:

Die **optimale Trinktemperatur** bei der sich der Duft und das Bukett am besten entfalten liegt beim **Weißwein** zwischen **+10°** und **+12° C** und beim **Rotwein** zwischen **+16°** und **+18° C**

Bei den **Bränden** liegt die **Trinktemperatur** zwischen **+7°** und **+9° C**, bei der die Reinheit und die Frucht am besten zur Geltung kommen

Sollte sich in **Weinflaschen** eine **kristalline Ausscheidung (Weinstein)** zeigen, zeugt dies von der **Reife des Weines**. Hierbei handelt es sich um Salze der Weinsäure. Der Geschmack des Weines wird dadurch nicht beeinträchtigt und ist somit **kein Grund zur Beanstandung**. Der Wein kann bei vorsichtigem Ergießen restlos und blank ausgeschenkt werden.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Sämtliche Preise auf dieser Liste sind Abholpreise ab Weingut, inklusive Glas Verpackung und MwSt. Die Preisauszeichnung erfolgt in €.
2. Das Angebot ist freibleibend, frühere Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.
3. Vergriffene Weine: Falls eine bestellte Sorte vergriffen ist erlauben wir uns die Lieferung eines anderen gleichwertigen Weines vorzunehmen und bitten um Ihr Verständnis.
4. Die Weine sind in einem kühlen, dunklen Raum aufzubewahren.
5. Zahlungen erbitten wir innerhalb 14 Tage ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug, falls nichts anderes vereinbart.
6. Reklamationen bitten wir uns innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware mitteilen zu wollen.
7. Die Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum und dürfen nicht an Dritte übereignet werden. Inkassokosten gehen zu Lasten des Käufers.
8. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Lindach, Gerichtsstand ist Schweinfurt.
9. Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Transportversicherungen schließen wir auf Wunsch des Käufers in dem von ihm gewünschten Umfang ab. Bei unvollständiger Lieferung oder Flaschenbruch, ist der Schaden sofort bei dem ausliefernden Transportunternehmen zu reklamieren und bestätigen zu lassen.

Unsere Bankverbindung

Raiffeisenbank Mainschleife-Steigerwald eG
Iban DE74 7906 9001 0000 4292 52

Öffnungszeiten

Weinverkauf täglich, wenn möglich nach telefonischer Rücksprache



Wein- und Destillatangebot Sommer 2025

Frankenweine und Brände direkt vom Erzeuger

Liebe Freunde unserer Frankenweine,
wir laden Sie herzlich zu einer Kostprobe in
unserem Weingut ein.
Auf Ihren Besuch freut sich Ihr Winzer

Jürgen Seger