

Weinsortiment - Preisliste

September 2020, Nr. 104



Basisweine – unser Tagwerk

0118	2018er Bacchus Q.b.A. feinfruchtig	4,50 €	1 L.fl.	Blütig, fruchtig, süßlich, für Weineinsteiger
0219	2019er Müller-Thurgau Q.b.A. feinherb	5,00 €	1 L.fl.	Fruchtig, grüner Apfel, schlank
0318	2018er Müller-Thurgau Q.b.A. trocken, solange Vorrat reicht	4,50 €	1 L.fl.	Schmeckt nach Zitrusfrüchten, frisch
0419	2019er Silvaner Q.b.A. trocken	5,50 €	1 L.fl.	Reife heimische Früchte und Heu, Birnen
1019	2019er Rotling Q.b.A. feinfruchtig	5,00 €	0,75 l Schlegelfl. 6,93 €/Liter	Pink und frech – der unkomplizierte Sommerwein
1119	2019er Bacchus Q.b.A. feinfruchtig	5,00 €	0,75 l Bocksb. 6,67 €/Liter	Pikant würzig, mit Duft von Rose und Minze
1419	2019er Silvaner Q.b.A. trocken	5,80 €	0,75 l Bocksb. 7,73 €/Liter	Duft nach gelben Apfel und Birne, mit einem Hauch von Heu, leichte Mineralik
1519	2019er Silvaner Q.b.A. trocken, solange Vorrat reicht	5,50 €	0,75 l Bordeauxfl.	Sonderfüllung; Duft nach gelben Apfel und Gras, pfiffige Säure
2019	Prosebbo weiß Secco	5,80 €	0,75 l Schlegelfl. 6,67 €/Liter	Leichter, sehr fruchtiger Secco, der nicht nur die Nasenspitze anregt, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
2118	ProSebbo Rotling Secco	6,00 €	0,75 l Schlegelfl. 8,00 €/Liter	Secco-Pendant in pink, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
1319	2019er Frank&Frei MTH trocken	6,50 €	0,75 l Schlegelfl. 8,67 €/Liter	Frisch, frech, frei – der etwas andere M-TH, schmeckt nach Zitrusfrüchten und meeehr

Gutsweine – unser Handwerk

3118	2018er Cuvée rot Q.b.A. trocken	6,50 €	0,75 l Bordeauxfl. 8,67 €/Liter	Cuvée aus Schwarzriesling, Dornfelder und Regent; kräftige Farbe, Brombeere und Sauerkirsche, samtige Note, teilweise im Holzfass gereift
3217	2017er Domina Q.b.A. trocken, Goldmedaille	7,00 €	0,75 l Bordeauxfl. 9,33 €/Liter	Rubinrot, kräftige Sauerkirschnote, wenig Gerbstoffe*
3319	2019er Scheurebe Kabinett feinfruchtig	7,00 €	0,75 l Bordeauxfl. 9,33 €/Liter	Aromatisch exotisch, prägnante Johannisbeernote, ausgewogenen Süße-Säure
3419	2019er Riesling Kabinett trocken	7,80 €	0,75 l Schlegelfl. 10,40 €/Liter	Leichte Pfirsichnote, dezente Süße gepaart mit rassischer Säure; auf Buntsandstein und Muschelkalk gewachsen;
3519	2019er Weißburgunder Q.b.A. trocken	7,80 €	0,75 l Bordeauxfl. 10,40 €/Liter	Schöne Vanille-Kokos-Note, leichter Duft nach Litschi;
3619	2019er Rieslaner Spätlese edelsüß ab Oktober 2020	9,00 €	0,75 l Bordeauxfl. 12,00 €/Liter	Fruchtbombe, exotische Früchte wie Mango, Maracuja bis hin zu Dattel*
3718	2018er Riesling Spätlese edelsüß	9,00 €	0,75 l Schlegelfl. 12,00 €/Liter	Pfirsich-Aprikosen-Aroma, Blütenhonig

Premiumweine – unsere Meisterwerke

5117	2017er Weißburgunder Spätlese, trocken	13,00 € 28,00 €	0,75 l Burgunderfl. 1,5 l Magnumfl. 17,33 €/Liter	vielschichtig mit balsamischen Noten von Vanille, weißer Schokolade und fruchtige Komponenten von Kokos, Ananas und Quitte; cremig-voller Körper; 8 Monate im Holzfass gereift – Lagerpotenzial 5-8 Jahre Dertinger Mandelberg, Tauberfranken
5212	2012er SebboBarrique trocken, Silbermedaille solange Vorrat reicht 0,75l oder Magnum 1,5l	13,00 € 28,00 €	0,75 l Burgunderfl. 1,5 l Burgunderfl. 17,33 €/Liter	kräftig vollmundiger Rotwein im internationalen Stil mit rauchigen Noten von Kaffee, Bitterschokolade und Tabak, dezente Frucht von reifen dunklen Beeren; 22 Monate im Barriquefass gereift – ein Wein für die nächsten 10 - 15 Jahre Dertinger Mandelberg, Tauberfranken
5318	2018er Silvaner Edition Rieke trocken, Silbermedaille ab Oktober	15,00 €	0,75l Burgunderfl. 20,00 €/Liter	Geburtswein unserer Tochter Rieke Jahrgang 2018; Duft nach Williamsbirne, Vanille, Heublume und Walnuss, kräutrig-salziger Silvaner; Lagerpotenzial 5 - 8 Jahre Randersacker Ewigleben, Franken

Liköre & Co - unsere Spezialitäten

7100	Fränkischer Weingeléé	hausgemacht vom Silvaner oder vom roten Cuvée	250 ml Glas	2,50 €
7200	Fränkischer Weinbergs-Pfirsich-Likör		0,2 l	4,50 €
7300	Fränkischer Trester Edelbrand	weicher, eleganter Edelbrand	0,2 l 0,5 l	6,00 € 12,50 €

* Vertrieb durch die WeinWerkstatt

weinwerkstatt schubert

Sebastian Schubert

Röntgenstraße 3a – 97295 Waldbrunn

Tel.: 09306 / 985330

E-Mail: info@die-weinwerkstatt.de

Homepage: www.die-weinwerkstatt.de

Bankverbindung:

IBAN: DE64790500000050101914

BIC: BYLADEM1SWU

St.Nr.: 257/271/30198

Öffnungszeiten Weinverkauf:

Mittwoch und Freitag 17 - 19 Uhr

Samstag 10 - 13 Uhr

und gerne nach Vereinbarung

Termine 2020 (voraussichtlich):

Herbst-Heckenwirtschaft

23.10.-15.11.2020

Lieferung

Wir liefern auch gerne in die umliegenden Gemeinden kostenfrei ab 12 Flaschen.

Versand

Beim Versand wählen wir die für den Kunden günstigste Versandart (bis 18 Fl. 9,- € Versandkostenanteil).

Diese Preisliste ist gültig bis zum Erscheinen der nächsten Liste. Alle Preise inkl. 16 % Mehrwertsteuer. Alle Weine enthalten Sulfite. Unsere Weine erhalten Sie in 6er, 10er Kartons (Liter-, 0,75l- Flaschen) bzw. in 12er Weinkisten (Literflaschen). Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der WeinWerkstatt Schubert. Soweit ein Jahrgang ausgetrunken ist, behalten wir uns vor, den folgenden Jahrgang anzubieten.

Aus ökologischen Gründen nehmen wir auch weiterhin gerne Ihr Leergut zurück (ausgenommen Bocksbeutel).