

ROTWEINE UND WEISSHERBST ▶ 0,75l

1. 2022^{er} **Dornfelder**
2023^{er} feinherb, trocken
2. 2022^{er} **Portugieser**
2023^{er} halbtrocken
3. 2023^{er} **Portugieser Weißherbst**
süffig, mild
4. 2023^{er} **Spätburgunder Weißherbst 5,10**
feinherb

EXKLUSIVE ROTWEINE ▶ 0,75l

5. 2022^{er} **Regent**
2023^{er} mediterran, trocken
6. 2022^{er} **Dornfelder Cuvée**
2023^{er} pikant, trocken
7. 2022^{er} **Spätburgunder**
C L A S S I C
8. 2022^{er} **St. Laurent**
2023^{er} fruchtig, halbtrocken
9. 2022^{er} **„Vis-à-vis“**
2023^{er} Rotweincuvée
vollmundig, mild

ROTWEINE ▶ MILD 1,0l

10. 2022^{er} **Portugieser**
2023^{er} samtig, mundig
11. 2022^{er} **Dornfelder**
2023^{er} süffig, mild

ROTWEINE AUS DEM HOLZFASS ▶ 0,75l

12. 2020^{er} **Dornfelder „lignum“**
feines Eichenholzaroma
13. 2020^{er} **Spätburgunder „Barrique“**
im Barriquefass gereift
14. 2022^{er} **Dornfelder „Barrique“**
im Barriquefass gereift

EXKLUSIVE WEISSWEINE ▶ 0,75l

15. 2023^{er} **Blanc de Noir**
Spätburgunder, halbtrocken
16. 2022^{er} **Cuvée Schäfer**
Burgunder-Cuvée, trocken
17. 2022^{er} **Grauer Burgunder TERROIR**
2023^{er} feinfruchtig, trocken
18. 2022^{er} **Chardonnay**
2023^{er} **C L A S S I C**
19. 2022^{er} **Sauvignon Blanc**
2023^{er} feinherb
20. 2022^{er} **Weißer Burgunder**
2023^{er} feinfruchtig
21. 2022^{er} **Riesling**
C L A S S I C
22. 2023^{er} **Grauer Burgunder**
feinrassig, halbtrocken
23. 2023^{er} **Gelber Muskateller**
feinfruchtig, aromatisch

WEISSWEINE ▶ 1,0l

24. 2023^{er} **Riesling**
feinfruchtig, trocken
25. 2023^{er} **Silvaner**
feinherb
26. 2022^{er} **Riesling**
2023^{er} fruchtig, halbtrocken
27. 2022^{er} **Scheurebe**
2023^{er} pikant, süffig
28. 2023^{er} **Bacchus**
vollmundig, mild

EXKLUSIVE WEISSWEINE ▶ MILD 0,75l

29. 2022^{er} **Bacchus –blaues Design–**
2023^{er} süffig, vollmundig
30. 2022^{er} **Gewürztraminer Spätlese**
fruchtig, elegant
31. 2023^{er} **Kerner Spätlese**
fruchtig, harmonisch
32. 2023^{er} **Huxelrebe Spätlese**
edel, fruchtig
33. 2020^{er} **Huxelrebe Auslese**
edelsüß, vollfruchtig
34. 2017^{er} **Ortega Beerenauslese**
edelsüß, vollfruchtig

Der Verkauf des neuen Jahrgangs erfolgt nach Abverkauf des letzten Jahrgangs.

WINZERSEKT – SECCO – WEINSCHORLE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Chardonnay Sekt
extra trocken | 0,75 l |
| 36. | Riesling Sekt
trocken | 0,75 l |
| 37. | Scheurebe Sekt
mild | 0,75 l |
| 38. | LA PERLA Secco
a) weiß
b) rosé | 0,75 l |
| 39. | „DIE KLEINE SCHORLE“
fruchtiger Wein
trifft spritziges Wasser
a) weiß
b) rosé | 0,375 l |

SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 40. | Weintraubenlikör | 0,5 l |
| 41. | Butter-Scotch | 0,5 l |
| 42. | Mirabelle | 0,5 l |
| 43. | Williams | 0,5 l |
| 44. | Hefebrand | 0,5 l |
| 45. | Traubensaft
a) weiß
b) rot | 0,75 l |
| 46. | Winterzauber Glühwein
a) weiß
b) rot
(ab November) | 0,75 l |

LIEFERUNGS-/ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Preise:

Die Preise verstehen sich je Flasche, inkl. Ausstattung, Verpackung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Mindestmenge je Sorte beträgt 6 Flaschen. Die Kartongrößen umfassen 6 oder 12 Flaschen. Mindermengen werden mit einem Zuschlag von 2,- € je Karton versehen. Aus ökologischen Aspekten bitten wir Sie, das Leergut durch Abgabe in den Altglascontainern, zur Rückgewinnung von Neuglas zur Verfügung zu stellen. Aus logistischen Gründen erfolgt die Leergutrücknahme nur bei Ab-Hof-Verkauf bzw. nach Absprache.

Lieferungs- bzw. Versandkosten:

Zweimal im Jahr (Mai/Juni/Juli und November/Dezember) liefern wir Ihre Weinwünsche gerne persönlich. Ab einem Rechnungsbetrag von 250,- € frachtfrei, darunter berechnen wir eine Lieferpauschale von 15,- €. Die Bedingungen für den Paket- oder Speditionsversand entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter dem Punkt „Lieferung und Versand“.

Garantie:

Sollte bei der Auftragserteilung eine Rebsorte bzw. ein Jahrgang vergriffen sein, behalten wir uns vor, entsprechenden Ersatz zu liefern. Wir liefern Ihnen Ersatz bei berechtigten Beanstandungen wie Korkgeschmack, Bruch usw. Weinkristalle und Rotweindespots sind jedoch natürliche Ausscheidungen guter Weine.

Zahlung:

Erfüllungsort der Lieferung und Zahlung ist Nack. Gerichtsstand Alzey. Mit Erscheinen dieser Liste werden alle früheren Listen ungültig. Die Zahlung erfolgt ohne Abzug.

Bankverbindung:

Volksbank Alzey-Worms 
IBAN: DE27 5509 1200 0009 3511 08

Weingut Schäfer

Weinbautechniker Karl-Ludwig Schäfer
Bechenheimer Straße 15 · 55234 Nack
Telefon 0 67 36 / 96 03 00

e-mail: info@weingut-schaefer-nack.de
www.weingut-schaefer-nack.de



Homepage

Zutaten und
Nährwerte



UNSER ANGEBOT

2024

