ROTWEINE UND WEISSHERBST ▶ 0,75l

1. 2024er 2025er **Dornfelder**
   feinherb, trocken
2. 2025er **Portugieser**
   halbtrocken
3. 2024er 2025er **Portugieser Weißherbst**
   süffig, mild
4. 2024er **Spätburgunder Weißherbst**
   feinherb

EXKLUSIVE ROTWEINE ▶ 0,75l

5. 2025er **Regent**
   mediterran, trocken
6. 2024er 2025er **Dornfelder Cuvée**
   pikant, trocken
7. 2025er **Spätburgunder**
   feinherb
8. 2024er **St. Laurent**
   fruchtig, halbtrocken
9. 2025er **„Vis-à-vis“**
   Rotweincuvée
   vollmundig, mild

ROTWEINE ▶ MILD 1,0l

10. 2025er **Portugieser**
    samtig, mundig
11. 2024er 2025er **Dornfelder**
    süffig, mild

ROTWEINE AUS DEM HOLZFASS ▶ 0,75l

12. 2023er **Dornfelder „lignum“**
    feines Eichenholzaroma
13. 2025er **Spätburgunder „Barrique**
    im Barriquefass gereift,
14. 2022er **Dornfelder „Barrique“**
    im Barriquefass gereift

EXKLUSIVE WEISSWEINE ▶ 0,75l

15. 2025er **Blanc de Noir**
    Spätburgunder, halbtrocken
16. 2023er **Cuvée Schäfer**
    Burgunder-Cuvée, trocken
17. 2025er **Grauer Burgunder TERROIR**
    feinfruchtig, trocken
18. 2025er **Riesling TERROIR**
    feinfruchtig, trocken
19. 2025er **Chardonnay**
    feinherb
20. 2025er **Sauvignon Blanc**
    feinherb
21. 2023er **Weißer Burgunder**
    feinfruchtig
22. 2025er **Grauer Burgunder**
    feinrassig, halbtrocken
23. 2024er **Gelber Muskateller**
    feinfruchtig, aromatisch

WEISSWEINE ▶ 1,0l

24. 2025er **Riesling**
    feinfruchtig, trocken
25. 2024er **Silvaner**
    feinherb
26. 2025er **Riesling**
    fruchtig, halbtrocken
27. 2025er **Scheurebe**
    pikant, süffig
28. 2025er **Bacchus**
    vollmundig, mild

EXKLUSIVE WEISSWEINE ▶ MILD 0,75l

29. 2024er **Bacchus –blaues Design–**
    süffig, vollmundig
30. 2025er **Gewürztraminer Spätlese**
    fruchtig, elegant
31. 2025er **Kerner Spätlese**
    fruchtig, harmonisch
32. 2024er **Ortega Spätlese**
    edel, fruchtig
33. 2025er **Huxelrebe Spätlese**
    edelsüß, vollfruchtig
34. 2025er **Huxelrebe Auslese**
    edelsüß, fruchtig

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 c) alkoholfreier Traubensecco	0,75 l
39.	**„DIE KLEINE SCHORLE“** fruchtiger Wein trifft spritziges Wasser a) weiß b) rosé	0,33 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 verfügbar)	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 liefern wir ab einem Bestellwert von 350,– € in verschiedenen Gebieten Deutschlands persönlich aus. Unsere Liefergebiete und Termine ersehen Sie auf der Homepage. Die Bedingungen für den Paket- oder Speditionsversand finden Sie 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 Rotweindepots 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 eG
IBAN: DE27 5509 1200 0019 8311 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

2026

Schäfer