

ROTWEIN

1				1,0 L	
		„MAX“ +		5,40	
		der freche Rote	-trocken-		
		Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder			
		Deutscher Wein			
					alc.12% vol.
				0,75 L	
3	2014	SPÄTBURGUNDER ++		6,30	
		Ingelheimer		8,40 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.13% vol.
9	2014	SANKT LAURENT ++		6,80	
		Ingelheimer		9,08 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.13% vol.
14	2015	REGENT ++		6,50	
		Ingelheimer		8,68 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.13% vol.
11	2015	SPÄTBURGUNDER ++		6,30	
		Ingelheimer		8,40 l	
		Qualitätsrotwein	-halbtrocken-		alc.12% vol.

8	2012	Q ¹			
		CUVÉE No. 1 +++		8,60	
		aus Spätburgunder und Domina		11,48 l	
		Ingelheimer			alc.12,5% vol.
		Qualitätsrotwein	-trocken-		
		hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau			
7	2012	Q ¹			
		CUVÉE No. 2 +++		8,60	
		aus Spätburgunder und Portugieser		11,48 l	
		Ingelheimer			alc.13,5% vol.
		Qualitätsrotwein	-trocken-		
		hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau			
10	2012	Q ¹			
		CUVÉE No. 3 +++		8,60	
		aus Spätburgunder und Dornfelder		11,48 l	
		Ingelheimer			alc.13% vol.
		Qualitätsrotwein	-trocken-		
		hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau			

15	2015	Q ¹		0,75 L	
		SYRAH +++		9,10	
		Ingelheimer		12,16 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.13% vol.
		15 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift			
13	2015	Q ¹			
		FRÜHBURGUNDER +++		9,70	
		Ingelheimer		12,96 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.14% vol.
2	2013	SPÄTBURGUNDER +++		11,80	
		SPÄTLESE		15,76 l	
		Ingelheimer			alc.14% vol.
		Prädikatsrotwein	-trocken-		
		18 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift			
5	2012	Q ¹			
		REGENT +++		13,80	
		Ingelheimer		18,40 l	
		Qualitätsrotwein	-trocken-		alc.13% vol.
		20 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift			
12	2012	Q ¹			
		FRÜHBURGUNDER +++		14,80	
		Auslese		19,76 l	
		Prädikatsrotwein	-trocken-		alc.14,5% vol.
		20 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift			

ROSEE/WEISSHERBST

16				1,0 L	5,30
		„VALENTINO“ +			
		der spritzige Rosee	-trocken-		
		Spätburgunder			alc.11,5% vol.
		Deutscher Wein			
18	2016	PORTUGIESER ++		5,90	
		Qualitätswein	-halbtrocken-	7,36 l	
					alc.11% vol.

WEISSWEIN

21				1,0 L	5,30
		„JUSTUS“ +			
		der Trockene	-trocken-		
		Riesling u. M-Thg			alc.11,5% vol.
		Deutscher Wein			
24	2016	GRÜNER SILVANER ++		6,10	
		Qualitätswein	-trocken-	8,12 l	
					alc.12% vol.

29	2016	GRAUER BURGUNDER ° ++		0,75 L	6,10
		Qualitätswein	-trocken-	8,12 l	alc.12,5% vol.
28	2016	WEISSBURGUNDER ° ++		6,30	
		Qualitätswein		8,40 l	alc.12% vol.
		aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau			
35	2016	RIESLING ++		6,30	
		Qualitätswein	-trocken-	8,40 l	alc.12% vol.
37	2016	SOUVIGNIER GRIS ++		6,70	
		Qualitätswein	-trocken-	8,96 l	alc.13% vol.
36	2015	CHARDONNAY ++		7,60	
		Qualitätswein	-trocken-	10,16 l	alc.12% vol.
39	2016	GEWÜRZTRAMINER ++		5,80	
		Qualitätswein	-mild-	7,73 l	alc.11% vol.

19	2016	Q ¹			
		SPÄTBURGUNDER +++		7,00	
		BLANC DE NOIRS		9,36 l	
		Qualitätswein	-trocken-		alc.12,5% vol.
32	2015	Q ¹			
		RIESLING +++		10,00	
		Qualitätswein	-trocken-	13,36 l	alc.12,5% vol.
27	2016	Q ¹			
		GEWÜRZTRAMINER +++		7,60	
		Qualitätswein	-trocken-	10,12 l	alc.12,5% vol.
42	2013	Q ¹			
		OPTIMA +++		17,50	
		BEERENAUSLESE		52,50 l	alc.10,5% vol.
		Prädikatswein	-edelsüß-		
		hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau			

UNSERE WEINLINIEN

★
leichte, unkomplizierte Schoppenweine, trocken

★★
Qualitätsweine, Classic Weine, klassische Rebsorten trocken, halbtrocken und lieblich

Q¹ ★★ ★
ausgesuchte oder auslesene Qualitätsweine, bei Rotweinen lange Lagerung im Holzfass, klassisch trocken oder edelsüß

Alle Weine, mit Ausnahme der gekennzeichneten Nummern sind aus kontrolliert ökologischem Anbau. + = konventioneller Anbau
° Wein zum Teil aus Biotrauben von Kollegen

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite

PERLWEIN & WINZERSEKT

34		„FRIZZ“ °	-trocken-	6,20	
		ausgetrunken!	2016 Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	8,24 l	alc.12% vol.
45		PINOT BLANC DE NOIRS		9,30	
		Der weiße Sekt aus roten Trauben	-brut-	12,40 l	
		traditionelle Flaschengärung			alc.12% vol.
49		RIESLING	-extra trocken-	8,90	
		traditionelle Flaschengärung		11,84 l	alc.12% vol.

KLARES UND SAFTIGES

58		HEFEBRANNTWEIN +	0,5 L	8,00	
		40 % Vol.			
64		TRAUBENSAFT ROT	0,75 L	3,10	
		100 % Fruchtgehalt, kein Zuckerzusatz			
65		TRAUBENSAFT WEISS	0,75 L	3,10	
		100 % Fruchtgehalt, kein Zuckerzusatz			

PHILOSOPHIE

Gesunde Trauben aus gesunden Weinbergen.

Als Weinbaubetrieb mit einer langen Tradition sind wir unserem Betrieb, aber auch unserer Region, der Landschaft als Natur- und Lebensraum eng verbunden. Diese vielleicht konservativ erscheinende Haltung verschleißt sich aber keineswegs den Innovationen im



Weinbau: Der Erkenntnis zum Beispiel, dass das Ökosystem Weinberg ein sehr ausgeklügeltes, stimmiges Lebensgefüge ist, in das wir nur behutsam eingreifen wollen. Eine Konsequenz daraus ist der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel. Statt dessen setzen wir auf die Förderung der natürlichen

Artenvielfalt. Den so genannten Schädlingen setzen wir Nützlinge entgegen. Die Rebe selbst stärken wir, in dem wir die Bodengesundheit fördern. So revolutionär diese Einstellungen noch vor wenigen Jahren wirkten: Sie sind doch uralt. Denn sie gehören zum Erhalt der Schöpfung, zur Rücksicht auf die Natur. Heute hat sich daraus eine eigene Lebensart entwickelt, die von immer mehr Menschen geteilt und mitgetragen wird. Für uns reichen die Konsequenzen schon längst über die

Arbeit im Weinberg und im Keller hinaus. Ein Beispiel dafür ist gesunde Ernährung, genussreich und vielfältig, wie wir sie auch mit unserem Straußenangebot fördern wollen. Das Motto dafür lautet: Lebensfreude statt Verzicht.



Wir freuen uns, wenn wir damit ein Stück Begeisterung wecken können. Wir tun das, was wir tun, aus Überzeugung und Verantwortung, und - wie wir finden - ohne missionarischen Eifer. Uns ist Belohnung genug, einen individuellen Weg gefunden zu haben. Was haben Sie davon? Wir denken, dass sich diese Individualität auch in unseren Weinen ausdrückt, in unserem Angebot in Keller und Straußenküche. Probieren Sie es selbst, erleben Sie Vielfalt und Genuss, wie sie sich in unseren Weinen und Speisen spiegeln.



DE Öko-039



Rheinhessen

WEINPROBEN

Moderierte Weinproben ab 10 Personen (12,00 EUR pP)

FAMILIENFEIERN

Sie können gerne in unserer Weinstube oder in unserer Scheune feiern, Geburtstage, Jubiläen usw. Wir machen ihnen Menüvorschläge, vom einfachen Tellergericht bis hin zum 5 Gänge Menü

Verkaufs- und Liefervereinbarungen

Preise und Lieferung

Die Preise sind Versandpreise inkl. Glas und Verpackung. Sie sind bei einer Abnahme von mindestens 12 Flaschen, innerhalb Deutschlands, frei Haus! Kleinere Mengen 5,00 EUR/Paket Aufschlag. Wir liefern mit dem DPD oder Spedition. Verpackungseinheiten 6er, 12er oder 15er Karton

Bei Selbstabholung gewähren wir einen Nachlass von 3%!

Zu den von uns vorher angekündigten Lieferterminen im Raum Ffm/ Hanau liefern wir, bei Mindestabnahme von 24 Flaschen, zu den Selbstabholer-Preisen frei Haus, bei kleineren Mengen berechnen wir die Listenpreise..

Im Raum Mainz/Wiesbaden liefern wir wöchentlich frei Haus.

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer in Höhe von 19% bereits enthalten. Ist eine Sorte oder Jahrgang ausverkauft, behalten wir uns vor preis- oder gütähnlichen Wein zu liefern.

Leergut / Verpackung

Glas ist ein wichtiger Rohstoff. Da wir ausschließlich auf Mehrwegflaschen füllen, geben Sie bitte das Leergut, da das Glas im ab Hof- Preis nicht enthalten ist, wieder an uns zurück. **Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der Flaschenvielfalt, nur noch unsere eigenen Flaschen zurücknehmen. Korken bitte entfernen! Schraubverschlüsse wieder auf die Flasche schrauben!**

Geschenksendungen

Auf Wunsch können Geschenksortimente nach Ihrer Wahl zusammengestellt werden. Gerne bringen wir diese auch in Ihrem Auftrag direkt an den Empfänger zum Versand. Geschenkkartons und Versandkosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.

Weinstein

Weinsteinkristalle sind natürliche Ausscheidungen und kein Grund zu Beanstandungen.

Zahlungen

Rechnungsbeträge sind innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum rein Netto zahlbar

Bankverbindung

Mainzer Volksbank BLZ: 551 900 00 Konto Nr. 42 012 013
IBAN: DE4155 1900 0000 4201 2013
BIC: MVBMD55

Mit dieser Liste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Stand November 2017

Öffnungszeiten für Weineinkauf:

Mo.-Fr. 17.00-19.00 Uhr, Sa. 9.00-17.00 Uhr

Andere Zeiten möglich, nach telefonischer Vereinbarung



ÖKOLOGISCHER WEINBAU

WEINVERSAND

PREISLISTE

2017/III



Rosenstraße 13 · D-55218 Ingelheim-Großwinternheim

Telefon: 06130.944114 · Telefax: 06130.944116

E-Mail: info@weingut-huster.com

www.weingut-huster.de