

# ROTWEIN

1-16		<b>„MAX“<sup>+</sup></b> der freche Rote Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder Deutscher Wein	-trocken- alc.12% vol.	1,0 L 5,60
3-16	2016	<b>SPÄTBURGUNDER<sup>++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	0,75 L 6,50 8,67 l
9-14	2014	<b>SANKT LAURENT<sup>++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	6,80 9,07 l
		<i>ausgetrunken!</i>		
14-15	2015	<b>REGENT<sup>++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	6,70 8,93 l
11-15	2015	<b>SPÄTBURGUNDER<sup>++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-halbtrocken- alc.12% vol.	6,40 8,53 l

8-12	2012	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>CUVÉE No. 1<sup>+++</sup></b> aus Spätburgunder und Domina Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.12,5% vol.	8,60 11,47 l
7-12	2012	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>CUVÉE No. 2<sup>+++</sup></b> aus Spätburgunder und Portugieser Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13,5% vol.	8,60 11,47 l
10-12	2012	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>CUVÉE No. 3<sup>+++</sup></b> aus Spätburgunder und Dornfelder Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	8,60 11,47 l

15-15	2015	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>SYRAH<sup>+++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	0,75 L 9,10 12,14 l
		15 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift		
13-15	2015	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>FRÜHBURGUNDER<sup>+++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.14% vol.	9,70 12,93 l
2-13	2013	<b>SPÄTBURGUNDER<sup>+++</sup></b> <b>SPÄTLESE</b> Ingelheimer Prädikatsrotwein	-trocken- alc.14% vol.	11,80 15,73 l
		18 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift		
5-12	2012	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>REGENT<sup>+++</sup></b> Ingelheimer Qualitätsrotwein	-trocken- alc.13% vol.	13,80 18,40 l
		20 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift		
12-13	2013	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>FRÜHBURGUNDER<sup>+++</sup></b> Auslese Prädikatsrotwein	-trocken- alc.14,5% vol.	14,80 19,73 l
		20 Monate im Eichenholzfass gelagert und gereift		

# ROSEE

16-22		<b>„VALENTINO“<sup>+</sup></b> der spritzige Rosee Spätburgunder Deutscher Wein	-trocken- alc.11,5% vol.	1,0 L 5,50
18-17	2017	<b>PORTUGIESER<sup>++</sup></b> Qualitätswein	-halbtrocken- alc.11% vol.	6,10 8,13 l

# WEISSWEIN

21-23		<b>„JUSTUS“<sup>+</sup></b> der Trockene Riesling u. M-Thg Deutscher Wein	-trocken- alc.11,5% vol.	1,0 L 5,50
24-17	2017	<b>GRÜNER SILVANER<sup>++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12,5% vol.	6,30 8,40 l

29-17	2017	<b>GRAUER BURGUNDER<sup>°++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12,5% vol.	0,75 L 6,30 8,40 l
28-17	2017	<b>WEISSBURGUNDER<sup>++</sup></b> Qualitätswein	alc.12% vol.	6,50 8,67 l
35-17	2017	<b>RIESLING<sup>++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12% vol.	6,50 8,67 l
37-17	2017	<b>SOUVIGNIER GRIS<sup>++</sup></b> Qualitätswein	alc.11,5% vol.	6,70 8,93 l
36-17	2017	<b>CHARDONNAY<sup>++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12% vol.	7,60 10,13 l
44-17	2017	<b>KERNER<sup>++</sup></b> Qualitätswein	-mild- alc.11% vol.	6,10 8,13 l
20-17	2017	<b>SYRAH<sup>++</sup></b> <b>BLANC DE NOIRS</b> Qualitätswein	-trocken- alc.10,5% vol.	7,00 9,33 l

19-17	2017	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>SPÄTBURGUNDER<sup>+++</sup></b> <b>BLANC DE NOIRS</b> Qualitätswein	-trocken- alc.12% vol.	7,20 9,60 l
32-15	2015	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>RIESLING<sup>+++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12,5% vol.	10,00 13,33 l
27-16	2016	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>GEWÜRZTRAMINER<sup>+++</sup></b> Qualitätswein	-trocken- alc.12,5% vol.	7,60 10,13 l
42-13	2013	<b>Q<sup>1</sup></b> <b>OPTIMA<sup>+++</sup></b> <b>BEERENAUSLESE</b> Prädikatswein	-edelsüß- alc.10,5% vol.	17,50 52,50 l
		hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau		

# UNSERE WEINLINIEN

★  
leichte, unkomplizierte Schoppenweine, trocken

★★  
Qualitätsweine  
trocken, halbtrocken und lieblich

**Q<sup>1</sup>** ★★★  
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 Sulfit

# PERLWEIN & WINZERSEKT

34-17		<b>„FRIZZ“<sup>°</sup></b> 2017 Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	-trocken- alc.10,5% vol.	6,50 8,67 l
45-15		<b>PINOT BLANC DE NOIRS</b> Der weiße Sekt aus roten Trauben traditionelle Flaschengärung	-brut- alc.12% vol.	9,30 12,40 l
49-14		<b>RIESLING</b> traditionelle Flaschengärung	-extra trocken- alc.12% vol.	8,90 11,86 l

# KLARES UND SAFTIGES

58		<b>HEFEBRANNTWEIN<sup>+</sup></b> 40 % Vol.	0,5 L	8,00
64-17		<b>TRAUBENSAFT ROT</b> 100 % Fruchtgehalt, kein Zuckerzusatz	0,75 L	3,10
65-17		<b>TRAUBENSAFT WEISS</b> 100 % Fruchtgehalt, kein Zuckerzusatz	0,75 L	3,10

# 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.



Rheinhessen

## WEINPROBEN

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

## STRAUSSWIRTSCHAFT

Öffnungszeiten 2018:

**26. April - 10. Juni**

Minkelmittwoch 18.00-22.00 Uhr

Do. ab 18.00, Fr. u. Sa. ab 17.00, So. u. Feiert. ab 11.00

**8. - 10. September**

Sa. ab 17.00 So. u. Mo. ab 11.00

**11. Oktober - 18. November**

Do. ab 18.00, Fr. u. Sa. ab 17.00, So. ab 15.00

Aktuelles und andere Termine unter: [www.weingut-huster.de](http://www.weingut-huster.de)

**S**ie können in unserer Weinstube oder in unserer Scheune feiern, Geburtstage, Jubiläen usw. Wir machen ihnen gerne Menüvorschläge.

## 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 ein Jahrgang ausverkauft, behalten wir uns vor preis-oder güteähnlichen 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

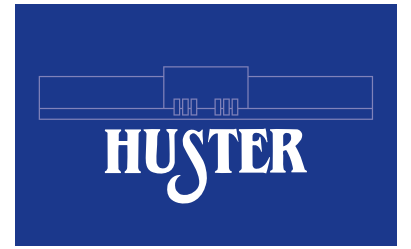
Mainzer Volksbank BLZ: 551 900 00 Konto Nr. 42 012 013  
IBAN: DE4155 1900 0000 4201 2013  
BIC: MVBMD55

Mit dieser Liste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Stand August 2018

### Öffnungszeiten für Weineinkauf:

Di.-Fr. 17.00-19.00 Uhr, Sa. 10.00-17.00 Uhr

Andere Zeiten möglich, nach telefonischer Vereinbarung



ÖKOLOGISCHER WEINBAU

WEINVERSAND

PREISLISTE

2018/II



Rosenstraße 13 · D-55218 Ingelheim-Großwinternheim  
Telefon: 06130.944114 · Telefax: 06130.944116  
E-Mail: [info@weingut-huster.com](mailto:info@weingut-huster.com)  
[www.weingut-huster.de](http://www.weingut-huster.de)