



TEL. 0176 568 44 812 - INFO@BURGUNDERTREFF.DE

Die Heimat der Burgunder



Allgemeine Geschäftsbedingungen vom 01.01.2021

Gültig nur für Endverbraucher! Angebot: Sämtliche Angebote sind freibleibend. Die Preise verstehen sich ab Schmuckkästle in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., sowie einschl. Flasche und Karton. Vertragsschluss findet erst bei Auftragsbestätigung, oder bei Ausführung der Bestellung durch uns als Lieferant statt. Mit Erscheinen dieser Weinliste werden alle früheren Angebote ungültig. **Lieferung:** Frei Haus ab 24 Flaschen. Versandkosten 1-12 Flaschen 8,- Euro. 13-23 Flaschen 16,- Euro. Bei ausverkauften Weinen behalten wir uns das Recht auf Teillieferung bzw.

Ersatzlieferung (Jahrgangs- und Lagenwechsel) vor.

Schadenersatz bei beschädigter Lieferung: Bei Postversand oder Spedition ist es erforderlich, daß Sie den Schaden vom Zusteller bestätigen lassen und sofort bei uns melden, da die Ware durch den Zusteller versichert ist. Sie wird von uns in anerkannten Kartons an die Zusteller übergeben. Bei Anlieferung durch eigene LKW übernehmen wir die Haftung bis zur Lieferung an die Haustüre. Danach geht die Gefahr an Sie als Empfänger über. **Rabatte:** Durch gestiegene Kosten und das Angebot von besonders guten Versandbedingungen an Sie, bitten wir um Ihr Verständnis, daß keine Rabatte im Versand unter 400 Flaschen an eine Adresse gewährt werden können. Aktions-, Sonder- und Restpostenpreise sind nicht weiter rabattierfähig. **Zahlung:** Sofort nach Erhalt der Rechnung. Wir behalten uns die Vereinbarung von anderen Zahlungsweisen im Einzelfall vor. Vertreter sind zum Inkasso nicht berechtigt. **Reklamation:** Reklamationen jeglicher Art sind spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware geltend zu machen. Es bestehen keine Mängelrechte, wenn die Qualitätsverschlechterung auf unsachgemäße Behandlung oder Lagerung durch Sie zurückzuführen ist. Der Wein muß kühl und lichtgeschützt gelagert werden. **Widerrufsrecht:** Es gelten die gesetzlichen Regelungen. Eine unfreie Rücksendung muss mit uns abgesprochen werden.

Widerrufsfolgen: Es gelten die gesetzlichen Regelungen. **Eigentumsvorbehalt:** Die gelieferte Ware einschließlich Verpackung bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Kunde ist nicht zur Verpfändung der Ware berechtigt. Erfüllungsort für Lieferungen und Gerichtsstand ist Wiesbaden, wenn dies zulässig ist. Sonst greifen die gesetzlichen Regelungen. Die Vertragssprache ist Deutsch und es findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Bei Nichterfüllung erklärt sich der Kunde bereit, die noch vorhandene Ware nach Verlangen des Lieferanten zur Rücknahme herauszugeben. **Haftung:** Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht, soweit gesetzlich zwingend gehaftet wird, insbesondere in Fällen des Vorsatzes und grober Fahrlässigkeit bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit wegen der Übernahme einer Garantie für das Vorhandensein einer Eigenschaft bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder nach dem Produkthaftungsgesetz. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Vertragspartners ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden. Wir weisen darauf hin, dass Secco und Sekflaschen unter einem Druck bis 6 bar (20°C) stehen. Gerade diese Produkte dürfen nicht direkter Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 30°C ausgesetzt werden. Auch die Flaschenoberfläche darf nicht beschädigt werden. Sonst besteht die Gefahr der Explosion der Flasche. Bitte behandeln Sie die Flaschen sehr sorgsam und halten diese von Kindern fern.

Der Rechtsweg ist bei Fehlern beim Druck der Liste ausgeschlossen. Irrtum vorbehalten. Sind einzelne Punkte dieser Geschäftsbedingungen unzulässig greift dort die gesetzliche Regelung. Die restlichen Regelungen bleiben wirksam.

Alle unsere Weine, Schaumweine und andere Produkte stammen aus Deutschland und enthalten Sulfite!



Versandkonditionen für 0,75 l & 1,0 l Fl.:

1-12 Flaschen:

€ 8,- Versandkosten (1Postpaket)

13-23 Flaschen:

€ 16,- Versandkosten (2Postpakete)

Ab 24 Flaschen versandkostenfrei!

Unsere Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung

Versandkonditionen
für andere
Flaschengrößen
auf Nachfrage!



Lieferung ab 6 Flaschen in Wiesbaden und Mainz frei Haus

Vertretung Rhein- Main Gebiet:

Schmuckkästle am Schiersteiner Hafen

Küferstr. 12

65201 Wiesbaden- Schierstein

info@burgundertreff.de

www.burgundertreff.de

Tel.:

0176 568 44 812

HERZLICH WILLKOMMEN

WEINREGION BADEN / DEUTSCHLAND

Sym-badische
Wein-Alternative

Erleben Sie:
Innovativ weiche und runde Weissweine mit wenig Säure.
Runde und angenehm zu genießende Rotweine bis hin zum Spitzen-Cuvée!
Von durchgegoren trockenem bis hin zu süßen Weinen.

Produktionsfläche 22 ha Weinberge
in Endingen am Kaiserstuhl

Integriert umweltschonender Weinbau
Nachhaltige Produktion, u. a. mit
Holzheizung und Photovoltaikanlage!

Seit 1868
Das älteste noch in direktem Familienbesitz
befindliche Weinhaus am Kaiserstuhl
(5. Generation)



Diana & Bernhard
Neymeyer

Das Schmuckkäfte
feierte am 23.06.18
Eröffnung.
Seit dieser Zeit ist
das Schmuckkäfte
ein Anlaufpunkt
für Freunde des
badischen Weines.



1868 legen Ema & Leopold Bastian
den Grundstein für unverwechselbaren
Weingenuss am Kaiserstuhl



Elisabeth (Bastian) & Franz Neymeyer
verstehen es unsere Kunden mit
lieblichen Weinen zu begeistern



Josef Bastian füllt ca. 1897 die
ersten badischen Flaschenweine

Wine to GO in der Promenade



Genießen Sie
gekühlte Flaschen
Wein in Liegestühlen
direkt in unserer
Promenade
April- Oktober 21



Termine: www.weinstand-schierstein.de
die Heimat der Burgunderweine

April- Oktober
2021

Urlaub im Schmuckkästle

Genießen Sie besondere Momente in Schierstein.
Eine ideale Auszeit auch für Geschäftsreisende.
Alle Wohnungen mit Balkon, kleiner Küche
und Blick auf den Hafen

4

Online Buchungsportal: www.schmuckkaestle.de



Appartment Chambre:
Einzelperson



Maximalbelegung:



Appartment Storchennest
Maximal zwei Personen



Maximalbelegung:



Appartment Präsidentensuite
Maximal zwei + zwei Personen



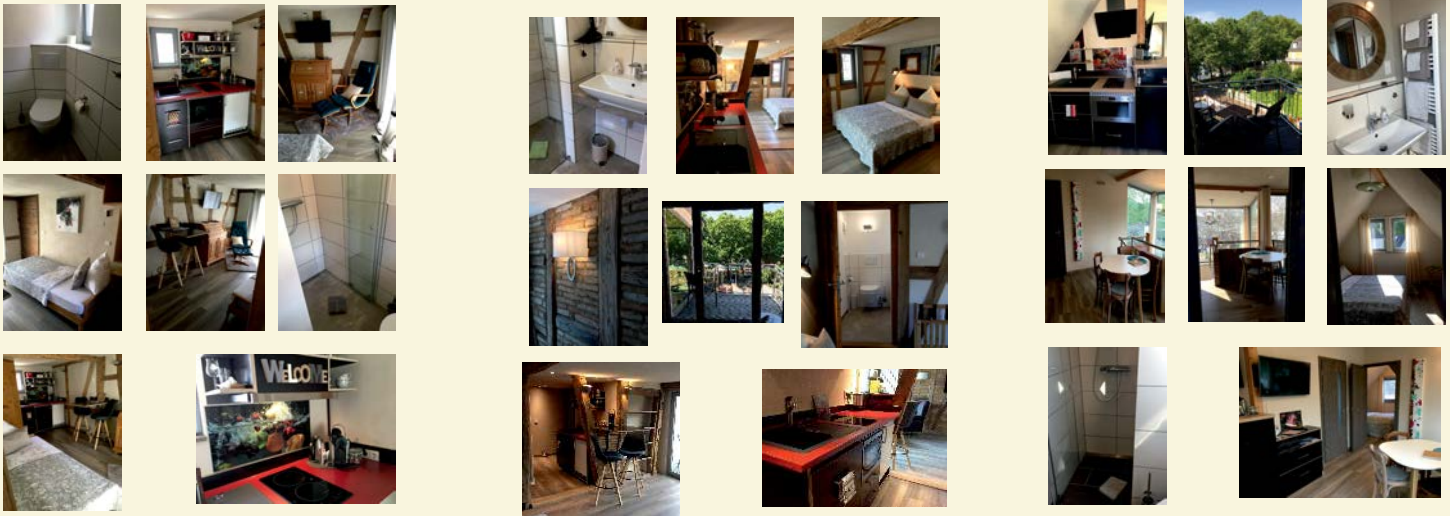
Maximalbelegung:



Preise und Verfügbarkeit unter:

www.schmuckkaestle.de

5



Freuen Sie sich auf erholsame Tage- beruflich und privat!



**DIE BANDBREITE
DES
WEISSWEINS
Nr. ow1**

59 € 6 x 0,75 l Fl.
Literpreis 13,11 €

Bastian Krone Gründerspekt,
Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken,
Weisser Burgunder TAGE wie DIESER trocken
Weisser Burgunder „STEPHANIE“ feinherb,
Gewürztraminer feinherb,
Muskateller lieblich



3x Medaillen
für unsere
Pinot Noir

35 €
Literpreis 15,55 €



Novum mit
Schokolade
edel verpackt

15 €
Literpreis 20 €



3x Silber
trocken

Chardonnay,
Weisser Burgunder
Grauer Burgunder

35 €
Literpreis 15,55 €



**BURGUNDER
VARIATIONEN
in TROCKEN
Nr. ow4**

63 € 6 x 0,75 l Fl.
Literpreis 13,56 €

Ortsweine Endingen:
Grauer Burgunder TAGE wie DIESER,
Weisser Burgunder TAGE wie DIESER,
Chardonnay,
Blauer Spätburgunder NOVUM,
Pinot Noir,
Cuvée Noir TAGE wie DIESER



**GROSSES ERLEBNIS
in PICCOLO
Nr. ow5**

27 € 4 x 0,25 l Fl.
1 x 0,20 l Fl.
Literpreis 17,50 €

Bastian Krone Gründerspekt,
Grauer Burgunder,
Cuvée Noir TAGE wie DIESER trocken
Cuvée Noir TAGE wie DIESER feinherb,
Likörwein „Vintage No. 150“



unsere Überflieger der **sym - badischen Art**

8



Grauer Burgunder **** trocken

2020
Nr. 20-8076t
Lagenwein:
Endinger Engelsberg

Duft: Dezente Vanille, Mango, Honigmelone
Geschmack: vollmundig, kraftvoll, perfekt abgestimmt, cremige aktuell noch rauchige Holznote, rund mit langem Nachhall
Restsüße: 1 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig
Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 12°C
Hohes Reifepotential!

Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken

2019/20
Nr. 19/20-073t
Ortswein: Endingen

Duft: Quitte, Karamell, junge Honigmelone, vielschichtige Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure, sehr rund und mild, vollmundig, dezente Vanille im Abgang
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

2019 Grauer Burgunder trocken

Nr. 19-070t
Kaiserstühler

Duft: fruchtig, frische Mango, reifer Apfel, junge Honigmelone
Geschmack: wenig Kohlensäure, deshalb sehr rund und mild, dennoch erfrischend elegant
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Terrassenwein, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

Nr. 18-711 - 14,40 € / 1,0 L
€ 4,00 / 0,25 L Fl.

Chardonnay trocken

2020
Nr. 20-8085t
Ortswein: Endingen

Duft: Ananas, Mango, Nektarine, Lichy
Geschmack: rund und vollmundig, viskoser Gaumen in samtig trockener Art
Restsüße: 0 - 2 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C

13,0% vol - 14,00 € / 1,0 L
€ 10,50 / 0,75 L Fl.

Weisser Burgunder TAGE wie DIESER trocken

2019/20
Nr. 19/20-053t
Ortswein: Endingen

Duft: Banane, Aprikose, vielschichtige Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure, sehr rund und mild, vollmundig, ausgezeichnete Länge
Restsüße: 3 - 5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

13,0% vol - 14,00 € / 1,0 L
€ 10,50 / 0,75 L Fl.

9

13,5% vol - 33,33 € / 1,0 L
€ 25,00 / 0,75 L Fl.

13,0% vol - 14,00 € / 1,0 L
€ 10,50 / 0,75 L Fl.

12,5% vol - 10,53 € / 1,0 L
€ 9,50 / 0,75 L Fl.

**Silber**AWC Vienna
2020
89,4 Punkte**Silber**AWC Vienna
2020
88,3 Punkte**Silber**AWC Vienna
2020
89,2 Punkte**Weisswein
LOVE of my LIFE
trocken**2019
Nr. 19x01
Kaiserstühler

Duft: ausgeprägt fruchtig, Mirabelle, Zitrone, Pfirsich
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter, weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 3 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 10,67 € / 1,0 L

€ 8,00 / 0,75 L Fl.**Weisser Burgunder
STEPHANIE
feinherb**2019
Nr. 19-950
Kaiserstühler

Duft: fruchtig, Zitrone, Mango, Ananas
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 10 - 12 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 11,33 € / 1,0 L

€ 8,50 / 0,75 L Fl.**Müller - Thurgau
EXPRESSION
feinherb**2019/20
Nr. 19/20-030
Kaiserstühler

Duft: ausgeprägt fruchtig, Apfel, Zitrone, Grapefruit
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter, weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 10 - 13 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5 °C

11,0%vol - 8,00 € / 1,0 L

€ 6,00 / 0,75 L Fl.**Gewürztraminer
EXPRESSION
feinherb**2019
Nr. 19-103
Ortswein: Endingen

Duft: Rose, Lichy
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 30 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

10,5%vol - 12,67 € / 1,0 L

€ 9,50 / 0,75 L Fl.**Rosé
STEPHANIE
feinherb**2019
Nr. 19-956
Kaiserstühler

Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 15 - 18 g/l
Säureeindruck: niedrig
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter nach Vorversuch!
Serviertemperatur: 5 °C

12,0%vol - 11,33 € / 1,0 L

€ 8,50 / 0,75 L Fl.



Muskateller

lieblich

2020

Nr. 20-8026

Ortswein: Endingen

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere, Rote Johannisbeere

Geschmack: erfrischend, feine Süße, weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Restsüße: 25 - 30 g/l

Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

2018 VINTAGE No. 150

Der einzige badische Qualitätslikörwein

Nr. 18-150

Nr. 18-155

Lagenwein: Endinger Engelsberg

Duft: Rose, Lichy, etwas süßer Sherry

Geschmack: erfrischend, schmeichlerische Süße mit leicht herbem Charakter, ausgesprochen weich und sanft wärmend.

Restsüße: 47 g/l

Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5° C

Dieser Wein ist gemacht für die Ewigkeit! Er eignet sich deshalb auch besonders als hochwertiges Geschenk zu einem Jubiläum oder zur Geburt.

Er ist fast unbegrenzt haltbar und trinkbar.

ORANGE

trocken

NEU

Duft: süßlich

rauchiges Aroma
Geschmack: fruchtige Rose und dezente Orange

Restsüße: 2,9 g/l

Säureeindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung:

Exzellenter
Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!

Serviertemperatur: 5°C

Riesling

Exclusive

mild

2020

Duft: Rose, Lichy,

Geschmack: erfrischend vollmundige Süße, weich und schmeichlerisch für den Gaumen

Restsüße: 30-32 g/l

Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Aperitif, Dessert
Serviertemperatur: 5 °C

10,0% vol - 14,00 € / 1,0 L

€ 10,50 / 0,75 L Fl.

Promotionspreis
statt € 25,- nur bei uns € 15,-

15,5% vol - 20,00 € / 1,0 L

€ 15,00 / 0,75 L Fl.

15,5% vol - 36,00 € / 1,0 L

€ 9,00 / 0,25 L Fl.

12% vol - 18€ / 1,0 L

€ 13,50 / 0,75 L

Promotionspreis

statt € 18,50

Fl.

13,33 € / 1,0 L

€ 10,50 / 0,75 L Fl.

Gold & 2. Platz weltweit

in der Kategorie

Pinot Noir

bei der AWC Vienna 2018,
dem weltweit größten
Weinwettbewerb.
Einer der 80 besten Weine
von 12.402 Weinen insgesamt!

Vintage 2016

PINOT NOIR **** - Weltklasseniveau vom ENDINGER ENGELSBERG



Premium SE

Exklusiv im
Schmuckkästle
Unser Auftakt
zu neuem
Weingenuss

2016
Pinot Noir **
trocken**
Nr. 16-8386t - Kork
Lagenwein:
Enderinger Engelsberg

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Röstarmomen, gepaart mit
dunkler Süßkirsche, Waldfrüchte
Geschmack: vollmundiger Körper,
samtige Gaumenfülle, feinnervig
gründiert, dezente süßliche
Holznote, runder Schmelz mit
langem Nachhall
Restsüße: 3-5 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter
Essensbegleiter für alle Arten
von Speisen!
Serviertemperatur: 16 °C

Auszeichnung:
AWC Vienna 2018: Gold &
2. Platz Kategorie Pinot Noir

13,5% vol - 65,33 € / 1,0 L
€ 49,- / 0,75 L Fl.

sein kleiner Bruder AWC SILBER 2018

2016
**Pinot Noir SE
trocken**
Nr. 16-Premium SE
Ortswein: Endingen
Kork

Farbe: üppiges & dunkles
Rubinrot
Duft: dunkle Süßkirsche,
Brombeere, dezente Röstnoten
Geschmack: seidiger Gaumen,
mittelgewichtiger Körper,
ausbalancierte Tannine, feiner
Nachhall
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle
Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0% vol - 33,20 € / 1,0 L
€ 24,90 / 0,75 L Fl.

**Cabernet Mitos
Rotwein trocken**
Kaiserstuhl Baden
Nr. M80-Premium SE

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: betörender Duft
nach Kirsche, Brombeere und
Heidelbeere wecken Freude

Geschmack: einzigartiges
Unikat für ausser-
gewöhnlichen Genuss.

Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
Ideal für Wild und Rind

Serviertemperatur: 18-22 °C

EXCLUSIV nur bei uns

12,0% vol - 19,86,20 € / 1,0 L
€ 14,90 / 0,75 L Fl.

2016
**Blauer
Spätburgunder
trocken**
Nr. 16-Premium

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: dunkle Süßkirsche,
Brombeere, Heidelbeere
Geschmack: rund, weich,
eleganter mittelgewichtiger
Körper,
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle
Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0% vol - 19,86,20 € / 1,0 L
€ 14,90 / 0,75 L Fl.



Bild: NGK/M. Kirchner

Pinot Noir trocken

2018
 Nr. 18-383t
 Ortswein: Edingen
 Kork

Farbe: üppiges & dunkles Rubinrot
Duft: dunkle Süßkirsche, Brombeere, dezente Röstnoten
Geschmack: seidiger Gaumen, mittelgewichtiger Körper, ausbalancierte Tannine, feiner Nachhall
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
 Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0%vol - 14,00 € / 1,0 L
 € 10,50 / 0,75 L Fl.

Blauer Spätburgunder NOVUM trocken

2018
 Nr. 18-8380t
 Ortswein: Edingen
 Glas" kork"

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: rote Johannisbeere, Kirsche, Schokolade
Geschmack: rund, weich, voller Körper, kleine belebende Säurespitze nach Johannisbeere, sehr milde Gerbstoffe/Tannine
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
 Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,5%vol - 14,00 € / 1,0 L
 € 10,50 / 0,75 L Fl.

Blauer Spätburgunder trocken

2018
 Nr. 18-380t
 Kaiserstühler

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: dunkle Süßkirsche, Brombeere, Heidelbeere
Geschmack: rund, weich, eleganter mittelgewichtiger Körper
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
 Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0%vol - 11,33 € / 1,0 L
 € 8,50 / 0,75 L Fl.

Blauer Spätburgunder STEPHANIE feinkerb

2018
 Nr. 18-936
 Kaiserstühler

Farbe: Rubinrot
Duft: dunkle Süßkirsche, Pflaume, Brombeere,
Geschmack: rund, weich, dezente Süße mit leicht herbem Charakter
 weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 14 - 18 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein,
 Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

12,5%vol - 11,33 € / 1,0 L
 € 8,50 / 0,75 L Fl.

Blauer Spätburgunder Stephanie lieblich

Nr. 18-381
 Kaiserstühler

Farbe: strahlendes Rubinrot
Duft: helle Süßkirsche, Himbeere
Geschmack: rund, weich, volle fein abgestimmte Süße, extrem schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 27 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein,
 Terrassenwein (etwas gekühlt), Fernseh- und Spielewein
Serviertemperatur: (12) - 22 °C

11,5%vol - 11,33 € / 1,0 L
 € 8,50 / 0,75 L Fl.

Gold
AWC Vienna 2019

Gold
AWC Vienna 2019



Faszination Noir

Erleben Sie den mediterranen Kaiserstuhl!
Dunkel, intensiv und trotzdem samtig rund!

Cuvée Noir ** trocken**
2016
Nr. 16-8219t - Kork
Lagenwein:
Endinger Engelsberg

Farbe: tiefschwarzes Rot
Duft: Röstarmomen, gepaart mit reifer roter Paprika, Waldfrüchten, Heidelbeere
Geschmack: vollmundig, kraftvoller südländischer Körper, samtige Gaumenfülle, süßliche Holznote, mit langem Nachhall
Restsüße: 1 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

13,5%vol - 45,33 € /1,0 L
€ 34,- / 0,75 L Fl.

Für die Liebhaber der großen Flaschen!

Cuvée Noir ** Magnum**
Nr. 16-8-219tm - 40,00 € /1,0 L
€ 60,- / 1,5 L Fl.

Cuvée Noir ** Doppel- Magnum**
Nr. 16-8-219tm - 36,67 € /1,0 L
€ 110,- / 3,0 L Fl.



mit edler Holzverpackung
in verschiedenen Ausführungen
+20 €

Versand auf
Anfrage!
Limitierte Edition!

Cuvée Noir TAGE wie DIESER trocken
Nr. 259t - Glas" kork"

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: reife rote Paprika, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine
Restsüße: 1 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

12,5%vol - 14,00 € /1,0 L
€ 10,50 / 0,75 L Fl.

Cuvée Noir TAGE wie DIESER feinherb
Nr. 392 - Glas" kork"

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische dezente Süße
Restsüße: 12 - 15 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

12,0%vol - 14,00 € /1,0 L
€ 10,50 / 0,75 L Fl.

Auch als 0,25 L Flasche: Nr. 211 - 20,00 € /1,0 L
€ 5,00 / 0,25 L Fl.

Nr. 311 - 20,00 € /1,0 L
€ 5,00 / 0,25 L Fl.



Sektherstellung seit 1905

**SPARKLING
Muskateller
trocken**
Nr. 700

Duft: Rose, Lichy, Stachelbeere, Rote Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, feine Süße, weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 30 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

Unsere Sparklings!
Fruchtigkeit und Eleganz eines Seccos!
Feinperlige prickelnde Kohlensäure und Verschluss wie bei einem Sekt!

10,5%vol - 16,67 € / 1,0 L
€ 12,50 / 0,75 L Fl.

**SPARKLING Rosé
trocken
TOTAL VERLIEBT**
Nr. 725

Duft: Erdbeere, rote Johannisbeere
Geschmack: wenig Alkohol, samtig prickelnde Art, angenehme Süße
Restsüße: 24 - 27 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

10,5%vol - 12,00 € / 1,0 L
€ 9,00 / 0,75 L Fl.

**Bastian KRONE
trocken
Gründersekt**

Nr. 106t
Duft: Birne, Quitte, Karamell
Geschmack: runde spritzige Art, perfekte Süße und zugleich milde Art
Restsüße: 24 g/l
Säureindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

PICCOLO:
Nr. 166tp - 20,00 € / 1,0 L
€ 4,00 / 0,2 L Fl.

13,0%vol - 12,67 € / 1,0 L
€ 9,50 / 0,75 L Fl.

**Riesling
Premium
trocken**
Klassische Flaschengärung
Nr. 110t

Duft: Pfirsich, Apfel, Honig
Geschmack: erfrischend, dezente Honigsüße, cremig, Vanille, weich und schmeichlerisch für den Gaumen, perfekt abgestimmt
Restsüße: 18 - 20 g/l
Säureindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

12,0%vol - 20,67 € / 1,0 L
€ 15,50 / 0,75 L Fl.

DURAT et LUCET
Cuvée Prestige
blanc et noir
brut
Klassische Flaschengärung
Nr. 113b

Duft: Lichy, Quitte, Honig, Karamell
Geschmack: super cremig Vanille, weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Restsüße: 8 - 10 g/l
Säureindruck: extrem niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, exzellenter Essensbegleiter von kräftigen Speisen, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

13,5%vol - 22,00 € / 1,0 L
€ 16,50 / 0,75 L Fl.

Besonders rund und
angenehm zu trinken!

Weisser & Roter Glühwein

Wir verwenden ausschließlich Wein aus eigenem
Ausbau. Herstellung des Glühweins in nachhaltiger
& veganer Produktion!

NOVUM Rotwein
Edelschokolade

Feine lactosefreie
Moussecremefüllung
zubereitet mit
unserem NOVUM.
Umhüllt mit 60%iger
Edelschokolade.
Eine cremige
Verführung auf
Pralinenniveau.
Ein herrlicher
Genuss zusammen
mit unseren
trockenen
Spätburgundern.

Bastian Feuer - Roter Glühwein

12,0% vol

Nr. 90 1,0 L 5,50 €

Bastian Glut - Weisser Glühwein

11,5% vol

Nr. 92 1,0 L 5,50 €



Für kühle Tage und kalte Nächte

Nr. A50 - 4,75 € / 100g
€ 3,80 80g Tafel

Nur so
lange Vorrat!

Versandkonditionen für 0,75 l & 1,0 l Fl.:

1-12 Flaschen:

€ 8,- Versandkosten (1Postpaket)

13-23 Flaschen:

€ 16,- Versandkosten (2Postpakete)

Ab 24 Flaschen versandkostenfrei!

Versandkonditionen für 0,25 l Flaschen:

pro 0,25 l Flasche fällt generell eine
Versandpauschale von 0,50 € / Flasche an.

Versandkonditionen für Magnumflaschen:

Bitte sprechen Sie dies direkt mit uns ab!



Kundennummer: _____ E-mail: _____

Name: _____ Vorname: _____

Straße: _____ PLZ: _____

Ort: _____ Telefon: _____ Fax: _____

Bitte senden Sie mir die Informationen per E-mail:



Bitte bestellen Sie in Mengen, die durch 6 teilbar sind! Postpaket = 6 oder 12 Flaschen.

Telefon 0176 568 44 812 - info@burgundertreff.de - www.burgundertreff.de