

Karlheinz Schneider u. Sohn

Meddersheimer Straße 29
55566 Bad Sobernheim
Telefon (06751) 2505
Telefax (06751) 3657



NAHE

WEINGUT

Herbst/Winter 09/10

wgt-schneider@t-online.de
www.weingut-schneider.com

Gutsweine

0,75 Ltr €

Unkomplizierte Weine für den täglichen Genuss aus klassischen Rebsorten.

1209	2008er RIVANER trocken	4,00
	fruchtiger Sommerwein, leicht und spritzig	
1109	2008er RIESLING trocken	4,60
	klassischer, frischer Gutsriesling	
1609	2008er RIESLING halbtrocken	4,60
	saftig, spritzig, harmonisch	
1709	2008er GRAUBURGUNDER trocken	5,30
	fülliger Schmelz, typische Burgunderfrucht	
0409	2008er ROSEE halbtrocken	4,00
	frischfruchtige Rosee Cuvee, das ideale Sommergetränk	

Feinfruchtig

0,75 Ltr €

0109	2008er Bacchus Kabinett	4,50
	delikate Frucht, würzig, harmonisch mit feiner Fruchtsüße	
0608	2007er Riesling Kabinett	5,00
	spritzig, fruchtigsüßes Leichtgewicht	
1909	2008er Kerner Spätlese	5,20
	intensive, vollreife Fruchtbombe	
0809	2008er Riesling Spätlese Marbach	6,50
	dicht, elegant, enorme Fruchtfülle, fein mineralisch unterlegt	
1409	2008er Riesling Spätlese Domberg	7,00
	konzentrierte Frucht, edle Würze, perfekte Harmonie von Süße und Säure	

Ortsweine

0,75 Ltr €

Handverlesene Trauben aus unseren besten Sobernheimer Weinbergen lassen trockene Weine mit Charakter entstehen.

1608	2007er Sobernheimer Alte Reben	6,50
	dicht, konzentriert, ausgeprägte Mineralität	
0909	2008er Sobernheimer Riesling -Roter Tonschiefer-	6,50
	saftiger, mineralischer Riesling, geprägt von rotem Tonschiefer	
1009	2008er Sobernheimer Sauvignon Blanc	7,00
	Duft nach Stachelbeere, gehaltvoll, langer Abgang	
1809	2008er Sobernheimer Grauburgunder	7,00
	enormer Schmelz, Dichte und Kraft gepaart mit Finesse und Eleganz	

Edelsüss

0,75 Ltr €

1707	2006er Riesling Auslese Domberg (0,5 l)	8,40
	mit feinsten Botrytis- und Fruchtaromen, enorm dicht und konzentriert dabei stets elegant	
2008	2007er Riesling Auslese Marbach	9,80
	Duft nach reifem Apfel und Steinobst, grandioses Mundgefühl, feine Säure und langer Abgang	
2009	2008er Riesling Auslese Marbach	10,50
	glockenklarer Duft nach allerlei gelben Früchten, dicht und konzentriert, mineralisches Finale	

Lagenweine

0,75 Ltr €

Selektionierte Trauben aus den jeweils besten Weinbergen lassen unverwechselbare Spitzenweine mit enormer Dichte und Mineralität entstehen, die Ausdruck ihrer Herkunft sind.

1509	2008er DOMBERG Riesling trocken	9,80
	auf kargem Fels gewachsen, beeindruckt vor allem seine unverwechselbare Mineralität, - schmecken Sie den Domberg	
1309	2008er MARBACH Riesling trocken	9,80
	auf steinigem rotem Lehm gewachsen, stoffig, füllig und sehr nachhaltig. - schmecken Sie den Marbach	
2108	2006er MARBACH Spätburgunder <i>SELECTION</i>	9,80
	komplexer, gehaltvoller Spätburgunder mit enormen Tiefgang – eine Weinpersönlichkeit	
2109	2007er MARBACH Spätburgunder - R -	14,00
	- R - wie Reserve, stark limitiert, das Beste vom Spätburgunder, aus einem großen Rotweinjahr	

Rot trocken

0,75 Ltr €

3108	2007er Dornfelder	4,50
	ein Korb voller dunkler Beerenfrüchte	
3508	2007er Dornfelder Holzfass	6,30
	tiefrot, kraftstrotzend, weiche Tannine, 12 Monate Lagerung im alten Eichenholzfass	
3208	2007er Spätburgunder Holzfass	7,20
	samtiger Spätburgunder, ausgewogene Tanninstruktur, klassischer Pinot-Duft	
0609	2007er Portugieser Alte Reben	9,90
	aus unserer ältesten Rotweinanlage, besonders geringer Ertrag, extreme Reife, langes Fasslager - probieren Sie, was mit Portugieser alles möglich ist	
3308	2006er Director's Cut	13,00
	Cuvee aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder als Limited Edition, kraftvoll und ausdrucksstark mit langem Lagerpotential	

Schneider´s Liter 1,0 Ltr €

2309	Schneider´s Liter lieblich	3,50
2209	Schneider´s Liter halbtrocken	3,50
0209	Schneider´s Liter trocken	3,50
2609	Schneider´s Liter Rot trocken	4,10

Traubensaft 0,75 Ltr €

TS 1	Traubensaft Saft aus eigener Ernte von der Müller-Thurgau Rebe, für den Genuss ohne Alkohol	2,90
------	--	------

Rotwein mit Süße 0,75 Ltr €

0309	2007er Portugieser und Dornfelder halbtrocken fruchtbetonte Rotweinkomposition als Begleiter zur herzhaften Küche	4,40
0509	2008er Spätburgunder halbtrocken kompakte Frucht, saftig mit würzigem Abgang	4,90
2509	2007er Portugieser unkomplizierter Spaßmacher mit feinen Fruchtaromen und feiner Süße	4,00

Winzersekt und Secco 0,75 Ltr €

10386	2007er Bacchus - halbtrocken - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG -	7,70
10186	2007er Riesling - trocken - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG -	8,20
10286	2007er Riesling - brut - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG -	8,20
PW09	Schneider´s Secco ein lauer Sommerabend auf der Terrasse, nette Gäste, Schneider´s Secco und es macht „Plopp“	5,50

Brände €

F 2	Schneider´s Original Hefebrand 40% vol, im Holzfass gereift (0,35 l)	7,80
F 3	Schneider´s Original Traubenbrand 40% vol, im Holzfass gereift (0,375 l)	12,90
W 1	Schneider´s Nahe-Weinbrand 38% vol, im Barrique gereift, Spitzenweinbrand, weich und edel (0,7l)	16,50
PL 1	Schneider´s Weinbergspfirsich-Likör 25% vol, zauberhaftes Pfirsicharoma (0,5 l)	13,30

Die Geschäftsbedingungen:

Preise:	Die Preise verstehen sich incl. Glas Verpackung und MwSt. Für Selbstabholer gewähren wir einen Abholrabatt von 0,20 Euro/Fl. bei einer Mindestabnahme von 12 Flaschen.
Auslieferung:	Wir liefern dreimal im Jahr mit eigenem Fahrzeug aus: im Frühjahr, im Sommer und zu Weihnachten Frachtfreie Anlieferung ab 200,- Euro.
Versand:	Wir versenden mit dem Deutschen Paketdienst in 6er, 12er und 18er Kartons. Sie zahlen lediglich eine Versandkostenpauschale von 5,80 Euro je Karton. Frachtfreier Versand ab 200,- Euro
Bezahlung:	Bei Erstbestellung bitten wir um Vorkasse nach Rechnungserhalt. Ab 100,- Euro Rechnungsbetrag gewähren wir 2% Skonto bei Zahlung innerhalb 14 Tagen oder Sie zahlen innerhalb 30 Tagen ohne Abzug Bei Auslieferung mit eigenem Fahrzeug bitte keine Barzahlung. Selbstabholer können bei uns bequem mit EC-Karte bezahlen.

Öffnungszeiten:	Montag bis Samstag 10.00–18.00 Uhr Sonntag nach vorheriger Absprache möglich.
Sonstiges:	Ist eine Sorte ausverkauft, liefern wir eine gleichwertige andere Sorte oder die gleiche Sorte des Folgejahres. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand ist Bad Sobernheim. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren ihre Gültigkeit.
Bankverbindung:	Sparkasse Rhein-Nahe (BLZ 560 501 80) Kto 1 023 258

Das Weingut Karl-Heinz Schneider und Sohn stellt sich vor:

Die Familie -GELEBTE QUALITÄT-
Im klassischen Familienbetrieb leben drei Generationen den Weinbau. Das bedeutet: Tradition, Erfahrung, Dynamik und neue Ideen fließen hierbei in nur ein Ziel. Die ständige Verbesserung unserer Weine.

Die Weinberge -URSPRUNG UNSERES TUNS-
10 ha Weinberge in den Lagen Dornberg und Marbach sind Grundlage unseres Weingutes. 60% Steillagen erfordern viel (Hand) Arbeit, entlohnen dafür aber auch mit besonderer Qualität.

Der Boden -MINERALIEN, GEHEIMNISSE AUS DER TIEFE-
Der Boden verleiht einem Wein einen Großteil seines Charakters. Unsere Böden besitzen viel Charakter. Diese bestehen aus rotem Lehm durchsetzt mit Schiefer, Quarzit und Kiesel. Das schmeckt man!

Der Keller -TRADITION, MODERNE, LEIDENSCHAFT, KREATIVITÄT-
Im Keller versuchen wir nur zu bewahren, was wir im Weinberg geerntet haben. So wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse einzugreifen ist hierbei unsere Maxime. Der Ausbau im traditionellen Holzfass liegt uns besonders am Herzen.

Aktuelles:

- GAULT MILLAU 2009**
Empfehlenswerter Betrieb!
Die Weißweine zeigen eine zupackende Mineralität.
 - EICHELMANN 2009**
Aufsteiger! Die neue Kollektion überzeugt, die Rieslinge sind kraftvoll und fruchtbetont, trocken wie süß.
 - BERLINER WEINTROPHY 2009**
2007 Sobernheimer Grauburgunder
- Großes Berliner Gold
- Sonderauszeichnung bester Weißwein unter 10,- €
und weitere 5 Goldmedaillen
 - VINUM – AKTUELLE SAUVIGNON BLANC VERKOSTUNG**
Vinum schreibt:
Überraschender Wein, mineralisch, ein diskreter Hauch Paprika, sehr klar, straff, angenehme Würze, gut im Extrakt, viel Wein für 7,- €.
 - FINALE – ZUM DEUTSCHEN RIESLING-ERZEUGERPREIS 2009**
Wir haben uns mit unseren Riesling-Weinen für die Finalprobe zur Endausscheidung qualifiziert.
5. HOFFEST 29. UND 30. MAI 2010