

Rotwein

Nr.	Ltr.	€	Flaschen
<u>lieblich/ halbtrocken</u>			
1	2014er Freinsheimer		
	Rotwein Q.b.A. feinherb	1,0	4,50 _____
8a	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	Saint Laurent Q.b.A.	0,75	5,00 _____
10a	2015er Freinsheimer Rosenbühl		
	Acolon Q.b.A.	0,75	5,60 _____
 <u>trocken</u>			
1a	2014er Freinsheimer		
	Rotwein Q.b.A.	1,0	4,50 _____
5	2017er Freinsheimer Rosenbühl		
	Dornfelder	0,75	5,00 _____
8b	2015er Freinsheimer Rosenbühl		
	Blauer Zweigelt Q.b.A.	0,75	5,00 _____
8	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	Saint Laurent Q.b.A.	0,75	5,00 _____
7a	2015er Freinsheimer Rosenbühl		
	Schwarzriesling Q.b.A.	0,75	5,60 _____
7b	2015er Freinsheimer		
	Spätburgunder Q.b.A.	0,75	6,50 _____
 <u>aus dem Holzfass / Barriques</u>			
10b	2014er Freinsheimer Rosenbühl		
	Dakapo LG	0,75	10,00 _____
9g	2012er Freinsheimer Cuvee		
	Cupido LG	0,75	12,50 _____
9b	2014er Freinsheimer Cuvee		
	Sophie LG	0,75	12,50 _____
9a	2014er Freinsheim Cuvee		
	Rubino LG	0,75	12,50 _____
10	2012er Freinsheimer Rosenbühl		
	Dunkelfelder LG	0,75	10,00 _____

Nr.	Ltr.	€	Flaschen
9c	2014er Freinsheimer Rosenbühl		
	Cabernet Sauvignon LG	0,75	10,00 _____
10e	2014er Freinsheimer Rosenbühl		
	Nebbiolo LG.	0,75	10,00 _____
10f	2014er Freinsheimer Rosenbühl		
	Syrah LG	0,75	10,00 _____
9h	2014er Freinsheimer Rosenbühl		
	Merlot LG	0,75	10,00 _____
 Weißherbst 			
3	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	Rosee Hauscuvee feinherb	1,00	4,50 _____
6b	2015er Freinsheimer		
	LG Rosee trocken	0,75	4,80 _____
6f	2016er Freinsheimer		
	LG Blanc de noir	0,75	4,80 _____
 Weißwein 			
<u>lieblich</u>			
16	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	Morio Muskat Q.b.A.	0,75	4,80 _____
18	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	Scheurebe Q.b.A.	0,75	4,80 _____
19	2016er Freinsheimer Schwarzes Kreuz		
	Kerner Q.b.A.	0,75	4,80 _____
22	2016er Freinsheimer Goldberg		
	Gewürztraminer Q.b.A.	0,75	5,50 _____
 Magnumflaschen aller Weinsorten in 1,5; 3,0 und 6 Liter mit individuellem Etikett auf Anfrage			
Preisliste 02/18			

Nr.	Ltr.	€	Flaschen
<u>halbtrocken/trocken</u>			
11	2016er Freinsheimer		
	Riesling Q.b.A. halbtrocken	1,0	4,50 _____
12	2016er Freinsheimer		
	Riesling Q.b.A. trocken	1,0	4,50 _____
12a	2016er Freinsheimer		
	LG Riesling Q.b.A. classic	0,75	4,80 _____
30	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	LG Grauer Burgunder Q.b.A. tr.	0,75	4,80 _____
42	2016er Freinsheimer Rosenbühl		
	LG Chardonnay Q.b.A. trocken	0,75	4,80 _____
43	2017er Freinsheimer Oschelskopf		
	LG Sauvignon blanc	0,75	5,50 _____
32	2013er Freinsheimer Rosenbühl		
	LG Weißer Burgunder Q.b.A. tr.	0,75	4,50 _____
12b	2016er Freinsheimer Goldberg		
	LG Riesling Sophie	0,75	5,50 _____
12c	2012er Freinsheimer		
	Riesling Spätlese trocken	0,75	7,50 _____
 Sekt, Perlwein 			
50	Furore Perlwein	0,75	5,50 _____
51	Jahrgangssekt Riesling brut Flaschengärung	0,75	8,50 _____
Die Preise sind Abholpreise incl. 19% Mwst.,			
Gerne schicken/liefern wir Ihnen unsere Weine mit DHL zu, Postpaket bis 18 Flaschen 8,50€. Grössere Mengen auf Anfrage.			
Name _____			
Adresse _____			

Telefon _____			
Unterschrift _____ Datum _____			
Fax an: 06353/4129 Weingut Langenwalter-Gauglitz			

Alle Weine stammen aus unseren Weinbergen und werden von uns nach den Richtlinien der guten fachlichen Praxis und mit größtmöglicher Sorgfalt angebaut, ausgebaut und abgefüllt. Sie enthalten alle **Sulfite**, welche seit Alters her zur Haltbarmachung des Weines benutzt wird. Des Weiteren können bei Bedarf Eiweißproteine zur Klärung eingesetzt werden. Die Nährwerte von 100ml Wein liegen zwischen 68 und 83kcal. Die Literpreise berechnen sich Kaufpreis geteilt durch die Flaschengröße

Rebsorten

Riesling: edle Blume, fruchtige rassige Säure
Weißer Burgunder: feinfuchtig, körperreich
Grauer Burgunder: aromatisch, bekömmlich
Chardonnay: kräftig, harmonisch
Gewürztraminer: feines würziges Aroma
Kerner: fruchtiges bekömmliches Bukett
Muskat-Ottonell: alte, seltene Bukettsorte
Scheurebe: ausdrucksvolle fruchtige Bukettweine
Portugieser: milder harmonischer Tischwein
Dornfelder: tiefdunkle kräftige und bekömmliche Weine
Spätburgunder: klassische pfälzer Rotweinsorte
Saint Laurent: säurebetonter, fruchtig samtiger dunkler Rotwein
Schwarzriesling: aromatischer, geschmackvoller Rotwein
Dunkelfelder: dunkler fruchtiger Rotwein
Cabernet Sauvignon: schwerer Rotwein mit großer Vielfalt
Merlot: vollmundig, bringt große Geschmeidigkeit und Fülle.

Anfahrt in Freinsheim:

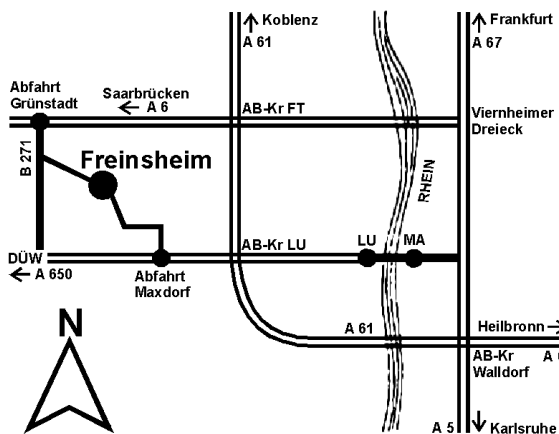
Von der **Hauptstraße** biegen Sie in der Ortsmitte (verkehrsberuhigter Bereich Kirche/Rathaus) in die **Breite Straße** an deren Ende nach links in die **Martinstraße**.

Von der Hauptstraße können Sie auch in den „Im Kitzig“ einbiegen oder direkt in die Martinstraße übergehen.

Die Zufahrt zu uns ist jederzeit, **auch bei der Sperrung der Altstadt für den Durchgangsverkehr**, problemlos möglich.

Als unser Kunde sind Sie **Anlieger** und können auch an den Wochenenden die Freinsheimer Altstadt befahren.

So erreichen Sie uns:



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich ab Keller, incl. der gesetzl. MwSt., einschließlich Ausstattung ohne Glas und Verpackung. Der Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Beanstandungen bitten wir umgehend mitzuteilen, da spätere Reklamationen nicht mehr berücksichtigt werden können.

Die mit **LG** gekennzeichneten Weine werden überwiegend von Hand geerntet danach handverlesen und schonend weiterverarbeitet.

Weinproben bis 50 Personen, Versand und Geschenkverpackungen auf Anfrage.

Bankverbindungen:

Raiffeisenbank Rhein Haardt
IBAN DE24 5456 1310 0002 2028 08

Kreissparkasse Rhein Haardt
IBAN DE21 5465 1240 0000 0544 52

USt-IDNr. DE170651414
Steuernr. 31/233/03430



folgt uns auf facebook unter:
<https://www.facebook.com/WeingutLangenwGauglitz/>

Weingut

LangenwGauglitz



Preisliste

Martinstraße 7
D 67251 Freinsheim/Weinstraße
Telefon: 06353/3901
Telefax: 06353/4129
e-mail: mail@langenwGauglitz.de

Web: www.langenwGauglitz.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 10.00 bis 12.00 und 14.00 bis 18.30
Sonntag und Feiertags: 10.00 bis 12.00
Falls Sie uns zu anderen Zeiten besuchen möchten melden Sie sich bitte bei uns.