



Weine 2018

Preisliste Weine 2018

Preisliste Edelbrände 2018

www.weingut-wiesinger.at

Unsere Weine enthalten Sulfite!

Philosophie



Seit 1959 bewirtschaftet die Familie Wiesinger den Weinbaubetrieb, der heute 3,6 ha an Rebflächen in Spannberg und den umliegenden Gemeinden umfasst.

Die Marktgemeinde Spannberg, welche im Weinbaugebiet Weinviertel liegt, bietet optimale Eigenschaften für das Wachstum hervorragender Weine. Fruchtbare Schwarzerde, gebettet auf feuchtespeicherndem Lehm, sowie der klimatische Einfluss der March und des Matzner Waldes, lassen fruchtbetonte Weißweine wie schwere Rotweine gedeihen.

Durch naturnahen und umweltschonenden Weinbau, Traubenausdünnung und genau abgestimmte Laubarbeit werden höchste Qualitätsstufen erzielt. Begrünung in den Weingartenzeilen stoppt nicht nur Bodenerosion und verbessert den Humusgehalt, sondern schafft auch Lebensraum für eine Vielzahl an Nützlingen.

Die Trauben werden traditionell von Hand gelesen, gerebelt und im Keller mit größter Sorgfalt gekeltert. Nach kontrollierter Gärung müssen die Weißweine in Edelstahltanks und die Rotweine in Holzfässern sowie Barriques heranreifen, bevor sie zu höchstem Genuss in Ihrem Glas führen dürfen.

Auch um das Wohl hochprozentiger Feinschmecker ist gesorgt, gehören doch auch einige Obstbäume zum Betrieb. Aus deren Früchten werden in mühevollster Arbeit feinste Edelbrände gewonnen.



Spannberger Dorflump

Rivaner 2017

Riede:	Hausweingärten	Kategorie:	Jungwein
Anbaufläche:	0,09 ha	Lesedatum:	14.09.2017
Produktion:	120 Flaschen	Lesegradation:	17,5 °KMW
		Ab-Hof-Preis:	4,20 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchtespeicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 20 °C im Kleingebinde vergoren.

Weinbeschreibung:

Die helle grün-gelbliche Farbe und das sortentypische Bukett, das an Muskat – Sorten erinnert, sind es, die diesen Wein auszeichnen. Ein harmonischer Abgang rundet unseren Spannberger Dorflumpen ab.

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Hervorragend als Begrüßungsgetränk bei Partys und bei fröhlicheren Grillabenden.

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner Hausweingärten 2017

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	K775/18
Anbaufläche:	0,18 ha	Alkohol:	12,4 %vol
Produktion:	400 Flaschen	Restzucker:	2,5 g/l
Lesedatum:	22.09.2017	Säure:	7,3 g/l
Lesegradation:	19,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	5,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchtespeicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Ertragsregulierung durch Traubenteilen. Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 18 °C im Stahltank vergoren.

Weinbeschreibung:

Der würzig-pfeffrige Grüne Veltliner ist als Weinviertel DAC der gebietstypische Wein des Weinviertels. Leicht erkennbar ist er an seiner hell- bis grüngelben Farbe und seinem pfeffrig-würzigen, feinfruchtigen Geschmack. DAC steht für regionstypischen Geschmack und garantierte Herkunft.

weinvierteldac.at

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Nehmen Sie sich ein Stück weinviertler Heurigenkultur mit nach Hause, denn dieser Wein passt hervorragend zu einer Wurst- oder Käseplatte.

Welschriesling

Hochleiten 2017

Riede:	Hochleiten	Prüfnummer:	K642/18
Anbaufläche:	0,23 ha	Alkohol:	12,1 %vol
Produktion:	300 Flaschen	Restzucker:	4,9 g/l
Lesedatum:	18.09.2017	Säure:	7,4 g/l
Lesegradation:	19,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Am Rande des Neusiedlerwaldes präsentiert sich die größte zusammenhängende Weingartenfläche in Spannberg. Das hat auch seinen Grund, da die leicht hügelige Riede „Hochleiten“ wenig frostanfällig und immer in der Sonne gelegen ist. Hochwertiger Tschernosem liegt auf kalkhaltigem Löß und bietet vor allem für fruchtige Weißweine eine optimale Ausgangssituation.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 17 °C im Edelstahltank vergoren.

Weinbeschreibung:

Im Glas eine zarte grüne Farbe. Sein frisch grün-grasiges Bukett erinnert leise an Stachelbeeren. Die rassige Säure am Gaumen und eine Nuance grüne Äpfel machen unseren Welschriesling zum idealen Begleiter für heiße Sommertage.

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Passt am besten zu guter Hausmannskost und kalten Aufschnitt.

Goldburger

Hausweingärten 2017

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	K637/18
Anbaufläche:	0,08 ha	Alkohol:	12,4 %vol
Produktion:	150 Flaschen	Restzucker:	3,5 g/l
Lesedatum:	21.09.2017	Säure:	7,0 g/l
Lesegradation:	19,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchte-speicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 17 °C im Kleingebinde vergoren.

Weinbeschreibung:

Seine helle, goldgelbe Farbe lässt schon erahnen, dass es sich beim Goldburger um eine Rarität handelt, wird er doch ausschließlich in Österreich angebaut. Zarte Orangennoten und ein leichter Anklang an Stachelbeeren erinnern noch leise an seine Elternreben: Welschriesling x Orangetraube. Unser Goldburger ist auch hervorragend für eine Flaschenreifeung geeignet, dabei tritt das Zitrusaroma immer mehr in den Vordergrund.

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Ein hervorragender Digestif nach opulenten Abendessen.

Frühroter Veltliner

Hausweingärten 2017

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	K636/18
Anbaufläche:	0,18 ha	Alkohol:	12,4 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	2,2 g/l
Lesedatum:	15.09.2017	Säure:	5,9 g/l
Lesegradation:	19,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchte-speicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 18 °C im Kleingebinde vergoren.

Weinbeschreibung:

Die goldgelbe Farbe und ein dezentes Honig-Bukett sind charakteristisch für unseren Frühroten Veltliner. Der vollmundige und extraktreiche Eindruck am Gaumen wird durch die milde Säure abgerundet.

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Passt zu deftigen und rustikalen Gerichten.

Grüner Veltliner

Hochleiten 2017

Riede:	Hochleiten	Prüfnummer:	K639/18
Anbaufläche:	0,70 ha	Alkohol:	12,9 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	8,9 g/l
Lesedatum:	19.09.2017	Säure:	7,7 g/l
Lesegradation:	20,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Am Rande des Neusiedlerwaldes präsentiert sich die größte zusammenhängende Weingartenfläche in Spannberg. Das hat auch seinen Grund, da die leicht hügelige Riede „Hochleiten“ wenig frostanfällig und immer in der Sonne gelegen ist. Hochwertiger Tschernosem liegt auf kalkhaltigem Löß und bietet vor allem für fruchtige Weißweine eine optimale Ausgangssituation.

Informationen zum Ausbau:

Ertragsregulierung durch Traubenteilen. Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 18 °C im Edelstahltank vergoren. Lange Lagerung auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung:

Grüner Veltliner mal anders: Duft nach Honigmelone und Quitten sowie eine angenehme Restsüße spiegeln die vielen Facetten wieder die dieser Sorte innewohnen. Durch die besondere Reife der Trauben entsteht das vollmundige Bukett welches auch nach einer längeren Flaschenreife interessante Aromatik zeigt.

Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Essensempfehlung:

Passt hervorragend zu Geflügel und asiatischem Essen.

Riesling

Hausweingärten 2017

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	K640/18
Anbaufläche:	0,09 ha	Alkohol:	12,4 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	18,6 g/l
Lesedatum:	04.10.2017	Säure:	8,5 g/l
Lesegradation:	20,5 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchte-speicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 17 °C im Kleingebinde vergoren.

Weinbeschreibung:

Grünlich gelbe Farbe. Sein Bukett weist einen Duft nach frischen Marillen sowie zarten Rosenblüten auf. Das harmonische Zucker – Säure – Spiel und der fruchtige Geschmack machen unseren Riesling zu einem Wein für echte Genießer.

Trinktemperatur: 7 – 9 °C

Essensempfehlung:

Unser Riesling kann den Geschmack einer Vielzahl von Gerichten unterstreichen. Vor allem zu Saucen, die mit diesem hervorragenden Wein gekocht wurden, ist er sehr zu empfehlen.

Sämling 88

Mühlwegen 2017

Riede:	Mühlwegen	Prüfnummer:	K641/18
Anbaufläche:	0,09 ha	Alkohol:	13,0 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	4,7 g/l
Lesedatum:	02.10.2017	Säure:	6,8 g/l
Lesegradation:	20,0 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Der Boden der Riede „Mühlwegen“ in Spannberg, ist überwiegend durch den kalkhaltigen, lehmigen Schluff geprägt, welcher sich durch Abschwemmungen aus dem angrenzenden Hügelland, über die Jahrhunderte hinweg, gebildet hat. Das angrenzende Waldgebiet übt einen stabilisierenden Einfluss auf das Mikroklima in dieser Weinlage aus.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Gekühlte Maischestandzeit. Bei 15 °C im Edelstahltank vergoren.

Weinbeschreibung:

Was seine goldgelbe Farbe verspricht, wird von Bukett und Geschmack nicht nur eingehalten, sondern sogar übertroffen. Der intensive „Sämlingduft“ und die fein abgestimmte Restsüße, gepaart mit einer angenehmen Säure, führen zum höchsten Genuss.

Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Essensempfehlung:

Unser Sämling 88 passt zu Kalbsbries, Gänseleber, gekochtem Lamm und zu Nachspeisen.

Weißburgunder

Hausweingärten 2016

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	K485/17
Anbaufläche:	0,16 ha	Alkohol:	13,9 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	3,7 g/l
Lesedatum:	25.09.2016	Säure:	5,3 g/l
Lesegradation:	20,5 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchtespeicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 20 °C im großen Holzfass vergoren. Ein Jahr Weinausbau im Kleingebinde.

Weinbeschreibung:

Seine fruchtige Nase verspricht wahren Hochgenuss. Am Gaumen trifft ein ausgewogenes Zucker-Säure-Spiel auf einen harmonisch langen Abgang, der durch die Holzfasslagerung besonders körperreich ist. Durch den langen Weinausbau liegt diesem Wein eine besondere Ruhe zugrunde. – Ein Wein für die Vinothek (optimale Lagertemperatur ca. 5 °C).

Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Essensempfehlung:

Passt zu Fisch, Krustentieren und zu hellem Fleisch. Der ideale Begleiter für ein wahres Festmahl.

Chardonnay

Mühlwegen 2017

Riede:	Mühlwegen	Prüfnummer:	K635/18
Anbaufläche:	0,16 ha	Alkohol:	12,4 %vol
Produktion:	200 Flaschen	Restzucker:	24,1 g/l
Lesedatum:	24.09.2017	Säure:	7,5 g/l
Lesegradation:	20,5 °KMW	Ab-Hof-Preis:	4,80 €

Informationen zu Lage/Boden:

Der Boden der Riede „Mühlwegen“ in Spannberg, ist überwiegend durch den kalkhaltigen, lehmigen Schluff geprägt, welcher sich durch Abschwemmungen aus dem angrenzenden Hügelland, über die Jahrhunderte hinweg, gebildet hat. Das angrenzende Waldgebiet übt einen stabilisierenden Einfluss auf das Mikroklima in dieser Weinlage aus.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 17 °C im Stahltank vergoren.

Weinbeschreibung:

Intensiv gelbe Farbe. Das rassige Bukett nach Bananen und Honigmelone, sowie eine zarte Note nach grünen Kakaobohnen harmonieren perfekt mit dem langen Abgang. Die Säure bildet ein solides Fundament, auf dem eine satte Restsüße aufbaut.

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Essensempfehlung:

Unser Chardonnay passt am Besten zu Mehlspeisen und schokoladehaltigen Desserts.

Rösler

Hausweingärten 2015

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	P3188/16
Anbaufläche:	0,04 ha	Alkohol:	12,6 %vol
Produktion:	300 Flaschen	Restzucker:	1,0 g/l
Lesedatum:	01.10.2015	Säure:	7,3 g/l
Lesegradation:	19,5 °KMW	Ab-Hof-Preis:	6,20 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchtespeicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Von Hand gelesen und gerebelt. Bei 22 °C in Bottichen vergoren und zur Farbauslaugung händisch untergestoßen. Nach dem Pressen wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt.

Weinbeschreibung:

Berühmt für seine tief dunkle Farbe zeichnet sich unser Rösler durch fruchtige Waldbeeraromen aus. Der starke Körper macht im Abgang Lust auf den nächsten Schluck.

Trinktemperatur: 12 – 13 °C

Essensempfehlung:

Passt zu Wild und fruchtigen Desserts.

Dunkles Verlangen

Rotwein Cuvée Barrique 2015

Riede:	Hausweingärten	Prüfnummer:	P2862/17
Anbaufläche:	0,09 ha	Alkohol:	12,8 %vol
Produktion:	250 Flaschen	Restzucker:	1,0 g/l
Lesedatum:	02.10.2015	Säure:	5,7 g/l
Lesegradation:	19,5 °KMW	Ab-Hof-Preis:	6,90 €

Informationen zu Lage/Boden:

Die Riede „Hausweingärten“ liegt in der Nachbargemeinde Loidesthal. Der Boden besteht aus einer soliden Schicht Tschernosem (Schwarzerde), gebettet auf feuchte-speicherndem, lehmigem Schluff. Sowohl die nahe gelegene March, als auch das kontinentale Klima, nehmen Einfluss auf die dort gedeihenden Weine.

Informationen zum Ausbau:

Cuvée aus Zweigelt und Rösler. Händisch gelesen und gerebelt. Bei 22°C vergoren und von Hand untergestoßen. Nach einem biologischen Säureabbau und 14-monatiger Lagerung im Barrique ist er nun bereit verkostet zu werden.

Weinbeschreibung:

Bei diesem Wein ist der Name Programm: Die intensiv dunkel violette Farbe und das Aroma nach Brombeeren und Weichseln unterstützt durch eine zarte Vanillenote, sowie ein vollmundiger Geschmack und ein zarterherber Abgang, verlangen mit jedem Schluck nach einem weiteren.

Trinktemperatur: 12 – 13 °C

Essensempfehlung:

Passt ausgezeichnet zu Wild, Enten und Gänsen, sowie zu Käse.

Besuchen Sie uns auf unserer Website ...

Unsere Öffnungszeiten | Impressum | 



aktuelles

weine

betrieb

kontakt

webshop

anfahrt

Herzlich Willkommen!!

Das **Weingut Wiesinger** ist ein Familienbetrieb im schönen Weinviertel und bewirtschaftet 3,6 ha Weingärten.

Neben einem reichlichen Angebot an **Qualitätsweinen** gibt es auch Edelbrände.

Auf unserer Website können Sie sich nicht nur über unsere **Weine** informieren, sondern Sie können auch gleich im **Webshop** online bestellen!



Weingut Wiesinger | Hauptstraße 47 | 2244 Spannbürg

www.weingut-wiesinger.at

oder bestellen Sie bequem online im neuen Webshop!



www.weingut-wiesinger.at/shop



facebook.com/WeingutWiesinger



google.com/+weingutgeorg
wiesingerspannberg



*Weingut
Georg Wiesinger*

Hauptstraße 47
A 2244 Spannberg

Mobil: +43 664 4774207
Tel.+Fax: +43 2538 85302
office@weingut-wiesinger.at
www.weingut-wiesinger.at

elektronische V-Card

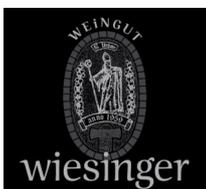
*Weingut
Georg Wiesinger*

Hauptstraße 47
A 2244 Spannberg

Mobil: +43 664 4774207
Tel.+Fax: +43 2538 85302
office@weingut-wiesinger.at
www.weingut-wiesinger.at



**Preisliste Weine 2018
Preisliste Edelbrände 2018**



Preisliste Edelbrände

Apfeledelbrand holzfassgereift 38 % vol Brennjahr 1/1999		0,5 l	10,50 €
Birnenedelbrand Williams Christ, reinsortig 41 % vol Brennjahr 1/2013		0,5 l	11,50 €
Himbeeredelbrand 40 % vol Brennjahr 1/2008		0,35 l	15,50 €
Johannisbeeredelbrand 3. Preis Wieselburg 2016 38 % vol Brennjahr 1/2003		0,5 l 0,35 l	15,50 € 10,50 €
Quittenedelbrand 2. Preis Ab Hof 2013 41 % vol Brennjahr 1/2012		0,5 l 0,35 l	20,50 € 15,50 €
Quittenedelbrand Goldenes Stamplerl Ab Hof 2017 41 % vol Brennjahr 1/2015		0,35 l	20,50 €
Marillenedelbrand 41 % vol Brennjahr 1/2014		0,5 l 0,35 l	11,50 € 9,50 €
Pfirsichedelbrand 41 % vol Brennjahr 1/2014		0,5 l 0,35 l	11,50 € 9,50 €
Dirndledelbrand Landessiegel 2014 41 % vol Brennjahr 1/2013		0,35 l 0,2 l	35,50 € 20,50 €
Zwetschkenedelbrand 41 % vol Brennjahr 1/2002		0,5 l	8,50 €
Kriecherledelbrand 41 % vol Brennjahr 1/2012		0,5 l 0,35 l	10,50 € 8,50 €
Kirschenedelbrand Landessiegel 2013 42 % vol Brennjahr 1/2012		0,5 l	11,50 €
Weichseledelbrand 41 % vol Brennjahr 1/2010		0,5 l 0,35 l	11,50 € 9,50 €
Traubenedelbrand 42 % vol Brennjahr 1/2008		0,5 l	10,50 €
Weinedelbrand holzfassgereift 2. Preis Ab Hof 2017 38 % vol Brennjahr 1/1994		0,5 l	10,50 €
Zirbengeist 41 % vol Brennjahr 1/2018		0,5 l	12,00 €



Preisliste Qualitätsweine (0,75 l)

Weinviertel DAC Grüner Veltliner Hausweingärten 2017	5,80 €
12,4 % vol 7,3 g/l Säure 2,5 g/l Restzucker	
Welschriesling Hochleiten 2017	4,80 €
12,1 % vol 7,4 g/l Säure 4,9 g/l Restzucker	
Goldburger Hausweingärten 2017	4,80 €
12,4 % vol 7,0 g/l Säure 3,5 g/l Restzucker	
Frühroter Veltliner Hausweingärten 2017	4,80 €
12,4 % vol 5,9 g/l Säure 2,2 g/l Restzucker	
Grüner Veltliner Hochleiten 2017	4,80 €
12,9 % vol 7,7 g/l Säure 8,9 g/l Restzucker	
Riesling Hausweingärten 2017 halbtrocken	4,80 €
12,4 % vol 8,5 g/l Säure 18,6 g/l Restzucker	
Sämling 88 Mühlwegen 2017	4,80 €
13,0 % vol 6,8 g/l Säure 4,7 g/l Restzucker	
Rösler Hausweingärten 2015	6,20 €
12,6 % vol 7,3 g/l Säure 1,0 g/l Restzucker	

Abverkauf

Weinviertel DAC Grüner Veltliner Hausweingärten 2016	5,70 €
13,0 % vol 6,5 g/l Säure 1,3 g/l Restzucker	
Grüner Veltliner Hausweingärten 2016	4,70 €
13,2 % vol 6,4 g/l Säure 1,4 g/l Restzucker	
Goldburger Hausweingärten 2016	4,70 €
13,8 % vol 6,6 g/l Säure 1,0 g/l Restzucker	

Landweine (1 l)

Spanberger Dorflump Rivaner 2018 (0,75 l)	neu	4,50 €
Grüner Veltliner		2,20 €

Traubensaft (1 l)

Weißer Traubensaft	2,30 €
Roter Traubensaft	2,30 €

Bestellschein

Name: _____ Telefon: _____
Adresse: _____ e-Mail: _____

Produkt	Preis	Menge
0,75 l Spannberger Dorflump Rivaner 2018	4,50 €	
0,75 l Weinviertel DAC Grüner Veltliner Hausweingärten 2017	5,80 €	
0,75 l Welschriesling Hochleiten 2017	4,80 €	
0,75 l Goldburger Hausweingärten 2017	4,80 €	
0,75 l Frühroter Veltliner Hausweingärten 2017	4,80 €	
0,75 l Grüner Veltliner Hochleiten 2017	4,80 €	
0,75 l Riesling Hausweingärten 2017	4,80 €	
0,75 l Sämling 88 Mühlwegen 2017	4,80 €	
0,75 l Rösler Hausweingärten 2015	6,20 €	
0,75 l Weinviertel DAC Grüner Veltliner Hausweingärten 2016	5,70 €	
0,75 l Grüner Veltliner Hausweingärten 2016	4,70 €	
0,75 l Goldburger Hausweingärten 2016	4,70 €	
0,5 l Apfeledelbrand, holzfassgereift	10,50 €	
0,5 l Birnenedelbrand Williams Christ	11,50 €	
0,35 l Himbeeredelbrand	15,50 €	
0,5 l Johannisbeeredelbrand 3.Preis	15,50 €	
0,35 l Johannisbeeredelbrand 3. Preis	10,50 €	
0,5 l Quittenedelbrand 2. Preis	20,50 €	
0,35 l Quittenedelbrand 2. Preis	15,50 €	
0,35 l Quittenedelbrand Goldenes Stamplerl	20,50 €	
0,5 l Marillenedelbrand	11,50 €	
0,35 l Marillenedelbrand	9,50 €	
0,5 l Pfirsichedelbrand	11,50 €	
0,35 l Pfirsichedelbrand	9,50 €	
0,35 l Dirndledelbrand Landessiegel	35,50 €	
0,2 l Dirndledelbrand Landessiegel	20,50 €	
0,5 l Zwetschkenedelbrand	8,50 €	
0,5 l Kriecherledelbrand	10,50 €	
0,35 l Kriecherledelbrand	8,50 €	
0,5 l Kirschenedelbrand Landessiegel	11,50 €	
0,5 l Weichseledelbrand	11,50 €	
0,35 l Weichseledelbrand	9,50 €	
0,5 l Traubenedelbrand	10,50 €	
0,5 l Weinedelbrand, holzfassgereift 2. Preis	10,50 €	
0,5 l Zirbengeist	12,00 €	
1 l Grüner Veltliner	2,20 €	
1 l Traubensaft, weiß	2,30 €	
1 l Traubensaft, rot	2,30 €	

Datum / Unterschrift: _____ / _____