

Riesling, Silvaner, Scheurebe, Müller-Thurgau,  
Bachus und Weißer Burgunder, Spätburgunder  
und Portugieser

# REBSORTEN

Küchenmeister und Schwanlitzte

# LAGEN

drei Hektar Rebhänge an Süd-West-Hängen des Schwanbergs

# WEINBERGE

Stefan Heß  
Alte Iphöfer Str. 15a  
97348 Rödelsee  
E-Mail: [info@weinwerkstatt-hess.de](mailto:info@weinwerkstatt-hess.de)  
www.weinwerkstatt-hess.de  
Telefon +49 9323 - 804485  
Fax +49 9323 - 804484

WEINWERKSTATT



## Generationen übergreifend die Kunst des Weinbaus

Seit Generationen erlernten wir von der Pike auf die Kunst des Weinbaus. Seit Generationen sind wir ein Familienbetrieb! Unserer Weine sind ein Spiegel für Heimatgefühl, Lust und Leidenschaft am Weinbau. Die Natur begreifen und nicht bekämpfen - aus persönlicher Überzeugung wollen wir die Natur in ihrem Gleichgewicht erhalten. In unseren Weinbergen werden weder Unkrautvernichtungsmittel noch Insektizide ausgebracht. Seit 2012 sind wir mit unserem biologischen Weinbau vollwertiges Bioland-Mitglied. Das verspricht natürlichen und unverfälschten Geschmack, direkt aus der Natur!

### Lieferung und Versandbedingungen

Mit Herausgabe dieser Weinpreisliste verlieren alle vorhergehenden Angebote ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inklusive Verpackungsmaterial, Glas und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Versand erfolgt in 6er Kartons zu folgenden Lieferpauschalen:

6 Flaschen	Postversand	6,90 €
12 Flaschen	Postversand	11,90 €
18 Flaschen	Postversand	13,90 €
ab 24 Flaschen	Postversand	20,00 €
ab 42 Flaschen	Lieferung per Spedition	20,00 €
ab 60 Flaschen	Lieferung per Spedition	frei Haus

### Weincafé Öffnungszeiten

**Frühjahr:** erstes WE im März bis letztes im Mai – Samstag ab 18 Uhr | Sonn- und Feiertags ab 15 Uhr  
Ostern geschlossen

**Herbst:** drittes WE im September bis letztes im Oktober  
Samstag ab 18 Uhr, Sonn- und Feiertags ab 15 Uhr.

**Winter:** alle vier Adventssonntage ab 15 Uhr.

## Die Natur begreifen und nicht bekämpfen



Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Wir bürgen für die Güte unserer Weine. Beanstandungen der Lieferung oder der Weine bitten wir direkt nach Empfang der Ware zu tätigen, damit in jedem Falle eine Übereinstimmung in beidseitigem Sinne erzielt werden kann.

Bei Kristallausscheidungen des Weines handelt es sich um Weinstein. Dieser natürliche Vorgang während der Reife ist in keinem Falle qualitätsmindernd.



# WEINWERKSTATT

# Weinpreisliste



## Weißwein 0,75 l

2017	<b>Portugieser ROSÈ</b> Rödelseer Küchenmeister leichter fruchtiger Sommerwein RZ: 7,8 g/l GS: 6,2 g/l, Alc: 11,5% Vol	5,50 € *7,33 €	trocken
2017	<b>Spätburgunder weiß gekeltert</b> Rödelseer Küchenmeister lebhaft erfrischende Frucht RZ: 6,2 g/l GS: 6,8 g/l, Alc: 12% Vol	5,50 € *7,33 €	trocken
2017	<b>Silvaner</b> Rödelseer Schwanleite feinfruchtig, elegant, schlank RZ: 5,1 g/l GS: 6,7 g/l, Alc: 11,5% Vol	5,50 € *7,33 €	trocken
2017	<b>Scheurebe</b> Rödelseer Küchenmeister süffig, feinfruchtiges elegantes Bukett RZ: 7,1 g/l GS: 6,7 g/l, Alc: 11,5% Vol	6,00 € *8,00 €	trocken
2017	<b>Riesling</b> Rödelseer Schwanleite würzig, leicht RZ: 5,5 g/l GS: 7,3 g/l, Alc: 12% Vol	6,00 € *8,00 €	trocken
2018	<b>Weißer Burgunder</b> Rödelseer Küchenmeister knackige frische Säure RZ: 5,1g/l GS: 6,1 g/l, Alc: 12,5% Vol	7,20 € *9,60€	trocken
2017	<b>Bacchus &gt;&gt;Alte Reben&lt;&lt;</b> Iphöfer Kronsberg vollmundig, würzig, ein Hauch von Aprikose RZ: 5,0 g/l GS: 6,3 g/l, Alc: 11,5% Vol	6,20 € *8,27 €	trocken
2016	<b>Müller- Thurgau &gt;&gt;Alte Rebe&lt;&lt;</b> Rödelseer Schlossberg spontan vergoren, mineralisch RZ: 3,0g/l GS: 5,5g/l, Alc: 12 % Vol	7,20 € *9,60 €	trocken
2017	<b>Müller- Thurgau &gt;&gt;Alte Rebe&lt;&lt;</b> Rödelseer Schlossberg spontan vergoren, vom Holz geküsst RZ: 4,6g/l GS: 6,2g/l, Alc: 12,0 % Vol	7,50 € *10,00 €	trocken
2018	<b>Riesling &gt;&gt;Exklusiv&lt;&lt;</b> Rödelseer Schwanleite lebendige Säure, fruchtige Aromatik RZ: 2,5 g/l GS: 6,7 g/l, Alc: 13% Vol	8,50 € *11,33 €	trocken
2016	<b>Silvaner &gt;&gt;URSPRUNG&lt;&lt;</b> Rödelseer Küchenmeister im Eichenfass gereift, elegant RZ: 3,3 g/l GS: 5,9 g/l, Alc: 12,5% Vol	9,20 € *12,26 €	trocken
2017	<b>Riesling &gt;&gt;URSPRUNG&lt;&lt;</b> Rödelseer Schwanleite spontan vergoren im Eichenfass gereift RZ: 4,7 g/l GS: 7,2 g/l, Alc: 12% Vol	9,20 € *12,26 €	trocken

## Secco 0,75 l

<b>Secco Weiß</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ein prickelnder Genuss RZ: 23,8 g/l GS: 6,1 g/l, Alc: 11,5% Vol	6,00 € *8,00 €
<b>Secco Rosé</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure beerig prickelnde Erfrischung RZ: 12,8 g/l GS: 6,2 g/l, Alc: 11,5% Vol	6,00 € *8,00 €

## Rotwein 0,75 l

2016	<b>Spätburgunder</b> Rödelseer Küchenmeister samtig, vollmundig RZ: 5,5 g/l GS: 4,7 g/l, Alc: 12% Vol	9,50 € *11,33 €	trocken
2018	<b>Portugieser</b> Rödelseer Küchenmeister kräftiges würziges Aroma RZ: 11,1 g/l GS: 5,4 g/l, Alc: 12,5% Vol	7,20 € *9,60 €	halb-trocken
2015	<b>Portugieser</b> Rödelseer Küchenmeister leichter unkomplizierter Rotwein RZ: 0,7 g/l GS: 5,0 g/l, Alc: 12,5% Vol	6,50 € *8,66 €	trocken

## Literflaschen 1 l

2018	<b>Silvaner</b> Rödelseer Küchenmeister spritzig, saftig, mineralisch RZ: 5,0 g/l GS: 6,0 g/l, Alc: 12,5% Vol	5,50 €	trocken
2017	<b>Silvaner</b> Rödelseer Küchenmeister kräftig, mineralisch RZ: 4,1 g/l GS: 6,5 g/l, Alc: 11,5% Vol	5,00 €	trocken
2018	<b>Bacchus</b> Rödelseer Küchenmeister aromatisch, feinfruchtig RZ: 12,1 g/l GS: 6,1 g/l, Alc: 12% Vol	5,50 €	halb-trocken
2017	<b>Bacchus</b> Rödelseer Küchenmeister knackig, vollmundig, süffig halb RZ: 9,8 g/l GS: 6,4 g/l, Alc: 11,5% Vol	5,00 €	trocken
2017	<b>Müller- Thurgau</b> Rödelseer Schlossberg mild, würzig RZ: 4,1 g/l GS: 5,9 g/l, Alc: 12% Vol	5,00 €	trocken
2018	<b>Müller- Thurgau</b> Rödelseer Schlossberg zarte Muskatnussnote, kräftig RZ: 5,2 g/l GS: 5,6 g/l, Alc: 12,5% Vol	5,50 €	trocken

## Traubensaft 1 l

Traubensaft weiß	3,50 €
------------------	--------

\*Grundpreis je Liter  
Alle Weine sind Qualitätsweine und enthalten Sulfite



## WEINWERKSTATT