



Seit Generationen ein Familienbetrieb

WEINBERGE

3 ha Rebfläche an den Süd-West-Hängen des Schwanbergs, ca. 15.000 Rebstöcke

LAGEN

Küchenmeister & Schwanleite

REBSORTEN

Riesling, Silvaner, Kerner, Scheurebe, Müller-Thurgau und Bacchus Spätburgunder, Portugieser und Domina



Winzer aus Leidenschaft

Seit Generationen erlernen wir von der Pike auf die Kunst des Weinbaus. Seit Generationen sind wir ein Familienbetrieb!

Unsere 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!



URSPRUNG Die Natur begreifen und nicht bekämpfen
authentisch, echt, natürlich

WEINPREISLISTE 2017/2018 Lieferung & Verkaufsvereinbarung

Lieferung & Versandbedingungen

- Mit Herausgabe dieser Weinpreisliste verlieren alle vorhergehenden Angebote ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inklusive Verpackungsmaterial, Glas und der gestzlichen 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 Lieferung per Spedition	20,00 €
ab 60 Flaschen Lieferung per Spedition	frei Haus
- 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 beiderseitigem 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

Stefan Heß

Alte Iphöfer Str. 15a
97348 Rödelsee

Telefon 0 93 23 / 80 44 85
Telefax 0 93 23 / 80 44 84

www.weinwerkstatt-hess.de

info@weinwerkstatt-hess.de

Weincafé

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühjahr: erstes Wochenende im **MÄRZ** bis letztes Wochenende im **MAI**
Herbst: drittes Wochenende im **SEPTEMBER** bis letztes Wochenende im **OKTOBER**
Freitags ab 19 Uhr, Samstag, Sonn- u. Feiertag ab 15 Uhr
Winter: Alle vier **Adventssonntage ab 15 Uhr**



WEINWERKSTATT

Stefan Heß

WEINPREISLISTE 2017 / 2018

Weißwein 0,75 l

- 2015er Rotling Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister *6,66 €
 ★ Beerig, feinfruchtig, frisch, Bordeauxflasche, **halb trocken**
 VZ: 8,9 g/l GS: 6,4 g/l
- 2016er Portugieser ROSÉ** **5,50 €**
 Rödelseer Küchenmeister Qba *7,33 €
 ★ Leichter Sommerwein, Schlegelflasche, **trocken**
 VZ: 4,6 g/l GS: 5,7 g/l
- 2016er Spätburgunder weiß gekeltert Qba** **5,50 €**
 Rödelseer Küchenmeister *7,33 €
 ★ Mineralische Eleganz, Schlegelflasche, **trocken**
 VZ: 4,6 g/l GS: 6,3 g/l
- 2015er Scheurebe Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister *6,66 €
 ★ Süffig, elegantes Bukett, Schlegelflasche, **trocken**
 VZ: 7,1 g/l GS: 6,3 g/l
- 2016er Müller-Thurgau »Alte Reben«** **7,20 €**
 Rödelseer Schlossberg Qba, **trocken** *9,60 €
 ★ Spontan vergoren, mineralisch, Schlegelflasche
 VZ: 3,0 g/l GS: 5,5 g/l
- 2013er Silvaner Kabinett** **4,50 €**
 Rödelseer Schwanleite *6,00 €
 Feinfruchtig, elegant, schlank, Bordeauxflasche, **trocken**
 VZ: 3,2 g/l GS: 5,9 g/l
- 2015er Silvaner »URSPRUNG«** **7,20 €**
 Rödelseer Schwanleite Qba *9,60 €
 Im Eichenfass gereift, elegant, Burgunderflasche, **trocken**
 VZ: 2,6 g/l GS: 6,2 g/l
- 2016er Riesling** **5,50 €**
 Rödelseer Schwanleite *7,33 €
 Würzig, leicht, Schlegelflasche, Qba **trocken**
 VZ: 8,3 g/l GS: 7,2 g/l

Bocksbeutel 0,75 l

- 2014er Silvaner »exklusiv«** **6,80 €**
 Rödelseer Schwanleite *9,06 €
 ★ Vielschichtige Eleganz, kräftig mineralisch, **Qba trocken**
 VZ: 3,5 g/l GS: 6,4 g/l
- 2015er Kerner Spätlese** **11,50 €**
 Rödelseer Schwanleite *15,33 €
 Kernig, rassig, **lieblich**
 VZ: 19,7 g/l GS: 6,9 g/l

Secco 0,75 l

- Secco Weiß** **5,50 €**
 Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Ein prickelnder Genuss *7,33 €

Rotweine 0,75 l

- 2014er Domina Qba** **6,50 €**
 Rödelseer Küchenmeister *8,67 €
 Samtig, vollmundig, Bordeauxflasche, **trocken**
 VZ: 0,8 g/l GS: 5,5 g/l
- 2014er Spätburgunder Qba** **8,50 €**
 Rödelseer Küchenmeister *11,33 €
 Samtig, vollmundig, Burgunderflasche, **trocken**
 VZ: 3,5 g/l GS: 5,3 g/l
- 2014er Portugieser Qba** **6,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister *8,02 €
 Frisch, pikant, in Bordeauxflasche, **trocken**
 VZ: 5,9 g/l GS: 4,7 g/l
- 2015er Portugieser Qba** **6,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister *8,02 €
 Frisch, pikant, in Bordeauxflasche, **halb trocken**
 VZ: 11,1 g/l GS: 5,3 g/l

Probieren geht über studieren...

Finden Sie selbst die Wahrheit, die in unserem Biowein liegt. Den Geist unserer Weinkreationen und seiner naturgemäßen Herstellung entdecken Sie mit dem Probierpaket aus unserer WEINWERKSTATT. Sechs Weinproben raffiniertester Bioweine warten auf Sie!

Probierpaket, 6 x 0,25 l Bordeauxflasche 15,00 €
 Aus den mit Stern (★) gekennzeichneten Weinen können Sie sich sechs Weine aussuchen.

Literflaschen 1 l

- 2016er Silvaner Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister
 Kräftig, mineralisch, **trocken**
 VZ: 2,4 g/l GS: 5,9 g/l
- 2016er Bacchus Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister
 Feinfruchtig, angenehm erfrischend, **halb trocken**
 VZ: 16,7 g/l GS: 5,9 g/l
- 2015er Bacchus Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Küchenmeister
 ★ Milde Säure, süffig natürlich, **trocken**
 VZ: 3,4 g/l GS: 5,8 g/l
- 2016er Müller-Thurgau Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Schlossberg
 Mild, würzig, **trocken**
 VZ: 3,8 g/l GS: 5,8 g/l
- 2015er Müller-Thurgau Qba** **5,00 €**
 Rödelseer Schlossberg
 Feinfruchtig, angenehm erfrischend, **halb trocken**
 VZ: 11,6 g/l GS: 6,1 g/l

Traubensaft 1 l

aus eigener Herstellung in der Literflasche:

Traubensaft weiß 3,50 €

* = Grundpreis je Liter

