



Rechtzeitig an
Weihnachten denken
und mit unserem Wein
viel Freude schenken!



www.emrich-montigny.de



GUTSLITERFLASCHEN

1,0 Ltr.-Fl./€

sind fruchtige, leichte Weine und somit ideale Begleiter für die
deftig einfache Mahlzeit oder den Feierabendschoppen. (VE 6 FL.)

60	2010	Rivaner, trocken	4,00
61	2010	Müller-Thurgau, mild	4,00
62	2010	Riesling, trocken	4,50

TROCKENE WEISSWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Sorgfältig ausgesuchte Trauben und eine gezügelte und gekühlte Gärung
verleihen unseren Trockenem feine Geruchs- und Geschmacksaromen.
Unkompliziert fruchtig und leichten Weingenuß verspricht der Rivaner
trocken (Nr. 02). Neben den besonders weich schmeckenden Graubur-
gundern ist der Chardonnay mit großer Fülle der besondere Typ. Der
Chardonnay Auslese „S“ wurde im Barriquefass ausgebaut. Ein viel-
schichtiger fruchtiger Chardonnay. Der eleganteste Burgunder auch in
diesem Jahr, unser Weißburgunder „S“. Die größte Fruchtaromatik, ein
Weißwein der ganz besonderen Art, unser Spätburgunder „S“ Blanc de
Noir, weißer Wein aus roten Trauben. Filigrane Frucht und eine beson-
ders weiche Fruchtsäure machen auch unsere Rieslingweine besonders
bekömmlich. (VE 12 FL.)

02	2010	Rivaner Qualitätswein, trocken	4,00 (5,33 €/l)
06	2010	Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken	5,50 (7,33 €/l)
30	2010	Riesling Kabinett, trocken	5,00 (6,67 €/l)
44	2010	Riesling „S“ Spätlese, trocken(*)	6,50 (8,67 €/l)
41	2010	Weißer Burgunder „S“ Qualitätswein, trocken(*)	6,50 (8,67 €/l)
49	2010	Chardonnay Qualitätswein, trocken(*)	6,80 (9,07 €/l)
38	2010	Spätburgunder „S“, Blanc de Noir Qualitätswein, trocken(*)	7,00 (9,33 €/l)
47	2010	Sauvignon Blanc „S“ Qualitätswein, trocken(*)	7,00 (9,33 €/l)

(*)VE 6FL.

51	2009/10	Chardonnay „S“ Auslese, trocken(*) - im Barrique gereift -	8,50 (11,33 €/l)
----	---------	--	---------------------

CLASSIC

0,75 Ltr.-Fl./€

Ein trocken schmeckender, fruchtbetonter Weintyp.
Feine Fruchtsäure eingebunden in ein wenig gärungseigener Süße.

10	2010	Riesling, Qualitätswein	5,20 (6,93 €/l)
----	------	-------------------------	--------------------

HALBTROCKENE WEISSWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Gärungseigene Süße mit maximal 18 Gramm pro Liter verleiht diesen
Weinen einen sehr fruchtbetonten Geschmack. Sie eignen sich beson-
ders zu Salaten, leichten Vorspeisen und Suppen sowie für's gesellige
Zusammensein beim weinfrohen Abend. (VE 12 FL.)

03	2010	Rivaner Qualitätswein, halbtrocken	4,00 (5,33 €/l)
43	2010	Riesling Spätlese, halbtrocken	6,00 (8,00 €/l)

LIEBLICHE WEISSWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Der natürlich höhere Gehalt an eigener Fruchtsüße verleiht diesen
Weinen einen besonders vollen Geschmack und ein ausgeprägtes
Sortenbukett. Als besonders gelungen trinkt und schmeckt sich die
natürliche Verbindung aus eigener Fruchtsüße und natürlicher Frucht-
säure bei den Rieslingweinen. Die duftigsten Aromen kommen von der
Scheurebe und dem Gewürztraminer, hierbei besonders florale Rosen-
duftaromen. Passend zu unserer Rosenstadt Bad Kreuznach. (VE 12 FL.)

09	2010	Riesling, Qualitätswein	(6,00 €/l) 4,50
14	2011	Scheurebe, Kabinett	(6,93 €/l) 5,20
20	2009/10	Riesling, Spätlese	(8,00 €/l) 6,00
50	2010	Gewürztraminer, Auslese (*)	(10,00 €/l) 7,50

(*)VE 6 FL.



Bei den mit „S“ gekennzeich-
neten Weinen handelt es sich um
außergewöhnliche
Qualitäten mit einem
besonderen Werdegang vom
Weinberg bis zur Flaschenreife.



EMRICH MONTIGNY



TRAUBENSAFT

0,75 Ltr.-Fl./€

Natur Pur. Frisch gepresster Traubensaft.

- | | | |
|----|------------------------------|---------------------------|
| 45 | Carolinentrunk „weiß“ | 3,00
(4,00 €/l) |
|----|------------------------------|---------------------------|

ROSÉWEIN

0,75 Ltr.-Fl./€

Sofort abgepresste rote Trauben verleihen dem Wein eine zarte lachrote Farbe. Frische und spritzige Weine mit weicher Säure. Ideale Sommerweine und optimale Begleiter zu leichter Pasta und Salatgerichten.

- | | | |
|----|--|--------------------|
| 33 | 2010 Blauer Portugieser
Qualitätswein, halbtrocken | 4,20
(5,60 €/l) |
| 40 | 2010 Spätburgunder
Qualitätswein, trocken | 5,20
(6,93 €/l) |

ROTWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Die alkoholische Gärung der Maische im Fermentertank (geschlossener Gärbottich) verleiht diesen Weinen ihre Farbe und Körper. Traditionell bauen wir diese Weine in alten, großen Eichholzfässern aus.

- | | | |
|------|--|--------------------|
| 31 | 2008/9 Blauer Portugieser
Qualitätswein, halbtrocken | 5,20
(6,93 €/l) |
| 32 | 2008/9 Blauer Portugieser
Qualitätswein, trocken | 5,20
(6,93 €/l) |
| 32/2 | 2009/10 Dornfelder „S“
Qualitätswein, trocken | 5,20
(6,93 €/l) |
| 34 | 2010 Blauer Spätburgunder
Qualitätswein, mild | 5,50
(7,33 €/l) |
| 36 | 2009/10 Blauer Spätburgunder
Qualitätswein, trocken | 6,50
(8,67 €/l) |
| 55 | 2009/10 Dornfelder
Qualitätswein, mild | 5,20
(6,93 €/l) |

ROTWEINE aus dem Barrique-Fass

0,75 Ltr.-Fl./€

Nur selektierte rote Trauben mit besonders langer Gärzeit im Rotweinfemter werden in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) mindestens 12 bis 20 Monate ausgebaut. So verschmelzen die Inhaltsstoffe des Rotweines mit den Aromen des Holzfasses. Besonders kräftige Rotweine mit extrem langer Lagerfähigkeit.

- | | | |
|----|--|----------------------|
| 52 | 2008/9 Blauer Spätburgunder „S“
Qualitätswein, trocken | 10,00
(13,34 €/l) |
| 37 | 2009 Cabernet Sauvignon „S“
Qualitätswein, trocken | 12,50
(16,67 €/l) |

EMRICH-MONTIGNY SECCO

0,75 Ltr.-Fl./€

Unsere Antwort auf Prosecco. Ein spritzig, leichter Perlwein. Eine tolle Fruchtbombe. Gut gekühlt als Aperitif zum leichten Sommeressen oder einfach für zwischendurch.

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 22 | E-M Secco, Perlwein
mit zugesetzter Kohlensäure | 5,20
(6,93 €/l) |
|----|---|--------------------|

WINZERSEKTE

0,75 Ltr.-Fl./€

Das traditionelle Flaschengärungsverfahren mit 9- bis 18-monatigem anschließenden Hefelager vor dem Degorgieren verleiht diesen Sekten neben der Feinperligkeit den fruchtig frischen Traubengeschmack.

- | | | |
|----|---|----------------------|
| 23 | 2009 Riesling
brut | 8,20
(10,93 €/l) |
| 24 | 2009 Riesling
trocken | 8,20
(10,93 €/l) |
| 25 | 2009 Blauer Spätburgunder
Rosé, extra-trocken | 8,80
(11,73 €/l) |
| 27 | 2010 Pinot Cuvée
extra-trocken | 12,50
(16,67 €/l) |
| 28 | 2009/10 Riesling
halbtrocken | 8,00
(10,67 €/l) |

Kristalle im Wein sind natürliche Ausscheidungen, die bei Rotwein auch in Verbindung mit Farb- und Gerbstoffkomplexen (Depot) keinen negativen Einfluss auf die Wertigkeit des Weines nehmen. Hier empfehlen wir den Wein zu dekantieren.



GUTSEIGENE EDELBRÄNDE

81	Tresterbrand	0,5 Ltr.-Fl./€	16,00
	aus frischer Traubentrester gebrannt		(32,00€/l)
82	Hefebrand		9,00
	aus frischer Weinhefe gebrannt		(18,00€/l)
83	Tresterbrand vom Gewürztraminer		17,00
	aromatisch mit floralem Duft		(34,00€/l)

AUS TRADITION DER QUALITÄT VERPFLICHTET

Für unseren Betrieb, seit über 300 Jahren im Familienbesitz, ist Qualität das oberste Ziel.

Den 11 ha großen Weinbaubetrieb bewirtschaften wir mit Familienarbeitskräften nahezu alleine.

Die schonende Bearbeitung unserer Weinberge, die Erhaltung einer natürlich biologischen Bodenfruchtbarkeit durch die Dauerbegrünung der Rebzellen und den Einsatz von eigenem Kompost und Naturdünger, ergeben mit einem dem Naturhaushalt angepassten Pflanzenschutz die Grundlage für unseren umweltschonenden Weinbau.

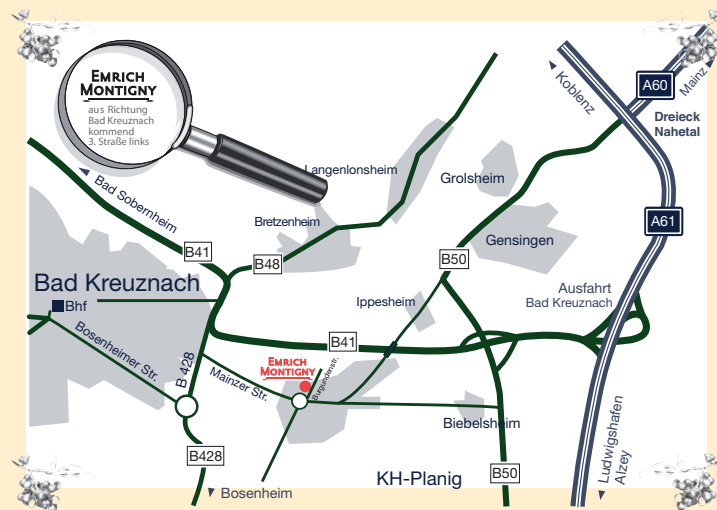
Ein mengenbegrenzter Rebschnitt mit dem traditionellen Ziel der Qualität und eine selektive Traubenlese ist das Qualitätsbindeglied von Weinanbau zu Weinausbau. Dieser, der Natur und dem Wein gerechte Ausbau in Verbindung mit modernster Kellertechnik, fundiertem Fachwissen und von Generation zu Generation weitergegebenen Holzfässern, ist für uns Voraussetzung für gesunde und bekömmliche Weine.

Es ist unser Ziel, Sie als unseren Kunden erstklassig zu bedienen und Sie in allen Fragen bestens zu beraten. Außerdem haben wir uns darauf spezialisiert auch Weinproben außer Haus, d. h. bei Ihnen zu Hause, im privaten Rahmen, durchzuführen.

Besprechen Sie sich doch einmal mit Ihren Freunden und Bekannten oder Ihrem Verein und machen Sie einen Termin für „Ihre“ Weinprobe aus.

Es empfiehlt sich

Ihre *Familie Emrich-Montigny*



WEINWOCHELENDE AN DER NAHE

Gerne helfen wir Ihnen bei der Vorbereitung für ein echtes Traumwochenende an der Nahe für Sie und Ihre Freunde. Wir haben gute Adressen zum Übernachten, ein attraktives Programm mit viel Kultur und erledigen gerne Ihre Sonderwünsche auf Anfrage. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir erwarten gerne Ihren Anruf, um die Details zu klären und freuen uns schon heute mit Ihnen gemeinsam auf ein weinfröhliches Wochenende in unserer Region!

WEIN- UND HOFFEST

Bitte unbedingt für Ihre Jahresplanung vormerken! Unser beliebtes großes Wein- und Hoffest am ersten Wochenende im September.

GESCHENKEPLAN

Frühzeitiger Geschenkeplan für Weihnachten. Wir halten immer eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Geschenkkassetten bereit und erledigen für Sie auch gerne den Versand an Ihre Freunde oder Geschäftspartner. Sie dürfen stets auf eine 100% tige Zuverlässigkeit unsererseits zählen.

EMRICH MONTIGNY

WEINPROBEN

Gerne erwarten wir Sie mit Ihren Freunden und Geschäftspartnern zu einer gemütlichen Weinprobe auf unserem Hof.

Eine vorherige telefonische Absprache ist unbedingt erforderlich! Sie haben dann die Möglichkeit, alle unsere Weine und Sekte direkt zu den günstigen Listenpreisen mitzunehmen. Um die Feinheiten unserer Weine zu erhalten, empfehlen wir, den Wein kühl zu lagern. Weißweine werden am zweckmäßigsten bei einer Temperatur von 10°C bis 12°C serviert, Rotweine je nach Alter zwischen 16°C und 18°C.

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Montag bis Freitag	09.00 Uhr bis 12.00 Uhr 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag	09.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Termine ausserhalb unserer Öffnungszeiten sind nach vorheriger Absprache möglich.

VERSANDARTEN

Bis 60 Flaschen liefern wir per Paketdienst, sortiert in 6er oder 12er Kartons.

Das Porto für 6 und 12 Flaschen beträgt je 6,- € pro Karton inkl. bruch-sicherer Verpackung. Bei einem Auftragswert ab 250,- € liefern wir frachtfrei innerhalb Deutschlands (ohne Inseln). Palettenversand per Spedition ebenfalls frachtfrei.

LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise verstehen sich inkl. Ausstattung, Glas und Verpackung. Die Mehrwertsteuer ist enthalten. Unser Angebot ist freibleibend. Bis zur vollständigen Bezahlung unserer Forderung behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen vor. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Kreuznach.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit. Ausverkaufte Weine erlauben wir uns durch Gleichwertige zu ersetzen.

Mit Ihrer Auftragserteilung erkennen Sie unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen an. Änderungen vorbehalten! Stand 10/2010. Weinstein oder Weindepot sind natürliche Erscheinungen und kein Grund zu Beanstandung.

Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutz aufweist.

ANGEBOTS LISTE 2/2011

Burgundenstraße 1-3 · 55545 Bad Kreuznach
Telefon: 06 71/6 58 35 · Telefax: 06 71/6 35 35
E-Mail: weingut@emrich-montigny.de
www.emrich-montigny.de