

Weinprobiertage
05. und 06. Mai 2018
jeweils von 11 bis 17 Uhr



www.emrich-montigny.de



EMRICH MONTIGNY



GUTSLITERFLASCHEN

1,0 Ltr.-Fl./€

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

61	2015/6	Müller-Thurgau, mild	vol 11,5%	4,50
62	2016/7	Riesling, trocken	vol 12,0%	4,80
60	2016	Rivaner, trocken	vol 12,5%	4,50

TROCKENE WEISSWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Sorgfältig ausgesuchte Trauben und eine gezügelte und gekühlte Gärung verleihen unseren Trockenweinen feine Geruchs- und Geschmacksaromen. Neben dem besonders weich schmeckenden Grauburgunder ist der Chardonnay mit großer Fülle der besondere Typ. Der Chardonnay Auslese „S“ wurde im Barriquefass ausgebaut. Ein vielschichtiger 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 besonders weiche Fruchtsäure machen auch unsere Rieslingweine besonders bekömmlich. (VE 12 Fl.)

06	2016/7	Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken	vol 13,5%	6,50 (8,27 €/l)
48	2016/7	Riesling „Bestes Fass“ Qualitätswein, trocken	vol 12,5%	6,50 (8,67 €/l)
41	2016/7	Weißer Burgunder „S“ Qualitätswein, trocken(*)	vol 13,0%	6,90 (9,20 €/l)
49	2016/7	Chardonnay Qualitätswein, trocken(*)	vol 13,0%	6,90 (9,20 €/l)
38	2017	Spätburgunder „S“, Blanc de Noir Qualitätswein, trocken(*)	vol 12,5%	7,50 (10,00 €/l)
47	2017	Sauvignon Blanc „S“ Qualitätswein, trocken(*)	vol 13,0%	7,80 (10,40 €/l)
51	2016/7	Chardonnay „S“ Qualitätswein, trocken(*) - im Barrique gereift -	vol 13,0%	8,50 (11,33 €/l)

(*)VE 6 Fl.
vol = Alkoholgehalt in %

CLASSIC

0,75 Ltr.-Fl./€

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

10	2016/7	Riesling Qualitätswein	vol 11,5%	5,80 (7,73 €/l)
----	--------	---------------------------	-----------	--------------------

FEINHERBE WEISSWEINE

0,75 Ltr.-Fl./€

Gärungseigene Süße mit maximal 20 Gramm pro Liter verleiht diesen Weinen einen sehr fruchtbetonten Geschmack. Sie eignen sich besonders zu Salaten, leichten Vorspeisen und Suppen sowie für's gesellige Zusammensein beim weinfrohen Abend. (VE 12 Fl.)

03	2016	Rivaner Qualitätswein, feinherb	vol 12,0%	4,90 (6,53 €/l)
43	2016/7	Riesling Spätlese, feinherb	vol 11,5%	6,80 (9,07 €/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 Fruchtsäure bei den Rieslingweinen. Die duftigsten Aromen kommen von der Scheurebe und dem Gewürztraminer, hierbei besonders florale Rosenduftaromen. Passend zu unserer Rosenstadt Bad Kreuznach. (VE 12 Fl.)

09	2015	Riesling Qualitätswein, lieblich	vol 9,5%	4,50 (6,00 €/l)
14	2017	Scheurebe Kabinett, lieblich	vol 7,0%	5,50 (7,33 €/l)
20	2016	Riesling Spätlese, lieblich Best of Riesling Platz 3	vol 8,0%	6,80 (9,07 €/l)
50	2016	Gewürztraminer, Auslese(*)	vol 9,0%	8,50 (11,33 €/l)

(*)VE 6 Fl.

TRAUBENSAFT

0,75 Ltr.-Fl./€

Natur Pur. Frisch gepresster Traubensaft.

45	Carolinentrunk „weiß“	vol 0,0%	3,00 (4,00 €/l)
----	-----------------------	----------	--------------------

ROSÉWEIN

0,75 Ltr.-Fl./€

Sofort abgepresste rote Trauben verleihen dem Wein eine zarte lachsrote Farbe. Frische und spritzige Weine mit weicher Säure. Ideale Sommerweine und optimale Begleiter zu leichter Pasta und Salatgerichten. (VE 12 Fl.)

33	2017	Blauer Portugieser Qualitätswein, feinherb	vol 11,0%	5,20 (6,93 €/l)
40	2017	Spätburgunder Qualitätswein, trocken	vol 12,0%	6,20 (8,27 €/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. (VE 12 Fl.)

31	2016	Blauer Portugieser Qualitätswein, halbtrocken	vol 12,0%	5,90 (7,68 €/l)
32	2016	Blauer Portugieser Qualitätswein, trocken	vol 12,0%	5,90 (7,68 €/l)
32/2	2015	Dornfelder „S“ Qualitätswein, trocken	vol 11,5%	5,90 (7,68 €/l)
34	2015/6	Blauer Spätburgunder Qualitätswein, mild	vol 10,5%	5,90 (7,68 €/l)
36	2014/5	Blauer Spätburgunder Qualitätswein, trocken	vol 13,0%	6,80 (9,07 €/l)
55	2015	Dornfelder Qualitätswein, mild	vol 9,5%	5,90 (7,68 €/l)

ROTWEINE aus dem Barrique-Fass

0,75 Ltr.-Fl./€

Nur selektionierte rote Trauben mit besonders langer Gärzeit im Rotweinfermenter 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. (VE 6 Fl.)

52	2013	Blauer Spätburgunder „S“ Qualitätswein, trocken	vol 13,0%	11,00 (14,67 €/l)
59	2012	Cuvée Patience Qualitätswein, trocken	vol 12,5%	10,00 (13,34 €/l)
37	2014	Cabernet Sauvignon „S“ Qualitätswein, trocken	vol 13,0%	13,00 (17,33 €/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. (VE 12 Fl.)

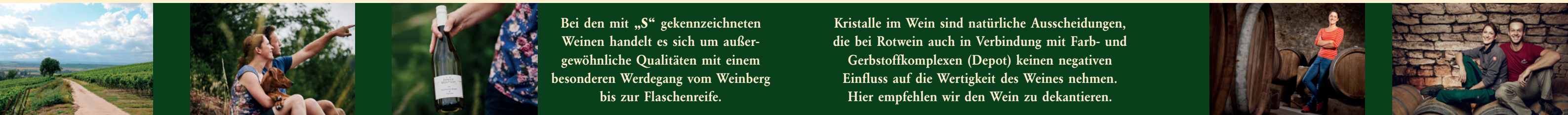
22	E-M Secco, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	vol 11,0%	6,00 (8,00 €/l)
----	--	-----------	--------------------

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. (VE 6 Fl.)

23	2014	Riesling brut	vol 13,0%	9,00 (12,00 €/l)
24	2014	Riesling trocken	vol 13,0%	9,00 (12,00 €/l)
25	2016	Blauer Spätburgunder Rosé, extra-trocken	vol 13,0%	9,50 (12,67 €/l)
27	Pinot Cuvée extra-trocken	vol 12,5%	12,50 (16,67 €/l)	
28	2014	Riesling & Scheurebe halbtrocken	vol 12,5%	8,00 (10,67 €/l)



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

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.

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse.
Alle Erzeugnisse enthalten Sulfite mit Ausnahme von Traubensaft.

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.

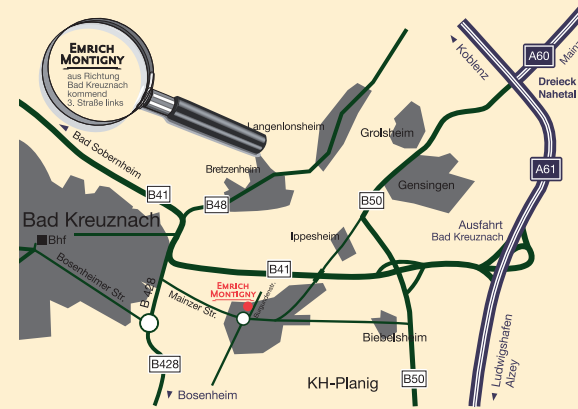
Ein mengenbegrenzter Rebschnitt mit dem traditionellen Ziel der Qualität und eine selektive Traubenlese ist das Qualitätsbindeglied von Weinanbau zu Weinausbau. Dieser, der Natur und dem Wein gerechte Ausbau in Verbindung mit modernster Kellertechnik, fundiertem Fachwissen und von Generation zu Generation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

Wanda Schäfer
Caroline Heike



WEINWOCHENENDE 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!

GESCHENKEPLAN

Frühzeitiger Geschenkplan 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-prozentige Zuverlässigkeit unsererseits zählen.

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	08.00 Uhr bis 12.00 Uhr 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag	09.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Termine innerhalb und außerhalb unserer Öffnungszeiten sind nur 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 7,50 € pro Karton inkl. bruchsicherer 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 Weine zu ersetzen. Mit Ihrer Auftragserteilung erkennen Sie unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen an. Änderungen vorbehalten! Stand 03/2016

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.

WIDERRUFSBELEHRUNG

Sie können sich aufgrund des Bundesdatenschutzgesetzes bei Fragen zur Erhebung, Verarbeitung oder Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten und deren Berichtigung, Sperrung, Löschung oder einem Widerruf einer erteilten Einwilligung unentgeltlich an uns wenden. Wir weisen darauf hin, dass Ihnen ein Recht auf Berichtigung falscher Daten oder Löschung personenbezogener Daten zusteht, sollte diesem Anspruch keine gesetzliche Aufbewahrungspflicht entgegenstehen.

EMRICH
MONTIGNY
ANGEBOTSLISTE
1/2018

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