

1. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit.
2. Unsere Preise verstehen sich incl. Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer ab Weingut.
3. Die Verpackung von 0,75-l-Flaschen und 1,0-l-Flaschen erfolgt jeweils in 6er und 12er Kartons. Sekt und Auslesen sind in 6er Kartons verpackt.
4. Bei Versand von 1,0-l-Flaschen berechnen wir für das Glas 0,20 € pro Flasche.
5. Kleinere Mengen bis zu 48 Flaschen werden mit einem Paketdienst geliefert. Für Porto und Verpackung einer 12er-Kartonage berechnen wir 7 Euro.
6. Ab 60 Flaschen übernehmen wir die Hälfte der Frachtkosten. Die Lieferung erfolgt dann mit der Spedition zu Ihnen nach Hause. Bei Bestellung von weniger als 60 Flaschen gehen die Frachtkosten zu Lasten des Bestellers.
7. Die Zahlung erfolgt innerhalb von 30 Tagen rein netto Kasse, sofern nichts anderes vereinbart wurde.
Bankverbindung:
Wormser Volksbank
Bankleitzahl 553 900 00
Konto-Nr. 36 035 609
8. Beanstandungen irgendwelcher Art sofort reklamieren.
9. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Worms.

WEISSWEINE IN LITERFLASCHEN

Ein Sortiment von mild bis hin zu trockenen Qualitätsweinen.

Nr.		€/1,0 Ltr.
02	2008 Dalsheimer Sauloch Qualitätswein	2,60
03	2009 Morio-Muskat Dalsheimer Burg Rodenstein	2,80
04	2009 Scheurebe "SV" Dalsheimer Steig	2,90
05	2009 Riesling Dalsheimer Burg Rodenstein	2,90
50	2008* Müller-Thurgau – HALBTROCKEN – Dalsheimer Burg Rodenstein	2,80
06	2009 Müller-Thurgau & Scheurebe – TROCKEN – Dalsheimer Burg Rodenstein	2,90
07	2009 Silvaner "SV" – TROCKEN – Dalsheimer Sauloch	2,90

ROTWEINE IN LITERFLASCHEN

Rotweine zeigen sich von ihrer schönsten Seite bei einer Weintemperatur von ca. 18–20° C.

01	2009 Rotweincuvée – TROCKEN – vollmundig, samtig, ausdrucksvoll	3,60
08	2008* Rotwein – MILD – süffig, runder Wein	3,40

TROCKENE ROTWEINE

Nr.		€/0,75 Ltr.
11	2008* Dornfelder	3,90
	– TROCKEN – gehaltvoller, wuchtiger Wein	
90	2008* Saint Laurent	4,40
	– TROCKEN – besticht durch seine Frucht und Eleganz	
100	2008 Spätburgunder Spätlese	4,80
	– TROCKEN – samtig, fruchtiger Burgunder	
103	2009 Spätburgunder - S -	4,90
	– TROCKEN – feine Burgunderstruktur, weiche Tannine	
110	2009 Cabernet Sauvignon	5,00
	– TROCKEN – Ein Rotwein der Extraklasse. würzig, kräftig, vollmundig.	
115	<u>NEU</u> 2007/2008 Cuvée X-clusive	6,80
	Komposition von auserwählten, hochwertigen Rotweinen, wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder	

HALBTROCKENE ROTWEINE

10	2009 Spätburgunder	3,80
	– FEINHERB – fruchtig, leicht, feine Burgunderart	
95	2007 Portugieser	3,70
	– CLASSIC – feinfruchtig, herzhaft mit leichter Fruchtsüße	

MILDE ROTWEINE

80	2009 Dornfelder	3,90
	– MILD – kräftiger, voller Wein, dezente Süße	
85	2009 Dornfelder Extra - S -	4,30
	edelsüßer Rotwein üppig, dicht und aromatisch	

2

* nach Ausverkauf folgt Jahrgang 2009

HOCHPROZENTIGES

Nr.		€/0,5 Ltr.
H1	Clarino	38%vol.... 13,00
	feiner Weinbrand	
H2	Müllers	24%vol.... 12,00
	Weintraubenlikör Mit ganzen Weintrauben	
H3	Weinbergs- pfirsichlikör	22%vol.... 12,00
H4	Winzerkaffeelikör ..	16%vol.... 11,50
H6	Leonardo	17%vol.... 12,00
	sherrisierter Weinaperitif	
H7	Candela	40%vol.... 13,00
	Riesling-Tresterbrand	

ALKOHOLFREIES

Nr.		€/0,75 Ltr.
T1	Traubensaft weiß	2,20
	100% Fruchtsaftgehalt die alkoholfreie Alternative	

ACCESSOIRES

nützliche Sachen rund um den Wein.

- Weingläser
mundgeblasene Digestifgläser
- verschiedene Korkenzieher
- Wein- und Sektverschlüsse
- Weinkühler - Geschenkkörbe -
verschiedene Geschenkkartons

All dies können Sie in unserem Ausstellungsraum
bewundern.

11

SEKTKARTE

Unser Sekt - ein prickelndes Vergnügen zu jeder Zeit und jedem Anlass. Aus eigenen, ausgesuchten Weinen hergestellt.

Als Wein gereift - zu Sekt geadelt.

Nr.		€
S1	MÜLLER-SEKT 0,75 l... Riesling - HALBTROCKEN -	6,10
S2	Piccolo - Sekt. 0,2 l... 2,40	
S3	MÜLLER-SEKT 0,75 l... Riesling - BRUT -	6,10
S4	Magnum-Riesling brut .. 1,5 l... 16,00 - handbeschriftet - Eine echte Geschenkidee	
S5	Spätburgunder 0,75 l... 6,30 Weißherbst - TROCKEN -	

MAGNUMFLASCHEN ZUMVERSCHENKEN

- handbeschriftet -

V1	Dornfelder 1,5 l... 13,00 - TROCKEN -	
V2	Riesling Spätlese 1,5 l... 13,00 - HALBTROCKEN -	

BESONDERES FÜR DIE KÜCHE

K1	Weinessig aus Riesling .. 0,5 l... 8,00	
K2	Traubenkernöl 0,5 l... 8,00	
K3	Weingelee rot/weiß 225 g... 2,50	
10		

BARRIQUEWEINE - ROT UND WEISS

Sehr ausgeprägtes Geschmacksbild durch Ausbau und Lagerung der Weine in 300 l Eichenholzfässern von mindestens 12 Monaten.

Nr.		€
B2	2008 CASA Cabernet Sauvignon 10,00 - TROCKEN - 18 Monate im Holzfass gelagert!	
B4	2007 Opus One 7,00 Weißburgunder -S- - TROCKEN -	

ROSÉ / WEISSHERBST / ROTLING

Gegenüber Rotweinbereitung werden hier die Trauben nicht erhitzt bzw. maischevergoren, sondern sofort gekeltert. Diese Weine dürfen wie Weißweine kühl bei 12-14° serviert werden.

12	2008* Roséwein 3,10 fruchtig, süffig, elegant	
120	2008* Spätburgunder Weißherbst ... 3,30 - TROCKEN - fruchtig, feingereiftes Bukett	
	Der etwas andere Rotwein!	
130	2009 Rotling 3,50 Cuvée aus Portugieser und Müller-Thurgau Trauben	
	Der etwas andere Weißwein!	
140	2009 Blanc de Noir 4,50 - TROCKEN - angenehme Fruchtsüße Ein Weißwein aus Spätburgunder Rotweintrauben gekeltert.	

TROCKENE WEISSWEINE

Trocken - so verkosten sich völlig oder fast durchgegozene Weine, die keine oder kaum merkliche Restsüße aufweisen. Als Spezialität empfehlen wir trocken ausgebaute Weine der Qualitätsstufe Auslese.

Nr.		€/0,75 Ltr.
14	2009 Weißburgunder 3,40 – TROCKEN – tolle Frucht, harmonisch, feine Burgunderart	
15	2008* Riesling Kabinett 3,40 – TROCKEN – fruchtig, pikant, feine Säure	
16	2009 Sauvignon Blanc 4,70 – TROCKEN – feines, ausgeprägtes Bukett, vollmundig, extraktreich	
17	2008 Chardonnay 4,30 – TROCKEN – tolles Aromenspiel, exotische Früchte	
170	2009 Chardonnay 4,50 – TROCKEN – ...konzentrierte Frucht nach Honigmelone, macht Lust auf mehr.	
19	2009 Grauburgunder Spätlese 4,50 – TROCKEN – fruchtige Aromen umhüllen den kraftvollen Körper	
20	2007 Gewürztraminer - S - 3,80 – TROCKEN – fein ausgeprägter Duft	

BEERENAUSLESE

Diese Weine eignen sich für lange Lagerung und gewinnen mit jedem Reifejahr an Geschmacksausdruck!

Nr.		€/0,5 Ltr.
A 1	2005 Siegerrebe Beerenauslese 8,00 feine, edle Süße und Reife – Goldene Kammerpreismünze –	
A 2	2005 Huxelrebe Beerenauslese 8,00 ausgeprägte Fruchtaromen – Goldene Kammerpreismünze –	
A 20	2007 Huxelrebe Beerenauslese 8,00 »Tessa-Marie« aus dem Geburtsjahr unserer Tochter	
A 3	1999 Huxelrebe 15,00 Trockenbeerenauslese eine Rarität mit 175° Oechsle – Goldene Kammerpreismünze 2000 – – Goldener DLG-Preis 2001 –	
A 5	2008 Huxelrebe 12,00 Trockenbeerenauslese Das Beste aus dem Jahrgang 2008 – Goldene Kammerpreismünze 2009 –	
A 4	1999 Siegerrebe 14,00 Trockenbeerenauslese Rarität mit ausgeprägtem Sortencharakter von 170° Oechsle – Goldene Kammerpreismünze 2000 – – Goldener DLG-Preis 2001 –	

SPÄTLESEN LIEBLICH

Diese Weine wurden aus vollreifen Trauben gewonnen (mind. 90° Oechsle). Sie zeichnen sich durch besondere Eleganz und Fülle aus, sind ansprechend, rund u. füllig.

Nr.		€/0,75 Ltr.
31	2007* Kerner Spätlese	4,10
	harmonische Süße, duftet wie ein Korb voller Früchte	
330	2007 Siegerrebe Spätlese	4,20
	zartblumig, voller Wein mit elder Süße	
34	2009 Huxelrebe Spätlese	4,30
	fruchtige Säure, vollmundiger Wein zartblumiger, voller Wein mit edler Süße	

AUSLESEN

Auslesen eignen sich für lange Lagerung und gewinnen mit jedem Reifejahr an Geschmacksausdruck!

35	2009 Huxelrebe Auslese	5,20
	Eine Auslese, die durch ihren Duft und ihre Eleganz jeden Weinkenner begeistert.	
36	2008* Siegerrebe Auslese	5,20
	bezauberndes Aromenspiel saftig und nachhaltige Struktur	
37	2009 Huxelrebe & Siegerrebe Auslese	5,20

NEU

TROCKENE WEISSWEINE

Nr.		€/0,75 Ltr.
220	2009 Riesling Spätlese	5,00
	– TROCKEN – rassig, ausgeprägte Rieslingart	
260	2009 Riesling - S - Alte Reben	6,50
	– TROCKEN – mineralisch geprägter Riesling aus über 40 Jahre alten Rebstöcken Ein Riesling der Extraklasse!!!	
250	2007 Weißburgunder Auslese	5,20
	– TROCKEN – kraftvoll, elegant, zarter Schmelz	

PREMIUM

Ausdrucksstarke Weine mit sortentypischem Charakter. Premium steht für exzellente Weine höchster Qualität. Eigenschaften: geringe Erträge, Handlese, stark selektiert, lange Maischestandzeit, längere Reifezeit auf der Hefe.

		Der Bodenständige
200	2009 Grüner Silvaner -Premium- ...	7,90
	– TROCKEN – Ein Top-Silvaner für alle Gourmets kräftig, vollmundig mit elegantem Silvaner-Aroma	
		Der Klassiker
300	2008* Weißburgunder -Premium- ...	7,90
	– TROCKEN – harmonisch, elegant nachhaltiger Burgunder	
		Der Exot
400	2008* Chardonnay -Premium-	7,90
	– TROCKEN – kräftig, nachhaltig, volluminös mit typischem Chardonnay Aroma	

CLASSIC WEISSWEINE

Die Säure und der Zuckergehalt bestimmen das Geschmacksbild des Weines. Diese Weine haben eine leichte Restsüße!

Nr.		€/0,75 Ltr.
210	2009 Silvaner 4,00 "SV" CLASSIC vollmundig, feinfruchtig, harmonisch	
240	2009 Weißburgunder 4,10 "SV" CLASSIC fruchtig, gehaltvoll	

HALBTROCKENE WEISSWEINE

Halbtrockene Weine präsentieren sich harmonisch, ausgewogen in verhaltener Süße und fruchtiger Säure. Eine Variante für diejenigen, denen der Trockene zu trocken ist.

180	2007 Scheurebe Kabinett 3,00 – HALBTROCKEN – tolles Aromenspiel, harmonisch, süffig	
21	2009 Gewürztraminer Spätlese 4,00 – HALBTROCKEN – typisch, würziges Bukett, kräftig	
22	2008* Riesling Spätlese 4,20 – HALBTROCKEN – feines Rieslingaroma, fruchtig – Goldene Kammerpreismünze –	
23	2009 Chardonnay & Weißburgunder 4,40 – FEINHERB – feine Fruchtaromen, ein Wein zum Verweilen	

* nach Ausverkauf folgt Jahrgang 2009
"SV" - mit Schraubverschluss

PERLWEIN – EIN PRICKLENDES VERGNÜGEN

Nr. € / 0,75 Ltr.

Der etwas andere Weißwein!

P1	»Caprice« weiß 4,10 Müllers Perlwein quicklebendig und prickelnd Ein Perlwein nicht nur für den Sommer!
----	---

Der etwas andere Rotwein!

P2	»Capricio« rot 4,10 Müllers prickelnder roter Perlwein aus Dornfelder- u. Portugiesertrauben. Ein frisches, rotes Vergnügen für heiße Tage!
----	---

KABINETTWEINE LIEBLICH

26	2007* Riesling Kabinett 3,60 saftig, rassig, spritzig
27	2008 Gewürztraminer Kabinett 3,80 gehaltvoll, kräftig, harmonisch

SCHRAUBVERSCHLUSS!!!

AUS LIEBE ZUM WEIN - Wir haben den Dreh raus!

Bei einigen Sorten verwenden wir ab dem Jahrgang 2009 den Dreh- bzw. Schraubverschluss. Dieser ist mittlerweile in allen Weinbauregionen der Welt zuhause und stellt eine Alternative für viele renommierte Weingüter dar. Wir sind der Meinung, dass eine zeitgemäße Weinkultur nicht mehr unbedingt den KORKEN und das RITUAL des "PLOPP" braucht. Mangelnde Frucht und Frische bei Weinen, durch die Korkbelastung hervorgerufen werden, ärgern jeden Weinfreund! Die mühevollen Arbeit im Weinberg und Keller kann durch den Drehverschluss zu 100% vermittelt werden. Der hermetische Abschluss schützt die Weinaromen, die Weine bleiben länger frisch und fruchtig und die Flasche kann wiederverschlossen werden. Anmerkung: Bei den Literflaschen muss der komplette Verschluss mit Kapsel abgeschraubt werden. Bei den 0,75 Literflaschen wird nur der Verschluss abgeschraubt, wobei die zusammenhängende Kapsel am Flaschenhals verbleibt.

MEHRWEG statt EINWEG!!!

Sie können, um die Umwelt zu schonen und Kosten zu senken, die leeren Flaschen (außer Sekt u. Perlwein) bei Ihrem nächsten Weinkauf zurückgeben. NATÜRLICH werden die Schraubverschlussflaschen auch zurückgenommen.