

Edelbrände

			Euro
8.1	Schätzelbrand Ein gelungenes Cuvée aus Trauben- und Tresterbrand. Ein milder Klarer. 38% Vol.	0,7l Ltr.	12,00 17,14
8.3	1999er Feinhefebrand Aus ausgesuchten Rieslinghefen wurde dieser „Klare“ gebrannt. 40% Vol.	0,5l Ltr.	10,00 20,00
8.6	2004er Marc vom Riesling Ein Tresterbrand mit feinem Riesling-Charakter aus Riesling Spätlese. 42% Vol.	0,5l Ltr.	12,00 24,00
8.5	Marc vom Gewürztraminer Aus Gewürztraminer Spätlese wurde dieser feine und zarte „Trester“ gebrannt. 45% Vol.	0,5l Ltr.	12,00 24,00
8.7	2008er Marc vom Spätburgunder Ein Tresterbrand aus der abgewirzten Rotweimaische. Durch die Lagerung im kleinen Eichenholzfass erhielt er seine goldgelbe Farbe - für Cognac-Liebhaber. 45% Vol.	0,5l Ltr.	12,00 24,00

Wein-Aperitif

6.5	Wein-Aperitif extra trocken „Stein-Alt“ Zum 200-jährigen Geburtstag, 1806-2006, eines alten Sandsteintorsteins, der heute unseren Verkaufsraum ziert, haben wir diesen Wein-Aperitif kreiert. Eine gelungene Komposition für Sherry-Liebhaber, als Auftakt zum Essen, als Digestiv, oder nur so.	0,75l Ltr.	7,50 10,00
			18% Vol.

Rund um den Wein

9.3	Traubensaft rot Laut Gesetz ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsstoffe.	1,0l	3,50
9.1	Weinessig rot oder weiß Hergestellt aus ausgesuchten Pfälzer Bukettweinen.	0,5l Ltr.	6,50 13,00
9.2	Weingelee Rot, rosé oder weiß.	225g	3,00

Verkauf und Lieferung

Was ist im Preis inbegriffen?

Die Preise verstehen sich incl. gesetzl. MwSt., Sektsteuer, Glas und Verpackung und gelten bei einer Mindestabnahme von 200 € Warenwert frei Haus, innerhalb Deutschlands. Bei kleineren Mengen berechnen wir zusätzlich einen Frachtzuschlag von 7,50 € pro Sendung. Und so kommen Sie an unseren Wein:

1. Wir liefern selbst:

Wir kommen in der Regel dreimal jährlich. Eine Auslieferungsfahrt im Frühjahr, eine im Spätsommer und eine vor Weihnachten; bei folgenden Touren: Hamburg, Köln/Bonn und München.

2. Mit dem Paketdienst oder per Spedition:

Im übrigen Deutschland und außerhalb der Liefertouren senden wir Ihnen den Wein innerhalb Deutschlands zu den oben genannten Preiskonditionen mit dem Paketdienst oder der Spedition.

Abholung ab Hof:

Bei Abholung im Weingut gewähren wir ab 100 € Warenwert eine Abholvergütung von 0,20 €/Fl.; zusätzlich ab 200 € Warenwert 5% Rabatt.

Öffnungszeiten:

Nov. - März: Montag - Freitag 9-17 Uhr, Samstag 9-16 Uhr
April - Okt.: Montag - Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-16 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Was ist mit dem Leergut?

Bei Anlieferung durch uns oder bei Abholung im Weingut nehmen wir das Leergut unserer eigenen Flaschen zurück (sowohl 0,75 l als auch 1,0 l Flaschen). Es wird wieder verwendet.

Zahlungsbedingungen:

Mängelrügen können nur innerhalb 8 Tagen nach Erhalt des Weines anerkannt werden. Die gelieferten Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Rechnungsbetrag ist sofort zahlbar, ohne Abzug. Erfüllungsort ist Duttweiler. Gerichtsstand ist Neustadt/Weinstraße.

Widerrufsrecht:

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312e Abs. 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Weingut Mohr-Gutting GbR, Dudostr. 44-46, 67435 Neustadt

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzung (z.B. Gebrauchsvorteile) nicht oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit Wertersatz leisten. Für die Verschlechterung der Sache und für gezogene Nutzung müssen Sie Wertersatz nur leisten, soweit die Nutzung oder die Verschlechterung auf einen Umgang mit der Sache zurückzuführen ist, der über die Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise hinausgeht. Unter „Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise“ versteht man das Testen und Ausprobieren der jeweiligen Ware, wie es etwa im Ladengeschäft möglich und üblich ist. Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Gefahr zurückzusenden. Sie haben die regelmäßigen Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Anderenfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung oder der Sache, für uns mit deren Empfang.

Analysedaten

Wein Nr.	Alk % Vol	Rz g/l	Sr. g/l	Wein Nr.	Alk % Vol	Rz g/l	Sr. g/l
0.1	12,0	4,0	4,2	2.1	12,5	6,1	6,9
0.3	11,5	5,9	6,9	2.2	11,5	15,9	6,8
0.4	13,0	2,5	4,6	2.5	11,5	5,5	7,1
0.5	11,00	25,6	7,2	2.8	12,5	6,0	6,8
0.6	12,5	3,3	4,2	3.1	13,5	7,3	6,3
0.7	12,5	6,2	6,9	3.7	13,5	6,2	6,3
0.8	12,5	4,2	4,3	3.9	8,0	93,8	10,0
0.9	11,5	21,9	5,0	4.3	15,0	6,0	6,4
0.11	13,5	1,8	4,9	4.4	15,0	5,0	4,9
0.12	13,5	2,6	4,6	7.1	11,5	22,8	7,7
1.1	12,0	9,3	6,9	7.3	13,0	12,1	7,0
1.3	12,0	13,4	7,5	7.5	11,5	10,5	7,6
1.7	11,5	4,6	7,7				

Es bedeutet: Alk = Alkohol, RZ = Restzucker, Sr = Säure



WEINLISTE 9/2011

Gültig ab 12. Dezember 2011

Weingut Mohr-Gutting Dudostrasse 44-46
67435 Neustadt /Weinstrasse - Duttweiler
Tel: 06327/97 52 0 Fax: 06327/97 52 10

E-Mail: mail@mohr-gutting.de
www.mohr-gutting.de

Weißweine trocken

				Euro
1.7	2011er	Riesling QbA trocken Herzhafter Zechwein.	1,0l	4,50
2.4		Rivaner QbA trocken Unkomplizierter, aber immer: So kann der Rat reicht.		
2.5	2010er	SOMMERTRAUM MMX Die Leichtigkeit des Rivaners, mit einer frischen Zitrusnote des Riesling, vollendet mit einer feinen Kräuternote des Cabernet blanc.	0,75l Ltr.	4,80 6,40
2.1	2010er	Weißburgunder Kabinett trocken Die Eleganz liegt in seiner Sortenart. Er hält die Balance zwischen Riesling und Burgunder.	0,75l Ltr.	5,20 6,93
2.7		Riesling Kabinett trocken Facettenreiches Fruchtspiel, ergänzt durch eine feine mineralische Säure.		
2.8	2010er	Grauburgunder Kabinett trocken Geschmack nach reifer Beerenfrucht, sehr nachhaltig, dennoch frisch und nicht sättigend.	0,75l Ltr.	5,20 6,93
3.1	2009er	Duttweiler Kalkberg Weißburgunder SELECTION Zarter, lang anhaltender Beerengeschmack. Körperreich und dennoch schlank – eine ausdrucksstarke Symbiose zwischen Boden und Rebe. Goldmedaille	0,75l Ltr.	7,50 10,00
3.7		Kirrweiler Mandelberg Chardonnay Von internationaler Klasse. Goldmedaille		
4.3	2009er	„Il Grandioso“ Grauburgunder trocken Spätherbstliche Symphonie mit vollem Körper. Er besticht mit dem leichten Sein seiner ausgeprägten Burgunderart. Silbermedaille	0,5l Ltr.	8,50 17,00
4.4	2009er	„El Eleganza“ Gewürztraminer trocken Der feine Rosenduft lässt keinen Zweifel an der Rebsorte unserer „Eleganza“. Perfekte Harmonie - zum Verlieben! Silbermedaille	0,5l Ltr.	8,50 17,00

Weißweine halbtrocken und edelsüss

				Euro
1.1	2010er	Weißburgunder CLASSIC Harmonisch milde Säure mit spürbarem Schmelz.	1,0l	4,50
1.3	2010er	Riesling CLASSIC Feiner Duft nach Pfirsich und Aprikose, erinnert im Geschmack an Citrusfrüchte.	0,75l Ltr.	4,80 6,40
2.2	2010er	Weißburgunder Kabinett halbtrocken Kernig, saftiger Fruchtgeschmack. Weich und harmonisch.	0,75l Ltr.	5,00 6,67
3.9	2010er	Riesling und Gewürztraminer Spätlese edelsüss Unser „Duo Royal“. In dieser gelungen Komposition vereinen sich harmonisch die beiden königlichen Traubensorten: Die Rasse des Riesling und der feine Rosenduft des Gewürztraminers. Goldmedaille	0,75l Ltr.	7,50 10,00

Sekt und „Secco“

7.1	2009er	Riesling trocken Sekt Die traditionelle Flaschengärung verleiht diesem Sekt ein feines Mousseux. Sorgfältig ausgelesene Trauben lassen ihn sehr duftig und fein erscheinen. Goldmedaille	0,75l Ltr.	8,00 10,67
7.3	2009er	Chardonnay brut Sekt Sein feines Mousseux bringt eine reine, zarte Burgundemase hervor. Ein Spitzensekt mit vollem Körper. Die harmonische Säure und dezente Restsüße verleihen ihm eine vollendete Harmonie. Goldmedaille	0,75l Ltr.	8,50 11,33
7.5		Fransecco Das spritzig-leichte Sommergetränk. Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.	0,75l Ltr.	5,20 6,93
7.6		Fransecco rosé Mit etwas mehr Restsüße in Verbindung mit einem zarten Rosenduft. Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.		

Roséweine und Blanc de Noir

				Euro
0.3	2010er	Roséwein QbA trocken Herzhafter, frischer Sommerwein.	1,0l	4,30
0.5	2010er	Spätburgunder QbA Roséwein Dezente Süße. Ein Wein zum „Süffeln“.	0,75l Ltr.	4,80 6,40
0.7	2010er	Spätburgunder Kabinett trocken Blanc de noir Nur der helle Saft der Trauben wird hier verarbeitet ohne die Beeren auszupressen. Zarte, leichte Burgunderart mit feinem Schmelz.	0,75l Ltr.	5,00 6,67

Rotweine

0.1	2009er	Rotwein QbA trocken Sommertyp: Schmeckt auch gekühlt.	1,0l	4,30
0.6	2009er	Dornfelder Rotwein QbA trocken Ein echter Pfälzer.	0,75l Ltr.	4,80 6,40
0.9	2010er	Dornfelder und Spätburgunder Rotwein QbA halbtrocken Unser Klassiker für nicht trockenen Rotwein.	0,75l Ltr.	4,80 6,40
0.4	2009er	Cabernet Dorsa Rotwein QbA trocken Die Cabernet- bzw. Merlot-Verwandtschaft ist spürbar, aber nicht aufdringlich. Ein dichter, nachhaltiger Rotwein.	0,75l Ltr.	5,20 6,93
0.8	2009er	Spätburgunder Rotwein QbA trocken Feiner Duft nach Erdbeeren und Waldfrüchten. Harmonisch eingebundene Tanninstruktur, ein unkomplizierter Spätburgunder.	0,75l Ltr.	5,20 6,93
0.11	2008er	Duttweiler Mandelberg Spätburgunder SELECTION Die Königsklasse unter den Roten. Einzelne ausgedünnte Trauben, dazu 12 Monate Reifelagerung im Eichenholzfass, brachten diesen eindrucksvollen, komplexen Spätburgunder hervor. Silbermedaille	0,75l Ltr.	9,80 13,07
0.12	2007er	Duttweiler Mandelberg Cabernet Cubin Rotwein QbA trocken Farbkraftig und tanninbetont lässt er eine große Ähnlichkeit zur Vatersorte Cabernet Sauvignon erkennen. 24 Monate Lagerzeit im Barriquefass. Ein Rotwein mit internationalem Format. Er sollte einige Stunden vor dem Genuss geöffnet oder dekantiert werden. Goldmedaille	0,75l Ltr.	9,80 13,07

