



WEINGUT
HÖFLER

FRANKEN

PREISLISTE

GÜLTIG AB JANUAR 2019

VDP.GUTSWEINE – VON GRUND AUF GUT.
0,75 L QBA.

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
1318	2017	Höfler Müller-Thurgau trocken	5,80 7,73
2216	2015	Höfler Riesling feinherb	6,50 8,66
2218	2017	Höfler Riesling trocken	6,60 8,80
2018	2017	Höfler Bacchus feinherb	5,70 7,60
0818	2017	Höfler Silvaner trocken	6,00 8,00

VDP.ORTSWEINE – BOTSCHAFTER BESTER BÖDEN.
0,75 L QBA.

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
L0118	2017	Deutscher Weißwein „2samkeit“ lieblich	12,00 16,00
0918BB	2017	Michelbach Müller-Thurgau trocken	7,80 10,40
1018BB	2017	Michelbach Silvaner trocken	8,80 11,73
2318	2017	Michelbach Blanc de Noir trocken	8,50 11,33
2118	2016	Michelbach Holzfass Chardonnay trocken	12,50 16,67
0417	2015	Michelbach Gewürztraminer trocken Orange / Holzfass	15,00 20,00
1918	2017	Michelbach Grauburgunder trocken	11,50 15,33
1818	2017	Michelbach Gewürztraminer feinherb	12,50 16,67

VDP.ORTSWEINE – DIE PRAKTISCHEN KLEINEN.
0,25 L QBA.

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
2617BB	2016	Silvaner trocken	2,65 10,60
2517BB	2016	Spätburgunder trocken rot	3,30 13,20

VDP.ERSTE LAGE® – ERSTE KLASSE.
0,75 L QBA.

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
2414	2013	Michelbacher Steinberg Riesling trocken	18,00 24,00
1618	2017	Michelbacher Steinberg Riesling trocken	16,00 20,00
1916	2015	Michelbacher Steinberg Riesling Spätlese lieblich	20,00 26,68

VDP.GROSSE LAGE® – DIE SPITZE DER WEINBERGE.
0,75 L QBA.

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
1917	2016	APOSTELGARTEN Riesling GG trocken	28,00 37,33
1715	2014	APOSTELGARTEN Riesling GG trocken	25,00 33,33
1716	2015	APOSTELGARTEN Riesling GG trocken	25,00 33,33

SEKT, SECCO, TRAUBENSAFT

Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
2000		Riesling Sekt Piccolo Extra trocken	2,50 12,50
4000		Winzersekt Riesling Sekt Extra trocken	9,00 12,00
5000		Traubensaft „Müller Thurgau“ inkl. Flaschenpfand 0,15 €	3,80 5,43
6000		Blanc de Noir Flaschengärung Brut	14,00 18,67

BB = Abfüllung im Bocksbeutel

VDP.ROTWEIN UND ROSÉ 0,75 L Q.B.A.			
Nr.	Jhg.	Sorte	€* €/l*
0418	2016	„David Domer“ Cuvée Domina und Spätburgunder trocken	9,00 12,00
2217	2015	Michelbach Domina trocken	9,50 12,67
2517	2016	Michelbach Spätburgunder trocken	10,00 13,33
2115	2013	Michelbacher Steinberg „Magnificum“ Spätburgunder trocken	30,00 46,67

VDP.GUTSWEINE sind der Einstieg in die herkunftsprägen Qualitätshierarchie der Prädikatsweingüter. Sie sind gewissermaßen die Visitenkarte eines Winzers. Die Weine stammen aus guteigenen Weinbergen und entsprechen den strengen VDP.Kriterien.

VDP.ORTSWEINE entstammen den besten Weinbergen innerhalb eines Ortes. Sie sind Botschafter des jeweiligen Terroirs. Gebietstypische Rebsorten und geringe Ernteerträge sind Voraussetzungen für diese Weine. Die VDP.ORTSWEINE sind das Bindeglied zwischen den VDP.GUTSWEINEN und den Weinen aus Spitzenlagen.

VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Profil, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Diese Weinberge sind mit ideal passenden Rebsorten bepflanzt. Die Erntemengen sind dort zugunsten der Qualität stark eingeschränkt. Die Historie belegt, dass in VDP.ERSTE LAGEN® Weine von außergewöhnlicher Güte entstehen.

VDP.GROSSE LAGE® zeichnet die allerbesten deutschen Weinberge aus, welche parzellengenau abgegrenzt sind. Hier reifen einzigartige Weine, die ein großes Reifepotenzial aufweisen. Nur die allerbesten und zum jeweiligen Weinberg passenden Rebsorten genießen das Privileg, dort große Weine hervorzubringen. Strengste Erzeugungskriterien garantieren die Spitze der VDP.Klassifikationspyramide.

*Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Glas und Einwegkarton sind im Lieferumfang enthalten.

FRÄNKISCHE EDEL-BRÄNDE		
Liter/ Alc.	Sorte	€* €/l*
0,50 40% vol.	Obstler Feinbrand aus Äpfel und Birnen	11,50 23,00
0,50 40% vol.	Kahlgründer Streuapfelbrand 7 Jahre alt Holzfass gereift (3 Jahre)	21,00 42,00
0,50 40% vol.	Zwetschgenwasser	13,00 26,00
0,50 40% vol.	Mollebusch Birnenbrand Kahlgrund Birnen	22,00 44,00
0,50 40% vol.	Williams Christ Birne Feinbrand	18,00 36,00
0,50 40% vol.	Mirabellenwasser	15,00 30,00
0,50 40% vol.	Tresterbrand (alter Grappa) 13 Jahre alt Holzfass gereift (2 Jahre)	21,00 42,00
0,50 39% vol.	Feiner Weinbrand 10 Jahre alt Holzfass gereift (2 Jahre)	21,00 42,00
0,50 40% vol.	Quittenbrand Feinbrand	26,00 52,00
0,50 40% vol.	Kirschwasser	22,00 44,00

LIKÖRE		
Liter/ Alc.	Sorte	€* €/l*
0,35 19% vol.	Quittenlikör	12,00 34,23
0,35 35% vol.	Kräuter	12,50 35,71
0,35 28% vol.	Weinbergspfrsich	11,50 32,85
0,35 24% vol.	Himbeere	11,00 31,43
0,35 25% vol.	Orange-Ingwer	11,00 31,43
0,35 35% vol.	Grüner Walnusslikör	15,00 42,85

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PREISE Die Preise verstehen sich einschließlich Glas und Einwegkarton inklusive Mehrwertsteuer ab unserem Weingut. Bei einem Warenwert über 300 Euro gewähren wir Ihnen ein Rabatt von 5 %.

ZAHLUNG Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 8 Tagen ohne jeden Abzug zu zahlen. Bis zu vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen. Erfüllungsort ist Alzenau, Gerichtsstand Aschaffenburg. Berechtigte Mängelrügen werden innerhalb von vier Wochen nach Erhalt der Ware anerkannt und berücksichtigt. Mit der Bestellung gelten unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen als angenommen.

PROBEN Angeforderte Proben werden zuzüglich der Verpackungs- und Versandkosten in Rechnung gestellt.

VERSAND Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers in Verpackungseinheiten zu 3, 6 oder 12 Flaschen. Wenn nicht anders vorgeschrieben wählen wir für Sie die günstigste Versandart, z.B. Postgut, Spedition oder private Paketdienste. Freihauslieferung per Spedition oder Post im Inland ohne Inseln ab 350 Euro Warenwert.

FESTAGSSERVICE Speziell für unsere Firmenkunden. Sie nennen uns Ihr Budget pro Kunde oder Ihre Weinauswahl, Namen und Anschriften und wir liefern pünktlich zu den Festtagen gerne mit Ihren Grußkarten. Wir liefern frei Empfänger; Rechnungsstellung diskret an Sie.

ANGEBOT Unsere Angebote erfolgen freibleibend auf der Basis der jeweils gültigen Preisliste. Frühere Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Ist eine Weinsorte ausverkauft, so behalten wir uns vor, wenn nichts anderes bestimmt ist, einen gleichartigen Wein ähnlicher Preislage zu liefern. Bitte vermerken Sie mit einem Hinweis unter Angabe Ihrer Telefon- oder Faxnummer auf Ihrer Bestellung, wenn Sie in diesem Falle eine vorherige Rücksprache wünschen.

ÜBRIGENS: Sollten sich einmal in den Flaschen kleine kristalline Ausscheidungen (Weinstein) zeigen, geben diese Zeugnis von der Reife des Weines. Durch Verzicht auf chemische Stabilisierungsmittel ist die Bildung von kleinen Kristallen möglich. Weinsteinbildung ist ein Zeichen natürlichen Weinausbaus. Der Geschmack des Weines wird dadurch nicht beeinträchtigt. Hierdurch entsteht also kein Grund zu Reklamation oder Rückgabe. Außerdem: Unsere Weine enthalten Sulfite.

Weinverkauf
Montag geschlossen
Di.–Fr. 9.00–12.30 Uhr und
14.00–18.00 Uhr
Sa. 9.00–14.30 Uhr

Weingut Höfler
Albstädter Straße 1
63755 Alzenau, OT Michelbach
Telefon (060 23) 54 95
Telefax (060 23) 314 17
E-Mail: info@weingut-hoefler.de
www.weingut-hoefler.de