WEINANGEBOT 1/2018 gültig ab 15.03.2018

ROT- & ROSÉWEINE

0,75l / €
(1,0l / €)

1. 2014 **REGENT** 4,20
Qualitätswein - trocken (5.60)
12,5 %vol. 8,2 Rs. 5,6 Sr.
kräftiger Rotwein, vollmundig

2. **ROXHEIMER BIRKENBERG**
ausgetrunken

3. Filio Cuvée **Réserve - trocken** 4,80
(6,40)
Qualitätswein – trocken
12,2 %vol. 7,1 Rs. 5,5 Sr.
drei Jahre im großen Eichenfass gelagert

4. 2015 **DORNFELDER**
ausgetrunken

5. 2015 **ROTWEIN**
ausgetrunken

6. 2014 **PINOT NOIR** 4,90
Qualitätswein - trocken (6,53)
12,6 %vol 6,6 Rs. 5,8 Sr.
kräftiger Pinot Noir, im großen Fass gereift

7. 2013 **ROXHEIMER BIRKENBERG** 6,50
Spätburgunder – Spätlese - trocken (8,66)
12,5 %vol. 7,6 Rs. 5,7 Sr.
extraktreich, vollmundig

8. 2016 **PORTUGIESER ROSÉ** 4,20
Qualitätswein - feinherb (5,60)
11,7 %vol. 23,2 Rs. 5,2 Sr.
ein süffiger Rosé, schmeckt nach mehr

9. 2017 **ROSÉ TROCKEN** 4,50
Qualitätswein (6,00)
12,2 %vol. 8,0 Rs. 7,5 Sr.
Aromen von Beerenfrüchten

Bei allen Weinen und Sekten handelt es sich um
deutsche Erzeugnisse. Die Weine, Sekte und Secco enthalten Sulfite.

10. 2015 **BLANC DE NOIR** 4,50
Qualitätswein (6,00)
12,7 %vol. 10,0 Rs. 5,7 Sr.
Rotwein „weiß gekeltert", klassisch trocken

RIESLING – WEINE

0,75l / €
(1,0l / €)

11. 2017 **RIESLING** **1,0 l** 4,30
selection premiert SILBER
Qualitätswein - trocken
12,6 %vol. 7,1 Rs. 6,7 Sr.
„Schoppenwein" für Schorle oder auch pur

12. 2017 **ROXHEIMER HÖLLENPFAD** 6,50
selection premiert SILBER **Riesling - Spätlese - trocken** (8,67)
12,6 %vol. 8,8 Rs. 8,3 Sr.
kräftiger, klassisch trockener Riesling

13. 2016 **ROXHEIMER HÖLLENPFAD** 4,90
AWC VIENNA SILVER 2017 **Riesling - feinherb** (6,53)
12,7 %vol. 27,7 Rs. 7,2 Sr.
fruchtiger Riesling, harmonisch

14. 2016 **RIESLING** CLASSIC 5,00
Qualitätswein (6,66)
12,5 %vol. 11,3 Rs. 6,8 Sr.
der „Klassiker" für alle Gelegenheiten

15. 2017 **ROXHEIMER BIRKENBERG** 5,30
selection premiert SILBER **Riesling - trocken** (7,06)
12,1 %vol. 6,9 Rs. 7,1 Sr.
feinfruchtiger Steillagenriesling

16. 2015 **ROXHEIMER BIRKENBERG** 7,20
AWC VIENNA GOLD 2017 **Riesling - Auslese - feinherb** (9,60)
13,0 %vol. 18,7 Rs. 7,5 Sr.
harmonisches Zusammenspiel von
Fruchtaromen und eigener Restsüße

17. 2016 **ROXHEIMER BIRKENBERG** 6,20
AWC VIENNA GOLD 2017 **Riesling – Spätlese – trocken** (8,26)
12,5 %vol. 8,8 Rs. 7,0 Sr.
vollmundiger Riesling, Honigaromen

18. 2016 **SCHEUREBE** 4,80
☆ **Qualitätswein - feinherb** (6,40)
12,3 %vol. 14,5 Rs. 6,4 Sr.
fruchtig, mit einem Hauch Cassis

Restposten auf Anfrage

19. 2016 **SCHEUREBE** 4,90
☆ **Qualitätswein - lieblich** (6,53)
12,0 %vol. 51,9 Rs. 6,8 Sr.
feine dezente Süße
Aromen von schwarzer Johannisbeere

BURGUNDER – WEINE

0,75l / €
(1,0l / €)

20. 2016 **ROXHEIMER SONNENBERG** 4,80
AWC VIENNA SILVER 2017 **Silvaner - Qualitätswein - trocken** (6,40)
12,7 %vol. 4,9 Rs. 6,9 Sr.
„naturreiner" trockener Wein

21. 2016 **WEISSBURGUNDER** 4,80
Qualitätswein – trocken (6,40)
12,8 %vol. 6,1 Rs. 5,6 Sr.
idealer trockener Wein zum Essen

22. 2015 **WEISSBURGUNDER** 4,80
AWC VIENNA SILVER 2017 **Qualitätswein – feinherb** (6,40)
11,7 %vol. 14,2 Rs. 4,9 Sr.
körperreicher Wein, süffig

23. 2017 **ROXHEIMER BIRKENBERG** 5,20
selection premiert GOLD **Grauburgunder - trocken** (6,93)
12,7 %vol. 9,2 Rs. 6,9 Sr.
Burgunder mit zartem Schmelz,
Aromen von Birne und Quitte

SEKT/SECCO

24. **RIESLING – EXTRA-TROCKEN** 8,20
Klassische Flaschengärung (10,93)

25. **RIESLING – TROCKEN** 8,20
Klassische Flaschengärung (10,93)

26. **SCHEUREBE – TROCKEN** 8,20
Klassische Flaschengärung (10,93)

27. **SCHEUREBE – HALBTROCKEN** 8,20
Klassische Flaschengärung (10,93)

28. **BLANC DE NOIR – SECCO** 5,80
Deutscher Perlwein (7,73)

☆ Zukauf von befreundetem Winzer

✉: weingut.heil@t-online.de

Sehr geehrte Weinfreunde,

das facettenreiche NAHE-Gebiet bietet vorzügliche Bedingungen für excellente Weine: Milde Temperaturen und viel Sonnenschein sind ein hervorragendes Klima für die klassischen Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling. Spezialitäten wie Scheurebe, Weiß-, Grau- und Spätburgunder runden das NAHE-Angebot ab.
Ursache für diese Vielfältigkeit ist eine bewegte Erdgeschichte, oft alle hundert Meter ändert sich der Boden und jede Formation verändert den Geschmack des Weines ein wenig. Dazu kommt eine gehörige Portion Kreativität der Winzer des NAHE-Landes die in Fragen der Weinqualität zeitgemäße Lösungen für individuelle Kundenwünsche erarbeiten.

Unser Motto: Weinbau mit Charakter

Wir erzeugen Weine auf traditionelle Art – manchmal ein wenig eigenwillig – von hoher Qualität auf möglichst natürliche Art und Weise. In Stichworten heißt das:

- qualitätsorientierter Rebschnitt
- der Einsatz von Mineraldünger wird auf ein absolutes Minimum beschränkt
- alternativ verwenden wir Kompost, Stroh und säen Raps, Ölrettich und andere tiefwurzelnde Begrünungs-pflanzen zur Ergänzung organischer Masse ein
- in unseren Weinbergen (Steillagen bis 60% Steigung) lassen wir einen natürlichen Aufwuchs der Flora zu, um eine Artenvielfalt zu gewähren
- schonendes Keltern der Trauben; wir verzichten bewusst auf den „letzten“ Tropfen bei der Erzeugung reintöniger Weine
- schonender Ausbau der Weine, doch Verknüpfung der traditionellen mit der modernen Kellerwirtschaft; dadurch bleibt die natürliche Kohlensäure erhalten und es werden spritzige, fruchtige Weine erzeugt
- Ausbau der Rotweine im traditionellen Holzfass

Erlauben Sie uns noch einen Hinweis:

Es kann vorkommen, dass der Wein in der Flasche kleine Kristalle, sog. Weinstein absondert. Hierdurch wird weder die Güte noch die Klarheit des Weines beeinflusst, es handelt sich lediglich um eine kristalline Absonderung infolge einer natürlichen Reife.
Es empfiehlt sich in einem solchen Fall etwas bedächtiger einzuschenken, damit die Weinkristalle am Flaschenboden haften bleiben.

Zahlungs- und Lieferungsbedingungen

Das Angebot der Flaschenweine ist freibleibend.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung und gesetzlicher Mehrwert-steuer.

Leergut wird nicht vergütet.

Die Lieferung erfolgt nach Eingang der Bestellung bzw. nach telefonischer Absprache, in 6er Kartons für 0,75 l Flaschen sowie für 1,0 l Flaschen.

Bei Lieferung per DHL in 6er, 12er oder 18er Kartons oder Spedition erfolgt ein Aufpreis von Verpackung und Versandkosten in Höhe der zum Zeitpunkt anfallenden Kosten.

Lieferungskosten ins Ausland gehen zu Lasten des Käufers.

Unsere Rechnung gilt als Auftragsbestätigung.

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungen innerhalb von 10 Tagen gewähren wir 2% Skonto.

Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungs-betrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor.

Mit dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Kreuznach an der Nahe.

Bankverbindung: Volksbank Rhein-Nahe Hunsrück
IBAN: DE 29 5609 0000 0006 5505 64
BIC: GENODE51KRE

WEINGUT Heil

UNSER WEINANGEBOT

WEINGUT ALFRED HEIL
DIPLOMINGENIEUR WEINBAU/OENOLOGIE
UNTERE KIRCHGASSE 8 · D-55595 ROXHEIM
TELEFON 06 71 / 3 44 87 · TELEFAX 06 71 / 4 44 58
E-MAIL: WEINGUT.HEIL@T-ONLINE.DE
WWW.WEINGUT-HEIL.DE