## Weißweine — Preis

| Nr. | | | EUR |
|---|---|---|---|
| 1 | 2020 | **Riesling QbA trocken**<br>Fruchtig, knackig, spritziger Klassiker | **6,00**<br>0,75l<br>(8,00€/l) |
| 2 | 2020 | **Grauer Burgunder QbA trocken**<br>Groß-Winternheim Heiligenhäuschen | **6,00**<br>0,75l<br>(8,00€/l) |
| 3 | 2019 | **Cabernet blanc QbA trocken**<br>80% weniger Pflanzenschutz, 100 Prozent Geschmack wie Sauvignon Blanc: Grüne Paprika, Schwarze Johannisbeere | **6,00**<br>0,75l<br>(8,00€/l) |
| 4 | 2020 | **Herzblatt Silvaner Kabinett**<br>Feinherb, cremiger Schmelz, fruchtig | **5,00**<br>0,75l<br>(6,67€/l) |
| 5 | 2018 | **Morio Muskat QbA lieblich**<br>Fruchtig frisch, zu asiatischen Gerichten und fruchtigen Desserts | **5,00**<br>0,75l<br>(6,67€/l) |
| 6 | 2018 | **Gewürztraminer Auslese süß**<br>Groß-Winternheim Heiligenhäuschen | **6,50**<br>0,75l<br>(8,67/l) |

## Rosé und Rot — Preis

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | 2020 | **Pink Kiss Roséwein feinherb**<br>Fruchtig, beerig, pink: Terrassen-Wein für den Sommer! Aber auch zur Pizza im Winter | **5,50**<br>0,75l<br>(7,33€/l) |
| 8 | 2020 | **Dornfelder QbA trocken**<br>Trocken, vollmundig und ausgewogen zwischen Frucht und Tannin! | **6,50**<br>0,75l<br>(8,67€/l) |
| 9 | 2020 | **Spätburgunder QbA trocken**<br>Trockener, fruchtiger Rotwein, Beerenaromen, Maischegärung | **6,50**<br>0,75l<br>(8,67€/l) |
| 10 | 2012 | **Dornfelder QbA trocken**<br>Trocken, durch 2-jährige Barrique Lagerung, würzig und fruchtig -REST- | **6,50**<br>0,75l<br>(8,67€/l) |
| 11 | 2011 | **Spätburgunder QbA trocken**<br>Trocken, granatrot, Aromen von hellroten Früchten. 18 Monate im Barrique gereift – RESTBESTAND- | **8,50**<br>0,75l<br>(11,33/l) |
| 12 | 2015 | **Portugieser QbA trocken**<br>Elsheimer Bockstein, 3 Jahre im Barrique gereift, Handlese Patenweinberg -RESTBESTAND- | **6,50**<br>0,75l<br>(8,67€/l) |
| 13 | | **WEINSCHWÄRMER feinherb**<br>Feinherb-liebliche Rotwein Cuvée mit Holznote, Frucht, Würze: zum Schwärmen an einem lauen Abend! | **5,50**<br>0,75l<br>(7,33€/l) |

## Spezialitäten — Preis

| Nr. | | | EUR |
|---|---|---|---|
| 14 | 2018 | **Spätburgunder Trockenbeerenauslese**<br>Blanc de Noir, Handlese, sehr süß, Limitiert! | **29,00**<br>0,375l<br>(77,33€/l) |
| 15 | Saft | **Traubensaft Morio-Muskat**<br>Alkoholfrei! Zutaten: Traubensaft und Antioxidationsmittel Ascorbinsäure | **3,50**<br>0,75l<br>(4,67€/l) |
| 16 | | **Weinhefebrand**<br>Im Eichenholzfass gereift, limitierte Edition, 100 Flaschen, nummeriert. | **13,90**<br>0,35l<br>(39,71/l) |

## Sekt und Secco — Preis

| Nr. | | | EUR |
|---|---|---|---|
| 17 | | **Sekt Riesling trocken**<br>Winzersekt, traditionelle Flaschengärung, fruchtig-herb | **7,50**<br>0,75l<br>(10,00€/l) |
| 18 | | **Sekt Morio Muskat halbtrocken**<br>Winzersekt, traditionelle Flaschengärung, würzig-fruchtig | **7,50**<br>0,75l<br>(10,00€/l) |
| 19 | 2020 | **Chardonnay Secco**<br>„Froschkönig“ Deutscher Perlwein<br>Mit zugesetzter Kohlensäure | **5,90**<br>0,75l<br>(7,87€/l) |

## Präsente/Pacht — Preis

| Nr. | | | EUR |
|---|---|---|---|
| 20 | 2020 | **Secco-Trio „Froschkönig“**<br>Drei Flaschen „Froschkönig“ Secco aus Chardonnay Trauben im Geschenkkarton | **24,00**<br>2,25l<br>(10,66€/l) |
| 21 | | **Geschenkset Weiß trocken**<br>Je einmal Riesling, Grauer Burgunder und Cabernet blanc trocken | **24,00**<br>2,25l<br>(10,66€/l) |
| 22 | | **Geschenkset Rot trocken**<br>Je einmal Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser trocken | **25,00**<br>2,25l<br>(11,11€/l) |
| 23 | | **Rebstockpacht**<br>Pacht eines Cabernet blanc Rebstocks für ein Jahr, Umsatz zu 100 Prozent in unsere Produkte einlösbar, incl digitaler Urkunde und Markierung der Reben mit Namensschild. – nutzbar wie ein Gutschein - | **12,00**<br>Pro Stück |

## Weinprobensets — Preis

| Nr. | | | EUR |
|---|---|---|---|
| 24 | | **Weinprobe weiß**<br>Je eine Flasche von 5 Weißweinen und 1 Roséwein, incl. Postversand | **40,00**<br>4,5l<br>(8,89€/l) |
| 25 | | **Weinprobe rot**<br>6 Flaschen Rotwein aus dem Sortiment, incl. Postversand | **44,00**<br>4,5l<br>(9,78€/l) |

Alle Weine, Sekte und Perlweine/Secco enthalten Sulfite.

**Jetzt zum Newsletter anmelden und einen 10% Rabatt Code für Ihre erste Bestellung im Shop bekommen: www.fuerst-von-elsheim.de – ganz nach unten scrollen.**

## Versandinformationen

Alle Preise gelten incl. 19 Prozent Mehrwertsteuer.

Gerne versenden wir Ihre Weine per DHL an die von Ihnen gewünschte Adresse. Bitte bestellen Sie nur, wenn Sie sicherstellen können, dass das Paket nicht an Minderjährige ausgehändigt werden kann!

Bestellen Sie entweder über unseren Internetshop unter www.fuerst-von-elsheim.de oder Sie richten Ihre Anfrage telefonisch oder per Mail an uns.

Für Verpackung und Versand berechnen wir pro Sendung 6,90€.

Ab 100 € Einkaufswert liefern wir versandkostenfrei.

Bitte achten Sie bei einer Bestellung auf die gängigen Karton-Größen von 1, 3, 6 oder 12 Flaschen, das vereinfacht die Verpackung, schont die Umwelt und den Geldbeutel! Fragen Sie Freunde, wenn Sie eine Kartongröße alleine nicht voll bekommen.

Der Versand erfolgt erst nach vollständiger Bezahlung des Rechnungsbetrages auf unser Bank– oder Paypalkonto. Es gilt das gesetzliche 14-tägige Widerrufsrecht.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Versionen ihre Gültigkeit.

Im näheren Umkreis in Rheinhessen oder im Rheingau können wir Sie auch gerne kostenlos beliefern, bitte rufen Sie uns an für mehr Information!

**Gerne nehmen wir unser eigenes Leergut zurück und verwenden es wieder! Entweder beim Einkauf mitbringen oder im Karton vor unserem Hoftor abstellen.**

**Danke!**

## Wir über uns

Als kleines Familienweingut möchten wir in den nächsten Jahren immer ressourcenschonender werden, daher werden wir verstärkt auf neue Rebsorten setzen wie Cabernet blanc, und unsere Rebflächen mit nützlichen, blühenden Pflanzen begrünen. Mit einer Rebstockpacht werden Sie Teil der grünen Revolution! Aber auch mit jeder Flasche Wein, die Sie bei uns einkaufen, helfen Sie uns, blühende, insektenreiche Weinberge zu schaffen und zu erhalten.

Rotweine werden ausschließlich traditionell auf der Maische vergoren und von Hand in den offenen Bütten gestampft um ein Optimum an Farbe und Tanninen zu erhalten.

Da wir beim Traubensaft auf energieaufwändiges Kühlen vor der Abfüllung verzichten, fällt der Weinstein erst in der Flasche aus, wenn sie einmal richtig kalt wurde, zB im Kühlschrank. Freuen Sie sich über die von der Natur geschenkten Kristalle! Sie sind fest gewordene Weinsäure, und können gemörsert zu Pulver, als Weinsteinbackpulver verwendet werden.

Von der Traube bis zum Etikettendesign- bei uns kommt alles aus einer Hand!

INSTAGRAM: weingut_fuerst
FACEBOOK: www.facebook.com/fuerstvonelsheim


### Weingut Fürst von Elsheim

Birgit Fürst
Schulstraße 35
55271 Stadecken-Elsheim
06130-215 006
birgit@fuerst-von-elsheim.de
www.fuerst-von-elsheim.de

WEINGUT fürst VON ELSHEIM

# Weinpreisliste Oktober 2022