



# WEINLISTE

## I / 2018

WEINGUT MICHEL-PFANNEBECKER

Langgasse 18/19

D-55234 Flornborn

Telefon 06735-355 u. 1363

Telefax 06735-8365

E-Mail [wgtmi.pfa@t-online.de](mailto:wgtmi.pfa@t-online.de)

Internet: [www.michel-pfannebecker.de](http://www.michel-pfannebecker.de)

<u>GUTSWEINE IN LITERFLASCHEN</u>			Ltr.	€
			alc	
8101	17er	<b>RIVANER trocken</b> zart	1,0 12,5 % vol	4,40
8102B	17er	<b>RIESLING trocken</b> herzhaft, kräftig	1,0 12,5 % vol	4,80
8103	16er	<b>SILVANER CLASSIC</b> ausgewogen, halbtrocken	1,0 12 % vol	4,40
8104	16er	<b>SCHEUREBE halbtrocken</b> typisches Sortenbukett	1,0 12,5 % vol	4,60
8105	15er	<b>MÜLLER-THURGAU</b> mild	1,0 11,5 % vol	4,40
8106	14er	<b>BLAUER PORTUGIESER halbtrocken</b> vollmundig, rund	1,0 12,5 % vol	4,40
8107	13er	<b>BLAUER PORTUGIESER u. DORNFELDER trocken</b> - im Holzfass gereift - ansprechend	1,0 13 % vol	4,40

### MENÜ-ROTWEINE - klassisch trocken -

8108	16er	<b>Flornborner BLAUER PORTUGIESER trocken</b> - im Holzfass gereift - rote Früchte, vollmundig	0,75 12,5 % vol	4,90 6,53/L
8109	16er GK	<b>DORNFELDER trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> - im Holzfass gereift - schöne Kirschfrucht, feste Struktur	0,75 13 % vol	4,90 6,53/L
8110B	16er GK	<b>SPÄTBURGUNDER trocken</b> Flornborner <b>Goldberg</b> - im Holzfass gereift - herzhaft, feinwürzig	0,75 13,5 % vol	6,50 8,67/L
8111	15er GK	<b>SPÄTBURGUNDER trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> - im Holzfass gereift - gehaltvoll, dichte Struktur	0,75 13,5 % vol	7,80 10,40/L

8112	14er GK	<b>SPÄTBURGUNDER trocken</b> Gundersheimer <b>Höllensbrand</b> - im Barrique gereift - fein strukturiert, tiefgründiger Pinot Noir, dezent Holzeinsatz	Ltr. alc 0,75 14 % vol	€  12,50 16,67/L
------	------------	--	---------------------------------	---------------------------

8113	14er GK	<b>SPÄTBURGUNDER trocken</b> <b>Selection Rheinhessen</b> - im Barrique gereift - Westhofener <b>Morstein</b> klassische Pinotfrucht, Veilchen, feine Röstaromen, Mokka, beste Struktur und Länge, viel Potential	0,75 14 % vol	16,50 22,20/L
8114	15er GK	<b>SPÄTBURGUNDER trocken</b> <b>Selection Rheinhessen</b> - im Barrique gereift - Westhofener <b>Morstein</b> dunkle Waldfrüchte, Veilchen, würzig, feine Röstaromen, bestes Potential	0,75 13,5 % vol	19,50 26,00/L

8115	15er GK	<b>MERLOT trocken</b> Flornborner <b>Goldberg</b> - im Barrique gereift - dunkelrote Früchte, pfeffrig, feste Struktur	0,75 14 % vol	9,40 12,53/L
------	------------	--	------------------	-----------------

8116	15er GK	<b>CABERNET SAUVIGNON trocken</b> Ober-Flörsheimer <b>Blücherpfad</b> - im Barrique gereift - würzig, pfeffrig, dunkle Beeren, nachhaltig	0,75 14 % vol	10,90 14,53/L
------	------------	---	------------------	------------------

8117	15er GK	<b>RUDEWIN</b> DE VLARBRUNNE <b>Rotweincuvée trocken</b> - im Barrique gereift - dunkle Früchte, würzig, pfeffrig, gut ein- gebundenes Holz, bestes Reifepotenzial	0,75 14 % vol	11,50 15,33/L
------	------------	---	------------------	------------------

### WEISSWEINE UND WEISSHERBST - trocken, feinherb u. halbtrocken -

8118	17er	<b>SILVANER trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> herzhaft, frischer Menü-Silvaner	0,75 12,5 % vol	5,90 7,87/L
------	------	---	--------------------	----------------

8119	16er	<b>SILVANER SPÄTLESE trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> gelbes Steinobst, saftige Art	0,75 12,5 % vol	6,90 9,20/L
------	------	---	--------------------	----------------

8120	17er GK	<b>SILVANER SPÄTLESE trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> gelbfrüchtig, feinwürzig, saftig	0,75 13 % vol	6,90 9,20/L
------	------------	--	------------------	----------------

8121	15er	<b>SILVANER trocken</b> <b>Selection Rheinhessen</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> Birne, Apfel, feinwürzig, typische Kalksteinmineralität, langer Abgang	0,75 13,5 % vol	9,70 12,93/L
8122	16er	<b>SILVANER trocken</b> <b>Selection Rheinhessen</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> gelbes Steinobst, reifer Apfel, komplexer Körper, nachhaltig	0,75 13 % vol	9,70 12,93/L
8123	17er	<b>SILVANER trocken</b> <b>Selection Rheinhessen</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> dichte Struktur, reifer Apfel, Birne, Steinobst, fester Körper, anhaltend	0,75 13,5 % vol	9,70 12,93/L

8124	16er GK	<b>RIESLING KABINETT trocken</b> Flornborner <b>Feuerberg</b> filigran, herzhaft, leichter Kalkstein- Riesling	0,75 11,5 % vol	6,40 8,53/L
------	------------	---	--------------------	----------------



			Ltr.	€
8155	15er	<b>RIESLING BEERENAUSLESE</b> Eppelsheimer <b>Felsen</b> konzentrierte Frucht, Honig, edelsüße Rarität des Jahrgangs mit feiner Botrytisnote, mineralisch mit lang anhaltender Säure	0,375 8,5% vol	28,00 74,67/L
8156	05er GK	<b>RIESLING BEERENAUSLESE</b> Flomborner <b>Goldberg</b> Früchtekorb, Pfirsich, Aprikose, exotische Früchte, präsenze, rassige Säure, anhal- tend langer Abgang	0,375 7% vol	35,00 93,33/L
8157	08er GK	<b>CHARDONNAY - Marlon -</b> <b>TROCKENBEERENAUSLESE</b> Flomborner <b>Goldberg</b> opulente TBA, Blütenhonig, Ananas, Ba- nane, exotische Früchte, cremig, tragende pikante Säure, enorme Länge <b>Goldmedaille AWC-Vienna</b>	0,375 6,5% vol	42,00 112,00/L
8158	03er GK	<b>RIESLING - Lara Sophie -</b> <b>TROCKENBEERENAUSLESE</b> Westhofener <b>Steingrube</b> Spitzenmostgewicht 217 °Oechsle, kon- zentrierte Frucht, eindringlich, gewaltiger Nachhall, einzigartige Spezialität aus dem Sonnenjahrgang 2003	0,375 6% vol	49,00 130,67/L
8159	05er GK	<b>RIESLING</b> <b>TROCKENBEERENAUSLESE</b> Westhofener <b>Steingrube</b> konzentrierte, vielschichtige Frucht, Ho- nig, Rosinen, cremig, schmelzig mit enormem Abgang, herausragender Spit- zenwein des Jahrgangs <b>Goldmedaille AWC-Vienna</b>	0,375 7% vol	49,00 130,67/L

#### WINZERSEKT

Hergestellt in der Erzeugergemeinschaft Winzersekt, nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung "Méthode Champénoise" in der Originalflasche vergoren

S1	<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST</b> <b>halbtrocken</b>	0,75 12,5% vol	7,70 10,27/L
S2	<b>MORIO MUSKAT halbtrocken</b>	0,75 12% vol	6,90 9,20/L
S3	<b>SILVANER trocken</b>	0,75 11,5% vol	6,90 9,20/L
S4	<b>SCHEUREBE extra trocken</b>	0,75 12,5% vol	7,20 9,60/L
S5	<b>RIESLING brut</b>	0,75 12,5% vol	7,50 10,00/L
S6	<b>CHARDONNAY trocken</b>	0,75 13% vol	7,70 10,27/L

#### EDLE BRÄNDE

B4	<b>RIESLING TRESTERBRAND</b> gereiftes Feindestillat aus Riesling-Trester	0,50 40% vol	14,80 29,60/L
B6	<b>ALTER WEINBRAND X.O.</b> fein gereiftes Weindestillat aus eigenem Gutwein, 16 Jahre im original Limousin- Fass gereift	0,50 36% vol	18,50 37,00/L

#### **Zeichenerklärung:**

„alc“ = vorhandener Alkohol in % vol, „RZ“ = Restzucker in g/l, „GK“ = Goldene Kammerpreismünze

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

#### **VERKAUF- UND LIEFERBEDINGUNGEN**

Unsere Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer, Glas, Ausstattung und Verpackung.

Selbstabholer erhalten ab Warenwert 150,00 € 10% Rabatt.

Der Versand erfolgt vorzugsweise in 12er - ergänzend auch in 6er - Kartons.

Bei Versand innerhalb Deutschlands, durch DPD, DHL oder Spedition, berechnen wir (inkl. PTZ-geprüfter Sonderverpackung):

bis 6 Flaschen: 4,20 € (für das gesamte Paket)

ab 12 Flaschen: 0,60 € / Flasche,

ab 48 Flaschen: 0,50 € / Flasche,

ab 84 Flaschen: 0,30 € / Flasche,

ab 156 Flaschen: frachtfrei im gesamten Bundesgebiet.

Versand ins Ausland nur auf Anfrage.

Der Verkauf erfolgt vorzugsweise in 6er- und 12er-Kartons (auch gemischt).

Kristallausscheidungen im Wein sind ein natürlicher Vorgang. Es handelt sich dabei um Weinsteinausfall, der zur Harmonisierung beiträgt. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bei vorsichtigem Ausgießen bleibt der Weinstein in der Flasche zurück.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.

#### **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Flomborn. Gerichtsstand ist Alzey/Rhh. Bezahlung nach Rechnungserhalt rein netto ohne Abzug.

Die Ware bleibt bis zur restlosen Bezahlung unser Eigentum.

Das Angebot ist freibleibend.

#### **BANKKONTEN**

Raiffeisenbank Alzey-Land eG Flomborn

BLZ 500 691 26 - Konto-Nr. 1287

IBAN: DE60 5006 9126 0000 0012 87 – BIC: GENODE51ABO

Sparkasse Worms-Alzey-Ried

BLZ 553 500 10 - Konto-Nr. 3 007 152

IBAN: DE15 5535 0010 0003 0071 52 – BIC: MALADE51WOR

#### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo – Sa 9.00 bis 18.00 Uhr nach telefonischer Voranmeldung.