



Meyers Kleine Weinkellerei

Schlüsselstr. 17, 76889 Klingenmünster

Tel. und Fax: 06349-5866

Weinliste 01/2013

Stand: 08.05.2013

Weißweine Qualitätsweine trocken, halbtrocken, lieblich

Nr.	Jahrgang	Wein	Charakter	Rzucker (g/l)	Säure (g/l)	Alkohol % Vol.	Inhalt in Liter	Preis €
1	2012	Riesling trocken	fruchtige Säure	7,2	7,7	11,5	1,00	3,50
2	2012	Gelber Muskateller	vollmundig aromatisch	25,9	6,4	10,0	0,75	4,50
3	2012	Weißer Burgunder	Angenehme nussige Note	20,0	6,6	12,0	0,75	3,50
4	2012	Grauer Burgunder trocken	fruchtiger Burgundertyp	4,5	7,0	12,5	0,75	3,80

Kabinettweine trocken, halbtrocken, lieblich

Nr.	Jahrgang	Wein	Charakter	Rzucker (g/l)	Säure (g/l)	Alkohol %Vol.	Inhalt in Liter	Preis €
5	2009	Riesling Kabinett feinherb	feine Säure, als Spätlese geboren	13,1	6,5	11,0	0,75	3,60
6	2007	Weißer Burgunder Kabinett	feinherb, feiner Duft, nussig	12,5	6,2	11,0	0,75	3,50
7	2011	Chardonnay Kabinett trocken (blaue Fl.)	markante duftige Note	5,8	6,8	12,0	0,75l	4,50

Spätlesen, Auslesen, SELECTION, Eiswein

Nr.	Jahrgang	Wein	Charakter	Rzucker (g/l)	Säure (g/l)	Alkohol %Vol.	Inhalt in Liter	Preis €
8	2002	Bacchus Spätlese	aromatisch fruchtig extraktreich	27,1	5,1	11,0	0,75	3,60
9	zu Nr. 8: ein auf der Flasche gereifter Wein							
10	2003	Weißer Burgunder Auslese	feine Edelsüße, angenehme Fülle	28,6	5,1	12,0	0,50	4,50
11	2003	Weißer Burgunder trocken SELECTION	vollmundig, nachgereift	5,4	4,6	13,5	0,75	5,50
12	zur Zeit nicht im Angebot							
13	1996	Grauer Burgunder EISWEIN	edler, hoch feiner Aperitif, eine süße Verführung für Genießer	129,4	10,5	10,5	0,375	15,00

Weißherbste und Rotweine Qualitätsweine

Nr.	Jahrgang	Wein	Charakter	Rzucker (g/l)	Säure (g/l)	Alkohol %Vol.	Inhalt in Liter	Preis €
19	2011	Portugieser Weißherbst	süffig mild harmonisch	22,8	6,5	11,5	1,00	3,50
20	2012	Portugieser Weißherbst trocken	angenehme Säure	4,0	5,8	12,0	0,75	3,00
21	2012	Blauer Portugieser Rotwein	lieblich, zart süffig	24,5	5,1	11,0	1,00	3,50
22	2012	Blauer Portugieser Rotwein trocken	kräftig, ausdrucksvoll	6,9	4,9	12,5	1,00	3,50
23	2012	Saint Laurent,	feinfruchtig, samtig, lieblich	20,2	5,3	11,5	0,75	4,10
24	2012	Dornfelder trocken	fruchtig, gehaltvoll, vollmundig	4,6	4,5	13,0	0,75	4,40
25	2012	Saint Laurent halbtrocken	feinfruchtig, samtig, gehaltvoll	13	5,2	12,0	0,75	4,10
26	2010	Cabernet Dorsa	vollmundig, dunkelrot	10,4	5	12,0	0,75	4,40
27	2003	Dornfelder SPÄTLESE trocken	farbintensiv, mit Aromen von Sauerkirsche und Brombeere, eine Spezialität aus 103° Öchsle	6,4	5,2	13,5	0,75	7,00
28	2003	Saint Laurent trocken, SELECTION	samtrot, fruchtig, harmonisch.	5,6	4,3	12,0	0,75	7,00

Produkte rund um den Wein

Etwas Besonderes für die kalte Jahreszeit

				Inhalt	Preis €
29	Meyers Glühwein; wer ihn kennt, findet ihn „Spitze!“			1,0l	3,00

Unser „saftiges“ Angebot aus eigenem, erntefrischem Lesegut, alles 100% Fruchtgehalt, ohne Zus

				Inhalt	Preis €
30	Meyers A.B.T.-Saft aus Äpfeln, Birnen und Trauben (Vitaminsaft)			1,0l	2,50
31	Meyers Obstsaft, aus Äpfeln und Birnen, garantiert ungespritzt, naturtrüb			1,0l	2,00
32	Pfälzer Traubensaft, Rotes Cuveé (aus 2 roten Traubensorten)			1,0l	2,50
33	Pfälzer Traubensaft, weiß			1,0l	2,30

Weingelee

				Inhalt	Preis €	
36	Rot			400g	3,50	
37	Weiß			400g	3,50	
38	FIP Apfelwein-Gelee mit Pfirsichlikör			400g	3,50	
39	Feuerzauber-Glühwein-Gelee			400g	3,50	
40	Kir Royal Sekt-Gelee mit Johannisbeerlikör			400g	4,00	
40a	Neu! Vinchili; Weingelee mit Peperoni (besonders köstlich zu Fleisch, Pastete u. Käse)	Einfach	mal	testen	400g	4,00

Edelbrände aus eigenen Erzeugnissen

				Inhalt	Preis €
41	Meyers Hausmarke (Weinhefebrand)		40,0	1,0l	10,00
42	Meyers Obstler		40,0	1,0l	10,00
43	Meyers Zwetschgenwasser		40,0	0,7l	11,00

44	Meyers Mirbellenwasser			40,0	0,7l	12,00
45	Meyers Quittenbrand GKPM			40,0	0,7l	15,00
46	Meyers Kirschwasser			40,0	0,7l	13,00
47	Meyers Brombeerbrand (in Designerflasche)			40,0	0,5l	13,00
Sonderbrände aus Trester (Grappa)				(%Vol.)	Inhalt	Preis €
48	Saint Laurent Tresterbrand			40,0	0,5l	12,00
49	Grauer Burgunder Tresterbrand			40,0	0,5l	12,00
50	Weißer Burgunder Tresterbrand SKPM			40,0	0,5l	13,00
Meyers Likörspezialitäten (in Präsentflaschen)				Aik. (%Vol.)	Inhalt	Preis €
51	Edelkirschlikör (aus dem Supersommer 2003)			20,0	0,2l	7,00
52	Brombeerlikör (edle Frucht)			20,0	0,2l	6,50
53	Weinberg-Pfirsichlikör (aus reifen Früchten)			18,0	0,2l	6,80
54	Cox Orange Apfel-Fruchtsaftlikör (volles Aroma)			20,0	0,2l	7,00
55	Dornfelder Traubenlikör (samtröt, fruchtig)			20,0	0,2l	7,00
56	Traubenlikör (aus weißen, vollreifen Trauben)			20,0	0,2l	6,50
57	Pfälzer Feige (Likör aus Zwetschgenbrand mit Feigenaroma)			25,0	0,5l	9,00
58	Winzer-Kaffee (Likör aus Tresterbrand, Kaffee u. Sahne)			17,0	0,5l	9,00
	Nr. 51 – 55 nach Absprache auch in mundgeblasenen Flaschen erhältlich!					
Sekte				Aik. (%Vol.)	Inhalt	Preis €
61	Riesling extra trocken			11,5	0,75l	7,50
62	Portugieser Rosé trocken			12,0	0,75l	7,50
Meyers Weinessig (in Präsentflaschen)					Inhalt	Preis €
70	Weinessig aus Weißer Burgunder Kabinett		6% Säure L9901	0,25l	5,00	
71	Weinessig aus Weißer Burgunder Kabinett		6% Säure L9901	0,5l	8,00	
Unser Beitrag zur sauberen Umwelt: Wir nehmen 1,0l-Flaschen in allen Farben und 0,75l-Flaschen in braun und weiß zurück.						
Geschäfts- und Lieferbedingungen						
Die Preise verstehen sich in EUR inklusive Mehrwertsteuer ab Weinkeller für Literflaschen und 0,75l-Flaschen in Einheitsverpackungen zu 6 und 12 Flaschen. Rücknahme erfolgt. Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Verpackungsmaterial wird zu Selbstkosten berechnet. Bei Anlieferung durch unseren firmeneigenen Transporter, richtet sich der Transportpreis nach Menge und Vereinbarung. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar rein netto Kasse innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Unsere Angebote sind frei bleibend, Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten. Beanstandungen können nur innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware anerkannt werden. Gerichtsstand und Erfüllungsort für beide Teile ist Landau/Pfalz. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit.						
Bestellungen per E-mail an:		info@meyers-kleine-weinkellerei.de				
Bestellungen per Fax an:		0 63 49 - 58 66				