

Wichtige Informationen

Preis:

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zuzüglich etwaige Versandkosten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die sie unter www.muskatellerhof.de abrufen können.

Versand:

Der Versand erfolgt per DHL oder einem anderen Versand Dienstleister unserer Wahl. Die Versandkosten betragen je 6er oder 12er Karton 9,50 €. Postversand geht auf Kosten und Gefahr des Käufers.

Zusätzlich liefern wir Ihnen zu bestimmten Terminen gerne den Wein auch selbst an. Wir berechnen für diesen Service 0,50€ pro angelieferter Flasche. Wir liefern ausschließlich innerhalb Deutschlands.

Verpackungseinheiten:

Wir liefern in folgenden Verpackungseinheiten:

1-Liter-Flaschen: 6 Flaschen im Karton
0,75-Liter Flaschen: 6 Flaschen im Karton
Sekt: 6 Flaschen im Karton
Postversand: 6 oder 12 Flaschen,
1-Liter oder 0,75-Liter-Flaschen im Karton

Eigentumsvorbehalt & Gerichtsstand:

Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Gerichtsstand ist das Amtsgericht Bad Bergzabern.

Angebot:

Das Angebot erfolgt freibleibend aufgrund der jeweils gültigen Preisliste. Frühere Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Ist der Wein ausverkauft, so behalten wir uns vor, den Wein des Folgejahrgangs oder einen gleichwertigen Wein ähnlicher Preislage als Ersatz zu liefern.

Steuernummer: 24/231/06773

Muskatellerhof

Weinstube | Restaurant

Winzergasse 41 | 76889 Gleiszellen

Tel: 06343/4600

Mobil: 0152/28664782

info@muskatellerhof.de

www.muskatellerhof.de

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 16:00 Uhr

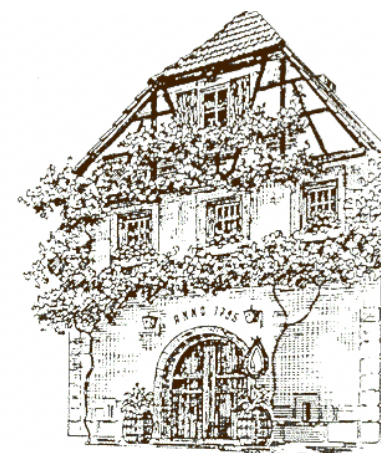
An Sonn- und Feiertagen ab 11:30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Muskatellerhof

WEINSTUBE | RESTAURANT

Weinpreisliste Dezember 2024



Rotweine

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
1	2022er Spätburgunder trocken	Alk.: 13,0% RZ.: 4,5 g/l Säure: 5,1 g/l	10,13	7,60
3	2020er Dornfelder trocken	Alk.: 12,5% RZ.: 4,6 g/l Säure: 4,9 g/l	8,93	6,70
4	2022er Cuvée Nathalie feinherb	Alk.: 11,5% RZ.: 15,7 g/l Säure: 5,6 g/l	8,93	6,70
6	2023er Spätburgunder Blanc de Noir trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 7,2 g/l Säure: 6,7 g/l	10,13	7,60
27	2022er Spätburgunder Rosé trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 6,2 g/l Säure: 6,9 g/l	10,13	7,60
44	2020er Lemberger trocken	Alk.: 13,0% RZ.: 6,4 g/l Säure: 5,5 g/l	8,80	6,60

Nr.		<u>1 l</u>	€/Ltr.
5	2023er Ball's Rosé mild	Alk.: 11,5% RZ.: 24,3 g/l Säure: 6,4 g/l	6,40

Rotweine - Holzfass

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
105	2020er Cuvée „No. 41“ trocken	Alk.: 13,5% RZ.: 8,2 g/l Säure: 5,6 g/l	12,67	9,50
108	2020er Merlot trocken	Alk.: 13,0% RZ.: 5,8 g/l Säure: 5,4 g/l	12,67	9,50

Weißweine

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
14	2022er Weißer Burgunder trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 6,5 g/l Säure: 7,58 g/l	10,13	7,60
16	2022er Chardonnay trocken	Alk.: 12,5% RZ.: 6,0 g/l Säure: 7,2 g/l	8,67	6,50
18	2023er Grauburgunder trocken	Alk.: 12,5% RZ.: 5,4 g/l Säure: 6,8 g/l	10,13	7,60
19	2023er Cuvée Emilia feinherb	Alk.: 12,0% RZ.: 13,3 g/l Säure: 7,4 g/l	9,20	6,90
20	2022er Sauvignon Blanc trocken	Alk.: 12,5% RZ.: 7,5 g/l Säure: 7,8 g/l	9,60	7,20
21	2023er Gewürztraminer lieblich	Alk.: 9,5% RZ.: 33,4 g/l Säure: 6,5 g/l	9,34	7,00

Nr.		<u>1 l</u>	€/Ltr.
8	2023er Riesling trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 5,4 g/l Säure: 8,3g/l	6,50
11	2023er Bacchus lieblich	Alk.: 11,0% RZ.: 30,0 g/l Säure: 6,7 g/l	5,80
13	2022er Müller-Thurgau trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 5,9 g/l Säure: 6,0 g/l	5,90

Alle Weine enthalten Sulfite

Unsere Muskateller

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
7	2023er Gelber Muskateller feinherb	Alk.: 12,0% RZ.: 14,9 g/l Säure: 7,6 g/l	10,00	7,50
9	2022er Gelber Muskateller lieblich	Alk.: 11,0% RZ.: 28,5 g/l Säure: 7,3 g/l	10,00	7,50
12	2022er Gelber Muskateller trocken	Alk.: 12,0% RZ.: 7,7 g/l Säure: 6,5 g/l	10,00	7,50

Der besondere Tropfen

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
22	2022er Ruländer lieblich	Alk.: 9,5% RZ.: 78,2 g/l Säure: 7,3 g/l	13,20	9,90

Sekt

Nr.		<u>0,75 l</u>	€/Ltr.	€/St.
31	Weißburgunder Sekt extra trocken		12,67	9,50
34	Muskateller Sekt trocken		16,67	12,50