

## VEREHRTE KUNDSCHAFT,

wir überreichen Ihnen heute die aktuelle Weinpreisliste. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Studieren und hoffen, Ihnen hiermit so viele Informationen weiterzugeben, wie möglich.

## IHRE FAMILIE BAUMGÄRTNER



## ZUM WEINGUT

Wir sind ein Familienbetrieb und bearbeiten ca. 11,5 ha (115.000 m<sup>2</sup>) Rebfläche und vermarkten den größten Teil per Flasche an Privatkunden. Unsere Produkte werden nach modernen Standards hergestellt und wir bemühen uns immer, das Beste für Sie herauszuholen.

## JAHRGANG, ALKOHOL, SÄURE UND ZUCKER

Sie finden in der Liste Angaben zu Alkohol-, Säure- und Zuckergehalt. Wir bemühen uns immer, den angegebenen Jahrgang zu liefern. Natürlich kann es auch einmal vorkommen, dass der angegebene Jahrgang im Laufe des Jahres ausverkauft wird. So behalten wir uns vor, Ihnen denselben Wein des darauf folgenden Jahrgangs zu liefern. Unter [www.weingutbaumgaertner.de](http://www.weingutbaumgaertner.de) finden Sie immer die aktuellsten Angaben – auch zum nächsten Liefertermin.

## LIEFERTERMINE & POSTVERSAND

Wir bemühen uns, die auf unserer Homepage angegebenen Termine einzuhalten. Es kommt jedoch vor, dass wir die Termine einmal kurzfristig verschieben müssen. Sollten Sie zu einem abweichenden Termin etwas benötigen, so rufen Sie uns einfach an. Wir bemühen uns dann, dies möglichst zu machen. Hier gibt es auch die Möglichkeit, Ihrem Wunsch per Weinversand gegen eine entsprechende Gebühr zu entsprechen. Gerne versenden wir auch Weinpräsente an Ihre Verwandten, Freunde oder Geschäftspartner. Sprechen Sie uns einfach an.

## WEINPROBE & BETRIEBSRUNDGANG

Sie möchten gerne sehen, wo Ihr Wein herkommt? Besuchen Sie uns in Rheinhessen – auch gerne mit Ihrem Verein, Freunden, Geschäftspartnern o. ä. Sie finden hier die Möglichkeit zu einer Weinprobe oder auch einer Betriebsbesichtigung. Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe vermitteln wir Ihnen gerne. Eine vorherige Terminabsprache ist natürlich unumgänglich, damit Sie nicht vor „verschlossener Tür“ stehen.

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Glas und Verpackung einschließlich Ausstattung und Mehrwertsteuer. Die Zahlung erfolgt sofort nach Erhalt der Ware. Überweisungen bitte an IBAN DE57 5519 0000 0051 6180 23 BIC MVB MDE 55

Alle angebotenen Weine liefern wir Ihnen im 6er Karton, auf Wunsch auch in diversen Geschenkkartons.

Bei Auslieferung berechnen wir pro Rechnungsstellung eine Lieferpauschale von 5,- €.

Gerne nehmen wir Ihr Leergut zurück, möglichst zugefaltet in unseren Kartons. Es wird gereinigt und neu gefüllt.

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen und das Widerrufsrecht lesen sie auf [www.weingutbaumgaertner.de](http://www.weingutbaumgaertner.de).

## OPTIMALE LAGERUNG IHRES WEINES

Sie sollten Ihren Wein am besten stehend bei 8 bis 12°C lagern. Auch beim Weintrinken spielt die Temperatur eine große Rolle. Weißwein serviert man zwischen 10 und 12°C (Kellertemperatur). Rotwein genießt man bei 16 bis 18°C (Zimmertemperatur).

## „ENTHÄLT SULFITE“

Dieser Zusatz ist mittlerweile auf fast jedem Weinetikett zu finden. Hier wird auf schweflige Säure (bzw. Sulfite) von mehr als 10 Milligramm pro Liter im Wein hingewiesen. Schon seit der Antike wird „Schwefel“ dem Wein zugesetzt, um ihn haltbar zu machen. So wird verhindert, dass der Wein oxidiert bzw. verdirbt. Grundsätzlich ist das Sulfit bereits in geringen Mengen im natürlich vergorenen Rebsaft enthalten. In geringen Mengen liegt schweflige Säure deshalb zwangsläufig in allen Weinen vor. Der menschliche Körper ist übrigens den Umgang mit Sulfiten gewohnt: Er produziert täglich selbst ca. 2500 Milligramm Schwefeldioxid, das als Sulfat ausgeschieden wird.



Raiffeisenstraße 7  
55271 Stackeden-Elshem  
Telefon 0 61 30 - 14 49

[info@weingutbaumgaertner.de](mailto:info@weingutbaumgaertner.de)

[www.weingutbaumgaertner.de](http://www.weingutbaumgaertner.de)

# BWEINGUT BAUMGÄRTNER



## Wein & Sekt 2024



DE-ÖKO-039  
DE-Landwirtschaft

### Termine 2024

13.07.24 Hoffest

15.-17.08.24 Wir lassen Wein beben!

## BIO

Nach 3-jähriger Umstellungsphase zum ökologischen Weinbau freuen wir uns, Ihnen alle Weine ab Jahrgang 2021 aus ökologischer Herstellung anbieten zu können. Gleichzeitig sind diese Weine auch vegan.

!!! **Sparen Sie Bares** !!!

Bestellen Sie mindestens 18 Flaschen und Ihr Flaschenpreis reduziert sich um 0,25 €/Flasche



Die aktuellsten Jahrgänge & Analysewerte finden Sie im Shop unter [www.weingutbaumgärtner.de](http://www.weingutbaumgärtner.de)

Unsere Weine sind alle Bio & vegan bis auf \* Gekennzeichnete. Alle Weine, Sekte, Seccos enthalten Sulfit.

Alk. = Vorhandener Alkohol      RZ = Restzucker  
SRE = Säuregehalt                \* = nicht Bio & vegan

## ROTWEINE

EURO

2021er	Portugieser trocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 4,9 g/l SRE ≈ 4,8 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2023er	<sup>Felix</sup> „ab Herbst/Spätherbst“ Merlot trocken	0,75-Ltr.-FL.	6,00
	Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 4,9 g/l SRE ≈ 4,8 g/l		(1,0 Ltr. = 8,00)
2021er	Dornfelder trocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 12,5 % RZ ≈ 5,6 g/l SRE ≈ 5,3 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	Spätburgunder halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,5 % RZ ≈ 10,5 g/l SRE ≈ 4,4 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	<sup>Felix</sup> „ab Herbst/Spätherbst“ Mignon feinherb	0,75-Ltr.-FL.	6,00
	Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 13,0 g/l SRE ≈ 5,1 g/l		(1,0 Ltr. = 8,00)
2021er	Portugieser halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,5 % RZ ≈ 14,1 g/l SRE ≈ 5,1 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	Rotwein Cuvee lieblich	1,0-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 21,7 g/l SRE ≈ 5,0 g/l		
2022er	Dornfelder lieblich	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,0 % RZ ≈ 30,0 g/l SRE ≈ 5,4 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)

## ROSÉWEINE

EURO

2022er	Spätburgunder Weißherbst trocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,5 % RZ ≈ 6,6 g/l SRE ≈ 5,6 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	<sup>Felix</sup> Dornfelder Weißherbst feinherb	0,75-Ltr.-FL.	6,00
	Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 13,7 g/l SRE ≈ 6,1 g/l		(1,0 Ltr. = 8,00)
2022er	Portugieser Weißherbst lieblich	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 18,9 g/l SRE ≈ 4,7 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)

## WEISSWEINE

2022er	Chardonnay trocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 3,8 g/l SRE ≈ 5,7 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	<sup>Felix</sup> Grauer Burgunder trocken	0,75-Ltr.-FL.	6,00
	Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 5,8 g/l SRE ≈ 5,5 g/l		(1,0 Ltr. = 8,00)
2022er	Silvaner trocken	1,0-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,5 % RZ ≈ 7,6 g/l SRE ≈ 6,3 g/l		
2022er	Riesling halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,5 % RZ ≈ 10,2 g/l SRE ≈ 7,6 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	Bacchus halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 11,5 % RZ ≈ 13,1 g/l SRE ≈ 5,5 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2022er	Rivaner lieblich	1,0-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,5 % RZ ≈ 23,7 g/l SRE ≈ 6,3 g/l		
2022er	Bacchus lieblich	0,75-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,0 % RZ ≈ 32,5 g/l SRE ≈ 5,6 g/l		(1,0 Ltr. = 7,33)
2021er	Kerner Spätlese	0,75-Ltr.-FL.	6,50
	Alk. ≈ 10,0 % RZ ≈ 43,9 g/l SRE ≈ 7,1 g/l		(1,0 Ltr. = 8,67)
2021er	Ortega Spätlese	0,75-Ltr.-FL.	6,50
	Alk. ≈ 10,5 % RZ ≈ 53,3 g/l SRE ≈ 6,4 g/l		(1,0 Ltr. = 8,67)

## SPEZIALITÄT

2018er	*Spätburgunder Eiswein	0,5-Ltr.-FL.	18,00
	Blanc de Noir edelsüß		(1,0 Ltr. = 36,00)
	Alk. ≈ 10,5 % RZ ≈ 179,4 g/l SRE ≈ 6,3 g/l		

## PRICKELNDES

EURO

*Feli alkoholfrei	0,75-Ltr.-FL.	6,00
Perlwein mild, mit zugesetzter Kohlensäure		(1,0 Ltr. = 8,00)
Alk. ≈ 0,0 % RZ ≈ 42 g/l		
Feli Dry	0,75-Ltr.-FL.	6,00
Perlwein trocken, mit zugesetzter Kohlensäure		(1,0 Ltr. = 8,00)
Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 14 g/l SRE ≈ 6,4 g/l		
Feli Rosé	0,75-Ltr.-FL.	6,00
Perlwein mild, mit zugesetzter Kohlensäure		(1,0 Ltr. = 8,00)
Alk. ≈ 11,0 % RZ ≈ 29 g/l SRE ≈ 6,4 g/l		
*Riesling Sekt brut	0,75-Ltr.-FL.	8,00
Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 9 g/l		(1,0 Ltr. = 10,67)
*Riesling Sekt trocken	0,75-Ltr.-FL.	8,00
Alk. ≈ 13,0 % RZ ≈ 25 g/l		(1,0 Ltr. = 10,67)
*Spätburgunder Weißherbst Sekt halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	8,00
Alk. ≈ 12,5 % RZ ≈ 42 g/l		(1,0 Ltr. = 10,67)
*Morio Muskat Sekt halbtrocken	0,75-Ltr.-FL.	8,00
Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 42 g/l		(1,0 Ltr. = 10,67)
*Riesling Sekt (Piccolo) brut	0,2-Ltr.-FL.	3,00
Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 9 g/l		(1,0 Ltr. = 15,00)
*Scheurebe Sekt (Piccolo) halbtrocken	0,2-Ltr.-FL.	3,00
Alk. ≈ 12,0 % RZ ≈ 42 g/l		(1,0 Ltr. = 15,00)

## FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

2022er	Glühwoi rot	1,0-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,0 % RZ ≈ 60,0 g/l SRE ≈ 4,7 g/l		
2021er	Glühwoi weiß	1,0-Ltr.-FL.	5,50
	Alk. ≈ 10,5 % RZ ≈ 60,0 g/l SRE ≈ 6,2 g/l		

## ALKOHOLFREIES

2021er	Traubensaft weiß	0,75-Ltr.-FL.	3,75
			(1,0 Ltr. = 5,00)
2022er	Traubensaft rot	0,75-Ltr.-FL.	3,75
			(1,0 Ltr. = 5,00)