



# Weinpreisliste 2011/2012 Weinhaus Jean-Marie Schilz

Saarlandstraße 363 – 55411 Bingen

Telefon: 06721-41328  
Telefax: 06721-44539

Email: info@riesling-wein.de  
www.riesling-wein.de

## Lieferbedingungen:

Der Versand außerhalb unserer Lieferzeiten mit unserem Transporter erfolgt zu Lasten des Empfängers. Versandkosten je Karton: 4,80 €

Können wir Ihre Lieferung bei einer unserer Auslieferfahrten mit anderen Lieferungen in Ihr Gebiet verbinden, ist die Lieferung frei Haus.

Die Rechnung liegt der Lieferung bei. Bei der Weinlieferung wird das Leergut zurückgenommen.

Viele Kunden stellen ihr Leergut in die Garage oder vor die Kellertür oder..., wir stellen Ihren Wein dort ab und nehmen das Leergut mit. Dadurch entfallen für Sie Wartezeiten.

Gerne melden wir Ihre Weinlieferung an. Lieferungen in Ihr Gebiet mit eigenem Fahrzeug erfolgen mehrmals im Jahr.

## Verpackungseinheiten:

- 0,75 l Flaschen in 6er, 12er Kartons oder 15er Holzsteigen
- 1,0 l Flaschen in 6er, 12er Kartons oder 12er Holzsteigen

## Geschäftsbedingungen:

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen und Angebote ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Sektsteuer.

Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Ebenso wenig geben wir Branntweine an Jugendliche unter 18 Jahren ab. Der Käufer bestätigt mit Abgabe einer Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

Zahlung innerhalb 14 Tagen rein netto. Bei Zahlungsverzug werden die banküblichen Zinsen berechnet. Bei Erstkunden behalten wir uns vor, per Nachnahme zu übersenden. Selbstabholern gewähren wir einen Nachlass von 0,25 € je Flasche.

Sollte ein Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns eine gleichwertige Qualität oder einen Folgejahrgang als Ersatz zu liefern.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bingen am Rhein.

## Bankverbindungen:

Deutsche Bank 24  
Kto.-Nr.: 8 206 690 (BLZ 550 700 24)

Mainzer Volksbank Bingen  
Kto.-Nr.: 355 317 017 (BLZ 551 900 00)

## Weißer Qualitätsweine

Nr.		0,75l	€uro
4	2010er <b>Weißer Burgunder</b> feinfruchtig - harmonisch zart	RZ=23,7 g/l S=6,5 g/l	4,80 5,07/1
5	2009er <b>Kerner Kabinett halbtrocken</b> sehr elegant, feines Ananas-Aroma	RZ=15,4g/l S=5,4g/l	3,30 4,40/1
6	2010er <b>Silvaner Classic</b> fein und ausdrucksvoll am Gaumen	RZ=12,3g/l S=6,6g/l	3,70 4,93/1
7	2009er <b>Riesling Classic</b> fruchtig, ausgewogen mit Eleganz und Volumen	RZ=14,5g/l S=7,6g/l	4,30 5,73/1
21	2010er <b>Sauvignon Blanc</b> pikante Johannis- und Stachelbeeraromen <i>für Diabetiker geeignet</i>	RZ=8,1g/l S=7,1g/l	5,80 7,73/1

## Spätlesen

Nr.		0,75l	€uro
15	2010er <b>Grauer Burgunder - trocken</b> harmonisch, körperreicher Wein, feine Fruchtaromen	RZ=5,3g/l S=6,1g/l	4,70 6,26/1
16	2008er <b>Riesling - lieblich</b> Binger Osterberg ein perfektes Spiel zwischen Fruchtsäure und Weinsäure	RZ=67,8g/l S=□,8g/l	4,60 6,13/1
17	2010er <b>Kerner &amp; Silvaner - lieblich</b> feine Frucht, einfach süffig	RZ=51,7g/l S=6,7g/l	4,20 5,60/1
18	2010er <b>Gewürztraminer - lieblich</b> typisches Rosenaroma mit feiner Honignote		4,30 5,73/1
20	2010er <b>Chardonnay - halbtrocken</b> Finesse und Reichhaltigkeit vereinigen sich zur Harmonie	RZ=13,7g/l S=6,1g/l	4,80 6,40/1

23	2008er	<b>Gewürztraminer - trocken</b>		4,80
		ein körperreicher Weißwein mit opulenten Aromen von Litschi und intensivem Rosenduft	RZ=6,6g/l S=5,9g/l	6,40/1
		<i>für Diabetiker geeignet</i>		

---

#### Auslese

Nr.			0,75l	€uro
		Binger Schloßberg Schwätzerchen		
71	2010er	<b>Ortega</b>		5,30
		verführerische Fruchtstöße	RZ=69,4g/l S=6,1g/l	7,06/1

#### Eiswein

Nr.			0,375l	€uro
74	2009er	<b>Cabernet Mito &amp; Cabernet Sauvignon*</b>		15,00
		samtiges, fruchtintensives Rotweinvergnügen	RZ=140,0g/l S=8,6g/l	40,00/1
		<b>Goldene Kammerpreismünze 2010</b>		

---

#### Weißherbste

Nr.			0,75l	€uro
		<b>Blanc de Noir</b>		
28	2008er	<b>Spätburgunder Spätlese - trocken</b>		5,50
		Prädikatswein - das i-Tüpfelchen	RZ=4,3g/l S=5,8g/l	7,33/1
29	2009er	<b>Portugieser Weißherbst - lieblich</b>		3,70
		Qualitätswein - Symphonie edler Frucht	RZ=40,2g/l S=5,9g/l	4,93/1
30	2010er	<b>Schwarzriesling Weißherbst - feinfruchtig</b>		3,70
		Spätlese - fruchtiger, spritziger Genuss	RZ=18,2g/l S=5,9g/l	4,93/1

---

#### Rote Qualitätsweine

Nr.			0,75l	€uro
31	2010er	<b>Portugieser &amp; Dornfelder - feinherb</b>		3,90
		vollmundig, weich	RZ=17,7g/l S=4,9g/l	5,20/1
32	2009er	<b>Portugieser - lieblich</b>		3,90
		samtig süße Frucht	RZ=48,1g/l S=4,3g/l	5,20/1

33	2010er	<b>Dornfelder - lieblich</b>		3,90
		am Gaumen stüffig, □rund	RZ=43,6g/l S=5,0g/l	5,20/1

56	2010er	<b>Dornfelder - trocken</b>		4,30
		kräftiger Klassiker	RZ=2,0g/l S=4,4g/l	5,73/1

57	2008er	<b>Frühburgunder Spätlese - feinfruchtig</b>		5,20
		samtig weich	RZ=16,3g/l S=4,8g/l	6,93/1

58	2009er	<b>Schwarzriesling - feinherb</b>		4,30
		betörende Aromenvielfalt	RZ=10,6g/l S=6,0g/l	5,73/1

59	2010er	<b>Regent Manorial Spätlese - halbtrocken</b>		4,40
		am Gaumen sanft und rund mit feinen Tanninen	RZ=13,9g/l S=4,9g/l	5,87/1

60	2010er	<b>Rubrum-Aurum Dornfelder</b>		5,90
		Gaumenfreude pur	RZ=41,1g/l S=5,3g/l	7,87/1

61	2010er	<b>St. Laurent - trocken</b>		4,30
		rund im Geschmack, körperreich - der Charmeur unter den Rotweinen	RZ=3,2g/l S=4,9g/l	5,73/1

62	2008er	<b>Spätburgunder Barrique - trocken</b>		7,60
		ein Feuerwerk von Aromen - in 225l-Barrique-Eichenholzfässern gereift	RZ=6,2g/l S=4,7g/l	10,13/1

63	2007er	<b>Spätburgunder Barrique - trocken</b>		8,20
		36 Monate im Barrique gereift - ein Rotwein, der stets ein Erlebnis ist	RZ=9,8g/l S=6,4g/l	10,93/1
		<b>Goldene Preiskammermünze 2010</b>		

---

#### Ausschankweine - weiß

Nr.			1,0l	€uro
42	2010er	<b>Bacchus</b>		3,00
		lieblich - Qualitätswein	RZ=54,4g/l S=7,7g/l	

43	2010er	<b>Silvaner</b>		3,00
		feinfruchtig - Qualitätswein	RZ=25,1g/l S=6,6g/l	

48	2010er	<b>Riesling</b>		3,20
		trocken - Qualitätswein		

---

#### Ausschankweine - rot

Nr.				1,0l	€uro
51		<b>Cuvée Exellance halbtrocken</b>		4,70	
		halbtrocken - Qualitätswein	RZ=11,4g/l S=4,7g/l		
53	2010er	<b>Portugieser trocken</b>		3,80	
		Qualitätswein	RZ=4,3g/l S=4,8g/l		
54	2010er	<b>Portugieser halbtrocken</b>		3,80	
		Qualitätswein	RZ=14,7g/l S=4,5g/l		

---

#### Traubensäfte

Nr.				0,7l	€uro
34		<b>Traubensaft weiß - Scheurebe</b>		2,70	
		pure Sonnenkraft		3,86/l	
35		<b>Traubensaft rot</b>		2,80	
		pure Sonnenkraft		4,00/l	

---

#### Spezialitäten

Nr.					€uro
101		<b>Rheinknie-Creme*</b>		0,5l	8,10
					16,20/l
102		<b>Weingelee weiss*</b>	225g Glas	2,80	
					12,44/kg
103		<b>Weingelee rot*</b>	225g Glas	2,80	
					12,44/kg
106	2009er	<b>Kirschdessertwein</b>		0,75l	4,50
		vollmundiger, fruchtiger, süffiger Fruchtwein			6,00/l

#### Winzersekte - b. A. Klassische Flaschengärung

Nr.			0,75l	€uro
136		<b>Riesling*</b>	7,80	
		trocken		10,40/l
141		<b>Scheurebe*</b>	7,80	
		extra trocken		10,40/l
142		<b>Scheurebe*</b>	7,80	
		halbtrocken		10,40/l
143		<b>Spätburgunder Weißherbst*</b>	8,30	
		halbtrocken		11,07/l

---

#### Sekt-Rarität - Klassische Flaschengärung

Nr.			0,75l	€uro
140		<b>Portugieser Rotsekt - trocken</b>	10,30	
		Ein Sekt der besonderen Art aus unserem ältesten Weinberg - Pflanzjahr 1942		13,73/l

---

#### Secco

Nr.			0,75l	€uro
107		<b>Joperlino</b>	5,80	
		Johannisbeerperlwein fruchtig, spritzig, mit einer ausgeprägten Cassis-Note		7,73/l

---

#### Alkoholfreier Sekt

Nr.			0,75l	€uro
100		<b>Sekt mit Pfirsichgeschmack*</b>	4,90	
		fruchtige Eleganz, prickelnde Leichtigkeit		6,53/l

---

RZ = Restzucker S = Säuregehalt  
\*Ergänzungsprodukte