

Spirituosen

	Alc.		Flasche / €
Roter Weinbergspfirsichlikör	18%	0,5l	14,00
			28,00 €/Liter
Moseltrester Feinbrand	40%	0,5l	8,00
Im Eichenholzfass gereift			16,00 €/Liter
		1,0l	14,00

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Besuchen Sie unseren Webshop!

Sie finden ihn auf www.weingut-ludwig.de

Regeln zur Weinbehandlung:

Der Wein sollte nach Ankunft sofort in einen kühlen Raum gelegt werden, um ihm zunächst Ruhe zu gönnen.

Beste Trinktemperatur:

Weißwein trocken	+ 8°	Grad Celsius
Weißwein mit Restsüße	+ 12°	Grad Celsius
Rotwein	+ 18°	Grad Celsius
Rosé Weine	+ 8°	Grad Celsius
Sekt und Secco	+ 6°	Grad Celsius

Kein Abschrecken mit Eis!

Weinstein

...ist ein natürlicher, biologischer Vorgang und gibt keine Veranlassung zur Reklamation.

Verkaufsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, erlauben wir uns, nach Absprache mit Ihnen einen ähnlichen Wein zu liefern.

Verpackung von Wein und Saft

Bei Kauf ab Weingut und Lieferung durch uns oder Spedition, alles in 6er Kartons.

Anlieferung durch uns

Wenn es auf einer unserer Weintouren liegt, liefern wir Ihnen den Wein gerne persönlich an.

Es fällt eine Lieferpauschale von 10 € bis einschließlich 30 Flaschen an. Ansonsten mit Paketdienst oder Spedition.

Paket- und Speditionsversand:

Ihr Anteil errechnet sich wie folgt:

Bei Lieferungen in Versandkartons für **6 oder 12 Flaschen mit der Versandpauschale von 10,- € pro Karton.**

Bei Lieferungen in Versandkartons für **15 oder 18 Flaschen mit der Versandpauschale von 12,- € pro Karton.**

Ab 54 bis 72 Flaschen beträgt die Versandpauschale 6,- € pro Karton. Bei Bestellungen ab 72 bis 114 Flaschen Versandkosten auf Anfrage. Bestellungen **ab 120 Flaschen versenden wir frachtfrei. Ob per Paketdienst oder Spedition versandt wird, entscheiden wir.**

Bruchschäden sind unverzüglich bei uns und dem Frachtunternehmer zu melden!

Mit dieser Weinkarte verlieren alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.

Zahlung innerhalb 14 Tagen ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung. Die Lieferung bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: VVR Bank eG

IBAN: DE55 5606 1472 0001 5164 80

BIC: GENODED1KHK

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Osann-Monzel, Gerichtsstand ist Wittlich

PREISLISTE

gültig ab November 2024



WEINGUT

HARALD LUDWIG

WEINGUT · FERIENWOHNUNGEN

Forstweg 3a · 54518 Osann-Monzel

Telefon 0 65 35 / 676

Fax 0 65 35 / 94 49 959

weingut-ludwig@freenet.de

www.weingut-ludwig.de

Lieber Weinfreund,

Wir laden Sie ein, unsere Weine zu entdecken!
Sie finden in dieser Weinliste fruchtige und bukketreiche Moselweine für jeden Geschmack.
Unsere Rebanlagen werden von uns mit fachlichem Können, langjähriger Erfahrung und Liebe zum Weinbau im Einklang mit der Natur bewirtschaftet.

Unsere weißen Rebsorten:

- **Riesling**, König der Mosel, fein-fruchtig mit lebendigem Geschmack.
- **Kerner**, charaktervoll und fruchtig
- Der **Grauburgunder**, der Pinot Grigio der Mosel mit vollem Bukett und weich im Geschmack
- **Rivaner**, mit leichtem Muskatton und milder Säure.

Unsere roten Rebsorten:

- **Spätburgunder** vollmundig als Rotwein und weiß gekeltert als **Blanc de Noir**
- **Dornfelder** mit feinem Kirschbukett.

Die Rotweine werden von uns im traditionellen Maischegärverfahren hergestellt!

Verbinden Sie Ihren Weineinkauf mit einem Besuch in unserem Weingut. Wir zeigen und erklären Ihnen gerne, wo ihr Wein reift. Wir bitten Sie darum uns vor einem Besuch anzurufen, damit wir einen Termin vereinbaren können.

URLAUB WO DER WEIN WÄCHST

Lernen Sie uns und unser Weingut bei einem **Moselurlaub** kennen. Hierfür stehen Ihnen 3 komfortable, gemütliche Ferienwohnungen zur Verfügung. Auf www.weingut-ludwig.de können Sie sich informieren und auch gerne buchen.
Bei Fragen rund um den Wein und um Ihren Moselurlaub melden Sie sich einfach bei uns!

Herzliche Grüße von der Mosel,

Ihre Familie

Cosima und Harald Ludwig

Flasche 0,75l / €

20 Traubensaft rot 3,30
4,40 €/Liter

Drickelndes

25 Cosecco 6,50
Perlwein weiß FS: 25,0g · S 6,8g 8,66 €/Liter

26 Rosecco 6,50
Perlwein Rotling FS: 42,0g · S 6,0g 8,66 €/Liter

27 Rosecco Piccolo 0,21 3,30
FS: 42,0g · S 5,0g 16,50 €/Liter

28/22 2022 Rieslingsekt 8,50
FS: 20,0g · S 6,0g 11,33 €/Liter

Trocken

15/22 2022 Blanc de Noir Spätburgunder 6,20
Qualitätswein FS: 9,1g · S 4,9g 8,26 €/Liter

15/23 2023 Blanc de Noir Spätburgunder 6,50
Qualitätswein FS: 5,5g · S 4,7g 8,66 €/Liter

05/23 2023 Classic 1,01 5,80
Rivaner Qualitätswein FS: 10,6g · S 6,2g

07/23 2023 Riesling 1,01 6,50
Qualitätswein FS: 6,8g · S 7,4g

11/23 2023 Riesling Hochgewächs 6,20
Qualitätswein FS: 6,8g · S 7,4g 8,26 €/Liter

Halbtrocken / Feinherb

21/23 2023 Alte Reben feinherb 6,20
Riesling Qualitätswein FS: 20,8g · S 7,7g 8,26 €/Liter

04/23 2023 Grauburgunder feinherb 6,20
Qualitätswein FS: 14,9g · S 7,3g 8,26 €/Liter

Flasche 0,75l / €

Liebtlich

23/23 2023 Hauswein Müller-Thurgau 1,01 5,80
Qualitätswein FS: 38,9g · S 6,8g

24/23 2023 Riesling Schiefergewächs 1,01 6,20
Qualitätswein FS: 35,5g · S 7,5g

13/22 2022 Kerner Spätlese 7,00
Monzeler Paulinslay FS: 63,0g · S 6,5g 9,33 €/Liter

18/22 2022 Riesling Spätlese 7,20
Monzeler Kätzchen FS: 59,5g · S 7,6g 9,60 €/Liter

14/19 2019 Riesling Auslese 0,51 8,50
Monzelmännchen FS: 78,1g · S 8,3g 17,00 €/Liter

Rot / Rosé

03/21 2021 Dornfelder trocken 6,50
Qualitätswein FS: 5,9g · S 5,1g 8,66 €/Liter
im Eichenfass gereift

06/21 2021 Dornfelder halbtrocken 6,50
Qualitätswein FS: 12,8g · S 5,1g 8,66 €/Liter
im Eichenfass gereift

08/22 2022 Dornfelder lieblich 6,50
Qualitätswein FS: 41,1g · S 5,5g 8,66 €/Liter
im Eichenfass gereift

16/22 2022 Spätburgunder trocken 7,50
Qualitätswein FS: 8,1g · S 5,3g 10,00 €/Liter
Im Barrique gereift

12/23 2023 Rosé halbtrocken 6,20
Qualitätswein FS: 12,3g · S 5,3g 8,26 €/Liter

01/23 2023 Rotling lieblich 6,20
Qualitätswein FS: 39,9g · S 6,3g 8,26 €/Liter

FS = Fruchtsüße · S = Säure