

## Weinbergslage: Trierer St. Martiner Hofberg

Nr.	<i>Trockene Weißweine</i>	0,75 l.
<b>1</b> 2/17	<b>2016 Kerner trocken</b> Klar und feinsaftig. Buket von frischen Kräutern. Gute Balance mit Trinkfluss und langem Nachhall.	<b>6,50 €</b> (8,66 €/l.)
<b>2</b> 3/18	<b>2017 Grauburgunder trocken</b> Rund und voll im Geschmack, milde Säure und kräftige Aromen.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>3</b> 1/18	<b>2017 Riesling trocken „Alte Rebe“</b> Im Duft intensiv und klar. Duft-Aromen von Zitrusfrüchten, knackig-grünem Apfel und feiner Würze.	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)
<b>4</b> 1/15	<b>2014 Riesling Spätlese trocken</b> Ein delikater, mineralischer Riesling fruchtig und sehr elegant.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)

### *Feinherbe Weißweine*

<b>5</b> 6/17	<b>2016 Riesling feinherb</b> Leicht und spritzig - cremiger Mineralität und praller Frucht. Ein animierendes Trinkvergnügen. <b>Bronzene KPM*</b>	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>6</b> 2/18	<b>2017 Riesling feinherb „Fass 6“</b> Ein ganzer Obstkorb an Grapefruit und Quitte. Im Mund begeistern feiner Schmelz und die Länge des Geschmackspotpurie.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>7</b> 5/18	<b>2017 Riesling feinherb</b> Ein Wein, der mit Leichtigkeit, konzentrierter Frucht und feinem Säurespiel begeistert.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>8</b> 6/18	<b>2017 Riesling Spätlese feinherb</b> Klar und feinsaftig, animierende Frucht. Am Gaumen reife Frucht - feine Süße - konternde Säure.	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l.)
<b>9</b> 8/18	<b>2017 Gewürztraminer feinherb</b> Würzig, saftig, geschmeidig-weich, mit zart-schmelzigem und lang anhaltendem Abgang.	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l.)

	<i>Fruchtsüße Weißweine</i>	0,75 l.
<b>10</b> 7/18	<b>2017 Weißburgunder</b> Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und reifem Pfirsich. Am Gaumen elegant, mit angenehmer Säure.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>11</b> 11/16	<b>2015 Riesling Hochgewächs</b> Lebhafte Aromen, animierende Mineralität und dezente Süße.	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)
<b>12</b> 9/18	<b>2017 Riesling Hochgewächs</b> Duftet nach Apfel- und Birnenkompott, exotischer Geschmack von Grapefruit und Quitte, packendes Frucht-Säure-Spiel mit enormer Länge.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>13</b> 8/12	<b>2011 Riesling Auslese</b> Exotische Frucht, Finesse und vitales Süße-Säure-Spiel. Pures Trinkvergnügen. <b>0,5 l.</b>	<b>8,00 €</b> (18,00 €/l.)

### *Rosé & Rotwein*

<b>14</b> 8/17	<b>2016 Rosé feinherb</b> Er duftet wie ein blühender Obstgarten nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren.	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)
<b>15</b> 10/18	<b>2017 Rosé feinherb</b> Floraler Duft von Rosenblättern - am Gaumen sehr lebendig mit sommerlichen Beerenaromen.	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)
<b>16</b> 9/17	<b>2015 Spätburgunder Rotwein</b> Feine, charakteristische Anklänge an frische, rote Früchte, mit seidiger Struktur und schöner Tiefe.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>17</b> 4/18	<b>2017 Merlot „Blanc de Noir“ feinherb</b> Duftet nach Ananas und Apfel - am Gaumen rassig frisch. Die Aromen von Orange und Vanille reichen bis in den Nachklang.	<b>8,00 €</b> (10,67 €/l.)

### *Winzersekt*

<b>2013 Riesling Winzersekt trocken</b> Eleganter, feinerleider Riesling-Sekt. Begeistert feiner Beerenaromen. Klassische Flaschengärung	<b>12,00 €</b> (16,00 €/l.)
---	--------------------------------

\* KPM = Kammerpreismünze

	<i>„Fast leergetrunken“</i>	0,75 l
<b>18</b> 3/16	<b>2015 Grauburgunder trocken</b> Leichte Mineralität, frische Säure und feine Frucht machen ihn so verführerisch. <b>SILBERNE KPM*</b>	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>19</b> 3/17	<b>2016 Grauburgunder trocken</b> Volle Frucht und feiner Schmelz, duftet nach jungen Äpfeln und reifen Marillen, lebendige und milde Säure. <b>Bronzene KPM*</b>	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>20</b> 1/17	<b>2016 Riesling trocken</b> Aromen von Kernobst und Zitrusfrüchten, dazu die dynamische Mineralität von guten Moselweinen.	<b>7,50 €</b> (10,00 €/l.)
<b>21</b> 8/16	<b>2015 Riesling feinherb</b> Lebhaft, saftig, perfekt balancierte Säure.	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)

<b>22</b> 7/00	<b>1999 Philip´s Auslese NO 2</b> Substanzreicher, sehr langlebiger Optima mit eleganter Fruchtstruktur, feinen Aprikosen- und Pfirsicharomen. <b>0,5 l.</b>	<b>9,20 €</b> (18,40 €/l.)
<b>23</b> 7/17	<b>2016 Riesling Hochgewächs</b> Hinreißende Aromen von tropischen Früchten, grünem Apfel und Aprikose. Er punktet darüber hinaus noch mit einer feinen Süße. <b>Bronzene KPM*</b>	<b>7,00 €</b> (9,33 €/l.)

### *Feinstes aus der Destille (0,5 l.)*

<b>Tresterbrand (alc. 42% vol.)</b> Ausdrucksstarkes Bukett mit angenehmer, runder Fülle und dem typischen Biss eines Tresters.	<b>8,50 €</b> (17,00 €/l.)
<b>Obstbrand (alc. 42% vol.)</b> Der Apfel in seiner klarsten Form. Vollmundig und knackig zugleich.	<b>8,50 €</b> (17,00 €/l.)
<b>Alter Weinbrand V.S.O.P. (alc. 38% vol.)</b> Ein feiner, ausgewogener und weicher Weinbrand mit angenehm-fruchtigen Akzenten.	<b>14,00 €</b> (28,00 €/l.)
<b>Weinbergs-Pfirsich-Likör (alc. 17,5% vol.)</b> Ein Likör von einzigartigem Pfirsicharoma. Ein großartiges Geschmackserlebnis.	<b>11,00 €</b> (22,00 €/l.)

## Meine Bestellung

Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle früher erschienenen Preislisten ungültig.  
Das Angebot ist freibleibend und der Zwischenverkauf vorbehalten.

### Lieferbedingungen

Der Versand erfolgt in 6er, 12er, 18er oder 21er Kartons. Die Bestellung kann individuell zusammengestellt werden.  
Der Versand erfolgt ab unserem Weingut auf Rechnung und zu Lasten des Käufers.  
Die Preise verstehen sich incl. Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer.

Die **Frachtkosten** (innerhalb Deutschlands):  
**6, 12, 18 oder 21 Flaschen 8,00 €**  
**Preise gültig ab 1.2.2017**

### Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erbitten wir innerhalb **10 Tagen nach Rechnungsdatum**.  
Bei Abnahme von **60 Flaschen** gewähren wir **3% Rabatt**.  
Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung unser Eigentum.  
Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Trier.

### Bankverbindung

Sparkasse Trier,  
IBAN DE12 5855 0130 0000 144 303  
BIC TRIS DE55

Nr.	Bezeichnung	Anzahl
Bei Postversand - zzgl. Porto & Verpackung: 8,00 € pro Karton		
Name:		
Straße		
PLZ/ Ort:		
Tel.		
Datum:		Unterschrift:

Ich möchte - bis auf Widerruf - über aktuelle Angebote & Veranstaltungen im Weingut Schleimer informiert werden.  
Meine Adressdaten werden **nicht** an Dritte weitergegeben.

Datum

Unterschrift

# Mosel

*Genuß & Lebensfreude...  
... direkt vom Winzer*

**Unser Weinangebot**  
- Mitnahme und Versand -  
**Februar 2018**

Hunsrückstr. 90, 54296 Trier  
Tel. 0651/17747  
Fax. 0651/17967

Email: [weingut.schleimer@t-online.de](mailto:weingut.schleimer@t-online.de)

[www.weingut-schleimer.de](http://www.weingut-schleimer.de)