

Weinhof St. Barbara



WEINVERZEICHNIS 2012

Alf an der Mosel

Weinhof St. Barbara





*Über 40 Jahre
Weinhof
St. Barbara*



Seit 1966

DASS WIR SOVIEL ERREICHT HABEN,
DAZU HABEN AUCH UNSERE
KUNDEN UND WEINLIEBHABER,
DURCH IHRE TREUE
ZU UNS UND UNSEREN WEINEN,
MIT BEIGETRAGEN.

EIN GUTES WEINJAHR WAR ES HEUER,
DER SAFT HAT SÜßE, DUFT UND FEUER!

Qualitätswein b. A. *LIEBLICH*

Nr. 1 Mosel Riesling und Müller-Thurgau

2010er

6,1 g/l Säure 9,5 Vol% alc, 28,8 g/l Restzucker
süffig, leichter Schoppenwein

1,00 l 4,20 EURO - Ltr. 4,20 EURO



Nr. 2 Alfer Burggraf Riesling Hochgewächs

2010er

7,1 g/l Säure 10,0 Vol% alc, 39,2 g/l Restzucker
frisch, kraftvoll, fruchtig

0,75 l 4,50 EURO - Ltr. 6,00 EURO



Nr. 4 Alfer Burggraf Riesling und Kerner

2009er

7,2 g/l Säure 9,5 Vol% alc, 36,5 g/l Restzucker
fruchtig Säure

0,75 l 3,90 EURO - Ltr. 5,20 EURO

Nr. 5 Alfer Kronenberg Müller-Thurgau

2010er

7,0 g/l Säure 10,5 Vol% alc, 38,1 g/l Restzucker
vollmundig, kräftige, reife Frucht

0,75 l 3,90 EURO - Ltr. 5,20 EURO



Qualitätswein mit Prädikat *LIEBLICH*

Nr. 10 **Alfer Burggraf Riesling Kabinett** *Bronzener Kammerpreis*
2009er

7,2 g/l Säure 8,5 Vol% alc, 36,5 g/l Restzucker
leicht sprizig

0,7 l 4,80 EURO - Ltr. 6,40 EURO

*Und der Winzer ist nicht dumm,
geht siebzehn mal im Jahr um den Stock herum.*

Nr. 14 **Alfer Burggraf Riesling Spätlese** *Bronzener Kammerpreis*
2009er

7,9 g/l Säure 8,5 Vol% alc, 47,9 g/l Restzucker
pikante Säure, vollmundig, reife Frucht

0,75 l 5,50 EURO - Ltr. 7,33 EURO



Qualitätswein b. A. *TROCKEN*

Nr. 20 Alfer Burggraf Riesling

2010er

7,4 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 3,9 g/l Restzucker
frisch und fruchtig

0,75 l 3,90 EURO - Ltr. 5,20 EURO

Nr. 21 Alfer Rivaner

2010er

6,9 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 5,5 g/l Restzucker
angenehm, harmonisch, nachhaltig

0,75 l 3,90 EURO - Ltr. 5,20 EURO

Nr. 23 Alfer Weißer Burgunder *Bronzener Kammerpreis*

2010er

5,7 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 5,5 g/l Restzucker
körperreich, kraftvoll, elegant

0,75 l 5,40 EURO - Ltr. 7,20 EURO

Nr. 25 Alfer Burggraf Riesling Hochgewächs *Bronzener Kammerpreis*

2010er

7,1 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 6,8 g/l Restzucker
reif und fruchtig, samtige Säure

0,75 l 4,60 EURO - Ltr. 6,13 EURO



Qualitätswein b. A. *TROCKEN*

Nr. 26 Alfer Weißer Burgunder Classic 2009er

6,7 g/l Säure 12,0 Vol% alc, 3,6 g/l Restzucker
reif, fruchtig, kraftvoll u. vollmundig

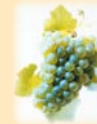
0,75 l 6,50 EURO - Ltr. 8,67 EURO

Nr. 27 Alfer Burggraf Riesling Spätlese (mit Prädikat) *Bronzener Kammerpreis*



7,1 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 6,5 g/l Restzucker
rassig, reife Frucht

0,75 l 5,50 EURO - Ltr. 7,33 EURO





So trinke Wein
mit weisem Ziel
wohl stets genug
doch nie zuviel

Qualitätswein b. A. *HALBTROCKEN*

Nr. 30 **Alfer Burggraf Riesling** *Bronzener Kammerpreis*
2010er

7,0 g/l Säure 11,0 Vol% alc, 15,8 g/l Restzucker
lebhaft, blumig, angenehm, nachhaltig

0,75 l 3,90 EURO - Ltr. 5,20 EURO



Nr. 33 **Alfer Riesling Hochgewächs** *Bronzener Kammerpreis*
2008er

7,3 g/l Säure 11,0 Vol% alc, 16,5 g/l Restzucker
fruchtige Säure, feiner Litschigeschmack

0,75 l 4,50 EURO - Ltr. 6,00 EURO



Nr. 34 **Alfer Weißer Burgunder** *Bronzener Kammerpreis*
2008er

7,0 g/l Säure 11,5 Vol% alc, 16,1 g/l Restzucker
frisch, saftige Frucht

0,75 l 5,40 EURO - Ltr. 7,20 EURO





Sauber der Keller
rein der Wein
'nen klaren Kopf
so muß das sein

Qualitätswein b. A. *FEINHERB / TROCKEN / HALBTROCKEN*

Nr. 42 Alfer Dornfelder Rotwein

2009er

4,4 g/l Säure 12,0 Vol% alc, 13,6 g/l Restzucker

halbtrocken, fruchtig, Geschmack reifer Schattenmorellen

0,75 l 5,20 EURO - Ltr. 6,93 EURO

Nr. 43 Alfer Dornfelder Rotwein

2009er

4,4 g/l Säure 11,0 Vol% alc, 29,2 g/l Restzucker

lieblich, reifer Waldbrombeer-Geschmack

0,75 l 5,20 EURO - Ltr. 6,93 EURO





Qualitätswein b. A. *LIEBLICH*

Nr. 44 Alfer Rotling *Silberner Kammerpreis*
2010er



6,9 g/l Säure 10,5 Vol% alc, 36,4 g/l Restzucker
lieblich, fruchtiges Süßkisch Aroma
0,75 l 4,80 EURO - Ltr. 6,40 EURO



Perlweine

Nr. 50 J o S e c c o - *Perlwein*

trocken, prickelnd, herzhaft und blumig

0,75 l | 5,40 EUR - Ltr. 7,20 Euro

Nr. 51 R o S e c c o - *Perlwein Rotling*

liebliche Art, prickelnd, fruchtig, feiner Erdbeergeschmack

0,75 l | 5,40 EUR - Ltr. 7,20 Euro





Geschenkkartons; Präsente und Probiersortimente

Sie haben keine Gelegenheit zu uns zu kommen,
oder möchten Sie die Weine (in Ruhe) zu Hause verkosten?

Stellen Sie Ihr Probiersortiment zusammen!

Bestellen im Internet!

Natürlich können Sie auch gern telefonisch bestellen.



Alle Weine solange der Vorrat reicht !

Auf Wunsch werden Sortimente zusammengestellt. Wir nehmen, die leeren 0,75 u. 1,0 l Flaschen wieder zurück. Für Selbstabholer, ab Keller Weinhof St. Barbara, Alf, geben wir ab 60 Flaschen 5 % Rabatt.

Hinweise zur Lagerung von Flaschenweinen

Flaschenweine mit Naturkork werden liegend, so das der Korkboden bedeckt ist, gelagert. Flaschenweine mit Kunststoffstopfen können auch stehend gelagert werden. Beide Flaschenweine müssen vor dem unmittelbaren Tageslicht geschützt werden. Moselwein wird bei 10°C aufbewahrt. Starke Temperaturschwankungen sind schädlich. Länger als 2 Tage angebrochene Weine verlieren leicht ihren Wohlgeschmack. Rotwein wird bei 18-20°C und Weisswein wird bei 16-18°C genossen. Bei Weinsteinausscheidungen handelt es sich um nachträglich abgebaute Weinsäure, die sich in Form heller Kristalle rasch am Flaschenboden absetzt. Auf diese Weise bauen gute Weine ihre überschüssige Säure ab. Qualität und Charakter des Weines bleiben erhalten.

Qualitäts-Gruppeneinteilung aufgrund des Deutschen Weingesetzes

Tafelwein: einfacher Konsumwein ohne amtliche Prüfnummer

Landwein: qualitativ gehobener Tafelwein mit Herkunftsangabe eines Landweingebietes ohne amtliche Prüfnummer

Qualitätswein: erster Wein mit amtlicher Prüfnummer

Hochgewächs: besonders ausgesuchte Qualitäts Weine, die sich durch überdurchschnittliche Qualität auszeichnen

Kabinett: erste Stufe des Prädikatsweines, zarter Wein mit geringem Alkoholgehalt

Spätlese: gehaltvoller Wein aus vollreifen Trauben, der nach Abschluß der Normalernte gelesen wird

Auslese: hochwertiger Wein aus vollreifen Trauben



Geschäftsbedingungen

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten für die gesamte, gegenwärtige und zukünftige Geschäftsbeziehung zwischen dem Kunden und dem Weinhof St. Barbara, auch wenn auf sie nicht ausdrücklich Bezug genommen wird.

Lieferung und Kosten

Der Versand erfolgt bei ausgeschriebenen Lieferfahrten innerhalb Deutschlands mit eigenem Fahrzeug in 6er oder 12er Kartons. Bei Paketversand in Spezialkarton berechnen wir Verpackung und Versandkosten.

Zahlungsbedingungen

Die Preise gelten ab Weingut. Der Rechnungsbetrag ist sofort nach Erhalt der Rechnung fällig. Der Kunde gerät 30 Tage nach dem Zugang der Rechnung in Zahlungsverzug. Eine erneute Zahlungsaufforderung ist dazu nicht mehr erforderlich. Ab diesem Zeitpunkt sind wir berechtigt, Verzugszinsen in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe zu berechnen. Bei Erstkunden bitten wir um Barzahlung bei Lieferung. Bei Postversand an Erstkunden liefern wir nur gegen Vorauskasse.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Waren bis zum vollständigen Eingang des Kaufpreises für die jeweilige Ware vor. Der Kunde ist verpflichtet, uns jeden Wechsel seines Geschäftssitzes unverzüglich anzuzeigen, solange noch Forderungen wegen gelieferter Ware offen stehen.

Schlussbestimmung

Es gilt das materielle Recht der Bundesrepublik Deutschland. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlich rechtlichen Sondervermögens, so ist der Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertrag Cochem / Zell; Erfüllungsort Alf / Mosel.

Weinhof St. Barbara

Karl-Heinz Bömer

Winzermeister

Mühlenstraße 90

D-56859 Alf a. d. Mosel

Telefon 06542 / 2864

Fax 06542 / 21921

Mobil 0170 / 8024216

Internet www.weinhof-sankt-barbara.de
E-mail weinhof-sankt-barbara@t-online.de

Die guten Seelen des Weingutes



Philosophie der Weinerzeugung:

Seit Generationen bearbeitet unsere Familie Weinberge in den Alfer Steillagen. In all dieser Zeit haben wir stets Erfahrung über Klima, Witterung und Bodenbeschaffenheit sammeln können.

Unsere Weinberge befinden sich im Herzstück der Mittelmosel. Hier gedeihen unsere Reben mit behutsamer Pflege zu einer guten Qualität heran.

Das Ergebnis sind erstklassige Weine, die Sie einmal probieren sollten.

Klimawandel ist zur Zeit in aller Munde. Wir, die wir jedes Jahr mit der Natur arbeiten und davon abhängig sind, spüren diese Veränderung schon lange. Die Klimaveränderung kommt zur Zeit den Reben an der Mosel noch zu Gute. „Reines Glück, könnte man jetzt fragen?“ „Nein, viel mehr das Glück des Tüchtigen, denn sein Glück muss man sich auch an der Mittelmosel hart erarbeiten“, meint

Winzermeister Karl-Heinz Bömer.

Urlaub im Weinhof St. Barbara in Alf an der Mosel



**Weinstube • Gästezimmer
Ferienwohnungen**



