

WEINBESTELLUNG.



Name, Vorname:
 Straße, Nr.
 PLZ, Ort:
 E-Mail:
 Geburtsdatum:

Telefon:


WEINGUT SCHLERETH.
 Zum Engelsberg 4
 97334 Sommerach
 Telefon 09381-4610
 info@weingut-schlereth.de
 www.weingut-schlereth.de




Fränkisch traditionell. 750ml



Menge	Bezeichnung	Preis*	Summe
	Riesling. feinherb. QbA. 2023. Sommeracher Katzenkopf. 12%vol	€ 8.00 (€/l 10.67)	
	 Silvaner. trocken. QbA. 2023. Sommeracher Katzenkopf. 13.5%vol	€ 8.00 (€/l 10.67)	
	 Weißer Burgunder. trocken. QbA. 2023. Obervolkacher Landsknecht. 13%vol	€ 8.00 (€/l 10.67)	

Fränkische Vielfalt. 750ml



Menge	Bezeichnung	Preis*	Summe
	Rotling. QbA. 2023. 11.5%vol	€ 6.20 (€/l 8.27)	
	Bacchus. QbA. 2023. Sommerach. 11.5%vol	€ 6.20 (€/l 8.27)	
	 Silvaner. trocken. QbA. 2023. Sommerach. 13%vol	€ 6.20 (€/l 8.27)	
	 Rosé. trocken. QbA. 2023. Obervolkach. 13.5%vol	€ 6.50 (€/l 8.67)	
	 Traminer. trocken. QbA. 2023. Sommeracher Katzenkopf. 13,5%vol *	€ 7.50 (€/l 10.00)	
	Domina. trocken. QbA. 2023. Sommerach. 13,5%vol	€ 8.00 (€/l 10,67)	

Schlereths Spezialitäten. 750ml 1500ml



Menge	Bezeichnung	Preis*	Summe
	Traubensaft. weiß. E: 363 kJ / 85 kcal - weitere Angaben auf der Rückseite	€ 4.00 (€/l 5.33)	
	Katzenbrause. weiß. 2023. Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. 12%vol E: 317 kJ / 76 kcal - weitere Angaben auf der Rückseite	€ 6.50 (€/l 8.67)	
	 Silvaner. EDITION F. trocken. QbA. 2022. Sommeracher Katzenkopf. 14%vol	€ 13.50 (€/l 18.00)	
	 Spätburgunder. EDITION F. trocken. QbA. 2022. Obervolkach. 12.5%vol	€ 11.00 (€/l 14.67)	
	 Silvaner. EDITION 1967. Spätlese. 2022. Sommeracher Katzenkopf. 10%vol	€ 14.80 (€/l 19.73)	
	MAGNUM 1.5l Silvaner. trocken. QbA. 2023. Sommerach. 13%vol	€ 19.50 (€/l 13.00)	

Hausweine. 1000ml



Menge	Bezeichnung	Preis*	Summe
	Hausschoppen. weiß. Deutscher Weißwein. 12%vol	€ 5.00	
	Müller-Thurgau. QbA. trocken. 2023. 12.5%vol	€ 5.50	
	Bacchus. QbA. 2023. 11.5%vol	€ 5.50	
	Silvaner. trocken. QbA. 2023. 12.5%vol	€ 5.50	
	Riesling. trocken. QbA. 2023. 12.5%vol	€ 5.50	

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Gesamtpreis:

*inkl. der gesetzlichen
Umsatzsteuer.

Informationen zu unseren Weinen

* = aus Trauben von Winzerfreunden

Nährwertangaben und Zutaten

Katzenbrause. weiß.

2023. Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. 12%vol

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Energie	317 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate davon fruchteigener Zucker	1,2 g 1,2 g

Zutaten:
Trauben, Saccharose, Säureregulatoren (E 334), Antioxidantien (**Sulfite**, E 300), Stabilisatoren (E 466), Kohlendioxid

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Traubensaft. weiß.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml
Energie	363kJ / 85 kcal
Kohlenhydrate davon fruchteigener Zucker	20,9 g 20,9 g

Zutaten:
Trauben, Antioxidantien (E 300)

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Verkaufs- und Lieferbedingungen

1. Das Angebot unserer Weine ist freibleibend. Mit Erscheinen dieser Preisliste werden vorangegangene Listen ungültig. Stand: 06.11.2024
2. Die Preise gelten bei Selbstabholung ab Weingut. Sie verstehen sich inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer sowie Glas, Ausstattung und Verpackung.
3. Bei Lieferungen innerhalb Deutschlands per Paketdienst verrechnen wir folgende Versandkosten:

Paket 1-12 Flaschen: 8,50 €

4. Je nach Bedarf liefern wir unsere Erzeugnisse auf einer Weinliefertour auch selbst aus. Auf Anfrage teilen wir Ihnen gerne mit, ob wir dies auch für Ihre Region geplant haben.
5. Transportschäden müssen sofort beim jeweiligen Transportunternehmen reklamiert werden. Weinstein** ist kein Grund zur Beanstandung.
6. Zahlungen erbitten wir innerhalb von zwei Wochen ohne jeglichen Abzug. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
7. Erfüllungsort ist Sommerach. Gerichtsstand ist Kitzingen.

** Weinstein-Ausscheidungen (Kristalle) sind ein natürlicher Vorgang. Diese bilden sich durch Temperaturschwankungen und beim Reifen des Weines. Sie sind geschmacksneutral und haben somit keinen Einfluss auf die Qualität des Weines.