

MITANAND

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
7,90 € / 0,75l (10,53 €/l)

IM SCHORCHEN

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mäuerchen
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

IN ALLEN EHREN

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

STEINGRUB

Rheingau Riesling halbtrocken
Geisenheimer Mönchspfad
11,90 € / 0,75l (15,87 €/l)

FEIERTAG

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
13,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

MITANAND

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
7,90 € / 0,75l (10,53 €/l)

IM SCHORCHEN

Rheingau Riesling trocken
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

IN ALLEN EHREN

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

STEINGRUB

Rheingau Riesling trocken
Geisenheimer Mönchspfad
11,90 € / 0,75l (15,87 €/l)

IM SCHORCHEN

Rheingau Riesling trocken
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

IN ALLEN EHREN

Rheingau Riesling trocken
10,90 € / 0,75l (14,53 €/l)

STEINGRUB

Rheingau Riesling
11,90 € / 0,75l (15,87 €/l)

Wein	Flaschenanzahl	Preis
SUMME		

Datum _____ Unterschrift _____

Ich wünsche den Versand laut Lieferbedingungen Ja Nein
 Ich hole selbst in Geisenheim ab Ja Nein

LIEFER UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise verstehen sich für eine Flasche ab Weingut einschließlich Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung. Alle unsere Weine enthalten Sulfit. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungstellung fällig. Bis zur vollständigen Zahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

VERSAND

Bei Versand sind 3er, 6er und 12er Kartons vorhanden, die beliebig zusammengestellt werden können. Die Frachtkosten werden vom Käufer getragen. Diese betragen bei 3er Kartons 6 €, bei 6er Kartons 8 € und bei 12er Kartons 10 €. Ab einem Warenwert von 250 € ist der Versand portofrei.

BANKVERBINDUNG

RHEINGAUER VOLKSBANK
IBAN DE22 5109 1500 0001 5002 36
BIC GENODE51RGG

ABSENDER

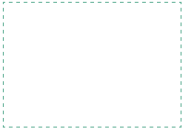
Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Email _____



WEINGUT TRINKS - TRINKS!

Bischof-Blum-Platz 4
65366 Geisenheim

ZU UNSEREM WEINGUT

Wir: das sind Johanna Döring und Matthias Friedel, zwei Quereinsteiger-Oenologen mit internationaler Arbeitserfahrung, die gegenwärtig am Institut für Weinbau der Hochschule Geisenheim in Forschung und Lehre (Schwerpunkt ökologischer Weinbau) arbeiten.

Im Jahr 2009 haben wir einen abbruchreifen Hof inmitten von Geisenheim erworben und renoviert. Im Besitz der Verkäuferfamilie befanden sich auch einige Weinbergslagen, die seit mehr als 100 Jahren im Familienbesitz waren und aus denen bis in die 1970er Jahre auf dem Hof Wein hergestellt wurde. Diese Weinberge haben wir im Jahr 2013 übernommen und im Jahr 2014 unseren ersten Jahrgang in diesem wieder zusammengeführten historischen Ensemble produziert. Gegenwärtig bewirtschaften wir 1,2 ha, aufgeteilt auf mehrere Parzellen in der Gemarkung Geisenheim.

Alle unsere Flächen werden nach ökologischen Standards (DE-ÖKO-039) bewirtschaftet und der Maschineneinsatz bleibt auf ein Mindestmaß begrenzt. Besonderes Augenmerk bei der Bewirtschaftung liegt auf dem Verzicht auf Herbizide, dem Bodenschutz, der Förderung der Biodiversität im Weinberg, der sorgfältigen Handarbeit und einer dem jahreszeitlichen Rhythmus angepassten Bewirtschaftung. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand und selektiv. Im Weingut werden die Trauben schonend gepresst und in einem mittelalterlichen Gewölbekeller vinifiziert. Der Ausbau unserer Weine ist gekennzeichnet von einer langsamen Vergärung mit weinbergseigenen Hefen (Spontangärung), kontrollierter Sauerstoffzufuhr, einem langen Hefekontakt und der dem jahreszeitlichen Wandel unterworfenen Temperaturentwicklung im Weinkeller.

Unsere Weine werden frühestens im auf die Lese folgenden Sommer abgefüllt und erhalten vor dem Verkauf weitere 1-2 Monate Flaschenreife. Dieses langsame Arbeiten ermöglicht eine natürliche Reifung und Stabilisierung der Weine, wodurch wir Schönungen auf ein Mindestmaß reduzierten oder ganz entfallen lassen können. Durch dieses konsequente handwerkliche Arbeiten entstehen authentische und aussagekräftige Weine.



Preisliste

2018