

## Lieferungs- und Verkaufsbedingungen

Aus Gründen des Jugendschutzes liefern wir erst an Personen ab 18 Jahren!  
Mit Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.

Alle Preise verstehen sich einschließlich Glas und Verpackung, sowie der gesetzlichen Mehrwertsteuer ab Guldental. Unser Angebot ist freibleibend.

Eine Anlieferung erfolgt durch eigene Fahrzeuge oder per UPS.  
Wein und Sekt sind zu je 6 Flaschen verpackt. Bei einer Abnahme von 30 Flaschen, an eine Empfängeradresse, liefern wir frei Haus.

Paketversand erfolgt in Kartons zu 6, 12 oder 18 Flaschen, wobei Versand- und Verpackungskosten zu Ihren Lasten gehen!

Die Frachtkosten für einen 6er Karton beträgt je Karton 8,00 €, die Frachtkosten für einen 12er Karton beträgt je Karton 9,00 €, die Frachtkosten für einen 18er Karton beträgt je Karton 10,00 €. Die Frachtkosten für den Paketversand außerhalb Deutschlands und innerhalb der EU betragen je 18er Karton 18,00 €.

## Zahlungsbedingungen

Zahlungen erbitten wir innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto Kasse. Bei Zahlungsverzug müssen wir Verzugszinsen vom Tag der Fälligkeit berechnen.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.  
Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist 55452 Guldental/Nahe.  
Gerichtsstand ist für beide Teile Bad Kreuznach.

Mit Ihrer Bestellung erkennen Sie die Lieferungs-, Verkaufs-, und Zahlungsbedingungen an.

### Wir bürgen für die Güte unserer Weine!

Unsere Qualitäts- und Prädikatsweine, sowie die Sekte sind von der Landwirtschaftskammer geprüft und tragen die amtliche Prüfnummer.

Sollten Sie dennoch einmal mit der Lieferung oder unseren Weinen unzufrieden sein, melden Sie sich bitte umgehend nach Erhalt der Ware bei uns. Gerne finden wir gemeinsam mit Ihnen eine Lösung!

### Ein Hinweis für Weinfreunde!

Um alle Feinheiten eines Weines in der Flasche zu erhalten, empfehlen wir Ihnen die Weine in einem kühlen, dunklen und geruchsneutralen Raum aufzubewahren. Unsere Weißweine schmecken bei einer Temperatur von ca. 9-11° C am besten, für unsere Rotweine empfehlen wir ca. 18-20° C.

### Weinstein

Bei Kristallausscheidungen des Weines handelt es sich um Weinstein. Dieser natürliche Vorgang während der Reife ist in keinem Falle qualitätsmindernd, sondern trägt zur weiteren Harmonisierung des Weines bei. Wenn sie solche Weine vorsichtig einschenken, bleiben die Kristalle in der Flasche zurück.

Liebe Weinfreunde,

wir laden Sie herzlich dazu ein uns mit dieser Weinpreisliste etwas näher kennenzulernen. Stöbern Sie durch unser Sortiment und unsere Informationen.

## Weingut Zehnthof



Rheinland-Pfalz · Guldental/Nahe



Familienweingut seit über 300 Jahren



Weinmacher Frederic Kruger  
Techniker für Weinbau & Önologie



26 Hektar Rebfläche  
130.000 Rebstöcke  
18 Rebsorten



80% Weißwein / 20% Rotwein



5 ha Burgunder / 4 ha Riesling  
3 ha Grüner Silvaner / 2,5 ha Dornfelder  
2,5 ha Müller-Thurgau / 2 ha Kerner  
7 ha unsere weiteren Rebsorten

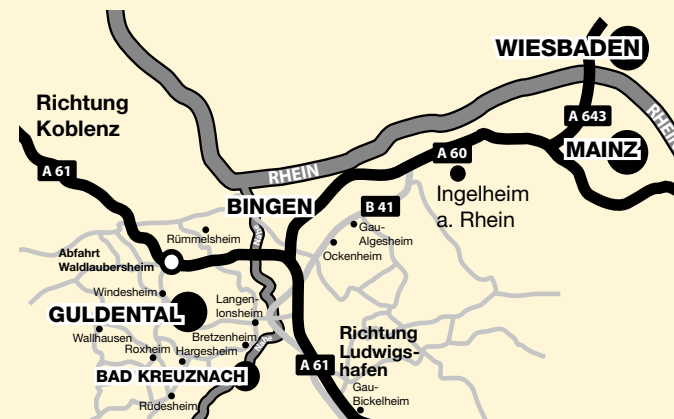


über 20 Weinevents jährlich



mehr als 120 Tage im Jahr für unsere Kunden deutschlandweit unterwegs

## Anfahrt:



Folgen Sie in Guldental  
dem Wegweiser zum Zehnthof.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Betriebsferien:

21.12.2020-04.01.2021

## Weinmessen Frühjahr 2021

Soest	20.02.-21.02.2021	(Stadthalle)
Leipzig	05.03.-07.03.2021	(Kulturfabrik)
Bochum	12.03.-14.03.2021	(Jahrhunderthalle)
Kiel	19.03.-21.03.2021	(Ostseekai)
Bremen	26.03.-28.03.2021	(Messehalle)



## Weingut Zehnthof

EHEMALIGE GRÄFLICH VON INGELHEIMSCHEN VOGTEL  
SEIT 1797 IM FAMILIENBESITZ

2020

FREDERIC KRUGER

Kleine Kirchgasse 2  
D-55452 Guldental  
Tel. 06707/266 · Fax 06707/8555  
info@kruger-zehnthof.de  
www.kruger-zehnthof.de

★ Haus der prämierten Weine 2019 ★

Nahewein

Nr.		LITERWEINE	€	Nr.		FEINHERBE WEISSWEINE	€	Nr.		ROTLING/ROSÉ/ BLANC DE NOIR	€	Nr.		SECCO	€
1	2019er	<b>Müller-Thurgau feinherb</b> VA 12,0 ; RS 13,0 ; S 5,8	1,0 l	4,50	11	2019er <b>Chardonnay &amp; Sauvignon Blanc feinherb</b> Guldentaler Schloßkapelle VA 12,5 ; RS 12,8 ; S 6,2	0,75 l 6,00 8,00 €/l	19	2019er	<b>Pinkylicious Rotling</b> VA 9,0 ; RS 56,0 ; S 5,7	0,75 l 6,00 8,00 €/l	30		<b>Secco weiß</b> Müller-Thurgau & Kerner trocken	0,75 l 6,00 8,00 €/l
2	2019er	<b>Müller-Thurgau fruchtig</b> VA 9,5 ; RS 48,0 ; S 5,8	1,0 l	4,50	12	2018er <b>Blauer Silvaner feinherb</b> Guldentaler Sonnenberg VA 12,0 ; RS 17,0 ; S 5,8 Goldene Kammerpreismünze	0,75 l 7,50 10,00 €/l	20	2019er	<b>Portugieser Rosé feinherb</b> VA 12,0 ; RS 16,0 ; S 5,7	0,75 l 6,00 8,00 €/l	31		<b>Secco rosé</b> Merlot & Cabernet Sauvignon trocken	0,75 l 6,90 9,20 €/l
3A	2019er	<b>Riesling trocken</b> VA 13,0 ; RS 5,5 ; S 7,1	1,0 l	5,00	13	2019er <b>Riesling Spätlese feinherb</b> Guldentaler Sonnenberg VA 12,0 ; RS 14,5 ; S 7,6	0,75 l 6,00 8,00 €/l	21	2019er	<b>Blanc de Noir trocken</b> Merlot & Cabernet Sauvignon VA 13,0 ; RS 5,7 ; S 6,1	0,75 l 6,00 8,00 €/l	32		<b>Secco rot Freddylicious</b> Dornfelder fruchtig	0,75 l 6,50 8,67 €/l
3B	2019er	<b>Scheurebe trocken</b> VA 13,0 ; RS 4,3 ; S 5,8	1,0 l	5,00											
<b>TROCKENE WEISSWEINE</b>															
4	2019er	<b>Blauer Silvaner trocken</b> Guldentaler Sonnenberg VA 12,5 ; RS 1,9 ; S 6,3	0,75 l	6,50 8,66 €/l	14	2019er <b>Würzer &amp; Scheurebe</b> VA 10,5 ; RS 61,0 ; S 6,5	0,75 l 6,00 8,00 €/l	22	2016er	<b>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot trocken</b> VA 14,0 ; RS 1,7 ; S 5,1	0,75 l 9,50 12,00 €/l	33		<b>Bacchus &amp; Scheurebe fruchtig</b>	0,75 l 8,00 10,67 €/l
5	2019er	<b>Riesling Spätlese trocken</b> VA 13,0 ; RS 4,8 ; S 7,2	0,75 l	6,00 8,00 €/l	15	2018er <b>Müller-Thurgau Auslese</b> Langenlonsheimer Steinchen VA 10,5 ; RS 78,0 ; S 7,5 Silberne Kammerpreismünze	0,75 l 6,50 8,67 €/l	23	2017er	<b>Cabernet Sauvignon</b> Langenlonsheimer Löhrrer Berg 12 Monate Barrique VA 13,0 ; RS 0,8 ; S 5,5	0,75 l 8,00 10,67 €/l	34		<b>Riesling trocken</b>	0,75 l 8,00 10,67 €/l
6	2019er	<b>Grauer Burgunder trocken</b> VA 12,5 ; RS 4,6 ; S 5,9	0,75 l	6,00 8,00 €/l	16	2018er <b>Kerner „Alte Reben“</b> Guldentaler Honigberg VA 11,5 ; RS 55,0 ; S 5,4 Goldene Kammerpreismünze	0,75 l 6,00 8,00 €/l	24	2018er	<b>Merlot trocken</b> Langenlonsheimer Löhrrer Berg VA 14,5 ; RS 2,3 ; S 4,7	0,75 l 6,00 8,00 €/l	35		<b>Riesling extra trocken</b>	0,75 l 8,00 10,67 €/l
7	2019er	<b>Weißer Burgunder Classic</b> VA 12,5 ; RS 9,8 ; S 5,6	0,75 l	6,00 8,00 €/l	17	2019er <b>Bacchus „Alte Reben“</b> Guldentaler Honigberg VA 10,0 ; RS 53,0 ; S 5,9 Goldene Kammerpreismünze	0,75 l 6,00 8,00 €/l	25	2018er	<b>Blauer Spätburgunder &amp; Dornfelder feinherb</b> VA 12,0 ; RS 15,6 ; S 4,9	0,75 l 6,00 8,00 €/l	36		<b>Sauvignon Blanc extra trocken</b>	0,75 l 12,00 16,00 €/l
8	2019er	<b>Chardonnay trocken</b> Langenlonsheimer Königsschild VA 12,5 ; RS 5,9 ; S 6,2	0,75 l	6,50 8,66 €/l	18A	2018er <b>Grauer Burgunder Beerenauslese</b> VA 8,0 ; RS 158,0 ; S 7,0 Goldene Kammerpreismünze	0,5 l 12,00 24,00 €/l	26	2016er	<b>Blauer Spätburgunder trocken</b> VA 13,5 ; RS 0,7 ; S 4,8	0,75 l 6,00 8,00 €/l	37		<b>Blanc de Noir brut</b>	0,75 l 12,00 16,00 €/l
9	2019er	<b>Sauvignon Blanc trocken</b> Guldentaler Hipperich VA 12,5 ; RS 2,2 ; S 5,9	0,75 l	6,00 8,00 €/l	18B	2018er <b>Blauer Spätburgunder Rosé Beerenauslese</b> VA 8,5 ; RS 164,0 ; S 6,2 Goldene Kammerpreismünze	0,5 l 12,00 24,00 €/l	27	2019er	<b>Dornfelder lieblich</b> Guldentaler Honigberg VA 9,0 ; RS 55,0 ; S 4,9	0,75 l 5,00 6,67 €/l	<b>TRAUBENSAFT</b>			
10	2019er	<b>Weißer Burgunder trocken</b> Langenlonsheimer Königsschild VA 12,5 ; RS 4,9 ; S 5,9	0,75 l	7,50 10,00 €/l							<b>TRAUBENSAFT</b>				
		<b>Weihnachtspaket:</b>		45,00 €											
		<b>je 1 Flasche Nr. 4, 6, 18A, 23, 28, 38</b>		statt 49,50 €											
		<b>Rotweinpaket:</b>		38,00 €											
		<b>je 1 Flasche Nr. 22 + 23</b>		statt 39,50 €											
		<b>und je 2. Flaschen 26 + 28</b>													
<p>Alle unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet NAHE und sind Qualitätsweine, bzw. Prädikatsweine, sofern sie mit einem Prädikat gekennzeichnet sind und enthalten Sulfite. Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland.</p>															

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

VA=Vorhandener Alkohol in % · RS= Restsüße in g/l · S= Weinsäure in g/l