

Weißweine

				Euro
1.7	2016 Riesling trocken	1,0l	4,80	
	RZ 4,4 g/l · Sr 7,6 Sr g/l · Alc. 11,5% vol. Herzhafter Zechwein.			
1.1	2016 Weißburgunder und Rivaner	1,0l	4,80	
	RZ 9,0 g/l · Sr 6,1 g/l · Alc. 12,0% vol. Harmonisch milde Säure, mit spürbarem Schmelz.			
2.1	2016 Weißburgunder trocken	0,75l	5,80	
	RZ 4,5 g/l · Sr 6,6 g/l · Alc. 12,5% vol. Ltr. 7,73 Zart, schmelzig, Frühlingsgefühl. Passt gut zu feinem Gemüse und Sushi. EcoWinner.			
2.2	2016 Weißburgunder feinherb	0,75l	5,80	
	RZ 22,2 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 11,5% vol. Ltr. 7,73 Ein lebendiger Weißburgunder, mit weichem Schmelz und harmonischer Fruchtsüße.			
2.8	2016 Grauburgunder trocken			
	RZ 4,4 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 12,5% vol. Bekannt als Pinot Grigio ist er nicht nur ein idealer Essens-, sondern auch ein guter Buchbegleiter. AUSGETRUNKEN			
2.5	2016 Cabernet blanc trocken	0,75l	6,00	
	RZ 6,3 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 12,0% vol. Ltr. 8,00 Der Wein erinnert an den verwandten Sauvignon Blanc. Frischer, sommerlicher Geschmack nach Stachelbeere und exotischen Früchten. Gold internationaler Piwi-Weinpreis			
2.9	2016 Cabernet blanc feinfruchtig	0,75l	6,00	
	RZ 28,0 g/l · Sr 6,5 g/l · Alc. 10,5% vol. Ltr. 8,00 Duft nach Holunderblüte. Frische, sommerliche Geschmackseindrücke nach Stachelbeere mit einer deutlich spürbaren Fruchtsüße.			

Lagenweine

	Lachener Kroatienpfad			
2.7	2016 Riesling trocken	0,75l	6,50	
	RZ 7,3 g/l · Sr 8,1 g/l · Alc. 12,0% vol. Ltr. 8,67 Duft nach Zitrusfrüchten und etwas Steinobst. Facettenreiches Fruchtspiel, ergänzt durch eine filigrane, mineralische Säure.			
	Kirweiler Mandelberg			
2.3	2015 Riesling feinherb	0,75l	6,50	
	RZ 16,3 g/l · Sr 7,8 g/l · Alc. 11,0% vol. Ltr. 8,67 Ausgewogener und körperreicher Riesling mit einem feinen Süße-Säure-Spiel. So lange der Vorrat reicht.			

Lagenweine

				Euro
3.6	2016 Gewürztraminer trocken	0,75l	8,00	
	RZ 6,0 g/l · Sr 5,8 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67 Zarter Rosenduft, untermalt mit feiner Würze. Genießen Sie diesen Wein z.B. zur asiatischen Küche oder als Aperitiv. Ein Traum für Liebhaber trockener Traminer.			
	Duttweiler Kalkberg			
3.1	2016 Weißburgunder trocken	0,75l	8,00	
	RZ 3,8 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67 Zarter, lang anhaltender Beerengeschmack. Ein geeigneter Begleiter zu Krustentieren, Fischgerichten und hellem Fleisch. EcoWinner.			
	Kirweiler Mandelberg			
3.7	2016 Chardonnay trocken	0,75l	8,00	
	RZ 2,7 g/l · Sr 6,3 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 10,67 Fruchtig und cremig zugleich, gepaart mit feinen Holzaromen. Ein vielseitiger Menübegleiter. Aus dem Hochzeitholzfass.			
3.8	2015 Chardonnay Five O-O trocken	0,75l	9,80	
	RZ 2,7 g/l · Sr 6,3 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 13,07 Durch eine fein abgestimmte Lagerung im 500-Liter-Eichenholztoneau bilden sich durch das Zusammenspiel von Weinaromen und Extraktstoffen aus dem Holz völlig neuartige, komplexe Geruchs- und Geschmackskomponenten, die diesen Wein zu einem einzigartigen Genusserebnis werden lassen.			

Roséweine und Blanc de noir

0.3	2016 Roséwein trocken	1,0l	4,60	
	RZ 5,2 g/l · Sr 6,4g/l · Alc. 11,5% vol. Herzhafter, frischer Sommerwein - leicht und sprizig.			
0.7	2016 Spätburgunder Blanc de noir trocken	0,75l	5,60	
	RZ 3,5 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 12,0% vol. Ltr. 7,47 So lange der Vorrat reicht. Silberne Kammerpreismünze.			
0.2	2016 Cabernet Dorsa Roséwein trocken	0,75l	5,60	
	RZ 3,3 g/l · Sr 6,4 g/l · Alc. 12,0% vol. Ltr. 7,47 Herzhaft trocken, kräftige Farbe, südländisches Temperament. An der Schwelle zum Rotwein. Als Begleiter der mediterranen Küche ein echter Alleskönner.			
0.5	2016 Spätburgunder Roséwein feinherb	0,75l	5,60	
	RZ 24,0 g/l · Sr 6,7 g/l · Alc. 11,0% vol. Ltr. 7,47 Ein feiner Duft nach Erdbeeren und Kirsche. Ein Wein zum „Süffeln“.			

Rotweine

				Euro
0.1	2016 Rotwein trocken	1,0l	4,70	
	RZ 5,7 g/l · Sr 5,0 g/l · Alc. 12,5% vol. Ein unkomplizierter Rotwein mit rubinroter Farbe und einem aromatischen, frischen Bukett. Schmeckt auch gekühlt.			
0.9	2016 Dornfelder und Spätburgunder Rotwein feinherb	0,75l	5,80	
	RZ 21,0 g/l · Sr 5,4 g/l · Alc. 11,5% vol. Ltr. 7,73 Ein ausgewogenes Cuvée: Geprägt von der zarten Beerenfrucht des Dornfelders, gepaart mit dem noch jugendlichen, feinherben Charakter des Spätburgunders.			
0.4	2014 Cabernet Dorsa Rotwein trocken			
	RZ 4,4 g/l · Sr 5,2 g/l · Alc. 13,0% vol. Die Cuvée liegt in der Roten. Leicht würzig im Geschmack, aber mit feinen Kirscharomen. So vereint der Wein den fruchtig deutschen mit dem gerbstoffbetonten internationalen Rotweintyp. AUSGETRUNKEN			
0.8	2016 Spätburgunder Rotwein trocken	0,75l	6,00	
	RZ 4,7 g/l · Sr 5,0 g/l · Alc. 13,0% vol. Ltr. 8,00 Typisch und charaktervoll. Feiner Duft nach Erdbeeren und Waldfrüchten. Die Holzfasslagerung verleiht ihm eine harmonisch eingebundene Tanninstruktur.			

Lagenweine

	Duttweiler Mandelberg			
0.11	2015 Spätburgunder Rotwein trocken			
	RZ 2,6 g/l · Sr 4,7 g/l · Alc. 13,5% vol. Die Königsklasse unter den Roten. Einzeln ausgedünnte Trauben und eine sorgfältige Kellereilageung im Eichenholzfass, brachten diesen eindrucksvollen, komplexen Spätburgunder hervor. EcoWinner. AUSGETRUNKEN			
	Duttweiler Mandelberg			
0.12	2012 Cabernet Cubin Rotwein trocken	0,75l	9,80	
	RZ 3,2 g/l · Sr 5,3 g/l · Alc. 13,5% vol. Ltr. 13,07 Farbkraftig und tanninbetont lässt er eine große Ähnlichkeit zur Vatersorte Cabernet Sauvignon erkennen. 24 Monate Lagerzeit im Barriquefass. Ein Rotwein mit internationalem Format, der nicht nur zu kräftig gebratenem Fleisch oder intensiven Käsesorten passt, sondern auch ein exzellenter Begleiter zu dunkler Schokolade ist. Silber internationaler Bioweinpreis			

Sekt und „Secco“

				Euro
7.1	2015 Riesling trocken Sekt	Alc. 13,0% vol.	0,75l	9,00
	Die traditionelle Flaschengärung verleiht diesem Sekt ein feines Mousseux. Sorgfältig ausgelesene Trauben lassen ihn sehr duftig und fein erscheinen. Ltr. 12,00			
7.3	2015 Chardonnay brut Sekt	Alc. 13,0% vol.	0,75l	9,00
	Sein feines Mousseux bringt eine reine, zarte Burgundernase hervor. Ein Spitzensekt mit vollem Körper. Die harmonische Säure und dezente Restsüße verleihen ihm eine vollendete Harmonie. Goldene Kammerpreismünze. Ltr. 12,00			
7.5	Fransecco weiß trocken	Alc. 11,0% vol.	0,75l	5,80
	Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Das spritzig-leichte Sommergetränk. Macht das prickelnde Vergnügen zu einem Genuss. Ltr. 7,73			
7.6	Fransecco rosé feinherb			
	Deutscher Perlwein rosé mit zugesetzter Kohlensäure. Mit etwas mehr Süße in Verbindung mit einem zarten Roseduft. Ab März 2018			

Rund um den Wein

9.3	Traubensaft rot		0,97l	3,50
	Ein idealer Durstlöscher für den alkoholfreien Genuss. Ltr. 3,61			
6.5	Wein-Aperitif extra trocken 17,5% Vol.		0,75l	9,80
	„Stein-Alt“ Ltr. 13,07 Eine gelungene Komposition für Sherry-Liebhaber.			

Edelbrände


8.1	Schätzelbrand 38% Vol.		0,7l	12,00
	Ein mildes, klares Cuvée. Ltr. 17,14			
8.3	Feinhefebrand 40% Vol.		0,5l	10,00
	Aus ausgesuchten Rieslinghefen. Ltr. 20,00			
8.6	Marc vom Riesling 42% Vol.		0,5l	12,00
	Tresterbrand mit feinem Riesling-Charakter Ltr. 24,00			
8.4	Marc vom Cabernet Cubin 42% Vol.		0,5l	12,00
	Tresterbrand der besonderen Art. Ltr. 24,00			
8.5	Marc vom Gewürztraminer 45% Vol.		0,5l	13,00
	Aus Gewürztraminer Spätlese. Ltr. 26,00			
8.7	Marc vom Spätburgunder 45% Vol.		0,5l	13,00
	Tresterbrand, im kleinen Eichenholzfass gelagert. Ltr. 26,00			



LOGISCH !

Wir sind seit 2008 zertifizierter Bio-betrieb und wirtschaften nach den EU-Richtlinien für ökologischen Weinbau. Vereinfacht ausgedrückt heißt das: Keine wachstumstreibenden mineralischen Stickstoffdünger, keine chemisch-synthetischen Fungizide, keine Insektizide und keinerlei Herbizide, sowie kein Einsatz von genveränderten Produkten jeglicher Art. Seit der Ernte 2012 gibt es auch für die Weinverarbeitung im Keller eine einheitlich geregelte EU-Öko-Verordnung. Das heißt wiederum: Eine beschränkte Auswahl an Weinbehandlungsmitteln und Verfahren, sowie reduzierte Grenzwerte für den Sulfidgehalt im Wein. Eine Bio-Kontrollstelle überwacht die Einhaltung der strengen Regelungen und vergibt jedes Jahr aufs Neue die Zertifizierung des Betriebes. Unsere Weine sind mit dem EU-Bio-Siegel und der Nummer der Kontrollstelle auf dem Etikett wie folgt gekennzeichnet:



Außerdem gehören wir dem größten deutschen Verband für ökologischen Weinbau ECOVIN an und führen deshalb zusätzlich das Logo:  im Etikett.

Alle Edelbrände und unser Wein-Aperitif sind „konventionell“ etikettiert.

Verkauf und Lieferung

Was ist im Preis inbegriffen?

Die Preise verstehen sich incl. gesetzl. MwSt., Sektsteuer, Glas und Verpackung und gelten bei einer Mindestabnahme von 200 € Warenwert frei Haus, innerhalb Deutschlands. Bei kleineren Mengen berechnen wir zusätzlich einen Frachtzuschlag von 7,50 € pro Sendung. Und so kommen Sie an unseren Wein:

Wir liefern selbst:

Wir kommen in der Regel dreimal jährlich. Eine Auslieferungsfahrt im Frühjahr, eine im Spätsommer und eine vor Weihnachten; bei folgenden Touren: Hamburg, Köln/Bonn und München.

Mit dem Paketdienst oder per Spedition:

Im übrigen Deutschland und außerhalb der Liefertouren senden wir Ihnen den Wein innerhalb Deutschlands zu den oben genannten Preiskonditionen mit dem Paketdienst oder der Spedition.

Abholung ab Hof:

Bei Abholung im Weingut gewähren wir ab 100 € Warenwert eine Abholvergütung von 0,20 €/Fl.; zusätzlich ab 200 € Warenwert 5% Rabatt.

Öffnungszeiten:

Nov. - März: Montag - Freitag 9-17 Uhr, Samstag 9-16 Uhr
April - Okt.: Montag - Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-16 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen.
Außerhalb unserer Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Was ist mit dem Leergut?

Bei Anlieferung durch uns oder bei Abholung im Weingut nehmen wir das Leergut unserer eigenen Flaschen zurück (sowohl 0,75 l als auch 1,0 l Flaschen). Es wird wieder verwendet.

Bei allen Produkten handelt es sich um deutsche Qualitätsweine. Diese enthalten Sulfite.

Zahlungsbedingungen:

Mängelrügen können nur innerhalb 8 Tagen nach Erhalt des Weines anerkannt werden. Die gelieferten Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Rechnungsbetrag ist sofort zahlbar, ohne Abzug.

Jugendschutz:

Nach § 9 JuSchG ist es uns untersagt Branntwein, branntweinhaltige Getränke und Lebensmittel an Kinder und Jugendliche abzugeben. Darüber hinaus ist auch untersagt, andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abzugeben. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

Widerrufsrecht:

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312e Abs. 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Weingut Mohr-Gutting GdBR, Dudostr. 44-46, 67435 Neustadt

Widerrufsfolgen und unsere kompletten Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter www.mohr-gutting.de einsehen oder bei uns unter Tel.: 06327 97520 anfordern.



WEINLISTE 14/2017



Dudostrasse 44-46 · 67435 Neustadt Wstr. - Duttweiler
Tel.: 06327 97520 · E-Mail: mail@mohr-gutting.de
www.mohr-gutting.de

ÖKO ?

Wenn wir es nicht schaffen die Natur zu bewahren, werden wir nichts gewinnen, aber viel verlieren! Deshalb haben wir uns die Natur zum Freund gemacht und setzen konsequent auf ökologischen Weinbau. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, dass durch Aufbau, Förderung und Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit die stabile und gesunde Ernährung der Rebe direkt aus dem Bodenprofil gesichert werden muss. Dazu ist eine Begrünung mit zahlreichen Pflanzenarten im ökologischen Weinbau unabdingbar. Sie verhindert Erosion, verbessert die Durchwurzelung und bietet Nützlingen Lebensraum. Leguminosen wie Wicken oder verschiedene Kleearten stellen, ganz nebenbei, der Rebe noch kostenlos Stickstoff aus der Luft zur Verfügung. Die Rebe wächst ausgeglichener und wird widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Diese Vielfalt in unseren Weinbergen prägt nicht zuletzt auch den Wein auf vielfältige Art und Weise. Aus dem harmonischen Zusammenspiel zwischen Boden, Rebe und Vinifikation entsteht ein besonderer Weingenuss mit viel Energie und Lebenskraft!



Partner
Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen