

## Rotwein

B6	Spätburgunder Barrique trocken 2009 • 0,75l • 13,5 % vol. Bronzene Kammerpreismünze Frucht von roten Beeren und feine Holzaromen ergänzen sich	9,75 € 13,00 €/l
B7	Dornfelder Barrique trocken 2014 • 0,75l • 13,5 % vol. Silberne Kammerpreismünze Saftige, vollmundige Frucht von dunklen Beeren und Kirschen, kräftig im Abgang	9,75 € 13,00 €/l
R23	Spätburgunder Holzfass trocken 2015 • 0,75l • 13,0 % vol. gehaltvoll, feine Fruchtaromen von reifen Beeren	5,30 € 7,07 €/l
R20	Cuvée Schwarze Perle Holzfass 0,75l • halbtrocken • 12,5 % vol. im Holzfass gereift, weicher und samtiger Rotwein mit vollen Kirscharomen	5,20 € 6,93 €/l
R22	Dornfelder Holzfass lieblich 2011 • 0,75l • 10,5 % vol. Silberne Kammerpreismünze saftige, vollmundige Frucht, Duft von roten Beeren	4,30 € 5,73 €/l
R21	Dornfelder „Kalte Nacht“ trocken 2011 • 0,75l • 13,5 % vol. Bronzene Kammerpreismünze Saftige, vollmundige Frucht von dunklen Beeren und Kirschen	4,30 € 5,73 €/l
R15	Portugieser Holzfass trocken 2008 • 0,75l • 12,5 % vol. Bronzene Kammerpreismünze vollmundig, süffig, Duft von roten Beeren	3,35 € 4,47 €/l

## Secco

S14	Secco „C“ 0,75l • trocken • 11,50 % vol. fruchtiger, spritziger und blumiger Perlwein aus Weißwein	5,30 € 7,07 €/l
S15	Roggo 0,75l • trocken • 11,5 % vol. Rosé-Perlwein mit tollen Fruchtaromen nach Kirsche und Erdbeere mit weicher Fruchtsäure	5,30 € 7,07 €/l
S18	Traubensecco 0,75l Ein fruchtig, prickelndes Geschmacks-vergnügen. Ohne Alkohol	5,00 € 6,67 €/l

## Weißwein

W51	Riesling 2016 • 1,0l • trocken • 11,0 % vol. zartwürzig, Aromen von Apfel, Birne und Zitrone, tolle Frucht mit nachhaltigem Abgang	4,20 €
W52	Riesling C 2016 • 0,75l • 11,0 % vol. zartwürzig, Aromen von Apfel und Zitrone, lang anhaltender Abgang	4,05 € 5,40 €/l
W49	Riesling Spätlese trocken 2015 • 0,75l • 12,0 % vol. Silberne Kammerpreismünze frisch, spritzig, Aromen von Apfel, Birnen und Zitrone, lang anhaltender Abgang	4,85 € 6,47 €/l
W56	Grauburgunder trocken 2016 • 0,75l • trocken • 13,0 % vol. milder, vollmundiger Wein mit schmelzigem Abgang.	5,50 € 7,33 €/l
W57	Chardonnay trocken 2016 • 0,75l • trocken • 12,0 % vol. blumig, fruchtig, Aromen von reifem Apfel	4,90 € 6,53 €/l
W54	Weißburgunder 2016 • 1,0l • feinherb • 12,5 % vol. milder, vollmundiger Wein mit schmelzigem Abgang.	4,15 €
W43	Weißburgunder 2015 • 0,75l • trocken • 13,0 % vol. Bronzene Kammerpreismünze kräftiger Wein mit geringer Säure.	4,85 € 6,47 €/l
W47	Gewürztraminer Spätlese 2015 • 0,75l • feinherb • 12,5 % vol. Silberne Kammerpreismünze kräuterige Würze, süffig, angenehme Süße, florale Anklänge an Rosenholz.	4,85 € 6,47 €/l
W58	Sauvignon Blanc 2016 • 0,75l • 12,5 % vol. Durch gezielte Lagerung auf der Weinhefe begeistert der Wein mit reifen Fruchtnoten und schmelzigem Abgang.	4,90 € 6,53 €/l
W53	Cuvée Passepartout blanc 2016 • 0,75l • lieblich • 9,5 % vol. Ein Fruchterlebnis aus vier Rebsorten mit Aromen nach Aprikose, Feige und Stachelbeeren	4,10 € 5,47 €/l

## Edelspüßes

W48	Solaris Auslese 2015 • 0,5l • süß • 8,5 % vol. Goldene Kammerpreismünze	9,50 € 19,00 €/l
-----	---	---------------------

## Rosé

H7	Portugieser Rosé 2015 • 1,0l • 11,5 % vol. fruchtig, süffig, mild mit Aromen nach Erdbeere	3,70 €
H6	Dornfelder Rosé 2015 • 0,75l • trocken • 11,5 % vol. süffiger Sommerwein	4,00 € 5,33 €/l

## Blanc de Noir

W50	Spätburgunder Blanc de Noir 2015 • 0,75l • feinherb • 11,5 % vol. durch seine feinherbe Süße und lebendige Säure eignet sich dieser Wein hervorragend als Balkon- und Terrassenwein.	4,10 € 5,47 €/l
-----	--	--------------------

## Saft

S17	roter Traubensaft 0,75l feiner Saft, frisch verarbeitet für höchsten Fruchtgeschmack	2,90 € 3,87 €/l
-----	--	--------------------

## Glühwein

S16	Glühwein 1,0l • 11,5 % vol. fruchtig, würzig mit Aromen von Orange trinkfertig, muss nur noch erhitzt werden	3,20 €
-----	---	--------

## Hochprozentiges

S3	Dornfelder Traubenlikör 0,5l • 25% vol. Frucht von dunklen Beeren, süß	8,70 € 17,40 €/l
S2	Riesling Tresterbrand 0,5l • 40% vol. Feiner Brand mit der Frucht von Rieslingtrauben	12,10 € 24,20 €/l

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse die Sulfite enthalten.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung und 19 % Mehrwert-Steuer in 6er bzw. 12er Kartons.

Nutzen Sie die Möglichkeit von Sammelbestellungen, wir liefern ab 120 Flaschen frei Haus.

Bei Selbstabholung im Weingut wird jede Flasche um **0,40 Euro** ermäßigt.

Für den Versand mit Paketdienst werden anteilige Frachtkosten pro Karton wie folgt berechnet:

6er-Karton	4,90 €
12er-Karton	4,90 €
18er-Karton	4,90 €

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

### Geschenkideen:

Geschenkkörbe, Präsentkartons die mit Produkten aus der Pfalz gefüllt werden können.  
Preise je nach Zusammenstellung.

### Weinprobe:

Sie sind herzlich zu einer Weinprobe im Weingut Christmann eingeladen. Bei Pfälzer Wein und Speisen erfahren Sie einiges über An- und Ausbau unserer Weine. Besuchen Sie uns nach kurzfristiger Voranmeldung mit bis zu 10 Personen. Bei größeren Gruppen bitten wir um rechtzeitige Anmeldung. Gerne können wir auch eine Weinprobe bei Ihnen, vor Ort, veranstalten.

Weinproben beinhalten je nach Wunsch:

- Auswahl unserer Weine
- Kellerführung
- Speisen
- Besprechung der Weine
- Führung durch Weinberge
- Informationen zu Weinbezeichnungen
- moderne und klassische Weinbaumaschinen

Unser Weingut liegt in Kindenheim, einem kleinen Weindorf am Anfang der Deutschen Weinstraße. Der Betrieb wird als Familienbetrieb in 5. Generation geführt.

In Kindenheim wird seit 1200 n. Chr. In bekannten Lagen wie Grafenstück, Burgweg, Katzenstein, Sonnenberg und Vogelsang Weinbau betrieben. Der Boden ist sehr kalkhaltig, teilweise finden sich Lehm-/Ton-Schichten. Durch diese Beschaffenheit entstehen kräftige und nachhaltige Weine.

Unsere Weine werden selbst geerntet und ausgebaut. Wir legen großen Wert auf gesundes und reifes Erntegut für bukettreiche Weine. Schonender und sorgfältiger Ausbau unserer Weine wurden bereits mit mehreren Prämierungen belohnt.



## Christmann Wein

Weingut Jens Christmann  
Neugasse 40  
67271 Kindenheim

Tel: (0 63 59) 9 42 15

[www.rotwei.de](http://www.rotwei.de)

10.01.2018

