



Schoppenweine weiß/rot 1,0 Liter €

- 1 **2010er Riesling – halbtrocken** – Qualitätswein Meddersheimer Paradiesgarten; herzhafter, eleganter Wein; empfiehlt sich zu Geflügel, zu Schweinefleisch oder gedünstetem Fisch. **3,75**
- 2 **2010er Ritterstiefel-Trunk – trocken** – Qualitätswein erfrischer Weingenuss, ein beliebter Zechwein und vielseitiger Begleiter zu herzhaften Speisen. **3,35**
- 4 **2009er Riesling – lieblich** – Qualitätswein Meddersheimer Paradiesgarten – runder Genuss mit feinen Rieslingaromen und einer eleganten Fruchtsüße; Probieren Sie ihn zu fetthaltigen Käsesorten, auch zu Wiener Schnitzel. **3,75**
- 5 **2009er Meddersheimer Altenberg – lieblich** Qualitätswein – für Liebhaber eleganter, fruchtsüßer Weine, die man im Kreis von Freunden genießt, passt zu Pasta- und Gemüseauflauf **3,75**
- 6 **2009er Riesling – trocken** – Qualitätswein Meddersheimer Altenberg – herzhaft rassig, mit typischer Rieslingsäure; passt zur Wurstplatte und zu milden Käsesorten. **3,75**
- 83 **2009er Müller-Thurgau – trocken** – Qualitätswein Meddersheimer Paradiesgarten – herzhafter Schoppenwein; guter Begleiter zu Grillgerichten und Schweinebraten. **3,75**
- 7 **2009er Dornfelder – halbtrocken** – Qualitätswein tieffarben, mit schönen Kirscharomen, dezente Fruchtsüße; Probieren Sie ihn zu Pizza, Leberpastete und Rindfleischgerichten. **4,55**
- 8 **2008er Spätburgunder – trocken** – Qualitätswein warmer nicht zu dominanter Rotwein, feine Aromen von Waldfrüchten; passt zu Wild und würzigen Käsesorten. **4,65**
- 9 **2010er Portugieser – Rosee** – lieblich – Qualitätswein dezenter, neutraler Wein, gut ausgewogen, markante Fruchtsüße; passt zu frischen Salaten, zu dezenten Wurstsorten und mildem Camembert **4,15**
- 11 **2009er Portugieser + Dornfelder – lieblich** – QbA gut ausbalanciert mit deutliche Fruchtsüße, harmonisch **4,15**



Portionsflaschen 0,25 Liter €

- 501 **2010er Riesling Classic** **1,90**
- 565 **2008er Spätburgunder Rot Classic** **1,90**
- 567 **2009er Portugieser Rosee** **1,90**



Nahe – Paradiesgarten 0,75 Liter €

fruchtige und moderne Rebsortenweine

- 12 **2010er Riesling – lieblich** – Sobernheimer Marbach – elegante Pfirsichnote, nicht zu dominante Fruchtsüße; empfiehlt sich zu würzigen Käsesorten und Fleischgerichten mit heller Soße. **3,90**
- 13 **2010er Riesling – trocken** – Meddersheimer Rheingrafenberg – rassig frischer Riesling; empfohlen zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch und gekochtem Fleisch. **3,90**
- 14 **2010er Weißer Burgunder – trocken** – würziger, wertiger Burgunder, feines Aromenspiel, elegant; idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, zu Gemüsegerichten, vor allem zu Spargel. **4,65**
- 15 **2010er Riesling – halbtrocken** – Meddersheimer Paradiesgarten – ausgewogener, feinaromatischer Riesling; guter Begleiter zu Pastagerichten mit Sahnesoße und zu Camembert. **3,90**
- 16 **2009er Silvaner Classic** Kreuznacher Kronenberg – geschliffener Wein mit zarten Aromen und angenehmer Fruchtsüße, passt zu Gemüsegerichten, Spargel und Pasta mit Sahnesoße **3,70**
- 17 **2009er Rivaner – trocken** – duftiger Wein mit weichen Aromen, die an Nuss und Banane erinnern, angenehm trocken; passt zu Geflügelgerichten, Kalbfleisch und Wurstspezialitäten **3,70**
- 21 **2010er Grauer Burgunder – trocken** – Aromen von Nüssen, Mandeln, und Zitrusfrüchten; passt zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch und zur italienischen Küche **4,65**
- 511 **2010er Scheurebe – feinherb** – nachhaltig und feinfruchtiger Rebsortenwein mit ausgeprägter Grapefruitnote,; passt zu Pastagerichten mit Sahnesoße und Fleischpastete **3,85**
- 515 **2010er Riesling Classic** elegant, belebende Säure, dezente Fruchtsüße, Aromen, wie ein ganzer Fruchtkorb, „der perfekte, fein ausbalancierte Riesling; genießen Sie ihn „einfach „so“ oder probieren Sie ihn zu den unterschiedlichsten Gerichten. **4,65**



Rotweine €

- 62 **2009er Dornfelder Rosee** feines Aromenspiel angenehme Fruchtsüße, ein wirklicher Sommergenuss und Terrassenwein; passt zu frischen Salaten und zu Grillgerichten **4,65**
- 64 **2009er Dornfelder – trocken** – angenehm dichter, nachhaltiger Wein mit feinen Sauerkirscharomen und reifen Tanninen, für Liebhaber mediterraner Genüsse **4,65**
- 65 **2008er Spätburgunder – trocken** – Meddersheimer Paradiesgarten – feine Aromen von Waldfrüchten, dezente Tannine, angenehm rund und lange nachklingend; passt zu Rindfleischgerichten mit dunkler Soße, zu Wild und zu würzigen Käsesorten **4,95**
- 66 **2009er Spätburgunder + Dornfelder – lieblich** – samtiger Rotwein, bei dem die schönen Waldbeeraromen fein durch eine deutliche Süße unterstrichen werden **4,95**
- 67 **2010er Portugieser Rosee – halbtrocken** – Meddersheimer Paradiesgarten – dezente Frucht, zart, ausgewogen und harmonisch; probieren Sie ihn zu Nudelaufgängen, frischen Salaten oder zu unterschiedlichen Wurstsorten und Geflügel **4,70**
- 68 **2009er Dornfelder – halbtrocken** – Meddersheimer Paradiesgarten – angenehme Sauerkirscharomen, feine Fruchtsüße; passt zu Pizza und mediterranen Pastagerichten **4,65**
- 568 **2009er Spätburgunder Rosee** Aromen von Walderdbeeren, dicht, nachhaltig, mineralisch; der perfekte Genuss zu Meeresfrüchten, Lachs, zu Fleisch- und Wurstpasteten **4,90**

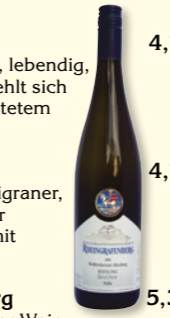


Tradition – Premiumlinie 0,75 Liter €

Bewährtes auf höchstem Niveau

- 23 **2009er Meddersheimer Paradiesgarten** Kerner, Kabinett – halbtrocken – elegantes Aromenspiel, kernig und ausgewogen; passt zu Schweinefleisch, Gemüseauflauf und herzhafteren Käsesorten **3,95**

- 24 **2010er Meddersheimer Paradiesgarten** Bacchus, Kabinett – lieblich – toller Rebsortenwein mit intensiven Aromen von Schwarzer Johannisbeere dezente Muskataromen, deutliche Fruchtsüße; empfiehlt sich zu fetthaltigen Käsesorten und Camembert **3,95**
- 25 **2009er Meddersheimer Altenberg** Riesling, Kabinett – trocken – pikant, lebendig, ausgewogen und erfrischend; empfiehlt sich zu Geflügel mit heller Soße, -gedünstetem Fisch und -Pastagerichten **4,15**
- 26 **2010er Meddersheimer Paradiesgarten** Riesling, Kabinett – halbtrocken – filigraner, feinfruchtiger Wein, ein erfrischender Riesling; harmonisiert hervorragend mit Frischkäse und milden Käsesorten **4,15**
- 39 **2009er Meddersheimer Rheingrafenberg** Riesling, Spätlese – trocken – wertiger Wein, mineralisch und gehaltvoll, reife Säure gut eingebunden; passt zu Geflügel, -Schweinefilet und Kalbfleisch **5,30**
- 42 **2010er Kirschrother Lump** Riesling, Spätlese – lieblich – glückliche Verbindung markanter Rieslingaromen, einer feinen, gut eingebundenen Weinsäure und einer eleganten Fruchtsüße, mineralisch; harmonisiert mit Frischkäse und anderen milderen Käsesorten **5,30**
- 47 **2010er Weilerer Herrenzehntel** Ehrenfelsen, Spätlese – lieblich – exotische Aromen, Marakuja, Mango, tolle Harmonie; feiner Begleiter zu einem Fruchtdessert oder warmem Apfelkuchen **5,30**
- 50 **2008er Grauer Burgunder S** Meddersheimer Rheingrafenberg - dicht, nachhaltig im Geschmack; passt zu Meeresfrüchten, Schweinefilet und Geschnetzeltem **7,75**
- 51 **2008er Weißer Burgunder S** dicht, nachhaltig, Aromen von reifen gelben Früchten, dezente Süße. Idealer Begleiter zu Fischgerichten und dezent gegrilltem **7,75**
- 52 **2008er Riesling S** konzentrierte, edle Rieslingaromen, typische Fruchtsäure, gut eingebunden, ansprechender Begleiter zu Rindfleisch mit Sahnesoße **7,75**
- 53 **2009er Meddersheimer Paradiesgarten** Optima, Auslese – edelsüß – angenehme Fruchtsüße, markante Sortenaromen, gut eingebundene Weinsäure; ideal als Aperitif **7,35**



- 57 **2008er Meddersheimer Altenberg** Riesling, Auslese nachhaltig mineralisch, intensiver Rieslingaromen, lange nachklingend; ein einmaliger Genuss zum Anstoßen auf besondere Gelegenheiten **7,75**
- 570 **2007er Cabernet Mito trocken** tanninbetonter, extraktreicher Wein, im Barrique gelagert; passt sehr gut zu Wildgerichten und Rindfleisch mit dunkler Soße **7,90**
- 571 **2005er Cuveé Regent trocken** – Barrique – Ein dichter, reifer Wein mit vielseitigem Aromenspiel, dicht und ausgewogen, Ideal zu Grillgerichten und Fleisch mit dunkler Soße. **7,90**
- 63 **2008er Spätburgunder -S- Barrique trocken** gehaltvoll und nachhaltig, reife Tannine, Genuss zu kräftigen Wildgerichten und würzigem Käse **8,50**

Winzersekt 0,75 Liter €

Traditionelle Flaschengärung – handgerüttelt

Ausgesuchte Weine aus unserem Haus wurden nach dem traditionellen Verfahren vergoren, gerüttelt und degorgiert. Diese Flaschengärung und die lange Lagerung auf der Hefe lassen Geschmack und Qualität zur Vollendung reifen.

- 73 **2007er Meddersheimer Paradiesgarten** Riesling – extra Brut – vollkommen trockene Geschmacksnote; idealer Begleiter zu Meeresfrüchten. **8,85**
- 74 **2009er Meddersheimer Paradiesgarten** Riesling – trocken – zeichnet sich durch eine sehr schöne Rieslingfrucht aus. Geeignet zum Stehempfang; als Aperitif oder zum Anstoßen auf besondere Anlässe **8,85**
- 75 **2009er Meddersheimer Paradiesgarten** Bacchus – halbtrocken – überzeugt durch tolle Muskataromen und eine betörende, gut eingefügte Fruchtsüße; Ideal zu Fruchtdesserts, Eisspezialitäten oder warmem Apfelkuchen. **8,85**
- *77 **Deutscher Sekt b. A.** Riesling, – trocken – interessant, anregend **0,2l 2,25**
- 79 **2008er Spätburgunder Weißherbst trocken** Winzersekt – trocken – Silberner DLG-Preis 2008 Winzersekt Meddersheimer Altenberg angenehm ausgewogen, mild, dezente Spätburgundernote. Feiner Begleiter zur Eröffnung einer Gartenparty, aber auch zu Lachs und Meeresfrüchten **8,85**



Spezialitäten

| | | | | |
|-----|--------|---|---------|-------|
| 58 | 2002er | Sobernheimer Marbach | 0,5 l | 19,50 |
| | 2005er | Optima Beerenauslese vollreif, ausdrucksvoll, aromatisch | | |
| 60 | 2001er | Meddersheimer Altenberg | 0,5 l | 19,50 |
| | | Riesling, EISWEIN Eiswein mit großer Zukunft Goldener Preis der DLG-Bundesweinprämierung 2002 | | |
| 61a | 2004er | Meddersheimer Altenberg | 0,375 l | 15,50 |
| | | Riesling, EISWEIN Silberne Kammerpreismünze 2003 | | |
| | 2009er | Meddersheimer Rheingrafenberg | | |
| | | Riesling, EISWEIN | | |



Edle Brände und Liköre

| | | |
|------|-------------------------------------|-------|
| *85 | Schwarzer-Johannisbeer-Likör | 14,00 |
| | Cassis, 0,35 Liter | |
| *87 | Sauerkirschlikör | 14,05 |
| | 0,35 Liter | |
| 89 | Traubenbrand | 11,05 |
| | vom Spätburgunder 0,35 Liter | |
| *90 | Alter-Weinbrand | 17,05 |
| | V.S.O.P., 0,7 Liter | |
| *91 | Williams-Birnen-Brand | 13,55 |
| | 0,5 Liter | |
| *92 | Weinbergs-Pfirsich-Likör | 12,55 |
| | 0,5 Liter | |
| *93 | Trester vom Riesling | 14,55 |
| | 0,5 Liter | |
| 94 | Weinhefebrand | 8,95 |
| | klassisches Destillat, 0,35 Liter | |
| *95a | Choco-Likör | 14,00 |
| | Likörspezialität, 0,35 Liter | |



Produkte aus Trauben

| | | |
|-------|--------------------------|-------|
| 96 | Traubensaft, weiß | 2,50 |
| | 0,75 Liter | |
| *98 | Wein-Gelee, weiß | 2,90 |
| | 225 g | |
| *98 a | Wein-Gelee, weiß | 3,95 |
| | 400 g | |
| *98 b | Wein-Gelee, rot | 2,90 |
| | 225 g | |
| *98 c | Wein-Gelee, rot | 3,95 |
| | 400 g | |
| *99 | Traubenkernöl | 10,50 |
| | 0,5 Liter | |



Winzergenossenschaft Rheingrafenberg

80 Jahre „jung“, ist die Winzergenossenschaft Rheingrafenberg in Meddersheim. Der geschützte Name Rheingrafenberg bringt die lange Tradition dieser Winzergenossenschaft ebenso zum Ausdruck wie das besondere Qualitätsstreben bei der Erzeugung hochwertiger Weine.

Die Winzergenossenschaft Rheingrafenberg ist ein kleines, aber feines Weinerzeugerunternehmen, das wie ein großes Weingut geführt wird. Die rund 20 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften zusammen ca. 70 Hektar Rebfläche in den besten Lagen von Meddersheim und den Nachbargemeinden.

Jeder Winzer bewirtschaftet seine Rebflächen mit persönlichem Engagement. Zwischen den Winzern und dem Kellermeister wird ein enger Kontakt gepflegt, der eine ständige Beratung im Weinberg ebenso einschließt, wie die Festlegung des Erntetermins zum optimalen Zeitpunkt. Ziel ist es, vollkommen gesundes, vollreifes Lesegut zu ernten, das noch eine belebende Fruchtsäure aufweist.

Eine moderne, qualitätsschonende Kellertechnik trägt dazu bei, dass die im Weinberg gewonnene Qualität erhalten bleibt und im Keller gefördert wird.

Im Angebot unserer Winzergenossenschaft finden Sie eine große Vielfalt unterschiedlicher Rebsorten und Weintypen, die es dem Genießer erlauben, zu jedem Anlass und für jeden Geschmack den passenden Wein zu finden.

Verkaufs- und Lieferbedingungen:

Die Preise verstehen sich in € pro Flasche ab Kellerei Meddersheim einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bestellungen ab **60 Flaschen** oder einem Warenwert von **150,-€** werden frachtfrei innerhalb Deutschlands ausgeliefert. Frachtfreie Zufuhr ist auch dann möglich, wenn sich mehrere Kunden, Freunde zu einer Sammelbestellung entschließen.

12er + 18er Kartons versenden wir für € 0,40 / Flasche.

Gerne übernehmen wir für Sie den Versand für Ihre Geschenksendung an Verwandte, Freunde und Geschäftspartner.

Sollte bei Auftragserteilung eine Sorte ausverkauft sein, behalten wir uns vor, gleichwertigen Ersatz zu liefern. Bei Anlieferung erlauben wir uns, die bestellten Mengen auf Originalkartongröße 6 Flaschen abzurunden.

Weinstein ist kein Grund zur Reklamation, da er keinen Einfluß auf Qualität, Geschmack und Haltbarkeit des Weines hat. Im Übrigen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Winzergenossenschaften.

Zahlungsbedingungen:
Zahlbar innerhalb **15 Tagen netto Kasse** (ohne jeglichen Abzug). Bei **Abholung ab Kellerei Meddersheim** gewähren wir einen **Nachlaß von 10% einschließlich Skonto**.
Eine Rückholpflicht von Leergut besteht für uns nicht.

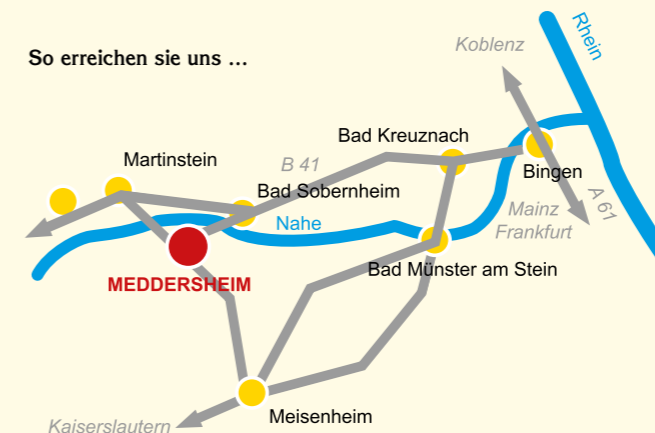
Bis zur vollen Bezahlung bleibt das Eigentumsrecht vorbehalten. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Bad Sobernheim. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit.

* Ausgewählte Produkte unserer Zulieferer.

ILN: 4011954000004 · UStIdNr.: DE 148116528

Bankkonto:
Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück eG
(BLZ 560 900 00) · Konto-Nr. 1 025 509

So erreichen sie uns ...



Winzergenossenschaft Rheingrafenberg eG
Naheweinstraße 63 · 55566 Meddersheim
Telefon: (0 67 51) 26 67
Telefax: (0 67 51) 61 01

Geschäftszeiten:
Montag bis Freitag von 8.30 – 17.30 Uhr
Samstag von 8.00 – 12.00 Uhr
Der Weingarten ist von April–Dezember an Wochenenden geöffnet.
Freitag ab 17.00 Uhr · Samstag und Sonntag 11.00 – 20.00 Uhr.

So einfach können Sie bestellen:

Rufen Sie uns unter
0 67 51 / 26 67 an
und bestellen Sie
per Telefon



oder
faxen Sie uns Ihre
Bestellung unter
0 67 51 / 61 01



oder
schicken Sie uns
einfach Ihre Bestellung
mit der Post



oder
bestellen Sie in unserem
Online-Shop unter
www.rheingrafenberg.de
E-Mail: service@rheingrafenberg.de



*Frische, fruchtige
Rebsortenweine
von der Nahe*



WINZERGENOSSENSCHAFT
RHEINGRAFENBERG

Preisliste II/2011

Meddersheim



Winzergenossenschaft Rheingrafenberg eG
Naheweinstraße 63 · D 55566 Meddersheim
Tel. 06751/2667 · Fax 06751/6101
www.rheingrafenberg.de