



Unser
SORTIMENT I / 2012



Beliebtes

ROTWEINE

Rot zelebrieren

Jahrgang		0,75 l/€
0916 2009	Spätburgunder 4,90 QbA – trocken – Eleganter, feinfruchtiger Spätburgunder mit zarter Tanninstruktur. Im Mund entfaltet sich das Aroma von Cassis und feinerherben Waldhimbeeren	
0904 2009	Schwarzriesling 4,90 QbA – trocken – Der unbekannte Burgunder spielt gekonnt auf, er paart das fruchtige Waldbeerenaroma mit einer subtilen Spur von edlen Kakao-Nuancen	
0728 2009	Pinot noir 5,60 QbA – trocken – Dichter, kräftiger Roter, viel Frucht, rote Beeren, ein Hauch von Cassis und Vanille, ein Anflug von Pfeffer in der Nase, elegant, ausgewogen, mit viel Potenzial	
0731 2007	Frühburgunder 6,50 QbA – trocken – Dunkle Beerenfrüchte und eine Nuance Kirsch in der Nase, zartrauchige Eleganz am Gaumen, ausfüllend und nachhaltig im Abgang. Ein Wein, der zu einem echten Highlight heranreifen wird	

Rot verlieben

0620 2006	Blauer Portugieser 3,70 QbA – trocken – Idealer Begleiter zu Pastagerichten, unkomplizierter, fruchtiger Portugieser zum Einschenken und Genießen	
0906 2009	Dornfelder 4,30 QbA – trocken – Bestechend wirken die tiefrote Farbe und sein typisches Dornfelder-Näschen, dieser „Lust-auf-mehr“-Wein ist auch perfekter Begleiter zu Gerichten mit dunklen Soßen	
0718 2007	Merlot 5,20 QbA – trocken – Ein Fruchterlebnis par excellence, ein Hauch Vanille in der Nase, samtig schmeichelnde Struktur, – ein richtiger Winter-Kaminabend-Wein –	

* Weine die zur Neige gehen und durch den Nachfolgejahrgang ersetzt werden

Spitzenweine

ROTWEINE

Rote Symphonie

Jahrgang		0,75 l/€
0123 2001	Symphonie No. 1 8,90 Cuvee Barrique QbA – trocken – Interessant gestaltet sich das Cuvee aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon. Zarte Frucht- aromen und würzige Noten gehen hier eine vielversprechende Symbiose mit den Barrique-Tönen ein eingehüllt in zarte Süße	
0707 2007	Cabernet Sauvignon 5,30 QbA – trocken – Feine Holz- und Vanilledüfte, prachtvolle Aromen reichen von Frucht- bis zu Gewürznoten, total spannend	

halbtrocken & mild

0917 2009	Spätburgunder 4,90 QbA – halbtrocken – Leicht würzige Noten in der Nase, Beerenfrüchte bestimmen das Aroma, ein Hauch Süße und eine subtile Spur Vanille im Abgang, ein tolles Genusserelebnis	
0621 2006	Portugieser Rotwein 3,70 QbA – mild – Rote Beerenfrüchte, Himbeeren, ein Quäntchen Kirsche, im Einklang mit harmonischer Süße, verwöhnen den Gaumen. Ein gutes Buch, eine schöne Musik und ihn als idealen Begleiter zum Relaxen	
0605 2006	Dornfelder 4,20 QbA – mild – Saftige Kirscharomen auf dem Gaumen, im Abgang süß und nachhaltig ein Gedicht für Liebhaber milder Weine	

Rosé erfrischt

Ezellente Terrassenweine zum Genießen und Wohlfühlen

1001 2010	Portugieser Weißherbst 3,90 QbA – halbtrocken – Fruchtige Beerenaromen und zarte Süße, eisgekühlt verwöhnt er Sie nach einem heißen Tag	
-----------	--	--

* Weine die zur Neige gehen und durch den Nachfolgejahrgang ersetzt werden

Klassische WEINE

Burgunder verzaubern

Jahrgang		0,75 l/€
1003* 2009	Weißer Burgunder 4,30 QbA – trocken – Der Filigrane Ein zarter Duft von Aprikose und Apfel ist zu erhaschen, dezent fruchtig streichelt dieser Pinot blanc den Gaumen, präsentiert sich leichtfüßig und unkompliziert	
1119 2011	Grauer Burgunder 4,90 QbA – trocken – Der Fruchtige Seine elegante Spritzigkeit lässt diesen Pinot Grigio strahlen, die Nase verführt er mit Düften von saftigen Früchten, am Gaumen spürt man die verspielte Säure, eingebunden in zarte gelbe Fruchtaromen	
0902* 2009	Chardonnay 5,60 QbA – trocken – Der Ausdrucksvolle Faszinierende, gelbe Fruchtaromen betören die Nase, intensives Geschmackserlebnis am Gaumen, dicht und komplex im Abgang. Er verlangt unbedingt nach einer Zugabe	

Klassisches WEISSWEINE

Trocken geniessen

Jahrgang		0,75 l/€
1034 2010	Grüner Silvaner 4,50 QbA – trocken – Charmant bodenständig kommt er daher, ist frisch und unkompliziert, als Solist imponiert er genauso, wie zur feinen regionalen Küche	
1029 2010	Sauvignon blanc 4,90 QbA – trocken – Unverkennbar, sein kräftiges Aroma nach Grapefruit und frischen Gräsern, gepaart mit Cassis-Aromen und Nuancen von Stachelbeer, ein wirklich spannendes Genusserlebnis	
0914* 2009	Riesling 4,50 Kabinett – trocken – Elsheimer Blume Typisch Riesling, hellgelbe Farbe, nach gelben Äpfeln und Aprikose duftend, erfrischende Säure und eine Spur Mineralität auf der Zunge, ein perfekter Sommerwein und vorzüglicher Begleiter leichter Gerichte	

Wein-Schnäppchen

Solange der Vorrat reicht.

0506 2005	Dornfelder 3,80 QbA – trocken – Tiefdunkelfarbig, besticht durch intensiven Duft und saftiges Fruchtroma	
0429 2004	Chardonnay Barrique 7,90 QbA – trocken – Ein Wein mit viel gelber Fruchtaromatik, vollmundig und reif harmonisch gepaart mit sanft rauchigen Röstaromen, samtweicher Abgang	
0518 2005	Cabernet-Merlot, Edition Eduard 4,90 QbA – trocken – Tiefrot steht dieses Cuvée im Glas. Die saftig volle Frucht des Merlot gepaart mit der Würze des Cabernet-Sauvignon, ein Hauch Paprika in der Nase, samtweich auf der Zunge, einfach himmlisch. Der ideale Begleiter deftiger Herbst- und Wintergerichte	
0709 2007	Blanc de noir 5,20 QbA – trocken – Rote Burgundertrauben weiß gekeltert, feine Beerenfrucht-Nase, frisch und lebendig gleitet er über die Zunge, die Versuchung für den Sommer – solange der Vorrat reicht –	

* Weine die zur Neige gehen und durch den Nachfolgejahrgang ersetzt werden

Klassisches WEISSWEINE

Frühlingsfrisch und gut gelaunt

Jahrgang		0,75 l/€
1030 2010	Secco MAX 5,20 Ein erfrischender Sommergenuss, unser quirliger Perlwein, in der Nase viel versprechende Frucht, lebendiges Prickeln am Gaumen. Er darf auf keiner Party fehlen – mit zugesetzter Kohlensäure	

Halbtrocken erleben

1126 2011	Kerner 4,30 Kabinett – feinherb – Ein fruchtiger Genuss, im Duft Melone und Pfirsich, belebend im Abgang und richtig lecker	
0915* 2009	Riesling 4,50 Kabinett – feinherb – Elsheimer Bockstein Tolle Fruchtaromen umgarnt von quirligem Säurespiegel, sehr harmonisch, ein Wein für jede Gelegenheit und fantastischer Begleiter sommerleichter Köstlichkeiten	

Literflaschen

Weine, die im Alltag Spaß machen – unkompliziert, leicht, fruchtig –

Jahrgang		1,0 l/€
0922 2009	Müller-Thurgau 3,40 QbA – trocken –	
1024 2010	Stadecker Lenchen 3,40 Müller-Thurgau QbA – mild –	
0912 2009	Riesling 4,20 QbA – trocken –	

Klassisches WEISSWEINE

Lieulich verführen

Jahrgang		0,75 l/€
0925 2009	Morio-Muskat 4,30 Kabinett – mild – Rosenduft betört die Nase, am Gaumen spannend, wundervolle Süße mit fein ausbalancierter Säure – gut gekühlt macht er richtig Sommerlaune –	
1127 2008	Kerner 4,30 Kabinett – mild – Sommerfrüchte lassen grüßen, in der Nase leichter Pfirsich- und Melonenduft, frische Struktur eingehüllt in zarte Süße	
0937 2009	Riesling vom Kalkmergel 5,90 Spätlese – mild – Elsheimer Bockstein Ein spannendes Zusammenspiel von feiner Fruchtaromatik, zarter Mineralität und der typischen Rieslingfrische, ein nachhaltiger Genuss, der so richtig Spaß macht	
0931 2009	Huxelrebe 5,20 Spätlese – mild – Stadecker Spitzberg exotisches Fruchterlebnis, filigrane Säure, verführerisch auf der Zunge, das i-Tüpfelchen zum Dessert	
0533 2005	Kerner 4,50 Spätlese – mild – Viel Charme begleitet diese Spätlese, süffige Süße gepaart mit zarter Säure und ganz typisch für die Kernerrebe präsentiert dieser Wein das Aroma von Eisbonbon, das müssen Sie einfach probieren	
0532 2005	Huxelrebe Auslese 7,95 Stadecker Spitzberg elegant, charaktervoll, geprägt von exotischen Fruchtaromen, idealer Begleiter zu verschiedensten Dessertvarianten	

* Weine die zur Neige gehen und durch den Nachfolgejahrgang ersetzt werden

* Weine die zur Neige gehen und durch den Nachfolgejahrgang ersetzt werden

Spritziges

SEKTE

Aktuelles

TERMINE UND Weinprobe

spritzige Sekte

0,75 l/€

- 301 **Spätburgunder Weißherbst Sekt** ..7,70
– trocken –
macht Sommerlaune
- 504 **Riesling Sekt**7,70
– extra trocken –
typisch Riesling, quirlig und bestechend fruchtig
- 102 **Weißer Burgunder Sekt**7,70
– brut –
elegant spritzig, dieser Pinot
- 202 **Morio Muskat Sekt**7,50
– halbtrocken –
ein Hauch von Rosenduft, zarte Süße, verführerisch

Edles

BRÄNDE

- 1400 **Marc vom Riesling**0,5 l...12,90
Tresterbrand
„Grappa auf Rheinhessisch“

Süßes

EdelsÜSSE RARITÄTEN

- 0932 2009 **Huxelrebe Auslese**0,5 l ..7,95
Stadecker Spitzberg
Eine himmlische Komposition von exotischen Frucht-
aromen, verführerischer Süße und einem Tüpfel-
chen quirliger Säure, Goldene Kammerpreismünze,
mit 4 Sternen einer der besten Weine im Bukettre-
orten –Wettbewerb Selection
- 9022 1990 **Huxelrebe**
Trockenbeerenauslese0,375 l . 19,95
Stadecker Spitzberg
Goldener Kammerpreis
Das pure Erlebnis für alle Sinne
- 0331 2003 **Huxelrebe Beerenauslese** ...0,5 l . 12,95
Stadecker Spitzberg
Aus dem Supersommer 2003, verwöhnt den
Gaumen mit filigranen exotischen Fruchtaromen

Erleben Sie unser Weingut,

dort, wo Weinkaufen Spaß macht. Schnuppern Sie Weinduft, genießen Sie den Saft unserer Reben und die Rheinhessische Lebensart.

Öffnungszeiten unserer Straußwirtschaft

06. Januar 2012 – 27. März 2012

Freitag und Samstag ab 18 Uhr, Sonntag ab 17 Uhr

Wein-Tastings und Workshops

mit individuellen Themen rund um den Wein,
(buchbar ab 10 Personen)

Gänseschmaus & Co

Schlemmen und genießen

11. bis 13. November 2011

Die kleine Weinprobe

Mit Freunden zu Hause schnüffeln, schlürfen und genießen und dabei jede Menge Spaß haben, das geht ganz einfach: Hierzu stellen wir gerne nach Ihren Wünschen ein Probierpaket mit 6 Flaschen zusammen.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Der Bonus für Sie:

Das Probierpaket erhalten Sie versandkostenfrei.

Urlaub in Rheinhessen

... unser Weingut hautnah erleben, hineinschnuppern in das Winzerwissen, verborgene Schätze unserer Heimat entdecken. Wir freuen uns auf Sie.

Bei Übernachtungswünschen können Sie sich gerne an folgende Hotels wenden:

Hotel Becker

Nieder-Olm, Tel. 0 61 36-75 55, Fax 75 00

Hotel Crass

Nieder-Olm, Tel. 0 61 36-7 66 72 86, Fax 7 66 72 86

Hotel Wasseruhr

Wörrstadt, Tel. 0 67 32-91 30

Weedenhof

Jugenheim, Tel. 0 61 30-94 13 37

Hotel Christian ****

Stadecken, Tel. 0 61 36-91 65 0, 36 11

Hotel Nieder-Olmer Hof

Nieder-Olm, Tel. 0 61 36-92 36 0
www.nieder-olmer-hof.de

Gästehaus Hochmann

Stadecken-Elsheim, Tel. 0 61 36-81 41 18
www.gaestehaus-hochmann.de

Gästezimmer Gabriele Schwerdt

Stadecken-Elsheim, Tel. 0 61 30-94 52 48
www.comdienstps.de

Preise

Unsere Preise sind Endpreise. Sie verstehen sich inkl. Verpackung und MwSt. ab Weingut.

Der Kaufpreis ist sofort und ohne Abzug zu begleichen.

Die Ware bleibt bis zur restlosen Bezahlung unser Eigentum.

Verpackungseinheit Wein: 12 Flaschen, Sekt: 6 Flaschen

Angebot

Mit Herausgabe dieser Liste verlieren alle Früheren ihre Gültigkeit. Bei Ausverkauf einer Sorte setzen wir Ihr Einverständnis voraus, preis- und güteähnlichen Ersatz liefern zu dürfen.

Weinkristalle sind natürliche Ausfällungen. Sie beruhen auf der Reife des Weines. Geschmack und Qualität werden dadurch nicht beeinträchtigt und es besteht deshalb kein Grund zur Reklamation.

Versand

Bei Paketversand betragen die Frachtkosten inkl. Verpackung 7,- € pro Karton (bis 12 Fl.)

Größere Lieferungen erfolgen per Spedition. Auf Anfrage erhalten Sie die Frachtkostenstaffelung.

In bestimmten Bezirken erfolgt die Lieferung mit eigenem LKW

Nur im Rahmen dieser Auslieferungstouren erfolgt die Lieferung ab

Warenwert von 190,- € fei Haus

Warenwert: 100,- € bis 190,- € zzgl. Frachtkostenanteil von 12,- €

Warenwert: unter 100,- € berechnen wir 7,- €/Karton

Selbstabholung

Bei Selbstabholung vom Weingut gewähren wir einen Abholrabatt von 0,20 € pro Flasche ab einem Warenwert von 190,- €. **Telefonische Anmeldung ist erwünscht.**

Erfüllungsort Stadecken-Elsheim, **Gerichtsstand** Mainz.

Bankverbindung

Mainzer Volksbank eG, Kto.-Nr. 468 944 012, BLZ 551 900 00

Sparkasse Mainz, Kto.-Nr. 120 001 730, BLZ 550 501 20

Wegweiser

KONTAKT UND ANFAHRT

So finden Sie uns



Sie finden uns an
der L413 zwischen
Stackeden und
Nieder-Olm.

WOLFGANG WILLERSINN

Winzermeister

Auf der Peterswiese 6

55271 Stackeden-Elsheim

Telefon 0 61 36-23 41

Telefax 0 61 36-62 27

info@weingut-willersinn.de

www.weingut-willersinn.de