

## EDELBRÄNDE

Auserlesene Edelbrände, die in der eigenen Hausbrennerei gewonnen werden

45 vol % :	0,51	0,71	1,01
Kirschwasser	14,00		
Kräuterschnaps	10,00		
Hefeschnaps	6,00	10,00	
Tresterbrand	6,00	10,00	
Obstwasser	6,00	10,00	
2 vol % :	0,51	0,71	
Williamsbirne		15,00	
Zibärte ( Wildpflaumen)	14,50		
Liköre: 18 vol%	0,51		
Pfirsichlikör	8,70		
Traubenlikör rot	8,70		
Winzerkaffee	8,70		

### Liefer & Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich in Euro incl. 19 % MWST und gelten ab Hof

Elbstabholer erhalten:

> 60 Fl. 5 % Rabatt ab 120 Fl. 10 % Rabatt  
 bei Lieferung per Spedition ( ab 60 Fl.) gelten die  
 Preise lt. Liste, zusätzlich pro Flasche werden folgende  
 Versandkosten berechnet:  
 0 - 119 Fl. 0,45 € 120- 180 Fl. 0,20 €  
 höhere Liefermengen auf Anfrage.  
 Postversand von 3 - 18 Fl. 7,50 €

Kunden beliefern wir nur gegen Vorkausse.

Die Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist

79426 Seefeld

Postfach 79379 Müllheim

Bestellung unter:

Tel. 07634551910 Fax 07634551911

E-Mail: weintreff.gunzenhauser@t-online.de

Weinshop im Internet:

[www.weintreff-gunzenhauser.de](http://www.weintreff-gunzenhauser.de)

## UNSERE WEINKOLLEKTION

Unser Bestreben ist es durch klassischen Weinbau und innovative Weinbereitungsverfahren höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

Die Qualität beginnt im Weinberg und ist zum einen abhängig vom Standort der Rebe, des weiteren hat der Vegetationsverlauf, wie auch die angestrebte Erntemenge einen entscheidenden Einfluss auf die spätere Qualität des Weines. Das jeweils angewandte Weinbereitungsverfahren kann lediglich Einfluss auf die Stilistik des Weines nehmen, die dann massgeblich für die Klassifizierung in unserer Weinkollektion ist.

## UNSERE WINZERSCHENKE

# WEIN TREFF GUNZENHAUSER

Verbringen Sie von Mai bis September gemütliche Abende in unseren lichtdurchfluteten Gasträumen oder auf unserer Freiterrasse. Wir laden Sie ein, unsere Weine bei einer gemütlichen Weinprobe zu verkosten.

Gerne organisieren wir für Sie:

- Feierlichkeiten aller Art
- Weinbergwanderungen
- Planwagenfahrten
- Weinproben
- Eventabende

Sie erreichen uns jetzt ganz einfach: direkte Zufahrt von der B3  
 Beschilderung beachten !

## WEINPREISLISTE

gültig ab 15.04.2010

# WEINGUT GUNZENHAUSER

Fritz Gunzenhauser  
 Weingartenstr.9  
 79426 Buggingen-Seefeld  
 Tel. 07634-551910  
 Fax 07634-551911

[weintreff.gunzenhauser@t-online.de](mailto:weintreff.gunzenhauser@t-online.de)

[www.weintreff-gunzenhauser.de](http://www.weintreff-gunzenhauser.de)

## GUTSWEINE

Ertragsreduzierte Reben liefern die Trauben, die für diese Weine von Hand gelesen werden. Der durch schonende Pressung gewonnene Traubensaft findet seinen Weg in den Weintank. Dort vergärt er unter ständiger Kontrolle unseres Kellermeisters zum Jungwein. Die weitere Lagerung auf der Feinhefe, gibt ihm sein feines, gereiftes Aroma. Ein traditioneller Weinstil verleiht diesen Weinen eine herrlich unkomplizierte, trinkfreundige und einfache Art.

Der Klassiker unter unseren Weinen.



Jahrgang	Sorte	0,75 l	Preis
2009	Rivaner trocken		3,80
2008	Gutedel trocken		3,90
2008	Weissburgunder trocken		4,20
2008	Spätburgunder Rotwein trocken		4,80
2008	Spätburgunder Rotwein		4,80
2008	Spätburgunder Rose trocken		4,20
2009	Spätburgunder Weissherbst		4,20
2008	Muskateller		4,80
	Perlwein:		
	Fritzecco		4,80
	Fritzecco rose		4,80

## PREMIUMWEINE

Der Charakter unserer Premiumweine ist geprägt von Kraft und Frische.

Sie sind hervorragende Essensbegleiter, aber auch für Genießerunden und besinnliche Stunden gedacht.

Eine Ertragsreduzierung auf 80 Kg/ar

verleiht diesen Weinen einen hohen Extraktgehalt. Durch diese Maßnahme werden die Weine kräftig, saftig und fruchtig.

Schoneste Pressvorgänge, Vorklärung allein durch Sedimentation, eine sehr kühle Gärphase und viel Fingerspitzengefühl unseres Kellermeisters machen diese Weine zu dem, was unser Premiumstil aussagen soll.

Rotweine werden in unserem Betrieb ausschließlich nach dem traditionellen Verfahren der Maischegärung bereitet.

Als Auszeichnung für die Stilikunst unserer Premiumweine vergeben wir zwei Sterne.



Jahrgang	Sorte	0,75 l	Preis
2009	Gutedel trocken		4,80
2009	Weissburgunder trocken		5,20
2008	Spätburgunder Rotwein trocken		6,80
2009	Chardonnay trocken		6,80
2008	Sauvignon blanc trocken		6,20
2009	Muskateller		5,80
	Sekt:		
2007	Baden Cremant brut		8,80
2007	Pinot rose ' extra trocken		8,80

## TOPWEINE

Die Stilikunst unserer Topweine, geht ganz klar hin zu voluminösen, kräftigen und holzfassgeprägten Spitzenweinen. Die Topkategorie für jeden Weinkenner und für die, die es werden wollen.

Diese Weine passen zu allen Gelegenheiten, bei denen man sich oder seinen Liebsten mal was richtig Gutes tun will.

Ausgewählte Rebanlagen mit besonders alten Rebstöcken, umfangreiche Laubarbeiten, eine Ertragsreduzierung auf 60 kg/ar und handverlesene Trauben tragen dazu bei, besonders komplexe Weine mit enormer Tiefe ausbauen zu können.

Die Lagerung in Barriquefässern gibt diesen Weinen eine unglaubliche Struktur und unterstreicht die Stilikunst unserer Top-Linie.

Um diese Weine in unserem Sortiment wieder zu erkennen, werden sie von drei Sternen begleitet.



Jahrgang	Sorte	0,75 l	Preis
2008	Chardonnay trocken		9,80
2008	Spätburgunder Rotwein trocken		11,80