



WEINKELLEREI  
GEBRÜDER  
**ZIEGLER** GmbH  
**WEINLISTE 2019**

## Lieber Weinfreund,

wir sind ein Familienbetrieb, der seit mehr als sieben Generationen Weinbau betreibt. Beim Bewirtschaften unserer Weinberge legen wir Wert auf umweltschonenden Anbau.

Dank unserer fruchtbaren Böden - vom leichten Sand- bis zum Lehmboden; sowie dem milden Klima und der geschützten Lage am Haardtrand, sind wir in der Lage, Ihnen ein reichhaltiges Angebot von verschiedenen Rebsorten und Qualitätsstufen anzubieten.

Beim Ausbau unserer Weine achten wir darauf diese schonend zu behandeln, damit sie die typische Art der Rebsorten, der Qualitätsstufe und des Jahrgangs behalten.

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Qualitäts- oder Prädikatsweine aus dem Anbaugebiet Pfalz, die wir selbst abfüllen.

Alle Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite.

Wir sind uns sicher, dass Sie in unserem Angebot den Wein ihres Geschmacks finden.

Um diese Auswahl zu erleichtern, laden wir Sie gerne zu einer kleinen Weinprobe in unserem Haus ein; dabei beraten wir Sie gerne.

Möchten Sie Ihren Weineinkauf mit Urlaub oder einem erholsamen Wochenende im idyllischen Weinort St. Martin in der „Toskana Deutschlands“ verbinden, können wir Ihnen zwei komfortable Ferienwohnungen ([www.gebr-ziegler.de](http://www.gebr-ziegler.de)) anbieten oder in Rhodt Gästezimmer ([www.wein-rhodt.de](http://www.wein-rhodt.de)).

Reservieren Sie bitte rechtzeitig.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Auswählen und Genießen unserer Weine.

Ihre Weinkellerei Gebrüder Ziegler GmbH

  
Jürgen Ziegler

  
Ulrich Ziegler

Weinkellerei Gebr. Ziegler GmbH

D - 67487 St. Martin

Mühlstrasse 26

Fon 06323/4573 Fax 81743

Internet: [www.gebr-ziegler.de](http://www.gebr-ziegler.de)

E-Mail: [info@gebr-ziegler.de](mailto:info@gebr-ziegler.de)

## Trockene und halbtrockene Rotweine

Nr.	Landwein	€
1	<b>Pfälzer Landwein</b> <b>Rotwein trocken</b> leichter, herber Rotwein	1,0 Ltr. Fl. 3,40 11,50 Vol. %
<b>Qualitätswein</b>		
3	2018 <b>Portugieser Rotwein halbtrocken</b> süffig, säurearm, dezent, aus Portugiesertrauben; zu leichten Mahlzeiten	1,0 Ltr. Fl. 3,90 11,5 Vol. %
4	2018 <b>Portugieser Rotwein trocken</b> angenehmer säurearmer Schoppenwein zu gebratenem Geflügel, zu Häppchen oder zum kalten Buffet	1,0 Ltr. Fl. 3,90 12,0 Vol. %
5	2017 <b>St. Martiner Baron</b> <b>St. Laurent Rotwein trocken</b> angenehm, samtige Taninstruktur mit dezenter zu Braten oder Wild	0,75 L. Fl. 3,90 11,0 Vol. % = 5,20/L Sauerkirchnote
6	2018 <b>Dornfelder Rotwein halbtrocken</b> Intensive Fruchtaromen (Beerenfrüchte), kräftiger, harmonischer Rotwein; zur gemütlichen Runde	1,0 Ltr. Fl. 4,70 12,0 Vol. %
7	2017 <b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Spätburgunder Rotwein trocken</b> gehaltvoll, feinrassig, samtig zu gebratenem Rindfleisch oder Gegrilltem	0,75 L. Fl. 3,90 11,5 Vol. % = 5,20/L
8	2017 <b>Dornfelder Rotwein trocken</b>	1,0 Ltr. Fl. 4,70
9	2016 kräftig, fruchtig (Beerenfrüchte) zu dunklem Bratenfleisch, kräftigen Soßen oder würzigem Käse	0,75 L. Fl. 3,90 12,0 Vol. % = 5,20/L
10	2016 <b>St. Martiner Baron</b> <b>Schwarzriesling Rotwein</b> <b>halbtrocken</b> süffig, harmonisch mit feinem Bukett (Johannisbeere) zu cremigen Suppen oder zu mildem Schafskäse	0,75 L. Fl. 4,00 11,5 Vol. % = 5,34/L
11	2017 <b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Regent Rotwein trocken</b> farbkräftiger gehaltvoller Rotwein, fruchtig (Holunder, Kirsche) zu Wildgerichten oder zu Gerichten mit kräftiger Soße	0,75 L. Fl. 4,00 12,0 Vol.% = 5,34/L
12	<b>Zieglers Cuvée Nr.9</b> <b>Rotwein trocken</b> St. Laurent, Dornfelder und Regent vereinen sich in diesem Cuvée tiefrote Farbe, kräftige Tannine, fruchtig, dezente Holznote	0,75 L. Fl. 4,70 12,0 Vol. % = 6,27/L
<b>Barrique</b> durch die Lagerung im kleinen Eichenholzfässern (225 L.) bekommt dieser Wein besondere, markante Geschmacknuancen.		
17	2014 <b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Dornfelder Rotwein trocken</b> gehaltvoll, fruchtig (Beerenfrüchte) mit dezentem Vanillegeschmack und durch die Reife einer harmonischen Holznote	0,75 L. Fl. 8,90 12,5 Vol. % = 11,87/L

**weitere Rotweine auf Seite 2**

Nr.		<b>Trockene Rotweine Spätlese</b>	€
13	2015	<b>St. Martiner Baron</b> <b>Schwarzriesling Rotwein</b> <b>Spätlese trocken</b> ausdrucksvoller Rotwein mit viel Frucht und Eleganz zum Wildschweinbraten	0,75 L. Fl. 5,20 12,0 Vol. % = 6,93/L
14	2015	<b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Regent Rotwein Spätlese trocken</b> tiefdunkel, fruchtig, kräftige Tanninstruktur	0,75 L. Fl. 5,30 12,5 Vol. % = 7,07/L
23	2015	<b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Spätburgunder Rotwein</b> <b>Spätlese trocken</b> vollmundig, feines Bukett (Johannisbeere) mit dezenter Holznote (Vanille, Zimt)	0,75 L. Fl. 5,50 12,5 Vol. % = 7,33/L

Diese Spätlesen sind für lange Lagerung geeignet und werden von Jahr zu Jahr besser munden.

### **Liebliche Rotweine**

21	2018	<b>Spätburgunder Rotwein</b> milder samtiger angenehmer Burgunder	0,75 L. Fl. 3,90 11,5 Vol. % = 5,20/L
22	2017	<b>Dornfelder Rotwein</b> lieblich, fruchtig (Johannisbeeraroma)	0,75 L. Fl. 3,90 10,5 Vol. % = 5,20/L

Rotweine danken es, wenn man sie mindestens eine halbe Stunde vor dem Trinken öffnet. Dadurch kann der Wein atmen. Das heißt durch Kontakt mit Luft assimilieren die Gerbstoffe mit Sauerstoff. Sie wirken dadurch harmonischer. Das Bukett und der Geschmack werden intensiver.

Empfohlene Trinktemperaturen:

leichte Rotweine:	15° - 18° C.	kräftige Rotweine:	17° - 19° C.
Weißherbst (Rosé):	7° - 10° C.		
leichte Weißweine:	9° - 12° C.	gehaltvolle Weißweine:	10° - 13° C.

### **Weißherbst (Rosé)**

15	2018	<b>St. Martiner Schloß Ludwigshöhe</b> <b>Dornfelder Weißherbst trocken</b> fruchtig, erfrischend, schöner Sommerwein, zum Grillen	0,75 L. Fl. 3,90 12,0 Vol. % = 5,20/L
18	2016	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <b>halbtrocken</b> herzhaft, fruchtig feiner Burgunder, ein idealer Begleiter von Geflügel, Roastbeef oder Brikäse der Terrassenwein für die sommerlichen Tage	0,75 L. Fl. 3,80 12,5 Vol. % = 5,07/L
20	2018	<b>Portugieser Weißherbst</b> mild, süffig, spritzig, frisch; ein leichter Partner zu fast allen Gerichten	1,0 Ltr.Fl. 3,90 11,0 Vol. %
24	2018	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <b>Spätlese</b> fruchtiger harmonischer Burgunder mit dezenter Süße probieren Sie ihn einmal zu Edelpilzkäse	0,75 L. Fl. 5,00 12,5 Vol. % = 6,67/L

### **Glühwein** aus unseren Weinen, nur erhitzen nicht kochen

16		<b>Glühwein rot</b> nach Hausrezept gewürzt u. gesüßt	1,0 Ltr.Fl. 3,40 11,0 Vol. %
26		<b>Glühwein weiß</b> nach Hausrezept gewürzt u. gesüßt	1,0 Ltr.Fl. 3,40 12,0 Vol. %

## Trockene und halbtrockene Weißweine

Nr.	Landwein		€
25	Pfälzer Landwein leichter trockener herber Weißwein	1,0 Ltr. Fl. 11,5 Vol. %	3,00

## Qualitätswein

27	2018 <b>Silvaner trocken</b> saftig, mit typisch dezentem Aroma gut zu Spargel und zu Frischkäse ohne Kräuter	1,0 Ltr. Fl. 14,0 Vol. %	3,50
28	2018 <b>Müller-Thurgau halbtrocken</b> vollmundig, säurearmer Schoppenwein mit Muskataromen; zu Nudelgerichten oder zu Frischkäse mit Kräutern	1,0 Ltr. Fl. 12,0 Vol. %	3,60
29	2018 <b>Kerner halbtrocken</b> saftig, frisch, feine Frucht; zu Rahmkäse ein Freund zu allen Tagen und zu jeder Stund.	1,0 Ltr. Fl. 12,0 Vol. %	3,70
30	2018 <b>Kerner trocken</b> saftig, herzhaft, fruchtig; zu hellem Fleisch ein Wein, der Sie in Schwung bringt.	1,0 Ltr. Fl. 12,5 Vol. %	3,70
31	2018 <b>Riesling halbtrocken</b> herzhaft, fruchtig, dezentes Pfirsichbukett ein Wein zu allem was schwimmt	1,0 Ltr. Fl. 11,5 Vol. %	4,00
32	2018 <b>Riesling trocken</b> spritziger rassiger markanter Riesling zu Fisch, Meeresfrüchten	1,0 Ltr. Fl. 12,0 Vol. %	4,00
33	2017 <b>Sauvignon blanc halbtrocken</b> intensives nachhaltiges Bukett mit kräftigen Duft- u. Fruchtaromen (Stachelbeere, Kräuter u. grüne Früchte) würziger Sommerwein	0,75 L. Fl. 11,5 Vol. %	4,70 = 6,27/L
34	2018 <b>Sauvignon blanc trocken</b> würziges nachhaltiges Bukett mit kräftigen Duft- u. Fruchtaromen (Stachelbeere, Kräuter, Paprika u. grüne Früchte) würziger Sommerwein	0,75 L. Fl. 12,0 Vol. %	4,70 = 6,27/L
35	2018 <b>Rivaner trocken</b> frisch, fruchtig mit dezentem Muskatton, milde Säure; Tischwein für den täglichen Genuss, zu Spargel	0,75 L. Fl. 12,0 Vol. %	3,50 = 4,67/L
36	2017 <b>Sommerquartett trocken Cuvée</b> feines fruchtiges süffiges Cuvée aus Cabernet, Gewürztraminer, Kerner und Müller Thurgau; nicht nur für die Sommermonate	0,75 L. Fl. 12,0 Vol. %	4,60 = 6,14/L
37	2018 <b>Grauer Burgunder feinherb</b> harmonisch, kräftig, erdig, nachhaltig; guter Essensbegleiter besonders zu Pilzgerichten oder zu gebratenem Fisch	0,75 L. Fl. 13,0 Vol. %	4,00 = 5,34/L

## Kabinett

38	2018 <b>Weißburgunder Kabinett trocken</b> feine Burgunderart, Ein Wein, der Ihren Fisch schwimmen lässt.	0,75 L. Fl. 13,0 Vol. %	4,00 = 5,34/L
40	2015 <b>Cabernet Blanc Kabinett trocken</b> fruchtig, duftig, dezente Stachelbeeraromen	0,75 L. Fl. 12,5 Vol. %	4,20 = 5,60/L

## Trockene und halbtrockene Weißweine

### Spätlese

- 41 2014 **Cabernet Blanc Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 4,70  
fruchtig, würziges Bukett mit feinen Duft- u. 12,5 Vol. % = 6,27/L  
Fruchtaromen (Stachelbeere, Johannisbeere)
- 42 2018\* **Riesling Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 4,60  
\*z. Zeit 2016 rassiges, markantes Rieslingbukett 12,5 Vol. % = 6,14/L  
Ein Wein, der Leib und Seele stärkt. zu Meeresfrüchten
- 43 2018 **Grauburgunder Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 4,60  
wuchtig, kräftig und anhaltend im Geschmack; 14,0 Vol.% = 6,14/L
- 44 2018 **Weißburgunder Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 4,60  
zu Schalentieren oder zu Meeresfisch mit aromatischer Soße
- 45 2018 **St. Martiner Schloß Ludwigshöhe Chardonnay Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 4,60  
rassig, fruchtig (Zitrusfrüchte, grüner Apfel) 13,5 Vol. % = 6,14/L  
zu Pasta, gebratenem Geflügel oder kräftigem Fisch
- 46 2018\* **Ziegler´s Duett Spätlese** 0,75 L. Fl. 4,80  
\*z. Zeit 2016 **halbtrocken**  
das Bukett vom Gewürztraminer und die Rasse vom Riesling begeistern bei diesem Cuvée
- 49 2018 **Muscaris Spätlese feinherb** 0,75 L. Fl. 5,20  
feine Muskatnote mit Frucht- u. Zitrusaromen 13,0 Vol. % = 6,94/L  
zu gebratenem Geflügel oder kräftigen Fischspeisen
- 53 2018 **Spätburgunder blanc de Noir Spätlese trocken** 0,75 L. Fl. 5,20  
14,0 Vol. % = 6,94/L  
prickelnd, kräftig, mit zartem Schmelz; ideal als Essensbegleiter  
Eine Weißweinspezialität aus blauen Spätburgundertrauben

### Auslese

- 47 2018 **Grauburgunder Auslese trocken** 0,75 L. Fl. 5,20  
wuchtig, kräftiger Burgunder, ausdrucksvoll, 14,5 Vol.% = 6,94/L  
zu Meeresfisch mit kräftiger Soße
- 48 2015 **St. Martiner Schloß Ludwigshöhe Chardonnay Auslese trocken** 0,75 L. Fl. 5,20  
14,0 Vol.% = 6,94/L  
kräftig, fruchtig, gehaltvoll

### Milde Weißweine QbA

- 50 2018 **Morio-Muskat** 1,0 Ltr.Fl. 3,80  
süffig, würzig mit schönem Muskatbukett 11,0 Vol.%  
sein besonderes eigenes Bukett bevorzugen die Damen.
- 51 2018 **Scheurebe** 1,0 Ltr.Fl. 3,80  
ausdrucksvolles fruchtiges Bukett, 11,0 Vol.%  
feine Johannisbeeraromen; zu asiatischen Speisen
- 52 2018 **Ruländer (Grauer Burgunder)** 1,0 Ltr.Fl. 4,10  
mild, nachhaltig 11,5 Vol. %

## Liebliche Weißweine

Nr.		<b>Kabinett</b>		€
57	2018	<b>Kerner Kabinett</b> harmonischer feinfruchtiger Kerner, das richtige Tröpfchen, um die Unterhaltung unauffällig und gesprächsbelebend zu begleiten	1,0 Ltr.Fl. 11,0 Vol.%	4,10
58	2017	<b>Weißburgunder Kabinett</b> milder süffiger samtiger Burgunder	0,75 L. Fl. 11,0 Vol. %	4,00 = 5,34/L
59	2018	<b>Gewürztraminer Kabinett</b> blumig würziges Bukett, mild	1,0 Ltr.Fl. 12,0 Vol.%	4,90

## Spätlese

61	2016	<b>Kerner Spätlese</b> duftig, fruchtig, harmonisch, dezente Süße ein Wein, der das Heiraten erleichtert	0,75 L. Fl. 12,0 Vol.%	4,40 = 5,87/L
63	2015	<b>Huxelrebe Spätlese</b> harmonisch, süffig mit würzigem Sortenbukett für zauberhaften Stunden	0,75 L. Fl. 10,0 Vol. %	4,40 = 5,87/L
65	2017	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> fruchtiges, typisches Traminerbukett der Wein um die Schwiegermutter bei guter Laune zu halten	0,75 L. Fl. 11,5 Vol. %	4,90 = 6,54/L

## Auslese u. Beerenauslese

66	2015	<b>Kerner Auslese</b> aromatisch ausdrucksvoll, elegant für besondere Momente	0,75 L. Fl. 10,5 Vol.%	5,70 = 7,60/L
69	2015	<b>Gewürztraminer Auslese</b> Aromenvielfalt mit feiner Honignote ein Erlebnis für alle Sinne	0,75 L. Fl. 11,5 Vol.%	5,80 = 7,74/L;
70	2015	<b>Ortega Beerenauslese</b> edle Süße, große Finesse, erlesener Wein Tipp: zu Roquefortkäse probieren!	0,375 L.Fl. 9,5 Vol.%	9,50 = 25,34/L

## Geschenktip

75	Unser Vorschlag für einen 3er Geschenkkarton			16,00
	1 Fl.	2016 Schwarzriesling Rotwein halbtrocken		
	1 Fl.	2016 Zieglers Duett Spätlese halbtrocken		
	1 Fl.	2015 Kerner Auslese		

Außerdem bieten wir noch weitere Geschenckpackungen (1er, 2er, 3er und 6er) an, die wir Ihnen gerne nach Ihrer Wahl zusammenstellen.

Wir versenden diese auch direkt an Ihre Bekannte oder Geschäftsfreunde.  
Weinprobe für Sie zu Hause oder für Ihre Bekannte

76	Probierpaket trocken mit 6 verschiedenen Weinen	25,00
	Lieferung frei Haus inkl. Porto u. Verpackung	32,20
77	Probierpaket mit 6 verschiedenen Weinen	25,50
	Lieferung frei Haus inkl. Porto u. Verpackung	32,70

Tipp: Machen Sie aus dieser Weinprobe ein kleines kulinarisches Ereignis.  
Probieren Sie mit Gästen zu jedem Wein, den dazu passenden Käse. Eine  
entsprechende Probieranleitung liegt bei.

Wenn Sie mit unseren Weinen zufrieden waren, sind wir Ihnen für  
eine Weiterempfehlung in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis  
sehr dankbar. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, sind wir Ihnen  
für eine Anregung ebenfalls sehr verbunden.

Nr.	Secco und Sekt	€
78	<b>Secco rosé</b> leichter frischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 L. Fl. 5,20 11,5 Vol. % = 6,94/L
79	<b>Secco weiß</b> fruchtiger Riesling Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 L. Fl. 5,20 11,5 Vol. % = 6,94/L
80	<b>Sekt Cabinnett halbtrocken</b>	0,75 L. Fl. 4,80 11,0 Vol.% = 6,40/L
81	<b>Piccolo halbtrocken</b>	0,20 L. Fl. 2,20 11,0 Vol.% =11,00/L
82	<b>Sekt Cabinnett trocken</b>	0,75 L. Fl. 4,90 11,0 Vol.% = 6,54/L
83	<b>Riesling Sekt trocken</b> traditionelle Flaschengärung frisch, fruchtig mit harmonischer Säure	0,75 L. Fl. 7,30 12,5 Vol.% = 9,74/L
84	<b>Riesling Sekt trocken</b> Piccoloflasche	0,20 L. Fl. 2,80 12,5 Vol.% =14,00/L
87	<b>Weißburgunder Sekt brut</b> traditionelle Flaschengärung; feine Frucht	0,75 L. Fl. 7,80 13,0 Vol.% =10,40/L
88	<b>Riesling Sekt brut</b> traditionelle Flaschengärung; herb, rassig	0,75 L. Fl. 7,50 12,5 Vol.% =10,00/L
91	<b>Spätburgunder Sekt trocken</b> traditionelle Flaschengärung; fruchtig, samtig	0,75 L. Fl. 7,80 12,5 Vol.% =10,40/L

## Spirituosen

95	St. Martiner Weinhefebrand	40 Vol.% 0,7 Ltr. Fl. 8,00 =11,50/L
97	St. Martiner Weintraubenbrand mit ganzen Weintraubenbeeren	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 9,80 =19,60/L
98	Gewürztraminer - Tresterbrand	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 11,20 =22,40/L
99	Pfälzer Weinbrand VVSOP mild, weich, mehrere Jahre in kleinen Eichenholzfässer gereift	38 Vol.% 0,7 Ltr. Fl. 13,80 =19,80/L
100	Morio-Muskat Weinbrand VVSOP weich, zart, vollmundig mehrjährige Reife im Eichenholz,	38 Vol.% 0,7 Ltr. Fl. 20,80 =29,80/L
124	Waldhimbeergeist	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 12,00 =24,00/L
145	Williams Christ Birnenbrand	40 Vol.% 1,0 Ltr. Fl. 18,00
125	Williams Christ Birnenbrand	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 12,00 =24,00/L
146	Mirabellenbrand	40 Vol.% 1,0 Ltr. Fl. 18,00
126	Mirabellenbrand	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 12,00 =24,00/L
127	Alte Pflaume mit Fruchtauszügen, intensive Pflaume, mild	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 15,50 =31,00/L
128	Golden Williams mit Fruchtauszügen, intensive Birne, mild	40 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 15,80 =31,60/L



Nr.	<b>Aperitif</b> appetitanregendes weinhaltiges Getränk	€
101	Dornfelder Wein Aperitif 18 Vol.% 0,5 Ltr.Fl.	10,50 =21,00/L

**Liköre** feinfruchtige Spezialität pur, gemixt oder zum Dessert

104	Walnusslikör mit Weinbrand verfeinert	28 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 12,20 =24,40/L
107	Weinbergspfirsichlikör Intensiver Pfirsichgeschmack, zu Sekt!	22 Vol.% 0,2 Ltr. Fl. 7,20 =36,00/L
136	Weinbergspfirsichlikör	22 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 12,00 =24,00/L
108	Pfälzer Saumagen feinherber Kräuterlikör aus Pfälzer Weinbrand	32 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 10,50 =21,00/L
109	Winzertraum Mandellikör mit Sahne	17 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 10,50 =21,00/L
111	Chili Rosé Traubenlikör mit Chili, süß und scharf	16 Vol.% 0,5 Ltr. Fl. 11,90 =23,80/L

**Traubensaft** 100 % Fruchtgehalt

113	Traubensaft rot	0,75 L. Fl. 2,80 = 3,74/L
-----	-----------------	------------------------------

**Weingelee** kulinarische Köstlichkeit aus Wein hergestellt

114	Glühweingelee	225 g Glas 3,30 Kg = 14,70
115	Gelee weiß	400 g Glas 4,00 Kg = 10,00
116	Gelee rot	400 g Glas 4,00 Kg = 10,00

**Weinessig** aus ausgesuchten Pfälzer Bouquet-Weinen;  
milde Säure, für die feine Küche

117	Riesling Weinessig	6% S 0,25 Ltr. Fl. 5,20 =20,80/L
119	Balsamico Essig	6% S 0,25 Ltr. Fl. 9,90 =39,60/L
129	Weinessig rot, in Karaffe	6% S 0,50 Ltr. Fl. 7,20 =14,40/L

**Spezialitäten**

120	Riesling Chutney würziger Dipp, zu kurzgebratenem Fleisch	190ml Glas 4,70 Kg = 24,74
121	Bacchus Feigensenf milder, fruchtiger Senf mit Wein; zu Käse oder Salatsoße	190ml Glas 4,70 Kg = 24,74
123	Dornfeldersenf milder, fruchtiger Senf mit Wein; zu Käse oder Salatsoße	190ml Glas 4,70 Kg = 24,74
122	Traubenkernöl mildes Öl, in dekorativer Karaffe, zu Salaten oder zum anbraten	0,50 Ltr. Fl. 9,30 =18,60/L
130	Feigen Balsam feiner sehr fruchtiger Balsam, zu Salaten, Käse	0,25 Ltr. Fl. 8,90 = 35,60/L

## Unsere Rebsorten

Durch die Vielfalt unserer Böden und unserem milden Klima können wir für jede Rebsorte den ihrer Eigenart gemäßen Standort finden. Dadurch können wir altbekannte Rebsorten, sowie interessante Neuzüchtungen anbieten.

**Riesling:** spätreifende, kleinbeerige Traubensorte mit hohen Bodenansprüchen. Die Weine sind fruchtig, rassig, elegant mit anregender Säure; gut lagerfähig. Sie zählen zu den edelsten Gewächsen der Welt.

**Silvaner:** Alte Rebsorte reift etwas früher als der Riesling. Ein saftiger harmonischer säurearmer Schoppenwein.

**Müller-Thurgau** oder **Rivaner:** früh reifende Sorte nach ihrem Züchter Müller benannt, entstammt einer Kreuzung Riesling X Madeleine Royale, ein milder säurearmer Wein mit duftigem Bukett.

**Kerner:** eine Kreuzung Trollinger X Riesling. Die Sorte bringt fruchtige, rieslingähnliche Weine mit feinem Bukett.

**Scheurebe:** nach Züchter Georg Scheu benannt; eine Kreuzung Silvaner X Riesling bringt ausdrucksvolle Weine mit betontem Bukett und fruchtiger Säure.

**Morio-Muskat:** nach Züchter benannte Kreuzung aus Silvaner X Weißburgunder. Ein Wein mit deutlichem Muskatbukett; besonders von Damen bevorzugt.

**Ruländer:** auch **Grauer Burgunder** (Pinot Grigio) spätreifende rötliche Traube bringt gehaltvolle, erdige milde Weine.

**Gewürztraminer:** anspruchsvolle, launische Rebe. Eine edle hellrötliche Traube mit feinem, duftigem, würzigem Bukett.

**Huxelrebe:** Kreuzung von Gutedel X Courtiller-Musque bringt kernige Weine mit edlem Bukett und fruchtiger Säure.

**Sauvignon blanc:** eine alte französische Rebsorte (zweitwichtigste international) erlebt ein Comeback in Deutschland. Bereits vor 150 Jahren als Muscatsylvaner angebaut. Der Wein duftet kräftig (Kräuter), schmeckt nach Johannis- bzw. Stachelbeeren, mit mineralischen und grünen Noten.

**Weißburgunder:** alte Rebsorte (Pinot Blanc), reift mittelspät mit guten Mostgewichten. Vollmundig, feinfruchtig mit mittlerer Säure.

**Chardonnay:** (Chablis), gehört zu den Burgunderarten; mittelspätreifende kleinbeerige Traubensorte mit hohen Bodenansprüchen: Der Wein ist frisch, fruchtig, rassig mit guter Lagerfähigkeit.

**Cabernet blanc:** eine pilzresistente Weißweinsorte 1991 hier in der Pfalz gezüchtet. Sie wurde aus Cabernet Sauvignon (Rotwein) und resistenten Reben gezüchtet. Der Wein hat einen Duft nach Kräutern, erinnert ein wenig an Sauvignon blanc, schmeckt auch nach Johannis- bzw. Stachelbeeren.

**Muscaris:** eine neue weiße Pivisorte (pilzwiderstandsfähig) 1987 in Freiburg gezüchtet. Aus Solaris & gelbem Muskatteller gezüchtet. Der Wein hat ein feines würziges Muskataroma mit angenehmer Säure.

**Portugieser:** typisch pfälzische Rotweinsorte mit mittelfrüher Reife, liefert aufgrund ihrer geringen Säure milde, zarte, süffige Weine. Durch sofortiges Abpressen der Trauben erzeugt man als Spezialität den WEISSHERBST, der wie Weißwein kühl getrunken wird.

**Dornfelder:** eine Kreuzung aus Helfensteiner X Heroldrebe, die farbintensive, duftige, fruchtige, gehaltvolle Rotweine liefert.

**Spätburgunder:** altbewährte spätreifende Sorte (Pinot noir), ein vollmundiger, gehaltvoller, samtiger Rotwein mit einem feinem an Bittermandeln erinnernden Akzent.

**Schwarzriesling** oder **Müllerrebe** (Pinot Meunier) aus der Burgunderfamilie ist frühreif und erreicht hohe Öchslegrade. Der Wein ist rubinrot und feinfruchtig mit einem zart-aromatischem Burgunderaroma.

**St. Laurent** ein Mitglied der Burgunderfamilie benannt nach dem heiligen St. Laurentius. Die Traube reift früh. Der Wein ist tiefrot, etwas säurebetont, fruchtig (Sauerkirsch) mit feinem Burgunderbukett.

**Regent:** eine neue Kreuzung Diana & Chambourcin mit einer hohen Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten; dadurch kann man hohe Qualität erzielen. Der Wein hat eine wuchtige Frucht. Er erinnert an südländische Rotweine.

## Verkaufs- und Lieferbedingungen

### Preis

Die Preise verstehen sich in € incl. 19% Mehrwertsteuer bzw. Sektsteuer.  
Die Literflaschen sind ohne Glas und die 0,75 Literflaschen incl. Glas ab unserer Kellerei in St. Martin. Bei Erhöhung der Mehrwertsteuer werden die Preise angepasst.

### Leergut

Das Leergut (Liter- und 0,75 Flaschen) nehmen wir im Interesse des Umweltschutzes zurück, wenn dieses in einwandfreiem Zustand zurückgegeben wird und von uns für die Wiederverwertung als brauchbar anerkannt wird. Wir nehmen keine Drehverschlussflaschen und Leichtglas. Für Literflaschen berechnen wir 0,15 € Pfand; überzählige Literflaschen von anderen Betrieben werden mit 0,05 € vergütet. Leergut-Rücknahme erfolgt nur bei Selbstabholung oder bei Lieferung mit unserem LKW.

### Lieferung

Die Lieferung erfolgt stets auf Rechnung des Empfängers. Lieferungen erfolgen per Post, Spedition oder mit dem eigenen LKW. Wir wählen die für Sie günstigste Versandart. Etwaige Schäden (Bruch) sind sofort festzustellen und beim Lieferant sofort zu reklamieren.

**Postversand** erfolgt zum Selbstkostenpreis: Weinpreis (Sektpreis etc.) zuzüglich 7,70 € für Porto und Postversandkarton bis 6 Flaschen, 9,00 € bis 12 Flaschen und nur 10,00 € bis 18 Flaschen. Bitte beachten Sie, aus versicherungstechnischen Gründen müssen die Kartons voll sein.

Bei Spedition und LKW-Zufuhr ist der Frachtpreis abhängig von Menge und Entfernung. Diesen teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit. Die Belieferung mit unserem LKW erfolgt nach Vereinbarung oder auf Sammelbestellung. Die Weine sind in Steigen zu 12 Literflaschen (**die Holzsteigen bleiben unser Eigentum**) und die 0,75 Literflaschen in 6 er bzw. 12 er Einwegkartons.

### Proben

Proben werden gegen Rechnung abgegeben.

### Beanstandungen

Mängelrügen müssen innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware geltend gemacht werden.

**Weinstein** ist kristallisierte Weinsäure, die als kleine Kristalle ausgeschieden werden. Dies ist ein natürlicher Vorgang, der den Geschmack nicht beeinträchtigt, daher auch kein Reklamationsgrund. Bei Rotwein kann der Weinstein entsprechend dunkel sein. Langsames Einschenken hält ihn in der Flasche zurück.

### Öffnungszeiten

**Unsere Weinkellerei ist an folgenden Zeiten zur Probe und Abholung für Sie geöffnet.**

**Montag bis Freitag: von 7.30 - 12.00 Uhr u. 13.00 - 18.00 Uhr**

**in den Monaten Dez. – März nachmittags nur bis 17.30 Uhr**

**Samstag: von 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.30 Uhr**

**Sonntag: von 9.00 bis 12.00 Uhr**

An Ostern und Pfingsten ist am 2. Feiertag geöffnet; an Weihnachten und Neujahr ist geschlossen.

### Angebot

Das Angebot erfolgt freibleibend auf Grund der jeweils gültigen Liste. Frühere Weinlisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Sollte bei Bestellung ein Wein ausverkauft sein, werden wir nach Möglichkeit bei Ihnen telefonisch wegen eines Ersatzweines fragen. Beim Ausverkauf eines Jahrganges behalten wir uns vor, den nachfolgenden Jahrgang zu liefern.

### AGB/Widerruf

Unsere ausführlichen AGB und das Widerrufsrecht mit Formular finden Sie im Internet unter [www.gebr-ziegler.de](http://www.gebr-ziegler.de)

### Zahlung

Die Rechnungsbeträge sind ohne jeglichen Abzug sofort bei Bezug zu bezahlen. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

### Bankverbindung

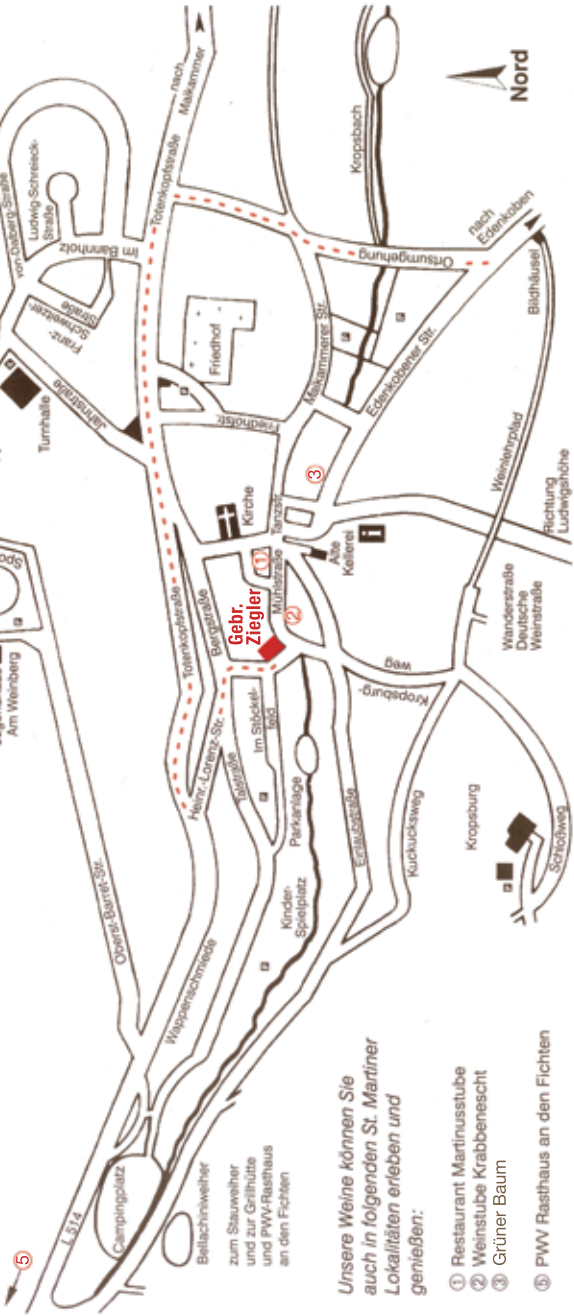
VR Bank Südpfalz IBAN DE45 5486 2500 0005 4024 09 BIC GENODE61SUW  
Sparkasse SÜW IBAN DE77 5485 0010 1700 1503 68 BIC SOLADES1SUW

### Erfüllungsort

Der Erfüllungsort ist St. Martin/Pfalz, Gerichtsstand für beide Teile Landau

# Wein- und Luftkurort St. Martin

So finden Sie zu uns...



zum Stauweiher  
und zur Grillhütte  
und PWW-Rasthaus  
an den Fichten

Unsere Weine können Sie  
auch in folgenden St. Martin  
Lokalitäten erleben und  
genießen:

- ① Restaurant Martinusstube
- ② Weinstube Krabbenescht
- ③ Grüner Baum
- ④ PWW Rasthaus an den Fichten