

Wein- und Gästehaus

J. u. A. Spieß



Weinpreisliste

Stand: September 2018

Wein- und Gästehaus J. u. A. Spieß

Inh.: B. Spieß

Schloßstraße 11a

67489 Kirrweiler/Pfalz

Telefon: 0 63 21 / 50 28

Mail: wein-und-gaestehaus-spiess@web.de

Internet: www.wein-und-gaestehaus-spiess.de

		Alkohol / Restzucker / Säure	Flasche	EUR (incl. MWSt.)
1.	2014er Pfälzer Landwein halbtrocken Deutscher Tafelwein	11,0 / 12,0 / 12,5	1,0 l	3,20
WEISSWEINE - PFALZ				
Deutsche Qualitätsweine				
2.	2017er Müller-Thurgau Bereich „Südliche Weinstraße“ blumig, leichter Muskatton	11,6 / 12,9 / 6,1	1,0 l	3,40
3.	2017er Müller-Thurgau trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ spritzig, herb	12,0 / 5,5 / 6,0	1,0 l	3,40
4.	2017er Silvaner Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtig	11,5 / 22,0 / 6,8	1,0 l	3,40
5.	2017er Silvaner trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtig, herb	12,4 / 8,7 / 6,7	1,0 l	3,40
6.	2017er Morio-Muskat Bereich „Südliche Weinstraße“ bukettreich	11,0 / 22,4 / 6,9	1,0 l	3,40
7.	2017er Scheurebe Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtiges Bukett	11,6 / 13,4 / 6,4	1,0 l	3,40
8.	2017er Kerner Bereich „Südliche Weinstraße“ frisch, süffig	12,5 / 16,7 / 6,8	1,0 l	3,40
9.	2016er Riesling halbtrocken Bereich „Südliche Weinstraße“ rassig, elegant	11,4 / 14,1 / 8,1	1,0 l	3,70
10.	2017er Riesling trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ stahlig	12,7 / 5,3 / 7,4	1,0 l	3,70
10a	2015er Weißburgunder trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ blumig, elegant	12,3 / 5,7 / 6,1	0,75 l	4,00 (5,34)
10b	Weißer Sprössling alkoholfreier Weißwein	0 / 23,3 / 7,0	0,75 l	4,40 (5,87)

(Die Beträge in Klammern entsprechen dem Preis pro Liter bzw. kg)
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite!

		A / R / S	Flasche	EUR (incl. MWSt.)
WEISSHERBST + ROTWEINE				
11.	2016er	Portugieser Weißherbst Bereich „Südliche Weinstraße“ süffig, mild	10,5 / 24,2 / 6,8	1,0 l 3,70
12.	2017er	Portugieser Weißherbst halbtrocken „Südliche Weinstraße“ fruchtig	11,8 / 14,4 / 5,9	1,0 l 3,70
12a	2015er	Portugieser Weißherbst trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ süffig, herb	12,2 / 6,6 / 5,9	1,0 l 3,70
13.	2017er	Portugieser Rotwein Bereich „Südliche Weinstraße“ feinfruchtig, lieblich	11,7 / 15,0 / 4,8	1,0 l 3,70
13a		Roter Sprössling alkoholfreier Rotwein	0 / 52,9 / 5,7	0,75 l 4,40 (5,87)
14.	2016er	Portugieser Rotwein trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ vollmundig, herb	11,9 / 4,9 / 5,9	1,0 l 3,70
14a	2017er	Dornfelder Rotwein lieblich Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtig, mild	10,1 / 36,6 / 5,3	1,0 l 4,40
15	2016er	Dornfelder Rotwein halbtrocken Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtig, körperreich	12,0 / 12,0 / 5,3	1,0 l 4,40
15a	2016er	Dornfelder Rotwein trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ fruchtig, herb	12,3 / 5,4 / 5,2	1,0 l 4,40
15b	2017er	Dornfelder Rosé trocken Bereich „Südliche Weinstraße“ spritzig, fruchtig	12,1 / 7,7 / 5,9	0,75 l 4,00 (5,34)
16.	2016er	Spätburgunder Rotwein Bereich „Südliche Weinstraße“ samtig, vollmundig	11,5 / 11,4 / 4,3	0,75 l 4,00 (5,34)
16a	2017er	Regent Rotwein Bereich „Südliche Weinstraße“ kräftig, körperreich	11,1 / 13,3 / 4,4	0,75 l 4,00 (5,34)
17.	2015er	Dunkelfelder Rotwein Bereich „Südliche Weinstraße“ tiefdunkel, körperreich	13,0 / 5,9 / 5,3	0,75 l 4,00 (5,34)
17a	2015er	Dunkelfelder Rotwein Ein originelles Geschenk in einer ausgefallenen Flasche	13,0 / 5,9 / 5,3	1,5 l. 12,80 (8,54)

DEUTSCHE PRÄDIKATSWEINE

		A / R / S	Flasche	EUR (incl. MWSt.)
18.	2014er	Müller Thurgau Kabinett Kirrweiler Mandelhöhe zart, lieblich	10,5 / 21,6 / 6,5	1,0 l 3,70
19.	2016er	Gewürztraminer Kabinett Venninger Doktor harmonische Würze	11,7 / 22,0 / 5,0	0,75 l 4,00 (5,34)
20.	2015er	Kerner Kabinett Venninger Doktor süffig	12,1 / 33,7 / 6,7	0,75 l 3,50 (4,67)
21.*	2013er	Riesling Spätlese halbtrocken Venninger Doktor fruchtige Säure	11,3 / 13,9 / 8,1	0,75 l 4,10 (5,47)
22.	2016er	Grauburgunder Spätlese trocken Venninger Doktor spritzig, mit rassiger Säure	12,2 / 7,2 / 5,8	0,75 l 4,40 (5,87)
23.	2015er	Kerner Spätlese Kirrweiler Mandelhöhe frisch, fruchtig	11,4 / 43,3 / 6,8	0,75 l 4,00 (5,34)
24.	2015er	Scheurebe Spätlese Kirrweiler Mandelhöhe harmonisch, duftig	11,8 / 31,5 / 7,6	0,75 l 4,00 (5,34)
25.	2015er	Scheurebe Spätlese halbtrocken Kirrweiler Mandelhöhe fruchtiges Bukett	12,9 / 13,7 / 7,4	0,75 l 4,00 (5,34)

(Die Beträge in Klammern entsprechen dem Preis pro Liter bzw. kg)

*leider ausgetrunken

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite!

			A / R / S	Flasche	EUR (incl. MWSt.)
DEUTSCHE PRÄDIKATSWEINE					
26.	2009er	Scheurebe Auslese Kirrweiler Mandelhöhe edles Bukett	12,1 / 51,0 / 7,5	0,75 l	5,70 (7,60)
27.*	2009er	Kerner Auslese Kirrweiler Mandelhöhe fruchtig, süffig	13,0 / 49,0 / 6,8	0,75 l	5,70 (7,60)
27a	2015er	Grauburgunder Auslese trocken Venninger Doktor spritzig, mit rassiger Säure	14,9 / 6,9 / 7,2	0,75 l	5,70 (7,60)
28.	2015er	Weißburgunder Auslese feinherb Venninger Doktor fruchtig	15,2 / 15,7 / 6,9	0,75 l	5,70 (7,60)
28a	2016er	Spätburgunder Spätlese trocken Venninger Doktor fruchtig, vollmundig	12,0 / 3,7 / 4,1	0,5 l	4,60 (9,20)
29.	2015er	Gewürztraminer Auslese edelsüß Venninger Doktor fein, fruchtig	11,4 / 55,4 / 5,5	0,75 l	5,70 (7,60)
30.	2009er	Ortega Beerenauslese Kirrweiler Mandelhöhe edelsüß	8,9 / 260,2 / 8,4	0,5 l	13,50 (27,00)
30a	2009er	Ortega Trockenbeerenauslese Kirrweiler Mandelhöhe elegante, feine Süße	9,0 / 264,6 / 8,5	0,5 l	16,50 (33,00)

EISWEINE

31.*	1999er	Gewürztraminer Eiswein Kirrweiler Mandelhöhe körperreich, feine Süße	10,6 / 190,6 / 8,2	0,375 l	15,50 (41,34)
32.	2004er	Silvaner Eiswein Kirrweiler Mandelhöhe feine Frucht und edle Süße	9,8 / 180,0 / 9,0	0,375 l	15,50 (41,34)

* leider ausgetrunken; (Die Beträge in Klammern entsprechen dem Preis pro Liter bzw. kg)
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite!

			A / R / S	Flasche	EUR (incl. MWSt.)
DEUTSCHER SEKT – Jahrgangssekt					
Garantiert Flaschengärung – Naturkork					
Sektpreise incl. Sektsteuer					
33.		Riesling Sekt trocken vornehmer, eleganter Rieslingsekt	12,5 / 24,5 / 8,5	0,2 l	2,50 (12,50)
				0,75 l	7,00 (9,34)
34.		Riesling Sekt Brut rassiger, fruchtiger Rieslingsekt	12,6 / 11,8 / 8,6	0,75 l	7,00 (9,34)
34a		Gewürztraminer Sekt, trocken feines Bukett	12,8 / 27,0 / 6,2	0,75 l	7,50 (10,00)
35.		Dornfelder Rotsekt halbtrocken vollmundiger, samtiger Dornfeldersekt	12,8 / 43,1 / 5,6	0,2 l	2,50 (12,50)
				0,75 l	7,00 (9,34)
36.		Dornfelder Rotsekt extra trocken fruchtiger, spritziger Dornfeldersekt	13,1 / 20,0 / 5,6	0,75 l	7,00 (9,34)

SPIESS – SECCO

D-Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

36a	Weiss trocken	9,8 / 22,3 / 6,9	0,75 l	5,50 (7,34)
36b	Rosé trocken	10,7 / 23,2 / 6,6	0,75 l	5,70 (7,60)
36c	Maracuja aromatisiertes weinhaltiges Getränk	8,2 / 37,3 / 6,4	0,75 l	5,20 (6,94)

SPEZIALITÄTEN AUS DER BRENNEREI

		A in % vol.		
37.	Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P. aus lodender Flamme gebrannt	38,0	0,7 l	16,80 (24,00)
38.	Pfälzer Trinkbranntwein aus Pfälzer Weinhefe	40,0	1,0 l	10,30
39.	Weinstraßenfeuer Kräuterlikör aus 28 erlesenen Kräutern	38,0	0,7 l	13,80 (19,72)
40.	Mirabellenwasser	40,0	0,7 l	15,80 (22,58)
41.	Kirschwasser	40,0	0,7 l	16,30 (23,29)
42.	Williams Christ	40,0	0,7 l	16,30 (23,29)
43.	Obstwasser	38,0	0,7 l	10,80 (15,43)
44.	Gewürztraminer Tresterbrand	40,0	0,7 l	17,30 (24,72)
45.	Roter Weinbergspfirich Likör	25,0	0,5 l	15,30 (30,60)
46.	Schwarzer Johannisbeer Fruchtsaftlikör	32,0	0,5 l	15,30 (30,60)

SONSTIGE ERZEUGNISSE AUS UNSEREM HAUSE

Preis pro Flasche,
Dose o. Glas
incl. MWSt. in EUR

47.	Pfälzer Traubensaft weiß	0,75 l	2,60 (3,47)
48.	Pfälzer Traubensaft rot	0,75 l	2,60 (3,47)

WEINGELEEE hausgemachte, eine besondere Spezialität aus ausgesuchten Weinen

49.	Weingelee rot	400 g	4,40 (11,00)
50.	Weingelee weiß	400 g	4,40 (11,00)

WEINESSIG im Holzfass gereift, zum Verfeinern von Salaten und Soßen

51.	Weinessig weiß	0,5 l	7,10 (14,20)
51a.	Weinessig rot	0,5 l	7,10 (14,20)

... und zur deftigen Brotzeit: eine selbsthergestellte Spezialität

52.	Pfälzer Hausmacher Leberwurst	400 g Dose	4,50 (11,25)
53.	Pfälzer Hausmacher Blutwurst	400 g Dose	4,50 (11,25)
54.	Pfälzer Hausmacher Schwartenmagen	400 g Dose	4,50 (11,25)
55.	Pfälzer Hausmacher Bratwurst	400 g Dose	4,50 (11,25)
56.	Pfälzer Hausmacher Saumagen	400 g Dose	4,80 (12,00)

57. Deutscher Winzerglühwein „Weinbergsglut“

Trinkfertig hergestellt – nach Art des Hauses 1,0 l 3,20

Und nur solange der Vorrat reicht... **Sepp's Neuer**

Sepp's Neuer ist die erste Abfüllung nach der Weinlese des neuen Jahrgangs und ist ein frischer, süffiger, fruchtiger Dornfelder Rotwein.

58. 2017er Sepp's Neuer 0,75 l 4,00 (5,34)
A: 11,9 % - R: 12,0 - S: 5,8

60. NEU: SPIESSLING Riesling trocken (0,75 l) 6,80 € (9,07)

Der erste Wein aus unserer Premiumlinie SPIESSLING. Ein aromatischer Riesling mit Duft nach Maracuja und harmonischem Süße-Säure-Spiel.

A: 12,5 % - R: 5,3 - S: 7,4

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

1. Die Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer bei Abholung in Kirrweiler.
2. Der Versand erfolgt, wenn nicht anders vereinbart, auf Kosten des Kunden. Bei Lieferung werden die anfallenden Frachtkosten berechnet. Kartons und Verpackungsmaterial werden zum Selbstkostenpreis berechnet.
3. Fehlendes Leergut, Flaschen und Einheitssteigen werden in Rechnung gestellt.
4. Wir bitten Sie die gelieferte Ware sofort nach Erhalt zu prüfen. Reklamationen, die begründet sind, können wir nur innerhalb von acht Tagen anerkennen.
5. Unser Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten.
6. Auskristallisieren von Weinstein ist ein natürlicher Vorgang und ist weder ein Wein- noch ein Behandlungsfehler und daher kein Grund zur Beanstandung.
7. Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht vor.
8. Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Destillate werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben.
9. Bankverbindung: VR –Bank Südpfalz
BLZ: 548 625 00, Konto-Nr.: 54 54 239

BIC: GENODE 61 SUW
IBAN: DE54 5486 2500 0005 4542 39

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.
Außerdem beliefern wir jeden letzten Samstag im Monat den Raum Heidelberg – Eberbach – Amorbach – Miltenberg – Wertheim.
10. Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Kleines Rebsortenlexikon

- Gewürztraminer:** unbekannte Herkunft, bringt wuchtige, aromatische Weine mit harmonischer Würze, passt zu würzigen Gerichten und Käse
- Grauburgunder:** unbekannte Herkunft (auch Ruländer oder Pinot Grigio genannt), bringt Weine mit viel Frucht und rassischer Säure, der passende Wein für alle Gelegenheiten
- Müller-Thurgau:** Kreuzung Riesling x Silvaner, benannt nach seinem Züchter, Prof. Müller aus Thurgau/Schweiz, bringt fruchtige, harmonische Trinkweine mit leichtem Muskatton, man trinkt ihn zu Fisch und allen leichten Speisen
- Silvaner:** unbekannte Herkunft, bringt fruchtige, geschmacksneutrale Trinkweine von verhaltener Säure, passt besonders zu schweren Speisen mit kräftiger Soße.
- Morio-Muskat:** Kreuzung Silvaner x Weißburgunder, benannt nach seinem Züchter Peter Morio, bringt harmonische Weißweine mit typischem Muskatbukett, passt zu allen leichten Speisen und wird auch als Aperitif getrunken
- Scheurebe:** Kreuzung Silvaner x Riesling, benannt nach seinem Züchter Georg Scheu, bringt harmonische, duftige, körperreiche Weine, bis hin zu hochedlen Spitzenweinen (Auslesen und sogar Trockenbeerenauslesen), passt zu allen Fischspeisen und besonders zu Geflügel
- Kerner:** Kreuzung Trollinger x Riesling, benannt nach dem Dichter Justinus Kerner, bringt frische rieslingähnliche Weine in allen Qualitätsstufen, man trinkt ihn zu allen hellen Fleischspeisen, z. B. Lamm und Kalb
- Riesling:** unbekannte Herkunft, bringt feinblumige, rassige Weißweine mit feinen Geschmacksnuancen, passt besonders zu Fisch und Krustentieren, grundsätzlich für alle Speisen zu empfehlen

- Weißer Burgunder:** unbekannte Herkunft, bringt ausdrucksreiche Weine mit dezenter Blume und elegantem Geschmack, passt zu allen Speisen hervorragend
- Ortega:** Kreuzung Müller-Thurgau x Siegerrebe, bringt fruchtige Spitzenweine bis hin zur Trockenbeerenauslese
- Portugieser:** unbekannte Herkunft, kann als Weißherbst oder als Rotwein ausgebaut werden, bringt mundige, süffige Weine mit milder Säure, wird auch gerne zu Braten und Wild getrunken
- Dornfelder:** Kreuzung Helfensteiner x Heroldrebe, benannt nach dem Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld, bringt dunkelroten, kräftigen Rotwein mit milder bis rassischer Säure, passt zu kräftigen Braten, Wild und vor allem zu Käse
- Spätburgunder:** unbekannter Herkunft (wahrscheinlich aus Burgund), bringt samtige, vollmundige, rubinrote Spitzenweine mit betonter Säure, passt zu Vorspeisen und kräftigem weißen Fleisch
- Dunkelfelder:** unbekannte Herkunft, bringt tiefdunklen, kräftig markanten Rotwein, mit milder Säure, passt hervorragend zu Wildgerichten und allen Käsesorten
- Regent:** Diana x Chambourcin (pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung), farbintensive Rotweine mit viel Körper und ausgeprägter Tanninstruktur, passt zu Pizza und Pasta in allen Variationen