

M E I N W

E I N M E

I N

CC
&
GG

E

20
18

E N T D E

C K U N G



AUSZEICHNUNGEN

Gault Millau WeinGuide Deutschland 2018
Auszeichnung mit zwei schwarzen Trauben
Ehrentitel »Entdeckung des Jahres 2012«

Vinum Weinguide 2018
ausgezeichnet mit 3 goldenen Sternen

Eine Übersicht aller Auszeichnungen und
Prämierungen finden Sie auf unserer Website
www.cg-winzer.de

PREISLISTE 2018



- S 4 | ROTER HIRSCH
- S 6 | EMOTION
- S 8 | HERZOG C
- S 1 0 | NEO
- S 1 2 | SANKT M
- S 1 4 | SANKT M EDITION
- S 1 5 | EINVIERTTEL
- S 1 6 | EDELSÜSSE
- S 1 6 | SPÄTLESE & »S«
- S 1 8 | KABINETT
- S 2 0 | FEIN & FRUCHTIG
- S 2 0 | FEINHERB
- S 2 2 | DREIVIERTTEL
- S 2 4 | EINLITER
- S 2 6 | SEKT & SECCO
- S 2 8 | TRAUBENSAFT | PECCO
- S 2 8 | DESTILLATE
- S 2 8 | GLÜHWEIN

- S 3 0 | LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN
- S 3 0 | WIDERRUFSBELEHRUNG
- S 3 1 | WIDERRUFSFORMULAR

Die angegebenen Analysewerte können beim Wechsel der Füllchargen geringfügig abweichen.

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite. Restzucker in g/l.

Wenn nicht anders vermerkt handelt es sich um Qualitätsweine.

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Zehn leidenschaftliche Sommeliers und Weinfachhändler komponierten mit Kellermeister Andreas Reichert die Spitzencuvée Roter Hirsch. Aus den besten Barrique-Fässern des Jahrgangs vinifiziert, bilden Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Lemberger die essenzielle Grundlage dieses großen Rotweins. Das exklusive Flaggschiff des Hauses gehört zu den besten Gewächsen des Landes. Der Wein ist zudem ein Versprechen an die Zukunft, sein Reifepotenzial liegt jenseits der nächsten 10 Jahre!

ROTER HIRSCH

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0240342F	2014	ROTER HIRSCH Cuvée Reserve trocken Im Glas duftend nach Cassis, vollreifen Brombeeren und Zwetschgen mit einem Hauch Mocca und Leder. Feine Noten von buntem Pfeffer und Wildkräutern. Am Gaumen druckvoll und komplex, voller Noblesse und langem, würzigem Finish.	13,0	1,9	0,75	38,- (50,67)



ROTER
HIRSCH

CC
&
G

RESERVE



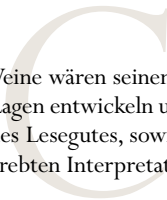
0053342B NEU	2016	<p>Weißburgunder, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i></p> <p>Hochattraktiver Duft nach herbem Quittengelee, karamellisierten Haselnüssen und Kardamon. Frucht, Säure und Holz sind bis auf das Feinste balanciert. Tanzt sich förmlich in den Abgang.</p>	13,0	5,7	0,75	20,- (26,67)
0040342B	2016	<p>Riesling</p> <p>Spannende Aromatik nach Weinbergpfirsich und knackigen Äpfeln. Finessenreich. Ein Dampfhammer Riesling mit feinem, salzigem Nerv. Einer der besten in Württemberg.</p>	12,5	5,7	0,75	16,50 (22,-)

E

EMOTION – das sind die Weine unserer besten Lagen, im Weinberg gepflegt von unseren leidenschaftlichsten Winzern. Durch eine konsequente Ertragsreduzierung erlangen die Trauben die höchst mögliche physiologische Reife. Das Ergebnis sind Klasseweine von internationalem Format, welche zur absoluten Spitze Württembergs gehören.

EMOTION

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1211342B	14/15	Michaelsberg Lemberger Reserve, trocken Expressive, dunkle Waldbeeren, Zartbitterschokolade und feine Kaffeenoten prägen diese Reserve. Große Tiefe und noble Saftigkeit. Von alten Reben des Michaelsbergs gelesen. Referenzklasse!	13,0	2,3	0,75	20,- (26,67)
0225342B	2015	Merlot, trocken Üppiger Duft nach Dörripflaumen und schwarzen Johannisbeeren. Große Dichte am Gaumen mit feinen Röstaromen, Kakao, Süßholz und pfeffriger Würze. Läuft weich und konzentriert.	14,0	1,2	0,75	20,- (26,67)
0228342B	2015	Cabernet Franc, trocken Betörende Johannis - und Wacholderbeeraromen treffen auf dezente Wildminze und frisches Zedernholz. Ein Charakterwein voller Struktur und Substanz.	13,5	1,6	0,75	20,- (26,67)
0224342B	2015	Cabernet Sauvignon, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Ein verführerischer Duft mit satter Cassisfrucht, frischem Gewürzbrot und reifer Sauerkirsche. Mächtiger Cabernet mit großer, saftiger Fülle und guter Länge.	13,5	2,1	0,75	20,- (26,67)
0073342B	2016	Chardonnay & Viognier, trocken Rare Cuvée mit frischen Nektarinen - und Mirabellenaromen, Birnenkompott und gerösteten Mandeln. Cremige Textur mit geschliffener Säure und von ausdauernder Länge.	13,0	0,6	0,75	20,- (26,67)
0211342B	2015	Lemberger, trocken Finessenreicher Duft nach schwarzen Brombeeren und Schlehe. Entstaubter, hochklassiger Weintyp mit reifen Süßkirschen saftig am Gaumen. Fein balanciert. Ein Aristokrat von Kraft und Größe.	13,5	2,2	0,75	16,50 (22,-)
0218342B	14/15	Spätburgunder, trocken In Wildkräuter eingelegte Süßkirschen und Walderdbeeren in der Nase. Ein Wein von substanzieller Eleganz, feinkörnig und mit Frische. Unfiltriert abgefüllt.	13,0	1,9	0,75	16,50 (22,-)



Die nach Herzog Christoph von Württemberg benannten Weine wären seinen hohen Ansprüchen gerecht geworden. Durch eine penible Handlese und der unermüdlichen Sorgfalt in ausgewählten Lagen entwickeln und erhalten die Trauben ihr komplexes Aroma. Diese Weine sind in ihrer Preisklasse kaum zu schlagen. Der Ursprung des Lesegutes, sowie dessen Vinifikation orientiert sich stark an unserer Serie EMOTION. Jahr für Jahr arbeiten wir an der von uns angestrebten Interpretation dieser anspruchsvollen Weine.

HERZOG C

			Alkohol %Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0211542	2015	Lemberger, trocken Fein balanciert zwischen Komplexität und Frische. Stilsicher am Gaumen mit satten Kirsch- und Brombeernoten. Referenzniveau seiner Preisklasse.	13,5	1,6	0,75	9,- (12,-)
0218542	15/16	Spätburgunder, trocken Subtile wie verführerische Nase nach Sauerkirschen und frischem Waldboden. Verspielte, kühle Frische und burgundische Finesse. Mehr als ein Geheimtipp.	13,0	1,9	0,75	9,- (12,-)
0221542	2016	Trollinger, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Markanter Individualist mit würzigem Duft nach reifer Erdbeere, Pflaumenmus und mit herzhaft-kernigem Finish. Trollinger reloaded.	13,0	0,7	0,75	9,- (12,-)
0040542	16/17	Riesling, trocken Kristallklarer, kräuterfruchtiger Duft. Kandierte Zitrusfrüchte, Orangenesten und mineralische Schärfe am Gaumen. Glänzt mit Frische und Präzision.	12,5	5,1	0,75	9,- (12,-)
0041542	16/17	Grauburgunder, trocken Üppiger Duft nach Williamsbirne, Tahiti -Vanille und frischem Hefeteig. Selbstsicher, mit Schmelz und weicher Textur.	13,0	5,7	0,75	9,- (12,-)
0043542	16/17	Sauvignon Blanc, trocken Reife Stachelbeere, Kiwi und Granatapfel in der Nase. Feine Kräuterwürze am Gaumen. Schwankt zwischen Eleganz und souveräner Klasse.	12,5	5,9	0,75	9,- (12,-)

MAGNUMFLASCHE

0211547	15/16	Lemberger, trocken Magnum	13,5	1,6	1,5	23,- (15,33)
0040547	2016	Riesling, trocken Magnum	12,5	5,1	1,5	23,- (15,33)



HERZOG C



LENDBERGER
TROCKEN

HERZOG C

HERZOG C



RIESLING
TROCKEN



NEO

NEO

NEO

NEO

CC&G&

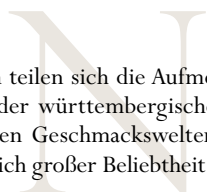
CC&G&

CC&G&

ROTTROCKEN

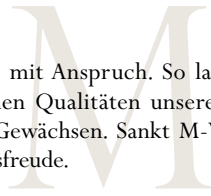
ROTTROCKEN

ROTTROCKEN



Zahlreiche Rebsorten mit ihren ganz eigenen Facetten teilen sich die Aufmerksamkeit unseres Kellermeisters. Darunter finden sich zunehmend auch solche, welche nicht traditionell in der württembergischen Weinlandschaft verortet sind. Die drei Cuvée-Weine unserer NEO-Serie verbinden diese zu stilistisch neuen Geschmackswelten, wodurch ein Blick in die Zukunft unkonventioneller Sorten-Cuvées entsteht. Seit vielen Jahren erfreuen sie sich großer Beliebtheit.

NEO			Alkohol %Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0240342H	14/15	NEO rot, trocken In der Nase ein komplexer, dunkler Beerentopf und etwas Süßholz. Vitales Fruchtspiel am Gaumen, dabei druckvoll und balanciert. Orientiert sich an Rotweinen südlicher Gefilde.	13,5	2,5	0,75	8,70 (11,60)
0060342	16/17	NEO weiß, trocken Ein Bukett nach exotischen Früchten und Jasmintee mit verspielter Muskatnote und zartem Mandelaroma. Unverkennbarer Typ mit kühler Noblesse und hohem Trinkfluss.	12,0	6,7	0,75	8,70 (11,60)
0081342	16/17	NEO rosé, trocken Im Duft mit reifer Himbeere, fruchtigem Kirsch-Sahne-Karamell und dezenten Briochenoten. Am Gaumen betont trocken mit saftigem Mundgefühl.	12,5	0,5	0,75	8,70 (11,60)



Ausdrucksstarke, authentische und bezahlbare Weine mit Anspruch. So lassen sich Charakter und Stilistik der Sankt M-Weine zusammenfassen. Wer sich von den außergewöhnlichen Qualitäten unserer Weine überzeugen möchte, beginnt am besten mit diesen vielfach prämierten und trocken ausgebauten Gewächsen. Sankt M-Weine stehen für einen modernen Weinstil mit hohem Genusswert. Sie sind ein Stück täglich erfahrbare Lebensfreude.

SANKT M

ROT			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0306342S	16/17	Lemberger & Cabernet Franc, trocken würzige Wald- & Kirschfrucht außergewöhnlich & sehr gelungen	12,5	4,1	0,75	6,90 (9,20)
0211312C	2016	Lemberger, trocken reife, süße Schwarzkirsche Wacholderbeeren aufregend-saftiger Stil	12,5	4,4	0,75	6,- (8,-)
0230342S	2016	Trollinger mit Lemberger, trocken rote Johannisbeere saftiges Naturell ausgewogene Art	12,5	5,1	0,75	6,- (8,-)
1263342S	2016	Acolon, trocken dunkle Waldbeeren kräftiger Körper herbfruchtiger Ausdruck	13,0	5,5	0,75	6,- (8,-)
0218342C	2016	Spätburgunder, trocken delikate Herzkirsche zarter Speckrauch samtige Struktur	12,5	4,0	0,75	6,- (8,-)
0221312C	2016	Trollinger, trocken saftige Erdbeere herzhaft-kernig würziger Charakter	12,5	5,0	0,75	5,70 (7,60)

WEISS

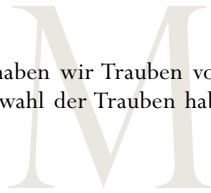
0075342S	16/17	Riesling & Sauvignon Blanc, trocken rassige, reife Stachelbeere frischer, grüner Apfel eleganter Fluss	12,0	7,0	0,75	6,50 (8,67)
0053342S	2017	Weißburgunder, trocken heimische Früchte reife Birne Apfel zartcremige Struktur	12,0	6,6	0,75	6,50 (8,67)
0076342S	2016	Riesling & Weißburgunder, trocken vollreifer Apfel gelbes Kernobst Zitrusfruchtnoten	11,5	7,3	0,75	6,- (8,-)
1040342S	16/17	Riesling, trocken knackiger Pfirsich feines Frucht-Säure Spiel mineralischer Zug	11,5	7,6	0,75	6,- (8,-)



WEISSHERBST | BLANC DE NOIR BESONDERHEITEN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €*
0238342S	16/17	Pinot Noir & Chardonnay, trocken dezente Heidelbeere geröstete Haselnuss cremiger Kern	12,5	4,9	0,75	6,- (8,-)
0211382S	16/17	Lemberger Weißherbst, trocken frischer, zugänglicher Duft Himbeerkompott verspielte Länge	11,5	7,6	0,75	5,70 (7,60)
0213382S	16/17	Pinot Meunier blanc de noirs, trocken würziges Apfelmus Bananensorbet cremiger Schmelz	12,0	7,1	0,75	5,70 (7,60)

Um unser Sortiment noch attraktiver zu gestalten haben wir Trauben von befreundeten Winzern innerhalb unserer Weinlinie Sankt M – Edition verwendet. Bei der strengen Auswahl der Trauben haben wir dieselben Qualitätsmaßstäbe wie bei unserer eigenen Erzeugung zugrunde gelegt.



SANKT M EDITION

0041342S	2017	Grauburgunder, trocken Walnuss Honigmelone betont cremiges Mundgefühl	12,0	6,4	0,75	6,50 (8,67)
0003342S NEU	2017	Chardonnay, trocken frischer Apfelkuchen Quittenmus geschmeidig	12,5	6,0	0,75	6,50 (8,67)

EINVIERTEL

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0211345S	SANKT M Lemberger, trocken reife, süße Schwarzkirsche Wacholderbeeren aufregend-saftiger Stil	13,0	3,4	0,25	2,50 (10,-)
0230345S	SANKT M Trollinger mit Lemberger, trocken rote Johannisbeere saftiges Naturell ausgewogene Art	12,5	4,3	0,25	2,50 (10,-)
0040345S	SANKT M Riesling, trocken knackiger Pfirsich feines Frucht-Säure Spiel mineralischer Zug	12,0	7,6	0,25	2,50 (10,-)
0211385S	SANKT M Lemberger Weißherbst, trocken frischer, zugänglicher Duft Himbeerkompott verspielte Länge	12,0	7,7	0,25	2,50 (10,-)





&

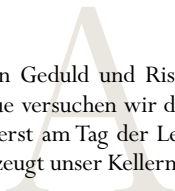
AUSLESE

CLEEBRONNER
MICHAELSBERG
RIESLING

C
&
G

EISWEIN

CLEEBRONNER
MICHAELSBERG
RIESLING



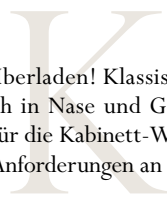
Eine geglückte Lese edelsüßer Weine ist das Ergebnis von Geduld und Risiko des Winzers auf der einen und entgegenkommender Wetterumstände auf der anderen Seite. Jedes Jahr aufs Neue versuchen wir diesen Spannungsbogen in dafür ideal belüfteten Weinlagen zu maximieren. Das Ergebnis dieser Mühen lässt sich oft erst am Tag der Lese beurteilen. Garantien auf bestimmte Prädikate gibt es nicht. Mit viel Erfahrung und handwerklichem Geschick erzeugt unser Kellermeister hocharomatische Weine mit großem Reifepotenzial. Dicht, intensiv und mit majestätischer Fruchtsüße.

EDELSÜSSE

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1040914	2016	Cleebronner Michaelsberg Riesling Eiswein Gelesen 5.00 Uhr am Neujahrstag 2017. Berauscher Duft nach karamellisierten, tropischen Früchten. Am Gaumen mit fantastischer Mundfülle und immenser Edelsüße. „Bester Edelsüßer Württembergs“ Vinum Weinguide 2018	8,0	234,0	0,375	30,- (80,-)
1040614Z NEU	2016	Cleebronner Michaelsberg Riesling Auslese Enorm konzentrierte Aromen von reifer Birne, Mango, Papaya und Akazien-Honig. Feines Mundgefühl, stukturiert und edel.	8,5	108,0	0,375	15,- (40,-)

SPÄTLESE & »S«

1040512 NEU	2017	Cleebronner Michaelsberg Riesling Spätlese <i>ab Mai 2018</i> Im Duft mit Pfirsichnoten, Orangenzeste und etwas Ananas. Am Gaumen voluminös, mit würzigem Waldhonig und satt-fruchtigem Ausklang.	9,0	70,0	0,75	10,- (13,33)
1051512	16/17	Cleebronner Michaelsberg Traminer Spätlese Der Wein öffnet unmittelbar sein bezauberndes Bukett. Rosenblütenduft spielt mit würzigen Nelken- und Litschiaromen. Voll, reich, pure Traube - zum reinlegen!	10,5	31,7	0,75	8,50 (11,33)
0211512	2016	Lemberger »S« Ein überzeugender Duft nach Zwetschgen, Schwarzwälder Kirschtorte und einer Spur bunten Pfeffers. Entwickelt sich zu einem saftgewaltigem Wechselspiel aus Frucht und Säure. Interessanter Weinstoff!	13,0	18,3	0,75	8,50 (11,33)



Unsere Kabinett-Weine sollen vor allem eines nicht sein: Überladen! Klassisch pendelt der Alkoholgehalt bei diesen Weinen um die 10 Volumenprozent und fein tänzelnde Aromen finden sich in Nase und Gaumen. In dieses Geschmacksprofil setzen wir unsere Anstrengungen. Zudem ist ein gelungenes Süße-Säure Spiel für die Kabinett-Weine unseres Hauses maßgeblich. Diese Gewächse bilden die erste Stufe der Prädikatsweine und unterliegen strengen Anforderungen an die Qualität des Lesegutes.

KABINETT

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
2211412	2016	Güglinger Kaiserberg Lemberger Kabinett eingeweckte Kirschen Waldboden fruchtsüß und würzig	10,5	15,6	0,75	6,40 (8,53)
1217412	2016	Cleebronner Michaelsberg Samtrot Kabinett frische Erdbeere Karamell verspielter Schmelz	11,5	19,9	0,75	6,40 (8,53)
1040412	16/17	Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett Zitrusfrüchte Stachelbeere Süße-Säure Balance	10,0	20,7	0,75	5,80 (7,73)
1024412	16/17	Cleebronner Michaelsberg Rivaner Kabinett weiße Holunderblüten Muskatnuss geschliffene Säure	10,5	11,6	0,75	5,60 (7,47)



K
KABINETT

C&G

CLEEBRONN
GÜGLINGEN

K
KABINETT
LEMBERGER

C&G
CLEEBRONN
GÜGLINGEN

K
KABINETT
LEMBERGER



ff

ff

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

ff
BLANC DE NOIRS
FEIN & FRÜCHTIG

ff
SAMTROT ROSÉ
FEIN & FRÜCHTIG

DREI
VIERTEL

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

DREI VIERTEL
BLANC DE BLANCS
feinherb

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

DREI VIERTEL
BLANC DE BLANCS
feinherb

FEIN & FRUCHTIG beschreibt den Charakter dieser Serie treffend. Sie sind wie geschaffen für den unbeschwerten Trinkgenuss. Mit prägnanter Fruchtsüße, dabei doch frisch und knackig präsentieren sich diese Weine leicht gekühlt von ihrer schönsten Seite. Moderat im Alkoholgehalt werden sie spielend zu einem Gewinn für jeden Anlass.

FEIN & FRUCHTIG

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1211322	2016	Lemberger intensives Beerenaroma Wacholderbeerenoten leicht gekühlt trinken	11,5	25,5	0,75	5,30 (7,07)
0217372	16/17	Samtrot Rosé frische Himbeeren Aprikose feine Beeren Süße	11,0	25,9	0,75	5,30 (7,07)
0240382	16/17	Blanc de Noirs reife Ananas gelber Pfirsich großer Trinkspaß	10,0	27,6	0,75	5,30 (7,07)

Schlank und lebendig mit elegantem Fruchtspiel präsentieren sich die Weine unserer FEINHERB-Serie. Sie sind die saftigen Grenzgänger zwischen unseren trockenen und fruchtsüßen Weinen. Ihre geniale, leichtfüßige Art macht sie zu idealen Begleitern feinwürziger Grillgerichte, wie auch zu saisonalen Salat-Spezialitäten. Hier scheint die Sonne aus dem Glas und es riecht nach Feierabend und Terrasse.

FEINHERB

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0060312	16/17	Blanc de Blancs, weiß Sommerwiese reife Birne schöner Trinkfluss feinherbe Weißweincuvée	11,5	11,1	0,75	5,30 (7,07)
0303312	16/17	Chatoyant würzige Himbeere roter Pfirsich Muskat im Nachhall aus weißen und roten Trauben	12,0	10,3	0,75	5,30 (7,07)
0240312	2016	Chatorouge, rot reife Pflaume Sauerkirschkompott sanfte Struktur feinherbe Rotweincuvée	12,5	10,7	0,75	5,30 (7,07)

DREIQUIERTEL

ROT

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
3211342	2016	Güglinger Heuchelberg Lemberger, trocken Zwetschgenfrucht Brombeere würzige Tiefe	12,5	5,9	0,75	5,30 (7,07)
1231312S	2016	Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger mit Trollinger Pflaumenkompott samtig-weicher Körper gute Länge	12,0	14,1	0,75	5,30 (7,07)
0235312	2016	Samtrot mit Lemberger eingeweckte Waldfrüchte betont würzig geschliffen	11,5	20,4	0,75	5,30 (7,07)
1217312S	2016	Zaberfelder Heuchelberg Samtrot dezenate Wildkirsche Erdbeere leichtfüßig & zart	11,5	16,4	0,75	5,30 (7,07)
1221312	2016	Cleebronner Michaelsberg Trollinger reife Sauerkirsche Brotkrume dezente Kräuterwürze	12,0	13,6	0,75	5,- (6,67)
4230312	2016	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger rotes Früchtekompott harmonisch & feinherb	11,5	15,9	0,75	5,30 (7,07)

WEISS

1021312S	16/17	Kerner exotische Frucht milde Säure knackige Frische	11,5	18,9	0,75	4,90 (6,53)
----------	-------	--	------	------	------	-----------------------

ROSÉ

0211372S	16/17	Lemberger Rosé Brombeere Grantapfel präsenzte Fruchtsüße	11,5	22,1	0,75	5,30 (7,07)
0235372	16/17	Samtrot mit Lemberger Rosé saftige Herzkirsche balancierter Körper feinherber Trinkfluss	11,5	15,6	0,75	5,30 (7,07)
1212382	16/17	Muskattrollinger Rosé hocharomatisch Rosenblätter markant & individuell	11,0	26,4	0,75	6,70 (8,93)



C&G
CLEBRONN
GÜGLINGEN

DREIVIERTTEL
MUSKAT
TROLLINGER
ROSE

C&G
CLEBRONN
GÜGLINGEN

DREIVIERTTEL
LEMBERGER
trocken

C&G
CLEBRONN
GÜGLINGEN

DREIVIERTTEL
PINOT
NOIR

EINLITER

ROTWEIN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
5211341	15/16	Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger, trocken dunkelbeerige Frucht Schlehe gemahlener Pfeffer	12,5	4,5	1,0	5,40 (5,40)
3211311	2016	Cleebronner Heuchelberg Lemberger dunkle Waldfrüchte saftiger Körper balancierte Fruchtsüße	12,0	13,3	1,0	5,40 (5,40)
3235311	15/16	Cleebronner Heuchelberg Samtrot mit Lemberger roter Früchtekorb mild und weich am Gaumen	11,5	20,5	1,0	5,40 (5,40)
1213311	2016	Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Johannisbeere Veilchen feinwürziger Nachhall	11,5	15,5	1,0	5,- (5,-)
1221311	2016	Cleebronner Michaelsberg Trollinger zarte Kirschfrucht Brotkrume mild	12,0	14,0	1,0	5,20 (5,20)
1221341	2016	Cleebronner Michaelsberg Trollinger, trocken frische Erdbeere Mandelnoten kernige Natur	12,5	6,1	1,0	5,20 (5,20)
4230341	15/16	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger, trocken fruchtwürzige Art harmonische Linie	12,5	4,5	1,0	5,30 (5,30)
4230311	15/16	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger saftiger Beerenkorb charmante Fruchtsüße	12,0	15,4	1,0	5,30 (5,30)
0240311	-	Rotwein kräutrige Frucht milder Körper Cuvée heimischer Sorten	11,5	14,0	1,0	3,90 (3,90)

WEISSWEIN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1024311	16/17	Cleebronner Michaelsberg MüllerThurgau weiße Blüten dezente Muskatnote milde Säure	12,0	17,9	1,0	4,50 (4,50)
1040341	16/17	Cleebronner Michaelsberg Riesling, trocken reifer, gelber Apfel knackiges Fruchtspiel lange präsent	12,0	7,5	1,0	5,20 (5,20)
1040311	16/17	Cleebronner Michaelsberg Riesling duftiges Bukett dezente Ananas balancierte Fruchtsüße	11,0	19,8	1,0	5,20 (5,20)
1070311	16/17	Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner heimisches Kernobst feinwürziger Charme frische Art	11,5	18,0	1,0	4,60 (4,60)
0060311	-	Weißwein gelber Fruchtkorb Wiesenkräuter Cuvée heimischer Sorten	11,5	16,6	1,0	3,90 (3,90)

WEISSHERBST & SCHILLERWEIN

1303341	16/17	Cleebronner Heuchelberg Schillerwein, trocken rassige Frucht dezente Grapefruit aus roten & weissen Trauben	12,0	7,2	1,0	4,60 (4,60)
1303311	16/17	Cleebronner Michaelsberg Schillerwein saftige Fruchtsüße zugänglicher Schoppen aus roten & weissen Trauben	11,5	21,0	1,0	4,60 (4,60)
1218371	16/17	Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst zartes Bukett aromatische Fülle weich & geschliffen	11,0	20,2	1,0	5,- (5,-)
1211371	16/17	Cleebronner Michaelsberg Lemberger Weißherbst helle Beerenfrucht saftige Mitte feinherber Abgang	11,5	20,3	1,0	5,30 (5,30)
1213371	16/17	Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Weißherbst fruchtbetont & kräutrig rote Beeren seidig am Gaumen	11,5	22,0	1,0	5,- (5,-)



SEKT | FLASCHENGÄRUNG

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0352362 NEU	2015	Riesling Sekt Reserve, brut Ein subtiles, tiefes Bukett nach reifem Apfel und Hefeteig. Außergewöhnlich lange Flaschengärung. Steiniger Ausdruck mit karger Frucht und Säure von Feinsten. Das ist knackiger und knochentrockener Riesling!	12,0	0,6	0,75	15,- (20,-)
0354362	2016	Pinot Meunier Rosé Sekt, brut Schönes Bukett nach gemahlenden Nüssen, exotischen Früchten und Bitterschokolade. Durch das lange Hefelager mit einem cremigen Mousseux. Vornehmer Typ.	12,0	10,2	0,75	9,50 (12,67)
1352342	2016	Riesling Sekt, trocken Feine Zitrus- und Pfirsichnoten. Am Gaumen mit anspruchsvoller Perlage und großer Frische. Der Nachhall dann typisch Riesling - spritzig und mit knackiger Säure.	12,0	18,9	0,75	8,20 (10,93)
1356342	15/16	Samtrot Rosé Sekt, trocken Subtiler Duft nach Waldbeeren und Sauerkirschen trifft auf ein fein moussierendes Perlenspiel und punktierte Fruchtsüße. Degorgiert nach 10-monatiger Flaschengärung.	12,0	28,3	0,75	8,20 (10,93)

SECCO | QUALITÄTSPERLWEIN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1080342		Secco, weiß Frische, exotische Aromen mit Ananas, Holunderblüte und Pfirsichnoten im Duft. Seine spielerische Art macht ihn zum perfekten Begleiter für ein Picknick im Grünen.	10,5	21,2	0,75	5,90 (7,87)
1081342		Secco, rosé Nuancenreiche Beerenfrucht und Granatapfel prägen diesen prickelnd-spritzigen Secco mit eleganter Fruchtsüße. Der perfekte Start in den Feierabend.	10,0	24,6	0,75	5,90 (7,87)

TRAUBENSAFT | PECCO

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €*
0240302	Pecco perlender Traubensaft Perlendes Traubengetränk - ganz ohne Alkohol!			0,75	5,- (6,67)
0211308	Traubensaft vom Lemberger fruchtige Beerensüße feinsten, unvergorener Rebensaft			0,70	3,30 (4,71)

DESTILLATE

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €*
0051310	Trester vom Traminer	40,0		0,35	11,80 (33,71)

GLÜHWEIN

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €*
0240211C	Premium-Glühwein „Engel“ <i>ab September 2018</i> Der Klassiker zur kalten Jahreszeit. Natürlich mit den typischen Düften nach Zimt, Nelken und Bratapfel, nur eben gemacht aus vollmundigem Rotwein. Und das schmeckt man. Ein feiner Glühwein, abgestimmt nach unserer Rezeptur.	10,0		1,00	3,90 (3,90)



C&G

CLEEBRONN
GÜGLINGEN

TRAUBENSAFT
LEMBERGER



CLEEBRONN & GÜGLINGEN

Glühwein

LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Mit vorliegender Preisliste – gültig ab 01. März 2018 – verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit. Diese Preisliste beinhaltet das gesamte Flaschenweinsortiment der Weingärtner Clebronn-Güglingen eG. Informationen über Sonderabfüllungen erhalten Sie gegebenenfalls direkt bei der Genossenschaft.

1. Unsere Angebote sind freibleibend.
2. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist der Sitz der Genossenschaft.
3. Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Versandgebühren (Porto + Verpackung) inkl. gesetzlicher MwSt. für:

1 – 30 Flaschen = 9,50 €
31 – 35 Flaschen = 15,50 €

Ab 36 Flaschen oder 150 € liefern wir frei Haus innerhalb der BRD.

Bei Abholung in Clebronn gewähren wir ab 12 Flaschen, eine Abholvergütung von 0,20 € pro Flasche. Für Sendungen ins Ausland gelten gesonderte Frachtsätze.

4. Versandkisten und Versandkartons werden zum Selbstkostenpreis berechnet und nicht zurückgenommen.
5. Bei ausverkauften Sorten behalten wir uns vor, gleichartigen und gleichwertigen Wein als Ersatz zu liefern, insbesondere bei Jahrgangsänderungen.
6. Reklamationen müssen innerhalb von 6 Tagen nach Empfang der Sendung schriftlich gemeldet werden.
7. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen zur Zahlung fällig.
8. Bis zur vollständigen Bezahlung der Lieferung und bis zur vollständigen Bezahlung unserer gesamten Forderung aus der Geschäftsverbindung bleibt der Wein einschließlich Flaschen, Kästen und Paletten unser Eigentum.
9. Bis zur Auslieferung der Weine behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vor, für das die Vorschriften der §§ 346 ff. BGB gelten.
10. Die Abgabe nach § 16 Abs. 1 Nr. 2 WWG wird gemäß Übereinkunft mit dem Stabilisierungsfonds von uns entrichtet.
11. Gerichtsstand ist für beide Teile aus sämtlichen beiderseitigen Verpflichtungen das für unsere Genossenschaft zuständige Amtsgericht.
12. Das Pfand ist mit dem Rechnungsbetrag fällig. Nach Rücklieferung unbeschädigter von uns bezogener Flaschen, Kästen und Paletten nach spätestens einem Jahr wird das berechnete Pfand vergütet.
Flaschenpfand für 1,0 Liter = 0,05 € (zzgl. MwSt.)
Kistenpfand für Kunststoffkasten
6 x 1,0 Liter oder 6 x 0,75 Liter = 1,50 € (zzgl. MwSt.)
Kistenpfand für Kunststoffkasten
12 x 1,0 Liter = 1,50 € (zzgl. MwSt.)
13. Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Bankverbindungen

Volksbank im Unterland eG

BIC GENODES1VLS IBAN DE23 6206 3263 0015 2650 05

Kreissparkasse Heilbronn

BIC HEISDE66XXX IBAN DE56 6205 0000 0005 9336 77

1. WIDERRUFBELEHRUNG

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Haben Sie mit uns einen Vertrag über mehrere Waren abgeschlossen, die Sie im Rahmen einer einheitlichen Bestellung bestellt haben und die getrennt geliefert werden, beträgt die Widerrufsfrist 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.

Wenn Sie mit uns einen Vertrag über eine Ware abgeschlossen haben, die in mehreren Teilsendungen oder Stücken geliefert wird, beträgt die Widerrufsfrist 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Teilsendung oder das letzte Stück in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben müssen Sie an uns

Weingärtner Clebronn Güglingen eG
Ranspacher Straße 1 · D-74389 Clebronn

E-Mail info@cg-winzer.de
Telefax 07135 – 13228
www.cg-winzer.de
Geschäftsführer Axel Gerst

mittels einer eindeutigen Erklärung (zum Beispiel ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben. Es

sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelt berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

2. KOSTEN DER RÜCKSENDUNG

Im Falle des Widerrufs nach Ziff. 1 haben Sie die regelmäßigen Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn der Kaufpreis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 € nicht übersteigt oder Sie bei einem höheren Kaufpreis im Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht den Kaufpreis oder eine vereinbarte Teilzahlung erbracht haben, es sei denn, dass die gelieferte Sache nicht der bestellten entspricht.

3. GEWÄHRLEISTUNG

Sollten gelieferte Artikel offensichtliche Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte die Fehler sofort gegenüber dem Lieferanten oder uns. Die Versäumung dieser Rüge hat allerdings für Ihre gesetzlichen Ansprüche keine Konsequenzen. Für alle während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist auftretenden Mängel der Kaufsache gelten die gesetzlichen Ansprüche auf Nacherfüllung auf Mangelbeseitigung/Neulieferung sowie – bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen – die weitergehenden Ansprüche auf Minderung oder Rücktritt sowie daneben auf Schadensersatz, einschließlich des Ersatzes des Schadens statt der Erfüllung sowie des Ersatzes Ihrer vergeblichen Aufwendungen.

MUSTER WIDERRUFSFORMULAR

Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück an:

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG
Ranspacher Straße 1 · D-74389 Cleebrohn

Telefon 07135-9803-0 · Telefax 07135-13228 · E-Mail info@cg-winzer.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir den von mir/uns abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren:

(Name der Ware, ggfs. Bestellnummer und Preis)

Ware erhalten am:

(Datum der Lieferung)

Name und Anschrift des Verbrauchers:

Datum

Unterschrift Kunde (nur bei schriftlichen Widerruf)



C L E E B R O N N
G Ü G L I N G E N

Weinverkauf Montag bis Freitag 8 – 18 Uhr
Samstag 8.30 – 13 Uhr (Dezember bis 16 Uhr)
Sonntags 11 – 14 Uhr (März bis Dezember)
verkauf@cg-winzer.de | Telefon 0 71 35-98 03-10

Weingärtner Cleebrohn & Güglingen eG

Ranspacher Straße 1 | 74389 Cleebrohn
Telefon 0 71 35-98 03-0 | Telefax 0 71 35-13 22 8
info@cg-winzer.de | www.cg-winzer.de