

So wachsen unsere Trauben

Wir arbeiten sorgsam im Einklang mit der Natur. Die naturnahe Arbeit macht Spaß. Jedes Jahr freuen wir uns über die Ernte unserer Trauben, nach der bio-dynamischen Arbeitsweise. Für unsere qualitativ hochwertigen Weine verarbeiten wir nur von Hand gelesene, reife und gesunde Trauben. Unser Wein und Sekt ist vegan.



Bio - der Weg, der sich lohnt!

Wir verzichten auf chemisch-synthetische Mittel und sorgen so für ein gesundes und lebendiges Erdreich. Keine Pestizide, keine Herbizide, keine künstlichen Dünger. Wir stärken die Pflanzen mit Gesteinsmehlen und Pflanzenauszügen. Dies sind Grundlagen des ökologischen Weinbaus und die Basis für ein optimales Gedeihen der Weinrebe. Hier leisten wir Biowinzer, genau wie jeder Endverbraucher, aktiven Umweltschutz.



Schenk Sonne ein...

Als Gutsweine betrachten wir die klassischen Weine, aromatisch und feinfruchtig, für jeden Anlass. Selektionsweine sind wunderbar aromatisch, da die Traubenmenge geringer gehalten wird. Premiumweine sind unsere besonderen Schätze. Eigens ausgesuchte Rebstöcke mit wenigen voll ausgereiften Trauben geben die geschmackliche Fülle dieser gehaltvollen und komplexen Weine. Diese werden dann teils unfiltriert in die Flasche gefüllt. Premiumweine reifen in kleinen, zum Teil mehrfach befüllten Eichenholzfässern.

Neugierig geworden?

Herzlich willkommen im Weingut. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Empfehlung von:



Weinvielfalt aus 1. Hand

Verkostung und Verkauf:

- Dienstag 16.00 - 19.00 Uhr
- Freitag 16.00 - 19.00 Uhr
- Gerne auch nach vorheriger Vereinbarung.
- Genießen Sie naturnahe, für Ihre Gruppe zusammengestellte Weinproben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

- Lieferung bis 12 Flaschen pro Paket € 7,50,- Versand incl. Verpackung
- Bei Abholung im Weingut erhalten Sie ab einem Warenwert von € 100,- einen Rabatt von 2%.
- Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen.
- Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- Erfüllungsort für beide Teile sowie Gerichtsstand ist Waiblingen.
- Mit Erscheinen dieser Preisliste sind alle vorigen Preislisten ungültig.
- Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- Unsere Angebote sind freibleibend.

Weingut
Häußermann
Seestraße 6
71336 Waiblingen - Neustadt
Telefon: 07151 – 83483
mail@bioweingut-haeussermann.de



www.bioweingut-haeussermann.de

Weine
2018 /
2019




Häußermann

Weingut
Häußermann
Seestraße 6
71336 Waiblingen



			Preis	brutto
			Füllmenge	0,75L
				1,0L

Gutsweine

2014	Trollinger	1,0L		€ 5,50
				€ 9,94
2016	oifach Rosé trocken	0,75L		€ 5,20
				€ 6,94
2013	Trollinger mit Lemberger trocken	0,75L		€ 5,20
				€ 6,94

Weißweine 0,75L

2016	Riesling trocken			€ 7,50
	Alte Reben			€ 10,00
2016	Riesling # Traminer			€ 7,50
	Cuvée weiß			€ 10,00
2017	Sauvignon Blanc			€ 10,80
	Selektion trocken			€ 14,40
2017	Cabernet Blanc			€ 10,80
	Selektion trocken			€ 14,40
2017	Traminer			€ 9,80
	Premium trocken			€ 13,07
2015	Riesling Gipskeuper			€ 9,80
	Premium natur, trocken			€ 13,07
2015	Riesling Auslese	0,5 L		€ 19,80
	Premium, edelsüß			€ 39,60
2016	Riesling 500 wild + frei	0,75 L		€ 15,00
	Premium, trocken, naturbelassen			€ 20,00
2016	Haufler „Eideggs“	0,75 L		€ 15,00
	Premium, trocken			€ 20,00
	Haufler Terrassenweinberg am Rems Ufer in Neustadt			

Roséweine 0,75L

2015	Rosé 12°			€ 6,80
				€ 9,07
2017	Pinot Noir Rosé trocken			€ 8,80
				€ 11,74
2016	Muskat Trollinger Rosé trocken			€ 8,80
				€ 11,74
2017	Blanc de Noir			€ 8,80
				€ 11,74

	Preis	brutto
	Füllmenge	0,75L
		1,0L

Rotweine 0,75L

2015	Roter Fuchs			€ 6,80
	Cuvée Rot			€ 9,07
2014	Trollinger trocken			€ 7,50
	Alte Reben			€ 10,00
2014	Muskattrollinger			€ 7,50
				€ 10,00
2016	Spätburgunder			€ 7,50
				€ 10,00
2014	Cabernet Dorsa trocken			€ 8,80
	kräftig, mediterran			€ 11,74
	von Hüsern 6 trocken			€ 9,80
	Cuvée: Cabernet, Merlot			€ 13,07
2013	Lemberger			€ 10,80
	Premium trocken			€ 14,40
2015	Merlot			€ 10,80
	Premium trocken			€ 14,40
2012	Spätburgunder			€ 12,80
	Premium trocken			€ 17,07
2011	von Hüsern C.C.			€ 15,00
	Premium trocken			€ 23,74
2014	Spätburgunder			€ 15,00
	Réserve trocken			€ 20,00
2015	Lemberger			€ 20,00
	Réserve trocken			€ 26,60
2015	Merlot			€ 20,00
	Réserve trocken			€ 26,60

Bereit für das „Abenteuer Wein“?

Dann lass es dir schmecken!

Alle Weine sind vegan
und ab 2014 demeter zertifiziert



ÖKO-DE-006
Deutsche
Landwirtschaft

Sekt: eigene Versektung 0,75L

2014	Blanc de Noir Sekt			€ 14,50
	brut, Flaschengärung,			€ 19,34
2016	Pinot Noir Sekt			€ 14,50
	Flaschengärung			€ 19,34
2016	Riesling Sekt			€ 14,50
	Flaschengärung			€ 19,34
2016	Traminer Sekt			€ 14,50
	Flaschengärung			€ 19,34

Perlwein 0,75L

Secco in Weiss oder Rosé		€ 7,50
		€ 10,00

Destillate, Likör

Traminer Tresterbrand	0,5L	€ 14,50
gebrannt aus bio-Trestern eigener Weintrauben		
		€ 29,00
Apfelbrand GOLD , aus dem Eichenfass	0,5L	€ 14,50
gebrannt aus bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen		
		€ 29,00
Apfelbrand klar	0,75L	€ 10,00
gebrannt aus bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen		
		€ 13,34
Kirsch Kugel / Brombeer Kugel		
in verschiedenen Flaschen		
Likör aus eigenen bio-Früchten		

Säfte demeter 1,0L

Apfelsaft natur	1L € 1,85	6er Kiste	€ 10,00
aus Bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen (+ Pfand)			
Traubensaft natur	1L € 3,50	6er Kiste	€ 20,00
Aus eigenen Trauben (+ Pfand)			