

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:



Weinvielalt aus 1. Hand

Wir beraten Sie gerne, kommen Sie vorbei:

- Dienstag 16.00 - 19.00 Uhr
- Freitag 16.00 - 19.00 Uhr
- Passt nicht? Rufen Sie uns an, wir sind flexibel und stimmen uns ab.
- Genießen Sie naturnahe, für Ihre Gruppe zusammengestellte Weinproben.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Weine
2020

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

Häußermann

Weingut
Häußermann
Seestraße 6
71336 Waiblingen



Natur. Kultur. Wein. Unendlich erleben.

		Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
--	--	--------------------	-------------------------

Gutsweine

2015	Trollinger	1,0L	 € 5,50
2016	Trollinger trocken	1,0L	 € 5,50
	Roter Fuchs	0,75L	 € 5,20
	Cuvée Rot		€ 6,93

Weißweine 0,75L

2017	Riesling trocken		 € 7,50
	Alte Reben		€ 10,00
2017	Riesling		 € 7,50
	Junge Reben		€ 10,00
2018	Riesling Gipskeuper		 € 10,80
	Premium natur, trocken		€ 14,40
2016	Riesling 500 wild + frei	0,75L	 € 15,00
	Premium, trocken, naturbelassen		€ 20,00
2018	Riesling + Traminer		 € 7,50
	Junges Cuvée		€ 10,00
2018	Traminer		 € 10,80
	Premium		€ 14,40
2019	Cuvée grau weiß		 € 10,80
	Premium trocken		€ 14,40
2018	Sauvignon Blanc		 € 10,80
	Selektion trocken		€ 14,40
2018	Cabernet Blanc		 € 10,80
	Selektion trocken		€ 14,40
2018	Haufler „Eideggs“	0,75L	 € 15,00
	Premium, trocken 100% Handarbeit		€ 20,00
	Haufler Terrassenweinberg am Ufer der Rems in Neustadt		

Roséweine 0,75L

	Rosé 12°		 € 6,80
			€ 9,07
2017	Pinot Noir Rosé trocken		 € 8,80
			€ 11,74
2018	Muskat Trollinger Rosé		 € 8,80
			€ 11,74
	Blanc de Noir	wieder ab Mai 2020	 € 8,80
			€ 11,74

Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
--------------------	-------------------------

Rotweine 0,75L

2016	Trollinger trocken		 € 7,50
	Alte Reben		€ 10,00
2015	Muskattrollinger		 € 7,50
			€ 10,00
2016	Spätburgunder		 € 7,50
			€ 10,00
2016	Spätburgunder trocken		 € 7,50
			€ 10,00
2014	Cabernet Dorsa trocken		 € 8,80
	kräftig, mediterran		€ 11,74
2016	Lemberger		 € 10,80
	Premium trocken		€ 14,40
2016	Merlot		 € 10,80
	Premium trocken		€ 14,40
2012	Spätburgunder		€ 12,80
	Premium trocken		€ 17,07
	Hüsern 6 trocken		 € 9,80
	Cuvée Cabernet, Merlot		€ 20,00
2014	Spätburgunder		 € 15,00
	Réserve trocken		€ 20,00
2016	Großer Fuchs		 € 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
bis auf wenige Ausnahmen demeter zertifiziert.



ÖKO-DE-022
Deutsche
Landwirtschaft

Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
--------------------	-------------------------

Sekt: eigene Versektung 0,75L

2016	Pinot Noir Sekt		 € 14,50
	trocken, Flaschengärung		€ 19,34
	Riesling Sekt		 € 14,50
	wieder ab August 2021		€ 19,34
2017	Blanc de Noir Sekt		 € 14,50
	brut Flaschengärung		€ 19,34
	Traminer Sekt		 € 14,50
	wieder ab August 2021		€ 19,34

Perlwein 0,75L

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

Destillate, Likör

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	€ 13,00
gebrannt aus bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen		€ 17,33
Kirsch Kugel		
in verschiedenen Flaschengrößen		
Likör aus eigenen bio-Früchten		

Säfte demeter 1,0L

Apfelsaft natur	1L € 2,35	6er Kiste € 13,00
aus Bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen (+ Pfand)		
Apfel-Kirsch-Saft natur	1L € 3,50	6er Kiste € 20,00
Aus eigenen Trauben (+ Pfand)		
Traubensaft natur	1L € 3,50	6er Kiste € 20,00
Aus eigenen Trauben (+ Pfand)		