

## 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 Gesteinsmehl  
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  
2022

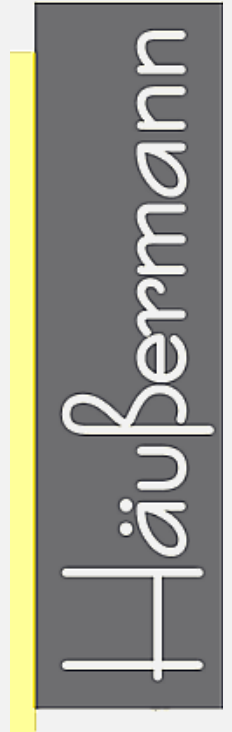
## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

- Lieferung bis 12 Flaschen pro Paket € 9,90 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](http://www.bioweingut-haeussermann.de)



Weingut  
Häußermann  
Seestraße 6  
71336 Waiblingen







	Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
<b>Gutsweine</b>		
<b>Trollinger</b> 1,0L		€ 5,50
<b>Roter Fuchs</b> Cuvée Rot 0,75L		€ 5,50 € 7,33
<b>Rosé oifach</b>		€ 5,50 € 7,33










### Weißweine 0,75L

Ab 02/2023	<b>Junge Reben weiß</b> sinnliches Cuvée		€ 7,50 € 10,00
2020	<b>Riesling trocken</b> Alte Reben		€ 7,50 € 10,00
2020	<b>Riesling Gipskeuper</b> Premium natur, trocken		€ 11,00 € 14,66
2021	<b>Sauvignac trocken</b> Selektion PIWI trocken		€ 11,00 € 14,66
2019	<b>Cuvée grau weiß</b> Premium trocken		€ 11,00 € 14,66
2019	<b>Sauvignon Blanc</b> Selektion trocken		€ 11,00 € 14,66
2019	<b>Cabernet Blanc</b> Selektion PIWI trocken		€ 11,00 € 14,66
2020	<b>Cuvée SG wild+frei</b> Selektion, trocken, naturbelassen		€ 15,00 € 20,00
2020	<b>Haufler „Eideggs“</b> Premium, trocken 100% Handarbeit Haufler Terrassenweinberg am Ufer der Rems in Neustadt		€ 15,00 € 20,00
2020	<b>Riesling „S“</b> 0,5L edelsüße Gaumenfreude		€ 10,80 € 21,60

### Roséweine 0,75L

2020	<b>Rosé Saignée, mediterran, trocken</b>		€ 7,50 € 10,00
	<b>Blanc de Noir</b>		€ 8,80 € 11,74
2021	<b>Muskat Trollinger Rosé</b>		€ 8,80 € 11,74
2020	<b>Pinot Noir Rosé trocken</b>		€ 8,80 € 11,74

### Rotweine 0,75L

	Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
2021	<b>Trollinger trocken</b> Alte Reben	Ab 02/2023  € 7,50 € 10,00
2019	<b>Spätburgunder</b>	Ab 02/2023  € 7,50 € 10,00
2019	<b>Spätburgunder trocken</b>	 € 7,50 € 10,00
2017	<b>Lemberger</b> Premium trocken	 € 12,00 € 16,00
2017	<b>Merlot</b> Premium trocken	 € 12,00 € 16,00
2014	<b>Spätburgunder</b> Premium trocken	€ 12,00 € 16,00
	<b>Hüsern 6 trocken</b> Cuvée Cabernet, Merlot	 € 12,00 € 16,00
2014	<b>Pinot Noir</b> Réserve trocken	 € 18,00 € 24,00
2016	<b>Großer Fuchs</b> Réserve trocken	 € 18,00 € 24,00
2017	<b>Lemberger</b> Réserve trocken	 € 18,00 € 24,00
2018	<b>Merlot</b> Réserve trocken	 € 18,00 € 24,00

*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

### Sekt: eigene Versektung 0,75L

	Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
2019	<b>Traminer Sekt</b> trocken Flaschengärung	 € 17,50 € 23,33
2020	<b>Pinot Rosé Sekt</b> trocken Flaschengärung	 € 14,50 € 19,34
2019	<b>Riesling Sekt</b> brut Flaschengärung	 € 14,50 € 19,34
2020	<b>Schiller Sekt</b> Haufler brut Flaschengärung	 € 17,50 € 23,33
2019	<b>Blanc de Noir Sekt</b> Brut natur Flaschengärung	 € 17,50 € 23,33

### Perlwein

<b>Secco in weiss</b>	0,5L	€ 6,50 € 13,00
„fast nix“ nur 1,5 %vol. Alkohol	0,5L	€ 6,50 € 13,00
<b>Secco Rosé</b>	0,75L	€ 7,50 € 13,00

### Destillate, Likör

<b>Tresterbrand</b> gebrannt aus bio-Trestern eigener Weintrauben	0,5L	€ 14,50 € 29,00
<b>Weinbrand GOLD</b> , aus dem Eichenfass gebrannt aus eigenem bio-Wein	0,5L	€ 14,50 € 29,00
<b>Apfelbrand klar</b> gebrannt aus bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen	0,75L	€ 14,50 € 17,33
<b>Kirsch Kugel</b> Sauerkirschlikör aus eigenen bio-Früchten	0,5L 0,2L	€ 14,50 € 7,50

### Säfte 1,0L

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