

M E I N W

E I N M E

I N



CC
G&

E

20
17

E N T D E

C K U N G



AUSZEICHNUNGEN

Gault Millau WeinGuide Deutschland 2017
Auszeichnung mit zwei roten Trauben
Ehrentitel »Entdeckung des Jahres 2012«

Weinwirtschaft Vergleichstest 2016/2017
Platz 1 Winzergenossenschaften Deutschlands

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



PREISLISTE 2017

- S 4 | ROTER HIRSCH
- S 4 | NACHWUCHS
- S 7 | EMOTION
- S 8 | HERZOG C
- S 1 1 | NEO
- S 1 2 | VIVENDA
- S 1 2 | FEDER 6.0
- S 1 5 | SANKT M
- S 1 6 | BEERENAUSLESE & AUSLESE
- S 1 6 | »S«
- S 1 9 | KABINETT
- S 2 0 | FEIN & FRUCHTIG
- S 2 0 | FEINHERB
- S 2 3 | DREIVIERTEL
- S 2 4 | EINLITER
- S 2 7 | SEKT & SECCO
- S 2 8 | EINVIERTEL
- S 2 8 | TRAUBENSAFT | PECCO
- S 2 8 | GLÜHWEIN
- S 2 8 | DESTILLATE

- S 3 0 | LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN
- S 3 0 | WIDERRUFSBELEHRUNG & FORMULAR

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. Mit der Zeit gesellen sich Anklänge von buntem Pfeffer und Wildkräutern hinzu. Sehr druckvoll und komplex, voller Noblesse und langem, würzigem Finish	13,5	1,9	0,75	38,- (50,67)

Nomen nominandum (N. N.) ist eine lateinische Redewendung für „Der Name ist hier einzusetzen.“ Unter diesem Titel präsentieren wir außergewöhnliche Gewächse, die unserem önologischen Freigeist und Enthusiasmus den notwendigen Ausdruck verleihen.

NACHWUCHS

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0305542 NEU	2015	NN2 Lemberger & Riesling trocken Verspielte Riesling-Frucht wächst auf feinwürziger Erde. Saftige Struktur am Gaumen durch eine glockenhelle, reife Schwarzkirsche. Zusammen kühl auf der Maische vergoren und unfiltriert abgefüllt. Komplex und aussergewöhnlich verspielt.	13,0	1,4	0,75	10,- (13,33)
0211013 NEU	2016	NN3 Wein aus getrockneten Trauben rot <i>ab September 2017</i> In Tabakblätter gerollte schwarze Süßkirschen, dazu frischer Waldboden mit Wacholderbeerenduft. Ein mächtiges Konzentrat aus getrockneten Lemberger-Trauben von öliger Konsistenz. Aus getrockneten Trauben vinifiziert.	10,5		0,5	25,- (50,-)
0040013 NEU	2016	NN3 Wein aus getrockneten Trauben weiß <i>ab September 2017</i> Hoch konzentriertes Elixir mit komplexen Aromen von Waldhonig und exotischem Dörrobst, ausgefallen ätherisch geschmückt. Ein zähflüssiges, gespanntes Konzentrat mit großem Alterungspotential und Raritätenbonus. Aus getrockneten Trauben vinifiziert.	10,0	210	0,5	25,- (50,-)





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	2013	Michaelsberg Lemberger Reserve, trocken Gelesen aus den ältesten Rebanlagen des Michaelsbergs. Expressive, dunkle Waldbeeren, Zartbitterschokolade und feine Kaffee-Noten prägen dieses elegante Gewächs. Referenzklasse!	13,5	2,3	0,75	20,– (26,67)
0225342B	2014	Merlot, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Konzentrierter Duft nach Dörrpflaumen und Johannisbeeren. Am Gaumen mit feiner Kakao Spur und rauchiger, orientalischer Würze.	13,0	2,0	0,75	20,– (26,67)
0228342B	2014	Cabernet Franc, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Betörende Johannis- und Wacholderbeeraromen treffen auf dezente Wildminze und feines Zedernholz. Ein Charakterwein voller Struktur und Substanz.	13,0	2,2	0,75	20,– (26,67)
0224342B	2014	Cabernet Sauvignon, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Ein verführerischer Duft nach frischem Gewürzbrot, reifer Cassis und Sauerkirsche. Mächtiger Cabernet mit großer, saftiger Fülle und endlosem Nachhall.	13,0	2,1	0,75	20,– (26,67)
0073342B	2015	Chardonnay & Viognier, trocken Rare Cuvée mit frischen Frühlingsblüten- und Quittenaromen, begleitet von gerösteten Mandeln. Feine und cremige Textur mit geschliffener Säure.	13,5	4,3	0,75	20,– (26,67)
0211342B	13/14	Lemberger, trocken Charakterwein mit finessenreicher Brombeer- und Schlehenfrucht. Ein fein balancierter Aristokrat voller Kraft und Größe.	13,5	2,2	0,75	16,– (21,33)
0218342B	13/14	Spätburgunder, trocken In Wildkräuter eingelegte Waldbeeren mit feinen Karamell- und Röstaromen. Unfiltriert von purer Eleganz mit sanfter Textur und feinem Biss.	13,0	1,9	0,75	16,– (21,33)
0040342B	2015	Riesling Faszinierende Aromatik nach Weinbergspfirsich und Quitte mit mineralischer Tiefe. Reiches Fruchtspiel am Gaumen mit betörendem Nachhall. Großes Riesling Potenzial.	13,5	5,7	0,75	16,– (21,33)

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	14/15	Lemberger, trocken Intensiver Duft nach eingemachten Blaubeeren, Bitterschokolade und buntem Pfeffer.	13,0	1,5	0,75	9,- (12,-)
0211547	2015	Lemberger, trocken Magnum <i>ab Juli 2017</i> Intensiver Duft nach eingemachten Blaubeeren, Bitterschokolade und buntem Pfeffer.	13,0	1,5	1,5	22,- (14,66)
0218542	2014	Spätburgunder, trocken Elegante Aromatik nach frischen Waldbeeren und Veilchen mit burgundischer Finesse.	13,0	1,8	0,75	9,- (12,-)
0221542	2015	Trollinger, trocken <i>nur begrenzt verfügbar</i> Markanter Individualist mit würzigem Duft nach reifer Erdbeere, Pflaumenmus und mit herzhaft-kernigem Finish.	13,5	1,0	0,75	9,- (12,-)
0040542	2015	Riesling, trocken Kandierte Zitrusfrüchte und Orangenzesten mit packendem Süße-Säurespiel und mineralischer Tiefe.	13,0	7,8	0,75	9,- (12,-)
0040547	2016	Riesling, trocken Magnum <i>ab Juli 2017</i> Kandierte Zitrusfrüchte und Orangenzesten mit packendem Süße-Säurespiel und mineralischer Tiefe.	13,0	6,7	1,5	22,- (14,66)
0041542	2016	Grauburgunder, trocken <i>ab Mai 2017</i> Üppiger Duft nach Williamsbirne, Tahiti-Vanille und frischem Hefeteig mit viel Schmelz und weicher Textur.	13,0	5,8	0,75	9,- (12,-)
0043542	2016	Sauvignon Blanc, trocken <i>ab Mai 2017</i> Fesselnde reife Stachelbeere, Kiwi und Granatapfel in der Nase und dezenter Kräuterwürze am Gaumen.	12,5	6,9	0,75	9,- (12,-)





NEO

NEO



ROT
TROCKEN

NEO

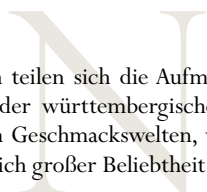


ROT
TROCKEN

NEO



ROT
TROCKEN



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 mit unkonventionellen Sorten-Cuvées entsteht. Seit vielen Jahren erfreuen sie sich großer Beliebtheit.

NEO			Alkohol %Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0240342H	13/14	NEO rot, trocken Im Auftakt ein dunkler Beerentopf, Süßholz und geröstete Paprika. Im Geschmack mit brilliantem Fruchtspiel, dabei druckvoll und balanciert.	13,0	2,2	0,75	8,70 (11,60)
0060342	15/16	NEO weiß, trocken Ein Bukett nach exotischen Früchten und Jasmin Tee mit verspielter Muskatnote und zartem Mandelaroma. Geprägt von kühler Noblesse und hohem Trinkfluss.	12,5	5,9	0,75	8,70 (11,60)
0081342	2016	NEO rosé, trocken Im Duft mit reifer Himbeere, feinherber Süßkirsche und dezenten Toast- und Briothenoten. Am Gaumen enorm komplex und cremig mit saftigem Mundgefühl.	13,0	4,6	0,75	8,70 (11,60)

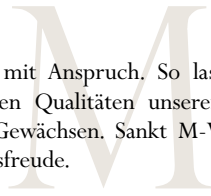
Die Vivenda-Weine werden nach den ökologischen Standards und Richtlinien des Bio-Siegels von Naturland bewirtschaftet. Unsere Naturland-Erzeuger arbeiten in ihren Lagen daher nach hohen Vorgaben, welche über den gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung liegen.

VIVENDA						Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0211342Ö	2015	Lemberger, trocken Zwetschgenfrucht kühle Stilistik feinwürziger Nerv				13,0	1,7	0,75	6,90 (9,20)
0040342Ö	15/16	Riesling, trocken knackige Aromatik frische Ananas Boskoop Apfel				12,0	6,9	0,75	6,90 (9,20)
0081342Ö	15/16	Rosé, trocken Himbeeren und Grapefruit zarter Schmelz von schlanker Natur				12,0	6,3	0,75	6,90 (9,20)

FEDER 6.0			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0090212	15/16	FEDER 6.0 – Wein mit natürlich weniger Alkohol Wenig Alkohol, viel Geschmack! Natürlich erzeugt durch eine gesunde und frühe Lese - weder entalkoholisiert, noch aromatisiert. Klare Frucht trifft auf dezente Fruchtsüße. Deutscher Landwein Rhein-Neckar	6,0	27,2	0,75	5,20 (6,93)







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 Trinkgenuss. Sie sind ein Stück täglich erfahrbare Lebensfreude.

SANKT M

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0075342S	2016	Riesling & Sauvignon Blanc, trocken rassige, reife Stachelbeere frischer, grüner Apfel elegant	12,5	7,3	0,75	6,50 (8,67)
0053342S	2016	Weißburgunder, trocken heimische Früchte reife Birne Apfel zartcremige Struktur	12,5	7,0	0,75	6,50 (8,67)
0041342S	2016	Grauburgunder, trocken gereifte Walnuss Honigmelone betont cremig	12,5	6,7	0,75	6,50 (8,67)
0211312C	14/15	Lemberger, trocken reife Schwarzkirsche Wacholderbeeren geschliffene Tannine	13,0	5,4	0,75	6,- (8,-)
G153		Lemberger, trocken, Magnum reife Schwarzkirsche Wacholderbeeren geschliffene Tannine	13,0	5,4	1,50	14,20 (9,47)
1040342S	15/16	Riesling, trocken knackiger Pfirsich feines Frucht-Säure Spiel mineralischer Zug	12,0	7,0	0,75	6,- (8,-)
0238342S NEU	2016	Pinot Noir & Chardonnay, trocken <i>ab April 2017</i> dezenzte Heidelbeere geröstete Haselnuss cremiger Kern	12,5	5,5	0,75	6,- (8,-)
1263342S	2015	Acolon, trocken dunkle Waldbeeren kräftiger Körper fruchtige Tiefe	12,5	5,6	0,75	5,90 (7,87)
0230342S	2015	Trollinger mit Lemberger, trocken rote Johannisbeere saftige Natur feines Tannin	12,5	5,8	0,75	5,90 (7,87)
0218342C	2015	Spätburgunder, trocken delikate Herzkirsche zarter Speckrauch samtige Struktur	12,5	5,6	0,75	5,90 (7,87)
0221312C	2015	Trollinger, trocken saftige Erdbeere herzhaft-kernig würziger Charakter	12,5	5,3	0,75	5,70 (7,60)
0211382S	15/16	Lemberger Weißherbst, trocken frische Wassermelone Himbeere verspielte Länge	12,0	6,8	0,75	5,70 (7,60)
0213382S	15/16	Pinot Meunier blanc de noirs, trocken würziges Apfelmus Banane cremiger Schmelz	12,0	6,6	0,75	5,70 (7,60)

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.

BEERENAUSLESE & AUSLESE

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1040714	2015	Cleebronner Michaelsberg Riesling Beerenauslese Enorm konzentrierte Aromen von reifer Birne, Mango und Papaya mit Anklängen von Akazienhonig und Rosen- blüten. Am Gaumen sehr dicht mit spannungsgeladenem Süße-Säure Spiel.	8,5	159,7	0,375	35,- (93,33)
1040914	2016	Cleebronner Michaelsberg Riesling Eiswein <i>ab September 2017</i> Gelesen 5.00 Uhr am Neujahrstag 2017. Berauscher Duft nach karamellisierten, tropischen Früchten. Am Gaumen mit unendlicher Mundfülle und immenser Edelsüße.	8,5		0,375	30,- (80,-)

»S«

0211512	2015	Lemberger »S« Intensiver Duft nach eingemachten Blaubeeren, Bitterschokolade, buntem Pfeffer und dezenter Süße.	12,5	15,0	0,75	8,50 (11,33)
1051512	2015	Cleebronner Michaelsberg Traminer Spätlese Bezauberndes Bukett nach Rosenblüten spielt mit würzigem Nelkenduft und fruchtigen Litschi Aromen. Genialer Begleiter zu Süßspeisen.	11,0	30,7	0,75	8,50 (11,33)



DIE WEINGÄRTNER
CLEBRONN & GÜGLINGEN



REBENAUSLESE
RIESLING

WEINGÄRTNER GÜG

DIE WEINGÄRTNER
CLEBRONN & GÜGLINGEN



Eiswein
RIESLING



K
KABINETT

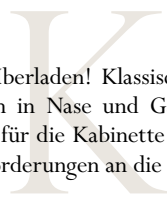
K
KABINETT

C&G
CLEEBRONN
GÜGLINGEN

C&G
CLEEBRONN
GÜGLINGEN

KABINETT
RULINGEN

KABINETT
LEMBERGER



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 Kabinette 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	15/16	Güglinger Kaiserberg Lemberger Kabinett eingeweckte Kirschen Waldboden fruchtsüß und würzig	12,0	15,6	0,75	6,40 (8,53)
1217412	15/16	Cleebronner Michaelsberg Samtrot Kabinett frische Erdbeere Karamell verspielter Schmelz	11,5	19,9	0,75	6,40 (8,53)
1040412	15/16	Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett Zitrusfrüchte Stachelbeere Süße-Säure Balance	11,0	18,4	0,75	5,80 (7,73)
1024412	15/16	Cleebronner Michaelsberg Rivaner Kabinett weiße Holunderblüten Muskatnuss geschliffene Säure	11,0	11,2	0,75	5,50 (7,33)

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 spielerisch zu einem Gewinn für jeden Anlass.

FEIN & FRUCHTIG

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1211322	2015	Lemberger intensives Beerenaroma Wacholdernoten betonte Fruchtsüße	11,0	25,2	0,75	5,30 (7,07)
0217372	15/16	Samtrot Rosé frische Himbeeren Aprikose charmante Fruchtsüße	10,5	28,7	0,75	5,30 (7,07)
0240382	2016	Blanc de Noirs reife Ananas gelber Pfirsich betonte Fruchtsüße	10,5	27,8	0,75	5,30 (7,07)

Schlank und lebendig mit eleganten Fruchtspiel präsentieren sich die Weine unserer FEINHERB-Serie. Sie sind die saftigen Grenzgänger zwischen unseren trockenen und fruchtsüßen Weinen. Ihre geniale, leicht füßige 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)
0240312 NEU	2015	Chatorouge, rot reife Pflaume Sauerkirschkompott sanfte Struktur fein strukturiertes Rotweincuvée	12,0	10,8	0,75	5,30 (7,07)
0060312	15/16	Blanc de Blancs, weiß weiße Frühlingsblüten reife Birne schöner Trinkfluss elegantes Weißweincuvée	12,0	11,2	0,75	5,30 (7,07)
0303312	15/16	Chatoyant würzige Himbeere roter Pfirsich Muskat im Nachhall delikate, lachsfarbene Kombination aus weißen & roten Trauben, die gemeinsam gekeltert wurden	12,0	12,0	0,75	5,30 (7,07)



ff

E& CLEEBRONN GÜGLINGEN

ff
BLANC DE NOIRS
FEIN & FRÜCHTIG

ff

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

ff
SAMTROT ROSÉ
FEIN & FRÜCHTIG

DREI
VIERTTEL

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

DREI
VIERTTEL
BLANC DE BLANCS
feinherb

ff

C&G CLEEBRONN GÜGLINGEN

DREI
VIERTTEL
BLANC DE BLANCS
feinherb



C&G
CLEEBRONN
GÜLINGEN

DREIVIERTTEL
MUSKAT
TROLLINGER
trocken

C&G
CLEEBRONN
GÜLINGEN

DREIVIERTTEL
LEMBERGER
trocken

C&G
CLEEBRONN
GÜLINGEN

DREIVIERTTEL
RIESLING
trocken

DREIVIERTEL

ROT

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
3211342	2015	Güglinger Heuchelberg Lemberger, trocken Zwetschgenfrucht Brombeere würzige Tiefe	12,0	5,6	0,75	5,30 (7,07)
2211312	2015	Güglinger Heuchelberg Lemberger saftige Waldbeeren Wacholder fruchtsüßer Kern	11,5	11,7	0,75	5,30 (7,07)
1231312S	2015	Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger mit Trollinger würziges Pflaumenkompott samtiger Körper gute Länge	11,5	14,3	0,75	5,30 (7,07)
0235312	2015	Samtrot mit Lemberger eingeweckte Waldfrüchte betont würzig geschliffen	11,5	21,6	0,75	5,30 (7,07)
1217312S	2015	Zaberfelder Heuchelberg Samtrot dezent Cassis Erdbeere leichtfüssig und weich	11,5	16,4	0,75	5,30 (7,07)
1221312	2015	Clebronner Michaelsberg Trollinger reife Sauerkirsche Brotkrume dezente Kräuterwürze	12,0	14,3	0,75	5,- (6,67)
4230312	2015	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger rote Früchte Kompott harmonische Fruchtsüße	11,5	15,5	0,75	5,20 (6,93)

WEISS

1021312S	15/16	Kerner exotische Frucht milde Säure charmante Fruchtsüße	11,5	23,6	0,75	4,80 (6,40)
----------	-------	--	------	------	------	-----------------------

ROSÉ

0211372S	15/16	Lemberger Rosé Brombeere Grantapfel präsenre Fruchtsüße	11,0	21,8	0,75	5,30 (7,07)
0235372 NEU	2016	Samtrot mit Lemberger Rosé saftige Herzkirsche balancierter Körper feinherbe Fruchtsüße	10,5	15,3	0,75	5,30 (7,07)
1212382	2016	Muskattrollinger Rosé hocharomatisch Rosenblätter saftige Fruchtsüße	11,0	25,7	0,75	6,70 (8,93)

EINLITER

ROTWEIN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
5211341 NEU	2015	Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger, trocken <i>ab Mai 2017</i> beerige Frucht gemahlener Pfeffer	12,0	4,5	1,0	5,40 (5,40)
3211311	2015	Cleebronner Heuchelberg Lemberger Waldfrüchte bunter Pfeffer balancierte Fruchtsüße	12,0	13,2	1,0	5,40 (5,40)
3235311	2015	Cleebronner Heuchelberg Samtrot mit Lemberger saftige, rote Früchte mildes Tannin weich	11,5	22,0	1,0	5,40 (5,40)
1213311	2015	Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Johannisbeere Veilchen feinwürziger Nachhall	12,0	15,5	1,0	5,- (5,-)
1221311	2015	Cleebronner Michaelsberg Trollinger zarte Kirschfrucht Brotkrume mild	11,5	14,0	1,0	5,20 (5,20)
1221341	2015	Cleebronner Michaelsberg Trollinger, trocken frische Erdbeere Mandelnoten kernige Natur	12,0	6,1	1,0	5,20 (5,20)
4230341	2015	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger, trocken fruchtwürzige Art harmonische Linie	12,5	5,3	1,0	5,30 (5,30)
4230311	2015	Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger saftiger Beerenkorb charmante Fruchtsüße	11,5	15,7	1,0	5,30 (5,30)
0240311		Rotwein kräutrige Frucht milder Körper	12,0	14,0	1,0	3,90 (3,90)

WEISSWEIN

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
1024311	2016	Cleebronner Michaelsberg Müller Thurgau weiße Blüten dezente Muskatnote milde Säure	11,5	18,0	1,0	4,50 (4,50)
1040341	15/16	Cleebronner Michaelsberg Riesling, trocken reifer, gelber Apfel knackiges Fruchtspiel lange präsent	11,0	7,9	1,0	5,20 (5,20)
1040311	15/16	Cleebronner Michaelsberg Riesling duftiges Bukett dezente Ananas balancierte Fruchtsüße	11,5	21,2	1,0	5,20 (5,20)
1070311	15/16	Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner heimisches Kernobst feinwürziger Charme	11,5	16,3	1,0	4,60 (4,60)
0060311		Weißwein bukettreicher Duft harmonischer Körper	11,0	16,8	1,0	3,90 (3,90)

WEISSHERBST & SCHILLERWEIN

1303341	15/16	Cleebronner Heuchelberg Schillerwein, trocken rassige Frucht, frischer Körper	12,0	6,7	1,0	4,60 (4,60)
1303311	15/16	Cleebronner Michaelsberg Schillerwein rassige Frucht, saftige Süße	11,5	19,1	1,0	4,60 (4,60)
1218371	15/16	Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst spritzig-aromatische Frucht, feine Süße	11,0	20,9	1,0	5,- (5,-)
1211371	15/16	Cleebronner Michaelsberg Lemberger Weißherbst dunkle Früchte, harmonische Fruchtsüße	11,0	20,8	1,0	5,30 (5,30)
1213371	15/16	Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Weißherbst elegante Beerenaromatik, seidiger Körper	11,0	21,1	1,0	5,- (5,-)



SEKT | FLASCHENGÄRUNG

			Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0354362	14/15	Pinot Meunier Rosé Sekt, brut Bukett nach Kirschblüten, gemahlene Nüssen und exotischen Früchten. Durch das lange Hefelager während der Flaschengärung, glänzt dieser hell gekelterte Schaumwein mit einem cremigen Mousseux.	12,0	7,8	0,75	9,50 (12,67)
1352342	2015	Riesling Sekt, trocken Pfirsich und Aprikosen setzen die duftenden Akzente. Die zweite Gärung in der Flasche mit anschließendem 10-monatigem Hefelager bereichern ihn mit feiner Perlage. Im Nachhall dominiert die typische Riesling Stilistik – frisch und spritzig mit knackiger Säure.	12,5	18,9	0,75	8,20 (10,93)
1356342	14/15	Samtrot Rosé Sekt, trocken Subtiler Duft nach Waldbeeren und Sauerkirschen trifft auf ein fein moussierendes Perlenspiel mit punktierter Fruchtsüße.	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 und ein Hauch Litschi und Holunderblüte. Seine spielerische Art macht ihn zu einem perfekten Begleiter für ein Picknick im Grünen.	11,0	21,2	0,75	5,90 (7,87)
1081342		Secco, rosé Nuancenreiche Beerenfrucht und Granatapfel prägen diesen prickelnd-spritzigen Secco mit eleganter Fruchtsüße.	10,5	24,6	0,75	5,90 (7,87)
1080345H NEU		Piccolo Secco, weiß Frische exotische Aromen und einem Hauch Litschi und Holunderblüte.	11,5	21,2	0,2	2,40 (12,-)

EINVIERTEL

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0211345S NEU	SANKT M Lemberger, trocken reife Schwarzkirsche Wacholderbeeren geschliffene Tannine	13,0	5,4	0,25	2,50 (10,-)
0230345S NEU	SANKT M Trollinger mit Lemberger, trocken rote Johannisbeere saftige Natur feines Tannin	12,5	5,8	0,25	2,50 (10,-)
0040345S NEU	SANKT M Riesling, trocken knackiger Pfirsich feines Frucht-Säure Spiel mineralischer Zug	12,0	7,0	0,25	2,50 (10,-)
0211385S NEU	SANKT M Lemberger Weißherbst, trocken frische Wassermelone Himbeere verspielte Länge	12,0	6,8	0,25	2,50 (10,-)

TRAUBENSAFT | PECCO

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

GLÜHWEIN

		Alkohol % Vol	Rest- zucker	Inhalt in L	Preis in €* (€/Liter)
0051310C	Premium-Glühwein „Engel“ ab September 2017	10,0		1,00	3,90 (3,90)

DESTILLATE

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



C&G

CLEEBRONN
GÜGLINGEN

TRAUBENSAFT
LEMBERGER



CLEEBRONN & GÜGLINGEN

Glühwein

LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Mit vorliegender Preisliste – gültig ab 01. März 2017 – 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 = 8,90 €
31 – 42 Flaschen = 14,90 €
43 – 59 Flaschen = 17,90 €

Ab 60 Flaschen (10 x 6er Karton) 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

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