



# Weingut und Destilliere

WEINLISTE 2016

## Weißwein

2015 er **Riesling** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:8,4g/l RZ:7,6 g/l (1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

2016 er **Riesling** trocken Q.b.A.

A:12,5% Vol. S:7,0g/l RZ:7,4 g/l (1ltr. 11,00) 0,75 ltr. 8,25

Ein frischer fruchtiger Riesling mineralischer Art, säurebetont aber nicht sauer, ein typischer Pfälzer Riesling der gehobenen Klasse mit eleganter Struktur.

Idealer Begleiter zu herzhaften Gerichten.

2016 er **Riesling Spätlese** trocken Q.b.A.

A:12,5% Vol. S:7,8g/l RZ:1,5 g/l (1ltr. 13,99) 0,75 ltr. 10,50

Die Spätlese ist kräftig im Geschmack mit einer angenehm erfrischenden, sehr gut eingebundenen Säure und phantastischer Länge.

2016 er **Kerner** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:5,9/l RZ:4,6 g/l

(1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

Ein kräftiger, starker Wein, dessen Säure den Gaumen sanft umspielt.

Gerne getrunken zu leichten Gerichten, Salat und Mehlspeisen.

2015 er **Silvaner** halbtrocken Q.b.A.

A:12,0% Vol. S:6,7/l RZ:11,8 g/l

(1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

Besonders auffällig sind das erdige Aroma.

Hinterlässt ein vollmundiges Aroma.

Sehr gut geeignet zu Spargel und leichten Gerichten.

**AUSGETRUNKEN**

2016 er **Lennard** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:6,3/l RZ:5,0 g/l

(1ltr. 12,00) 0,75 ltr. 9,00

Cuveè aus Müller-Thurgau und Riesling. Ein frischer spritziger Wein mit angenehmer Säure.

Gut geeignet zu allen Sommergerichten.

2015 er **Müller-Thurgau** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:6,0/l RZ:5,8 g/l

(1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

Ein jugendlicher, leichter und frischer Wein. Mit filigraner Säure.

Er besticht durch seine feinblumigen Muskataromen.

Ein guter Begleiter zu kräftigen Fischgerichten.

2015 er **Sauvignon blanc** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:5,8/l RZ:7,0 g/l (1ltr. 11,00) 0,75 ltr. 8,25

Es besticht durch sein kräftiges Aroma nach Gras, Käuern, Stachelbeeren und grünen Früchten.

Harmoniert mit Fisch- und Meeresfrüchten.

2015 er **Weißburgunder** halbtrocken Q.b.A.

A:12,5% Vol. S:6,7/l RZ:10,7 g/l (1ltr. 9,60) 0,75 ltr. 7,20

Dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne oder frische Ananas erinnert.

Korrespondiert sehr gut mit Kalb- und Geflügel.

2015 er **Chardonnay** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S:5,8/l RZ:7,0 g/l

(1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

2016 er **Chardonnay** halbtrocken

Q.b.A. A:12,0% Vol. S:5,2/l RZ:15,4 g/l

(1ltr. 11,00) 0,75 ltr. 8,25

Ein frischer, spritziger, an Quitten und Äpfeln erinnernder Wein.  
Einfach ein Genuss.

Gerne getrunken zu leichten Salaten, Rinder-Carpaccio sowie  
Fisch.

The logo for 'Lierle' is a large, stylized, light brown script font. The letters are elegant and flowing, with a prominent 'L' and 'e'. The word 'Lierle' is centered within a large, light brown, oval-shaped graphic element that has a subtle gradient and a slight shadow effect, giving it a three-dimensional appearance.

Lierle

## Prädikatsweine

2016 er **Grauer Burgunder Spätlese** trocken

A:13,0% Vol. S:5,6/l RZ:1,9 g/l (1ltr. 13,99) 0,75 ltr. 10,50

Dieser Wein besticht durch sein elegantes Aroma. Intensives Bukett nach Quitte und Mirabelle.

Gerne können Sie ihn zu Lamm, Wildgeflügel sowie reifen Käsesorten anbieten.

2016 er **Gewürztraminer Spätlese** lieblich

A:12,0% Vol. S:5,7/l RZ:21,6 g/l (1ltr. 13,99) 0,75 ltr. 10,50

Hervorragend sein aromatisches Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack.

Besonders geschätzt im Zusammenspiel von Münsterkäse oder Blauschimmelkäse.

2015 er **Riesling Auslese** lieblich

A:13,0% Vol. S:8,8/l RZ:19,7 g/l (11,200) 0,5 ltr. 12,00

Perfekte Harmonie zwischen Säure und Süße. Ein besonderer Wein, der als Aperitif oder zum Dessert gereicht werden kann. Gerne auch als Solist zu besonderen Anlässen.

**AUSGETRUNKEN**





## Rotwein

2015 er **Portugieser Rosè** lieblich Q.b.A.

A:12,0% Vol. S3,5/l RZ:20,1 g/l (1ltr. 9,60) 0,75 ltr. 7,20

2016 er **Portugieser Rosè** halbtrocken Q.b.A.

A:12,0% Vol. S5,7/l RZ:9,7 g/l (1ltr. 10,40) 0,75 ltr. 7,80

Ein süffiger und spritziger Sommerwein. Ein Star für jede Sommerparty. Gut gekühlt der ideale Begleiter zur leichten Sommerküche.

2016 er **Tisch 13** lieblich (Cuveè Q.b.A.)

A:11,0% Vol. S5,4/l RZ:17,6 g/l (1ltr. 10,00) 0,75 ltr. 7,50

Ein Cuveè für alle Fälle - süffiger Rotwein der zu allen Gelegenheiten getrunken werden kann. Gerne auch gekühlt im Sommer probieren.

2015 er **Dornfelder** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S5,1/l RZ:5,8 g/l (1ltr. 10,60) 0,75 ltr. 7,95

2016 er **Dornfelder** trocken Q.b.A.

A:12,0% Vol. S5,7/l RZ:1,0 g/l (1ltr. 10,60) 0,75 ltr. 7,95

Dieser Rotwein besticht durch sein intensives Fruchtaroma nach Sauerkirsche und Brombeere.

Passt wunderbar zu kräftigen Braten, Wild oder Käse.

2014 er **Regent** trocken Q.b.A.

A:13,0% Vol. S4,4/l RZ:6,1 g/l (1ltr. 11,60) 0,75 ltr. 8,70

Ein samtiger, weicher und doch kräftiger Rotwein.

Sein zartduftiges Aroma erinnert an Beerenfrüchte.

Gerne zu Braten mit kräftiger Sauce, Wild und Käse.

2016 er **Dunkelfelder** trocken Q.b.A.

A:12,5% Vol. S5,3/l RZ:1,5 g/l

(1ltr. 12,00) 0,75 ltr. 9,00

Besticht durch seine besondere Farbintensität. Wunderbarer Duft nach Vanille und Waldbeeren.

Begleitet optimal Grillgerichte und kräftige Käsesorten.

2016 er **Philipp** trocken Q.b.A.

A:12,5% Vol. S4,6/l RZ:1,3 g/l

(1ltr. 13,99) 0,75 ltr. 10,50

Cuveè aus Cabernet Dorsa und Dunkelfelder.

Der etwas andere Wein, lassen Sie sich überraschen.

2016 er **Spätburgunder Spätlese** trocken Q.b.A.

A:12,0% Vol. S4,9/l RZ:0,3 g/l

(1ltr. 13,99) 0,75 ltr. 10,50

Schmeckt vollmundig und samtig. Hat ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere.

Passt am besten zu Braten oder Wild oder auch einer Käseplatte.

2013 er **Cabernet Dorsa** trocken Q.b.A.

2 Jahre im Barrique gereift

A:12,5% Vol. S4,7/l RZ:4,3 g/l

(1ltr. 24,00) 0,75 ltr. 18,00

Besticht durch ausgewogene Harmonie, viel Körper und Nachhaltigkeit. Wunderbar ausgeprägte Röstaromen.

Idealer Begleiter zu Schmorbraten sowie mediterraner Küche.

**Secco** lieblich Q.b.A.

A:13,0% Vol. S6,3/l RZ:20,0 g/l

(1ltr. 13,00) 0,75 ltr. 9,75

Cuveè aus Müller Thurgau und Riesling.

Passt immer.

## Destillate

**Hefebrand**

40% Vol

(1 ltr. 11,20) 0,5 ltr. 11,20

**Obstbrand**

40% Vol

(1 ltr. 12,60) 0,5 ltr. 12,60

**Zwetschgenwasser** 40% Vol

(1 ltr. 25,20) 0,5 ltr. 12,60

**Mirabellenwasser** 40% Vol

(1 ltr. 25,20) 0,5 ltr. 12,60

**Willams Christ** 40% Vol

(1 ltr. 33,60) 0,5 ltr. 16,80

**Quittenbrand** 40% Vol

(1 ltr. 28,00) 0,5 ltr. 14,00

**„Der Gelbe“** 40% Vol

Kräuterlikör

(1 ltr. 39,00) 0,5 ltr. 19,50

**„Cenis“** 40% Vol

Anislikör

(1 ltr. 36,00) 0,5 ltr. 18,00

## **Lieferbedingungen:**

*Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Weingutes Bierle (nachzulesen auf unserer Homepage). Keine Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 18 Jahren. Mit der Bestellung versichern sie ausdrücklich, dass Sie das 18. Lebensjahr vollendet haben unsere Preise verstehen sich in € incl. MwSt. ab Weingut.*

*Versandkosten (innerhalb Deutschlands, ohne Inseln) pro Flasche 0,60 € Ab einem Bestellwert von 250,00 € liefern wir Versandkostenfrei. Größere Mengen werden nach Absprache zugefahren.*

*Mit Erscheinen dieser Preisliste (Mai 2017) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Unsere Angebote sind gültig solange der Vorrat reicht. Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug fällig. Bankverbindung siehe Rechnung.*

## **Widerrufsbelehrung:**

*Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder – wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird – auch durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Absatz 1 und 2 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache.*

*Der Widerruf ist zu richten an: Weingut Bierle Hauptstraße 39, 67482 Altdorf.*

***Bei allen Weinen handelt es sich um Deutschen Qualitätswein. Diese enthalten Sulfite.***



[www.weingut-bierle.de](http://www.weingut-bierle.de)

Weingut Bierle  
Hauptstraße 39  
67 482 Altdorf  
Tel.: 06327/2807  
Fax: 06327/507485

*Bierle*