PREISLISTE

Weingut Alfred Frick

Moselstr. 3, 54346 Mehring
+49 (0) 6502 2947
info@winzerhof-frick.com
www.winzerhof-frick.com

2019

WEINE VON DER MOSEL

BESTE QUALITÄT FÜR GENIESSER

Gelegen an der römischen Weinstraße, eingebettet in der herrlichen Mosellandschaft, befindet sich unser **Weingut**. Unsere Familie, rund um den Vollzeitwinzer **Alfred Frick**, widmet sich bereits in **dritter Generation** dem Weinbau.
Die selbst ausgebauten Mehringer Spitzenweine, aus den Lagen Mehringer **Blattenberg, Zellerberg und Goldkupp**, zeichnen sich besonders durch Sortenreinheit, Reife, Bukett und vor allem Bekömmlichkeit aus.

Wir freuen uns, Ihnen unser aktuelles Sortiment präsentieren zu dürfen. Gerne führen wir Sie bei einer **Weinprobe** in die Kunst des Wein-Erzeugens ein und finden gemeinsam heraus, welcher Wein Ihren Geschmack trifft. Für die Wissbegierigen unter Ihnen, bieten wir begleitende **Weinbergswanderungen** und **Kellerführungen** an.

Das Rundum-Wohlfühl-Paket erhalten Sie in unserem **Gästehaus**, unter der Leitung von **Brunhilde Frick**. Fühlen Sie sich wohl in unseren hellen, liebevoll eingerichteten **Gästezimmern** mit Sonnenbalkon oder der großzügigen **Ferienwohnung**. Sie sehen also: Bei uns können Sie viel erleben.

Wir freuen uns auf ein weinmaliges Jahr mit Ihnen!
Ihre Winzerfamilie - Alfred, Brunhilde & Steffi

UNSERE WEINAUSWAHL

Unser Sortiment umfasst die Rebsorten Riesling, Rivaner, Kerner und Spätburgunder. Dabei entwickelt jeder Wein seine besonderen Charakterzüge, die wir Ihnen gerne näherbringen möchten:

RIESLING:
Die „Königin der Reben" bildet den Hauptanteil unserer Flächen und kann das gesamte Spekrum von Trocken bis Edelsüß abdecken. Eine feine, natürliche Säure macht die Weine frisch und rassig und passt zu vielen Speisen.

RIVANER:
Aus der Müller-Thurgau-Traube gewinnen wir diese unkomplizierten Alltagsweine. Überwiegend trocken ausgebaut, schmecken sie jugendlich und leicht. Der perfekte Begleiter zu leichten Speisen wie Spargel, Geflügel und Fisch.

KERNER:
Aus dickschaligen-gelbgrünen Beeren mit zumeist hohem Zuckergehalt, erzeugen wir feinfruchtige Weine mit milder Säure. Der fruchtige Geschmack passt u.a. zu hellem Fleisch und Salaten.

SPÄTBURGUNDER:
Die edle Rebsorte, ebenfalls bekannt unter dem Namen Pinot Noir, schmeckt vollmundig, samtig mit einem fruchtigen Aroma und erstrahlt in kräftigem Rot. Besonders im Winter perfekt zu Braten, Wild oder Käseplatte.

WEISSWEINE TROCKEN

01) 2017 RIESLING HOCHGEWÄCHS TROCKEN — 0,75 Ltr
A 11,5 · R 4,5 · S 7,5 — 5,50 €
LEIDER AUSGETRUNKEN — (7,33 €/Ltr)

02) 2018 RIVANER TROCKEN NEU — 0,75 Ltr
Mehringer Goldkupp · A 12,0 · R 6,9 · S 5,6 — 5,20 €
(6,93 €/Ltr)

WEISSWEINE FEINHERB

03) 2016 RIESLING HOCHGEWÄCHS FEINHERB — 0,75 Ltr
Mehringer Blattenberg · A 11,5 · R 16,3 · S 7,3 — 5,50 €
LEIDER AUSGETRUNKEN — (7,33 €/Ltr)

04) 2016 RIESLING FEINHERB — 1,00 Ltr
Mehringer Blattenberg · A 11,5 · R 17,6 · S 7,0 — 5,00 €

05) 2015 RIESLING SPÄTLESE FEINHERB — 0,75 Ltr
Mehringer Goldkupp · A 11,0 · R 19,2 · S 8,3 — 6,00 €
(8,00 €/Ltr)

06) 2018 RIESLING FEINHERB NEU — 0,75 Ltr
Mehringer Blattenberg · A 11,5 · R 20,6 · S 7,0 — 5,50 €
(7,33 €/Ltr)

07) 2014 RIESLING KABINETT FEINHERB — 0,75 Ltr
Mehringer Goldkupp · A 10,0 · R 26,5 · S 7,8 — 5,20 €
(6,93 €/Ltr)

Legende:

A = Alkohol in Volumen-Prozent

R = Restzucker in Gramm pro Liter

S = Säure in Gramm pro Liter

€/Ltr = Preis pro Liter nach Preisangabenverordnung § 2 (PAngV)

WEISSWEINE FRUCHTIG / LIEBLICH

08) 2017 RIESLING HOCHGEWÄCHS LIEBLICH
A 9,5 · R 38,1 · S 8,6
0,75 Ltr
5,50 €
(7,33 €/Ltr)

09) 2018 RIESLING SPÄTLESE NEU
Mehringer Blattenberg · A 8,5 · R 55,8 · S 7,5
0,75 Ltr
6,00 €
(8,00 €/Ltr)

10) 2014 KERNER SPÄTLESE
Mehringer Goldkupp · A 9,0 · R 56,0 · S 7,8
0,75 Ltr
5,50 €
(7,33 €/Ltr)

11) 2014 RIESLING SPÄTLESE
Mehringer Goldkupp · A 8,0 · R 57,5 · S 8,5
0,75 Ltr
5,80 €
(7,73 €/Ltr)

12) 2015 RIESLING AUSLESE
Mehringer Blattenberg · A 8,5 · R 63,4 · S 8,8
0,75 Ltr
7,00 €
(9,33 €/Ltr)

ROTWEIN

13) 2018 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN NEU
TROCKEN
A 13,0 · R 3,8 · S 4,3
0,75 Ltr
6,50 €
(8,67 €/Ltr)

LIKÖRE & BRÄNDE

14) ROTER WEINBERGS-PFIRSICH LIKÖR
Wahlweise pur oder mit Sekt genießen · A 25,0
0,50 Ltr
10,00 €
(20,00 €/Ltr)

15) RIESLING TRAUBENBRAND
Gewonnen aus Riesling-Trauben · A 40,0
0,50 Ltr
10,00 €
(20,00 €/Ltr)

VERKAUFS- & LIEFER-BEDINGUNGEN

PREISE / ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Unsere Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. Die Zahlung erfolgt gegen netto Kasse, ohne Abzug nach Erhalt der Ware. Erstaufträge erfolgen ausschließlich per Vorkasse. Bei einem Rechnungsbetrag ab 300 Euro erhalten Sie 2 % Skonto bei Abholung ab Weingut. Mit der Ausgabe dieser Preisliste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

VERSAND

Der Versand der Weine erfolgt ab Weingut per Post ab 12er Kartons. Versandpreis bei 12er & 18er-Kartons beträgt jeweils 7,00 Euro für Lieferungen innerhalb Deutschlands. Bei Bezug ab 84 Flaschen ist die Lieferung frei Haus. Die Versandkosten verstehen sich inklusive Verpackung.

EIGENTUMSVORBEHALT

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers.

REKLAMATION & GEWÄHRLEISTUNG

Bei Empfang einer Postsendung ist ein Bruchverdacht oder Schaden der Post sofort zu melden.
Weinkristalle sind natürliche Ausfällungen und zeugen von der Reife des Weines und es besteht deshalb kein Grund zur Reklamation.
Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregeln.

WEINEVENTS 2019

DAS WIRD WEINMALIG!

11.05. | Teilnahme an der „Weintournee Mehring“

Eine Weinverkostung bei 21 teilnehmenden Winzerbetrieben durch Mehring mit anschließender After-Show-Party.
Weitere Infos finden Sie hier: **www.weintournee.de**

Preis: 24 Euro | **Dauer:** 11-19 Uhr | **Party:** ab 19 Uhr

25.05. | Weinlagenwanderung „Auf den Spuren der Römer“

Geführte Weinwanderung durch die Weinlagen rechts der Mosel. Bei einer Pause am **Wassertretbecken** reichen wir Wein und Snacks. Auf dem Rückweg, Besuch der **„Villa Rustica“**. Anschließend **Weinprobe** mit moseltypischer **Winzervesper** und **Kellerbesichtigung**.

Preis: 28 Euro | **Beginn:** 14 Uhr | **Dauer:** ca. 6 Stunden

06.07. | „Tschüss Lillet, Aperol & Hugo - Hallo, Weincocktails!“

Jeder kennt sie: Die Sommergetränke der letzten Jahre haben uns viele warme Abende versüßt. Wir zeigen Ihnen nun, wie Sie aus unseren **Moselweinen** einfach eiskalte **WeinCocktails** zaubern können. Dazu reichen wir ein sommerlich, leichtes Tapas-Büffet.

Preis: 39 Euro | **Beginn:** 18 Uhr | **Dauer:** ca. 4 Stunden

05.10. | Weinlagenwanderung „Traubenlese & Federweißer“

Besuchen Sie uns während der **Traubenlese** und erfahren bei einer **Weinwanderung** Wissenswertes zum Weinbau. Zwischendurch Rast mit Federweißer und Fingerfood. Anschließend **Weinprobe** mit moseltypischer **Winzervesper** und **Kellerbesichtigung**.

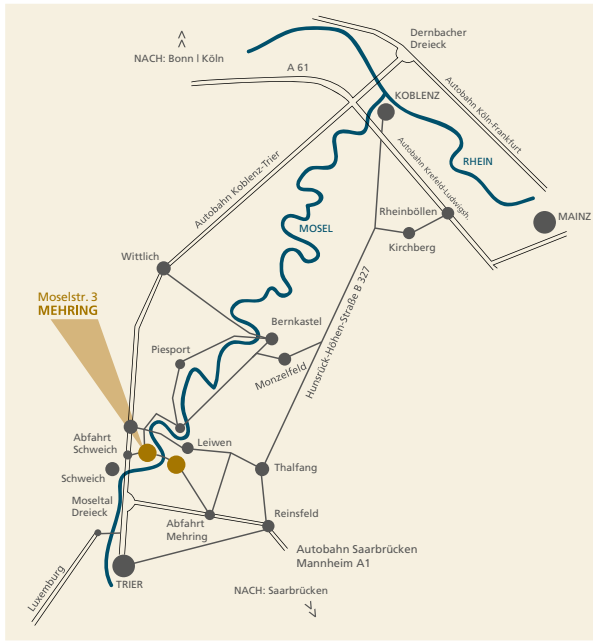
Preis: 28 Euro | **Beginn:** 14 Uhr | **Dauer:** ca. 6 Stunden

07.12. | Winterliche „Glühweinwanderung“

Abendliche Wanderung zum Huxlay-Plateau hoch über Mehring. Oben angekommen servieren wir **selbstgemachten Glühwein** mit kleinen Snacks. Nach einer Fackelwanderung erwartet Sie eine **Weinprobe mit 2-Gänge-Menü** und **Kellerbesichtigung** im Weingut.

Preis: 30 Euro | **Beginn:** 15 Uhr | Dauer: ca. 6 Stunden

Wir bitten bei allen Events um Voranmeldung per Telefon oder E-Mail. Die Teilnehmerzahlen sind auf max. 15 Personen begrenzt.



FOLGEN SIE UNS

Wir freuen uns über ein „Like“ oder Feedback auf unseren **Social-Media-Kanälen** und **Google**:

www.instagram.com/weingutfrick

www.facebook.com/weingutfrick