

## 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. Für uns kein Tabu: vegan und Histamin



## Bio - ein Weg, der sich lohnt!

Wir verzichten auf chemisch-synthetische Mittel und sorgen so für ein gesundes und lebendiges Erdreich. Keine Pestizide und keine Herbizide! Wir stärken die Pflanzen mit Gesteinsmehlen und Pflanzenauszügen. Dies ist die Grundlage des ökologischen Weinbaus und die Basis für ein optimales Gedeihen der Weinrebe. Hier leisten wir Biowinzer, genauso sowie jeder Endverbraucher, aktiven Umweltschutz.



## Schenk Sonne ein...

Als Gutsweine betrachten wir die klassischen Weine, aromatisch und feinfuchtig, für jeden Anlass. 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. Traditions- und Premiumweine reifen in kleinen, zum Teil mehrfach befüllten Eichenholzfässern.

## Neugierig geworden?

Herzlich willkommen

bei uns im Weingut.  
naturnahe Weinproben gerne auch für Gruppen ab 8 Personen

Ausgezeichnet im:



## Weinvielfalt aus 1. Hand

Verkostung und Verkauf:

- o Dienstag 16.00 - 19.00 Uhr
- o Freitag 16.00 - 19.00 Uhr
- o Nach telefonischer Vereinbarung auch gerne außerhalb dieser Öffnungszeiten.
- o Mit Erscheinen dieser Preisliste sind alle vorigen Preislisten ungültig.
- o Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- o Unsere Angebote sind freibleibend.

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

- o Lieferung bis 12 Flaschen pro Paket € 5,- Versand zzgl. Kartonagen
- o Lieferung ab € 400,- netto frei Haus.
- o Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen
- o Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- o Erfüllungsort für beide Teile sowie Gerichtsstand ist Waiblingen.

Weingut  
Häußermann  
Seestraße 6  
71336 Waiblingen - Neustadt  
Telefon: 07151 - 83483

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

Unsere  
Weine  
2016

Häußermann

öko - Weingut  
Häußermann  
Seestraße 6  
71336 Waiblingen



		Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
<i>Weißweine 0,75L</i>			
2014	<b>Riesling</b> trocken		€ <b>6,80</b>
2015	Alte Reben		€ 9,07
2015	<b>Sauvignon Blanc</b> Premium trocken		€ <b>9,80</b> € 13,07
2014	<b>Traminer</b> Premium trocken		€ <b>9,80</b> € 13,07
2015	<b>Riesling</b> Auslese Premium, edelsüß	0,5L 	€ <b>19,80</b> € 39,60

### Roséweine 0,75L

2013	<b>Trollinger Weißherbst</b>		€ <b>4,80</b> € 6,40
2013	<b>Schiller</b> trocken lebendig, markant, sinnlich		€ <b>6,80</b> € 9,07
2014	<b>Rosé</b> trocken		€ <b>6,80</b> € 9,07
2013	<b>Pinot Noir Rosé</b> trocken		€ <b>8,80</b> € 11,74
2014	<b>Muskattrollinger Rosé</b> trocken		€ <b>8,80</b> € 11,74
2015	<b>Blanc de Noir</b>		€ <b>7,80</b> € 10,40

		Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
<i>Rotweine 0,75L</i>			
2014	<b>Roter Fuchs</b> Cuvée Rot		€ <b>6,80</b> € 9,07
2013	<b>Trollinger Lemberger</b> trocken		€ <b>5,80</b> € 7,74
2012	<b>Dornfelder</b> trocken		€ <b>5,80</b> € 7,74
2013	<b>Trollinger</b> trocken		€ <b>6,80</b> € 9,07
2014	<b>Trollinger</b> trocken Alte Reben		€ <b>8,80</b> € 11,74
2012	<b>Muskattrollinger</b>		€ <b>6,80</b> € 9,07
2012	<b>Cabernet Dorsa</b> trocken kräftig, mediterran		€ <b>8,80</b> € 11,74
	<b>von Hüsern 6</b> trocken Cuvée: Cabernet, Merlot		€ <b>9,80</b> € 13,07
2011	<b>Spätburgunder</b> trocken		€ <b>12,80</b> € 17,07
2013	<b>Lemberger</b> Premium trocken		€ <b>9,80</b> € 13,07
2014	<b>Merlot</b> trocken Premium trocken		€ <b>10,80</b> € 17,07
2012	<b>Spätburgunder</b> Premium trocken		€ <b>17,80</b> € 23,74
2011	<b>von Hüsern 6 C.C.</b> Premium trocken		€ <b>17,80</b> € 23,74

		Preis Füllmenge	brutto 0,75L 1,0L
<i>Gutsweine 1L Flasche</i>			
2014	<b>Trollinger</b>		€ <b>5,50</b>
2012	<b>Trollinger</b> trocken		€ <b>5,50</b>
<i>Sekt. traditionelles Flaschengärverfahren 0,75L</i>			
	<b>Gewürztraminer</b> Sekt trocken		€ <b>12,80</b> € 17,07
	<b>Pinot Rosé</b> Sekt Spätburgunder trocken		€ <b>9,80</b> € 13,07
	<b>Blanc de Noir</b> Sekt Trollinger brut		€ <b>9,80</b> € 13,07
	<b>Blanc de Noir</b> Sekt 2014 Trollinger brut, eigene Verseltung		€ <b>12,80</b> € 17,07

### Perlwein 0,75L

	<b>Secco</b> Rose		€ <b>6,80</b> € 9,07
--	-------------------	--	-------------------------

### Säfte demeter 1,0L

	<b>Apfelsaft natur</b>	1L € <b>1,85</b>	6er Kiste € <b>10,00</b>
	aus Bio-Äpfeln eigener Streuobstwiesen (+ Pfand)		
	<b>Apfel-Kirschsafft natur</b>	1L € <b>2,50</b>	6er Kiste € <b>14,50</b>
	Aus eigenen Äpfeln und Kirschen (+ Pfand)		
	<b>Traubensaft natur</b>	1L € <b>3,50</b>	6er Kiste € <b>20,00</b>
	Aus eigenen Trauben (+ Pfand)		

Alle Weine ab Jahrgang 2014  
sind vegan und  
demeter zertifiziert



ÖKO-DE-006  
Deutsche  
Landwirtschaft