

Unser Weinangebot

2011 / 10

Nr	<u>Rotweine</u>	Ltr	€							
				7	2003 er	Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Auslese Prädikatswein Al.10,4 Rz.43,0 Gs.5,6	0,75 l	21,50		
1	2009 er Portugieser Qualitätswein lieblich Al.10,0 Rz. 18,6 Gs.4,8	0,75 l	7,40							
				8	2007 er	Spätburgunder-Frühburgunder Auslese, trocken, Prädikatswein Unfiltriert, dekantieren empfohlen Al.12,4 Rz.2,2 Gs.5,4	0,75 l	23,50		
2	2009 er Portugieser Qualitätswein, halbtrocken Al.10,4 Rz.11,8 Gs.5,1	0,75 l	8,80							
				9	2008er	Frühburgunder "Alte Reben" Auslese trocken, Prädikatswein Al. 12,5 Rz. 3,8 Gs. 5,2	0,5 l	19,50		
						<u>Weissweine</u>				
3	2009 er Dornfelder Qualitätswein, trocken Al. 12,1 Rz. 2,1 Gs. 4,5	0,75 l	7,40							
				10	2009 er	Recher Hardtberg Riesling Qualitätswein Al.11,1 Rz.23,4 Gs.6,9	0,75 l	8,40		
4	2010 er Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Al.10,8 Rz. 1,8 Gs.5,7	0,75 l	9,20							
				11	2010er	Recher Hardtberg Riesling, Qualitätswein halbtrocken Al. 11,5 Rz. 14,1 Gs. 8,1	0,75 l	7,90		
5	2009 er Frühburgunder Qualitätswein, trocken Al.12,9 Rz.2,8 Gs.4,6	0,75 l	11,50							
				12	2010er	Recher Hardtberg Riesling Qualitätswein trocken Al.11,5 Rz.5,3 Gs.7,0	0,75 l	7,90		
6	2009 er Spätburgunder „Alte Reben“ Qualitätswein, trocken Al.12,5 Rz.2,9 Gs.4,9	0,5 l	13,50							
						<u>Weißherbst</u>				
				13	2010er	Bachemer Sonnenschein Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein halbtrocken Al.12,0 Rz.11,6 Gs.7,6	0,75 l	8,80		
										<u>Branntwein</u>
									14	Original Ahr-Weinhefe 42 Vol.% 0,75 l 15,00
										<u>Süßmoste</u>
									15	Traubensaft alkoholfrei, Rot oder Weiß 0,75 l 4,50
										<u>Sekt</u>
									16	"St. Nepomuk" Riesling-Sekt trocken 0,75 l 7,80 Al.12,0 Rz.25,3 Gs.6,8
									17	"St. Nepomuk" Spätburgunder Rosesekt, trocken 0,75 l 7,80 Al.11,5 Rz.24 Gs.7,0
									18	„St. Nepomuk“ Spätburgunder Rotsekt BRUT, 0,75l 7,80 Al.12,6 Rz.11,0 Gs.5,3
										<u>Probierpaket</u>
									19	6 verschiedene Flaschen hausgener Qualitätsweine 51,50 drei Rotweine, einen Weißwein, einen Blanc de Noir und einen Weißherbst (keinen Branntwein!)

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

Die Preise verstehen sich incl. Glas sowie 19 % MWST

ab Kellerei.

Über € 200.- wird innerhalb der Bundesrepublik Deutschland zu unseren Lasten angeliefert

(per Lieferwagen, Bahn- oder Postversand).

Die Rechnung ist zahlbar innerhalb 30 Tagen netto Kasse,

oder nach Erhalt der Ware unter Abzug von 2 % Skonto.

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser

Eigentum. Sollte eine Sorte vergriffen sein, sind wir

berechtig, einen gleichwertigen Wein zum Versand

zu bringen.

Ab sofort sind unsere Weine auch online bestellbar:

Bitte vormerken:

Weinseminare:

27.08.2011 Weinseminar

(weitere Termine auf Anfrage)

Kulinarische Weinproben (6-Gang Menü mit begleitenden Weinen):

20.08.2011 Sommermenü

27.08.2011 Sommermenü

19.11.2011 Wintermenü

26.11.2011 Wintermenü

12.11.2011 Gänse-Essen

10.12.2011 Gänse-Essen

Wir bitten um Voranmeldung!

Das Besondere des Hauses:

Phänomen

Ahr

2010 er

Spätburgunder, BLANC de NOIR

Qualitätswein, feinherb

Al.11,8 Rz. 12,1 Gs.7,5

Ein eleganter, zu vielen Anlässen passender Spätburgunder-Wein der gekühlt getrunken werden sollte. Nur vollreifes Lesegut wird durch die Ganztraubenpressung verarbeitet. Das besondere Herstellungsverfahren bei dem aus einer roten Traube ein heller Wein entsteht, ist in der Weinwelt eine Besonderheit.

0,75 l € 12,80

Clarus

2010 er

Portugieser, BLANC de NOIR

Qualitätswein

Al.11,0 Rz.21,3 Gs.7,5

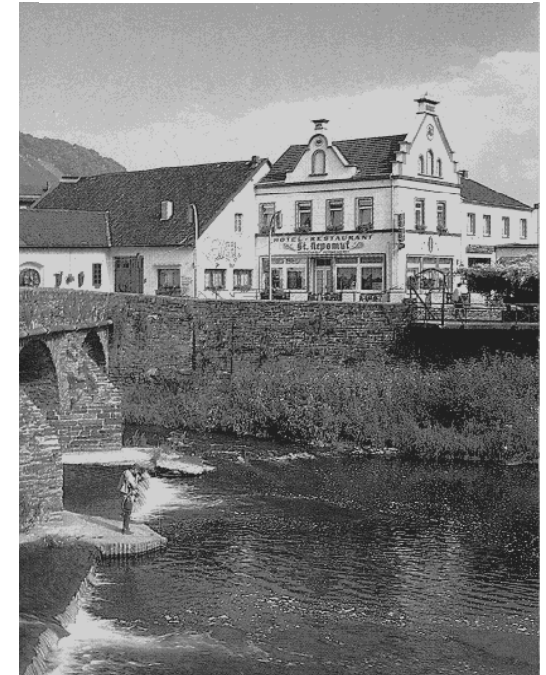
0,75 l € 9,80

Rebstockpatenschaft

Werden Sie Winzer mit einem Rebstock im Tal der roten Traube
(weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage)

Dauer: 2 Jahre € 39,00

ST. NEPOMUK
★★★★
WEINGUT - RESTAURANT
Rech / Ahr



Konrad Schatz
Rotweinstraße 5, 53506 Rech / Ahr
Telefon 02643 / 9029079
Telefax 02643 / 3118
E-Mail: st.nepomuk-rech@t-online.de
Internet: www.stnepomuk-rech.de
www.schatz-wein.de