



Preisliste

gültig ab März 2021



Parkett WEISSWEINE

P1	2020	Riesling · trocken <i>frische, fruchtige Aromen von Apfel und Citrus</i> ALK: 12,0%vol SR: 6,7g/l RZ: 0,5g/l	1,0L	4,80 €
P2	2020	Riesling · feinherb <i>fruchtige Säure mit Noten von Apfel und Citrus</i> ALK: 11,5%vol SR: 6,7g/l RZ: 14,1g/l	1,0L	4,80 €
P5	2020	Weißburgunder · trocken <i>leichte Frische, fruchtige Apfel- und Pfirsichnoten</i> ALK: 12,5%vol SR: 5,2g/l RZ: 1,3g/l	1,0L	4,90 €
P6	2019	Chardonnay · trocken <i>feine Birnennoten mit leichter Säurestruktur</i> ALK: 11,0%vol SR: 5,7g/l RZ: 2,8g/l	0,75L	5,30 € (7,07 €/L)
P7	2020	Grauburgunder · trocken <i>gelbfruchtige Aromen, leicht schmelzig</i> ALK: 12,5%vol SR: 5,8g/l RZ: 1,4g/l	0,75L	5,40 € (7,20 €/L)
P8	2020	Müller-Thurgau · lieblich <i>heimische Fruchtnase mit lieblichem Körper</i> ALK: 11,0%vol SR: 5,8g/l RZ: 28,3g/l	1,0L	4,40 €
P9	18/20	Morio Muskat · lieblich <i>fruchtig mit markantem Bukett</i> ALK: 10,5%vol SR: 5,1g/l RZ: 24,5g/l	1,0L	4,40 €



Parkett ROTWEINE

P20	2020	Portugieser Weißherbst · trocken <i>leichtfruchtige Beerenaromen mit frischem Säureakzent</i> ALK: 12,0%vol SR: 6,2g/l RZ: 6,2g/l	1,0L	4,30 €
P21	2020	Portugieser Weißherbst · lieblich <i>fruchtige Beerenaromen mit spritziger Süße</i> ALK: 10,5%vol SR: 6,6g/l RZ: 28,2g/l	1,0L	4,30 €
P22	2020	Portugieser Rotwein · trocken <i>einfach Portugieser, einfach Pfalz</i> ALK: 12,5%vol SR: 4,3g/l RZ: 3,9g/l	1,0L	4,30 €
P23	2018	Portugieser Rotwein · lieblich <i>harmonisch mildes Aromenbild</i> ALK: 11,5%vol SR: 4,5g/l RZ: 25,8g/l	1,0L	4,30 €
P25	2019	Dornfelder · feinherb <i>tiefrot, kirschfruchtig, samtig, einfach harmonisch</i> ALK: 12,5%vol SR: 4,9g/l RZ: 13,6g/l	0,75L	4,90 € (6,53 €/L)
P26	17/19	Dornfelder · lieblich <i>milde, zarte, tiefrote Kirscharomatik</i> ALK: 10,5%vol SR: 5,0g/l RZ: 38,0g/l	0,75L	4,90 € (6,53 €/L)

Besonderes bei uns erleben 2021/2022

- Rotweinwanderung, 4. Wochenende im Januar (Freinsheim)
- Waldspektakulum, Anfang April (Weisenheim/Sd.)
- Tag der offenen Tür mit Kellerführung, 4. Sonntag im April (Weisenh./Sd.)
- Altstadtfest, 1. Wochenende im Juni (Freinsheim)
- Wein & Musik unter den Linden, 4. Wochenende im Juni (Weisenheim/Sd.)
- Stadtmauerfest, 3. Wochenende im Juli (Freinsheim)
- Weinkerwe, 2. Wochenende im August (Weisenheim/Sd.)
- „Rund um die Quetsch“, 1. Wochenende im September (Weisenheim/Sd.)
- Kulinarische Weinwanderung, 4. Wochenende im September (Freinsheim)
- Weihnachtsmarkt, an allen 4 Adventswochenenden (Freinsheim)

Rang WEISSWEINE

R30	19/20	Riesling Freinsheimer Oschelskopf · trocken	1,0L	5,30 €
		KULT mineralgeprägte Lagenaromatik, mit heimischer Fruchtnase und jahrgangsabhängiger Säurestruktur. Ein Wein wie er im Weinberg steht! ALK: 12,5%vol SR: 8,1g/l RZ: 1,3g/l		
R32	2019	Riesling · trocken	0,75L	6,90 €
		typischer pfälzer Riesling mit starker Mineralität, herzhafter Säure, getragen von Apfel und Weinbergpfirsich von besonderen Böden ALK: 12,0%vol SR: 7,3g/l RZ: 1,5g/l		(9,20 €/L)
R33	18/20	Weißburgunder · trocken	0,75L	6,90 €
		zarte, gelbfruchtige Aromen, versehen mit leichtem Schmelz und zarter Textur durch langes Hefelager ALK: 12,0%vol SR: 5,4g/l RZ: 3,4g/l		(9,20 €/L)
R34	2020	Sauvignon Blanc · trocken	0,75L	6,90 €
		TOP intensiv frisches, grünelbliches Aroma mit klarem, wildem Geschmack – es lohnt sich, den Wein zu dekantieren, um ihn in seiner ganzen Aromenvielfalt genießen zu können ALK: 12,5%vol SR: 6,7g/l RZ: 3,6g/l		(9,20 €/L)
R35	2020	Souffleuse Weißweincuvée · feinherb	0,75L	6,90 €
		fruchtige Duftnoten gepaart mit balanciertem Süße-Säure-Spiel unterstreichen das zarte Gaumengefühl – die heimliche Dirigentin der Bühne ALK: 11,5%vol SR: 5,7g/l RZ: 11,6g/l		(9,20 €/L)
R36	18/20	Gewürztraminer · lieblich	0,75L	6,90 €
		intensiver Rosenduft mit reifem Fruchtaroma, zartem Süßespiel und weicher Säure ALK: 10,5%vol SR: 5,6g/l RZ: 37,0g/l		(9,20 €/L)
R37	2020	Muskateller · feinherb	0,75L	6,90 €
		markantes Bukett, untermalt mit Noten von gelben Früchten. Leicht und erfrischend im Abgang, Traubenaroma in Reinkultur ALK: 12,0%vol SR: 6,0g/l RZ: 11,7g/l		(9,20 €/L)
R38	2019	Riesling · süß	0,75L	6,90 €
		NEU Limitierte Abfüllung typischer Riesling mit starker Mineralität, herzhafter Säure, getragen von Apfel und Weinbergpfirsich ALK: 9,0%vol SR: 7,4g/l RZ: 53,4g/l		(9,20 €/L)

Rang ROTWEINE

R51	2020	Blanc de noir – Spätburgunder · feinherb	0,75L	6,10 €
		blumige – rotbeerige Aromen mit cremig-weichem Mundgefühl, zart und elegant zum direkten genießen – ein weißer Wein aus roten Trauben ALK: 12,0%vol SR: 5,5g/l RZ: 15,0g/l		(8,13 €/L)
R52	2018	Spätburgunder · trocken	0,75L	6,10 €
		samtig und weich eingebettete kräftige Beerenaromatik, gereift in unseren 80 jährigen Holzfassern ALK: 13,0%vol SR: 5,2g/l RZ: 5,6g/l		(8,13 €/L)
R53	2018	Spätburgunder · feinherb	0,75L	6,10 €
		samtige Beerenaromen, mild abgerundet durch eine leichte Restsüße ALK: 12,5%vol SR: 5,2g/l RZ: 18,3g/l		(8,13 €/L)
R54	2019	Dornfelder · trocken	0,75L	5,40 €
		kräftige Kirscharomen, tiefrote Farbe von Trauben, die in besonders warmen Weinbergböden wachsen und reifen ALK: 13,0%vol SR: 5,0g/l RZ: 5,1g/l		(7,20 €/L)
R55	2017	Merlot · trocken	0,75L	6,90 €
		Duft von Johannisbeere und Pflaume, gepaart mit weichen Gerbstoffen und milder Säure, der internationale Pfälzer ALK: 13,5%vol SR: 4,7g/l RZ: 2,1g/l		(9,20 €/L)
R56	2019	Souffleur Rotweincuvée · trocken	0,75L	6,90 €
		TIP markante Kirsch- und Vanillinase, pfeffrig-fruchtiger Geschmack, leichter Holzeinfluss – der Weinflüsterer mit internationaler und regionaler Besetzung ALK: 13,0%vol SR: 4,3g/l RZ: 1,1g/l		(9,20 €/L)



WEISSWEINE

L70

17/20 **Riesling · trocken** 0,75L 9,40 €
Limetten- und Maracujaduft, leichte Säure mit dezenter Fruchtsüße
 ALK: 12,5%vol SR: 7,2g/l RZ: 3,3g/l
 (12,53 €/L)

L72

SonderEDITION · trocken 0,75L 9,40 €
ab September 2021, wechselnde Rebsorte, limitierte Abfüllung
 ALK: N.N%vol SR: N.Ng/l RZ: N.Ng/l
 (12,53 €/L)

NEU

ROTWEINE

L75

2018 **Spätburgunder · trocken** 0,75L 8,80 €
präsenes Aroma von dunklen, heimischen Beerenfrüchten, umspielt von rauchigen Vanillenoten, geschmeidig am Gaumen mit leicht adstringierendem Nachhall
 ALK: 13,0%vol SR: 6,0g/l RZ: 4,6g/l
 (11,73 €/L)

L76

2019 **Shiraz · trocken** 0,75L 9,60 €
tiefdunkel, Aromen von Waldbeeren und Pflaumen untermalen die dynamische Art des Weines. Am Gaumen präsentiert er sich mit reifem Tannin und Lakritz im Abgang.
 ALK: 13,5%vol SR: 5,1g/l RZ: 0,1g/l
 (12,80 €/L)

L78

2018 **Cabernet Sauvignon im Barrique gereift · trocken** 0,75L 10,90 €
fruchtige Aromen von schwarzer Johannisbeere und grünem Paprika werden untermalt von einem Hauch dunkler Schokolade. Im Mund äußerst er sich komplex mit langlebigen Tanninen
 ALK: 14,0%vol SR: 5,0g/l RZ: 0,2g/l
 (14,53 €/L)

TOP

L79

16/19 **Paukenschlag Rotweincuvée im Barrique gereift · Cabernet Sauvignon & Merlot trocken** 0,75L 16,50 €
Aromen von Dörripflaumen, Paprika und schwarzer Johannisbeere, gestützt von einem komplexen Tanningerüst. Im Nachhall Barriquearomen von Zedernholz und dunkler Schokolade
 ALK: 13,5%vol SR: 5,0g/l RZ: 0,0g/l
 (22,00 €/L)

SEKT & SECCO

R60

Secco Blanc · Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 0,75L 5,60 €
frisches Eisbonbonbukett im Duett mit prickelnder Säure
 ALK:10,43%vol (7,46 €/L)

R61

Secco Rouge · Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 0,75L 5,60 €
Kirsch- und Erdbeeraroma wird spritzig leicht getragen
 ALK:10,53%vol (7,46 €/L)

R62

Riesling Sekt · trocken · ALK:11,92%vol 0,75L 6,90 €

R621

gelbfruchtige Aromen gepaart mit anregender Säure 0,20L 2,40 €

R63

Rosé Sekt · halbtrocken · ALK:11,66%vol 0,75L 6,40 €

R631

Erdbeergeschmack, Frische, Spritzigkeit 0,20L 2,40 €

R64

Dornfelder Sekt · halbtrocken 0,75L 6,90 €

süßlich dunkle Kirscharomatik angenehm prickelnd ALK:11,75%vol (9,20 €/L)

R65

Easy Going Sekt · trocken 0,75L 7,90 €

Riesling- und Muskateller Sekt - der Name ist Programm! ALK:11,92%vol (10,53 €/L)

L66

Riesling Sekt · brut 0,75L 8,70 €
rieslingtypische Aromen mit feingliedriger Säure
 ALK:12,50%vol (11,60 €/L)

L67

Blanc de Blancs Sekt · brut 0,75L 8,70 €
fein nussig-cremig Aroma, mit einer lebendigen Perlage
 ALK:12,50%vol (11,60 €/L)

L69

Merlot Rosé Sekt · brut 0,75L 13,70 €
ab 1. August 2021 zu Jürgen's 70. Geburtstag
 ALK: N.N.%vol (18,27 €/L)
 gaumengewaltige Frische, grün/rot reifes Aromenspiel

NEU





RARITÄTEN

L80 2020	Muskateller · Beerenauslese	0,375L 16,50 €	802 1994	Gewürztraminer · Trockenbeerenauslese	0,375L 18,50 €
NEU	ab November 2021 erhältlich	(44,00 €/L)		bernsteinfarben, voller, rassiger Wein	ALK: 10,0%vol (49,33€/L)
703 1982	Riesling · Spätlese lieblich	0,7L 16,00 €	A5 2007	Grauburgunder · Trockenbeerenauslese	0,375L 18,50 €
	golden, mit feiner reifer Süße und pikanter Säure	ALK: 10,0%vol (22,86 €/L)		goldgelb, mit angenehmen Aromen von Quitte und Honig	ALK: 7,5%vol (49,33 €/L)
ab Jhg. 1969	Raritäten · verschiedene Jahrgänge	Preis a. A.	2007	Chardonnay · Eiswein	0,375L 18,50 €
	Raritäten sind seltene, reife Kostbarkeiten und eignen sich dadurch besonders gut als		80307	goldgelb, Aromen von reifer Mango und Walnuss	ALK: 8,5%vol (49,33 €/L)
	Geschenke für hochrangige Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern.				
	Bitte bedenken sie, jeder Wein hat sein eigenes Leben und ist ein Individualist.				

SÄFTE & BRÄNDE

90	Traube Weiß	0,75L 2,80 €	94	Traubenbrand	0,5L 14,00 €
	<i>Leandro</i>	(3,73 €/L)		feiner Brand aus Traubenmaische, vielschichtiger, fruchtiger Geschmack	(28,00 €/L)
91	Traube Rot	0,75L 2,80 €	95	Muskateller Tresterbrand	0,35L 20,00 €
	<i>Charlotte</i>	(3,73 €/L)		angenehm mild, unterlegt mit fruchtigen Aromen	(57,14 €/L)
92	Perleffekt · Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure	0,75L 5,40 €	96	Gewürztraminer Tresterbrand	0,35L 25,00 €
NEU	ab November 2021 aus der frischen Ernte erhältlich	(7,20 €/L)		im Eichenholzfass gereift mit spürbaren Aromen des Gewürztraminers	(71,43 €/L)
94	„Rudolph“ roter Glühwein	1,0L 4,50 €	97	Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P	0,7L 16,50 €
	nach hauseigenem Rezept, mit natürlichen Aromen verfeinert			steht für »very very superior old pale«	(23,57 €/L)
				ein Weinbrand der sechs Jahre im Eichenholzfass gelagert wurde	



In der Inszenierung unserer Familiengeschichte kann das Bühnenbild nur ein Weinberg sein.

Seit elf Generationen betreiben wir Weinbau in Weisenheim am Sand und Freinsheim. Die Hauptdarsteller der Familie wurden stets von ihrer Leidenschaft zum Wein getrieben. Mit immer neuen Ideen stehen Jürgen und Andrea heute auf der Hauptbühne unseres Weinkellers. Mit Ihrem Streben nach naturbewusster Qualität und dem - regionaltypischen Weinausbau geht die Pflege bewährter Tradition und der zeitgemäße Fortschritt Hand in Hand.

Dies ist unsere Basis einer jeden Weininszenierung. In ihr steckt die Chronik der Böden, jeder Sonnenstrahl, jeder Nebel, jeder Wetterumschwung prägt ihren Charakter. Alle Entscheidungen, die wir - treffen formen Geschmack, Geruch und Gefühl unserer Weine. Dies ist es, was unsere Weine einmalig macht.



„Mit dem Platz, den man sich wählt,
bestimmt man gezielt die
Intensität der Wahrnehmung.“

*Loge
Rang
Parkett*





Vorhang auf - Im Altstadthof Freinsheim, dem wunderschönen Hotel im Herzen der mittelalterlichen Stadt. Aufwändig und mit viel Liebe zum Detail restauriert, beherbergt unser ehemaliger Winzerhof „Lehmann-Hilgard“ in Freinsheim heute 15 Doppelzimmer. Die gelungene Verbindung von Gründerzeitarchitektur und neuem Design verleiht dem Hotel garni seinen einzigartigen Charme.

Claudia Schick wirkt bereits in siebter Generation im historischen Familiengebäude und öffnete 2010 erstmals das eindrucksvolle Tor zur Hauptstraße für Hotel- und Tagungsgäste.



Warme Farben, individuell gefertigte Möbel und Jahrhunderte altes Mauerwerk schaffen eine unvergleichliche Atmosphäre, die Sie verzaubern wird. Moderne Bäder, gradliniges Design sowie die exklusive Ausstattung der Zimmer bieten Ihnen höchsten Komfort und lassen Ihren Aufenthalt im Altstadthof Freinsheim zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Die aufwändig restaurierte Scheune des Kulturdenkmals stellt zudem einen attraktiven Ort für Tagungen, Schulungen und Seminare dar. Sie bietet 10 bis 20 Personen Platz und ist mit moderner Tagungstechnik ausgestattet.

ALTSDTADTHOF FREINSHEIM

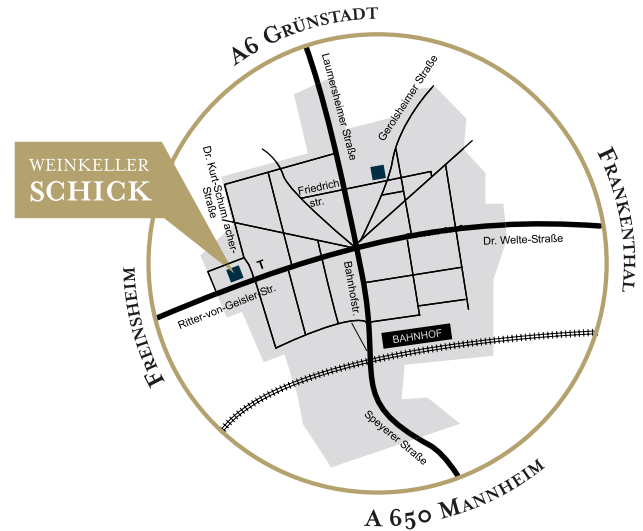
Hotel garni • Familie Schick

Hauptstraße 27 • 67251 Freinsheim

Telefon: 06353-932250 • Telefax: 06353-93225-50

www.altstadthof-freinsheim.de

info@altstadthof-freinsheim.de



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Angebote: Unser Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Bei Ausverkauf einer in Auftrag gegebenen Sorte behalten wir uns vor, einen preislich und qualitativ ähnlichen Wein zu liefern. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit. Nach Ausverkauf eines Weines erhalten Sie den Wein eines nachfolgenden Jahrgangs. Alle Euro-Preise gelten ab unserem Weinkeller und verstehen sich incl. Glas und Mehrwertsteuer, Sekte incl. Glas und Sektsteuer.

Versand: Der nationale Versand erfolgt mit Spedition bzw. Post oder durch eigenen Lieferwagen auf Rechnung des Käufers. Die Versandkosten werden vorgelegt und dem Käufer in Rechnung gestellt. Erstbelieferungen erfolgen per Vorkasse, soweit nichts anderes vereinbart ist. Transportschäden sind sofort bei Zugang der Ware beim liefernden Spediteur und uns zu reklamieren. Sollten Sie Ware zurücksenden wollen, kontaktieren Sie uns bitte zuvor per E-Mail, Fax oder Telefon.

Postversand: Der Weinversand erfolgt in folgenden Karton-Größen:
1 Fl., 3 Fl., 6 Fl., 12 Fl. oder 18 Flaschen zu **10,50€ je Karton**.

Kostenfreier Versand innerhalb von Deutschland ab 24 Flaschen.

Abholung: 5% Rabatt auf Wein und Sekt vergüten wir bei Abholung im Wert ab 100€ in unserem Weinverkauf ausschließlich auf den Listenpreis.

Beanstandungen: Sie sind innerhalb 8 Tagen zu melden. Sie berechtigen nicht zur Minderung. Die Weine bitte stets kühl und frostfrei lagern/transportieren. Weinkristalle sind natürliche Ausfällungen und zeugen von der Reife des Weines, daher besteht kein Grund zur Beanstandung.

Bezahlung: Sofort nach Erhalt der Ware ohne jeden Abzug. Im Barverkauf akzeptieren wir nur EC-Karten mit PIN. Das Eigentumsrecht der gelieferten Ware behalten wir uns bis zur vollständigen Zahlung vor; die Weine dürfen zuvor weder verpfändet, noch als Sicherheit übereignet werden. Erfüllungsort für beide Teile ist Weisenheim am Sand, Gerichtsstand: Bad Dürkheim an der Weinstraße.

NEUE Bankverbindung

VVR Bank Kur- und Rheinpfalz eG

IBAN: DE78 547 900 000 010 591 384

BIC: GENODE61SPE