



## PREISLISTE

  
**Schwankhof Schuppert**  
WEINGUT

WEIN UND SEKT IM KREUZGEWÖLBE

*Liebe Weinfreundin,  
lieber Weinfreund!*

### *Weine probieren leicht gemacht*

Haben Sie Interesse unser Weinsortiment kennenzulernen? Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Weine bei einer **Weinprobe** in unserem Weingut oder bei Ihnen vor Ort . wir liefern Ihnen ein unterhaltsames Weinevent!

### **Traubensaft** für Genießer

Lieben Sie hochwertige Fruchtsäfte? Dann sollten Sie unbedingt unsere Traubensäfte kennenlernen. Das ist purer Traubengenuss!

Hinaus in die Natur .

auf den ***Rheinterassenweg!***

Rheinhessen bietet vielfältige Möglichkeiten, die Wein-Kultur-Landschaft zu entdecken.

Genießen Sie die Schönheit der Natur bei einem Spaziergang, einer Wanderung oder Radtour entlang des ***Rheinterrassenwegs***.

Im nächsten Jahr werden Sie hier auch auf dem **Lutherweg 1521** laufen, der von Worms zur Wartburg führt und an Luthers Reise zum Reichstag in Worms 1521 erinnert.

[www.lutherweg-in-hessen.de](http://www.lutherweg-in-hessen.de)

Verbinden Sie ihren Ausflug mit der Einkehr zur ***Weinprobe*** im Schwanhof!

Herzlichst,  
Ihr Winzer



## *Fit durch das Jahr mit Schuppert-Wein!*

Unsere Empfehlungen für

### **die erste Jahreshälfte**

Im Frühling und Sommer empfehlen wir die fruchtig-frischen Weißweine, Weißherbst- und Roséweine.

Das Prickeln des Sektes oder Seccos erfrischt und bringt gute Laune.

Zum Entspannen am Abend empfehlen wir einen wohltemperierten Rotwein aus unserem Angebot.

Unsere Weine und Säfte bereichern ihren gesunden Lebensstil, denn sie sind natürliche Produkte, die wir selbst in unseren Weinbergen erzeugen, im Weinkeller verarbeiten und abfüllen. Dabei achten wir auf einen schonenden Umgang mit den Reben und Böden.

Viel Freude beim Auswählen ihrer  
Frühlings- und Sommergenüsse!

*frisch, farbenfroh, prickelnd*

- \* **Weißburgunder CLASSIC**  
*feines Bukett nach Äpfeln und frischen Kräutern;  
lecker zu **Spargel**, jungem Gemüse, Salaten*
- \* **Spätburgunder Weißherbst trocken**  
*sein zartes Bukett erinnert an Erdbeeren;  
vielseitiger Begleiter zu leichten Gerichten*
- \* **Riesling trocken**  
*frische Zitrusaromen bilden sein Bukett;  
belebend und erfrischend zur Sommerküche*
- \* **bel ami%Rosé Secco**  
*sommerlich spritziger Perlwein  
Prickelnder Genuss für Garten, Balkon, Terrasse!*

Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.  
Besuchen Sie uns, probieren Sie die Weine!

## Schupperts Traubensaft

*Purer Traubengenuss . toller Energiespender!  
Der **Fitness-Trunk** vom Winzer!  
Hundert Prozent reiner Saft.*

Bestell-Nr.		0,75L-Fl	6er K.
7616	<b>Traubensaft rot</b> 0,0 %vol	<b>2,20</b> (2,93/l)	<b>13,20</b>
7716	<b>Traubensaft weiß</b> 0,0 %vol	<b>2,20</b> (2,93/l)	<b>13,20</b>
<i>die familienfreundliche Verpackung:</i>			
7816	<b>Traubensaft rot</b> 0,0 %vol	<u>5 L-Box</u>	<b>9,00</b>
7916	<b>Traubensaft weiß</b> 0,0 %vol	<u>5 L-Box</u>	<b>9,00</b> (1,80/l)
☺	<b>Kinderspekt!</b> ‰		
7516*	<b>Prickeldi!</b> Traubensecco <i>Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, fruchtig, spritzig!</i> 0,0 %vol	<b>3,90</b> (5,20/l)	<b>23,40</b>

*Schon mal probiert?*

*Verfeinern Sie **Tee** mit einem Schluck **Traubensaft**.  
Ein tolles Geschmackserlebnis für **Kinder** und  
Erwachsene! Bei sportlichen Aktivitäten ein gesunder,  
Energie spendender Durstlöscher!*

*Flaschen sollen nach Anbruch gekühlt aufbewahrt und  
innerhalb von 3 Tagen aufgebraucht werden.*

*Die 5L-Box muß nicht im Kühlschrank aufbewahrt  
werden, lediglich an einem kühlen Platz **liegend**.*

*Sie funktioniert als Vakuumsystem und ist daher  
mindestens 2 Monate im Anbruch haltbar!*

*Anweisung auf der Box beachten.*

### Buch-Tipp:

zwei außergewöhnliche Kochbücher mit tollen Ideen:

	<b>Köhlers Spargel-Kochbuch</b>	<b>6,50</b>
9602	tolle Spargelrezepte für Genießer! mit Schuppert-Weinempfehlungen	
	<b>Köhlers Kartoffel-Kochbuch</b>	<b>10,00</b>
9601	vielfältige Kartoffelideen mit Pfiff! mit Schuppert-Weinempfehlungen	

**Rotweine, trocken**

0,75L-Fl. 12er K.

- 1013 **Dornfelder Rotwein** **4,70 56,40**  
2013 trocken (6,27/l) 12,0 %vol  
*kräftig & vollmundig,  
zu herzhaften Speisen*
- 1114 **Cuvée Herrngarten Rotwein** **5,20 62,40**  
2014 trocken (6,93/l) 11,5 %vol  
*samtiger, aromatischer Rotwein,  
zu Pasta, Pizza, Käse*
- 1314 **Spätburgunder Rotwein** **5,80 69,60**  
2014 Spätlese, trocken (7,73/l) 13,0 %vol  
*edler, filigraner Rotwein, rubinroter Glanz  
ein Hochgenuss zu gebratenem Seefisch*
- 1510 **Cabernet Sauvignon Rotwein** **8,50 51,00**  
2010 im Barrique gereift, trocken (11,33/l) (6er K.)  
*Bukett nach dunklen Beeren und Eichenholz 11,0 %vol  
Empfehlung zu Rumpsteak o. dunkler Schokolade!*
- 1611 **Spätburgunder Rotwein** **9,50 57,00**  
2011 Auslese, trocken 13,5 %vol (12,67/l) (6er K.)  
*edler Rotwein seines Jahrgangs!  
Bukett nach Waldbeeren, Wacholder und Vanille  
Empfehlung zu edlem Rinderfilet  
Gönnen Sie ihm Zeit zum Atmen!*

**Rotweine, halbtrocken & lieblich**

0,75 L-Fl. 12er K.

- 2114 **Domina Rotwein** **4,90 58,80**  
2014 feinherb (6,53/l) 12,0 %vol  
*fruchtig-charmanter Rotwein  
zu Wildgerichten und geschmortem Geflügel*
- 2513 **Dornfelder Rotwein** **4,70 56,40**  
2013 lieblich (6,27/l) 11,0 %vol  
*milder, vollmundiger Rotwein  
zu Pizza & Pasta, zu würzigem Käse*

**Unser Rotwein-Tipp:**

Servieren Sie Rotwein in bauchigen Gläsern, damit er **atmen kann**. Schwenken Sie den Wein einige Male.  
Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C

**Schupperts Sekt & Secco**

0,75 L-Fl 6er K.

*traditionelle Flaschengärung**Genießen Sie die Finesse dieser besonders feinperligen Sekte, welche im aufwendigen, traditionellen Verfahren der Flaschengärung erzeugt wurden.*

- 8013\* **Riesling Sekt**, trocken **7,90 47,40**  
 Der Klassiker! (10,53/l) 12,0 %vol  
*Mit dem extra guten Geschmack!*
- 8113\* **Pinot Sekt**, brut **8,50 51,00**  
 Der Elegante! (11,33/l) 12,5 %vol  
*Mit extra feinem Burgunderschmelz!*
- 8312 **Domina Rotsekt**, extra trocken **8,90 53,40**  
*aufregend, fruchtig-beeriges Bukett* (11,87/l) 12,5 %vol
- 8412 **Domina Rotsekt**, halbtrocken **8,90 53,40**  
*aufregend, schokoladiges Bukett* (11,87/l) 12,0 %vol
- 8216 **ibel amil Rosé Secco** **4,90 29,40**  
*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure* (6,53/l) 11,5 %vol  
*Das fröhlich prickelnde Trinkvergnügen!*

**Weißherbst, Rosé**

0,75 L-Fl. 12er K.

*zartes Bukett nach roten Früchten, leichter Genuss!*

- 3415 **Spätburgunder Weißherbst** **4,70 56,40**  
 2015 trocken (6,27/l) 13,0 %vol  
*roséfarben, im Bukett zarter Erdbeerduft  
 feiner, vielseitiger Menüwein*
- 3715 **Spätburgunder Weißherbst** **4,70 56,40**  
 2015 halbtrocken (6,27/l) 12,5 %vol  
*im Bukett zarter Erdbeerduft  
 lecker zu Fisch und leichten Gerichten*

Unser Weißherbst- und Weißwein-Tipp:

Diese Weine schmecken gekühlt am besten. Als Speisenbegleiter sind sie leicht und erfrischend.  
 Empfohlene Trinktemperatur: 6-8°C

Alle Qualitäts- und Prädikatsweine, Perlweine und Sekte stammen aus Rheinhessen / Deutschland.  
 Sie enthalten Alkohol und Sulfite.

**Weißweine: Menüweine**

0,75 L-Fl. 12er K.

- 4015 **Grauburgunder Kabinett** **4,70 56,40**  
2015 trocken (6,27/l) 13,0 %vol  
*zu herzhaften Speisen & Genüssen*
- 4115 **Riesling Kabinett** **4,70 56,40**  
2015 trocken (6,27/l) 12,0 %vol  
*zu Kurzgebratenem, zu Bratkartoffeln*
- 5015 **Weißburgunder C<sup>LASSIC</sup>** **4,90 58,80**  
2015 milder Menüwein, (6,53/l) 12,5 %vol  
*zu Spargel, Salaten und feinem Gemüse*
- 5115 **Riesling C<sup>LASSIC</sup>** **4,90 58,80**  
2015 feinfruchtiger Menüwein, (6,53/l) 12,0 %vol  
*zu Schweinefilet oder feinem Räucherfisch*
- 4215 **Riesling Spätlese** **8,50 51,00**  
2015 feinherb 11,5 %vol (11,33/l) (6er K.)  
*aus 100jährigen Reben entlang der Herrngartenmauer  
charaktervoller, ausdrucksstarker Riesling*
- 4513 **Luther-Wein Spätlese** (0,5 L-Fl) **4,90 29,40**  
2013 feinherb 12,0 %vol (9,80/l) (6er K.)  
*Spätlese aus traditionellen Weißweinsorten  
In Erinnerung an Dr. Martin Luthers Gang zum  
Reichstag nach Worms 1521.*
- 5513 **Gewürztraminer Spätlese** **5,80 69,60**  
2013 feinherb (7,73/l) 11,5 %vol  
*würzig-blumiges Bukett; säurearmer Menüwein  
zu aromatischen Speisen, zu Curry oder Ingwer*

**Weißweine, lieblich**

0,75 L-Fl. 12er K.

- 6014 **Scheurebe Kabinett** **4,70 56,40**  
2014 lieblich (6,27/l) 9,0 %vol  
*fruchtig-lieblicher, aromatischer Wein*
- 6513 **Gewürztraminer Spätlese** **5,80 69,60**  
2013 lieblich (7,73/l) 11,5 %vol  
*fruchtig-blumiges Bukett nach Aprikosen u Rosen,  
fruchtig-süßer Hochgenuss!*

Bestell-Nr.

**7216 Rivaner trocken**  
2016 würziger Tischwein  
*ideal als Schorlewein*

**3,30 19,80**  
*(3,30/l) 11,5 %vol*

**Traubenprodukte für die feine Küche**

**9101\* Traubenkernöl** 0,25 L. Flasche **14,90**

*aus Rheinhessen, kaltgepresst, naturbelassen (59,60/l)*  
*Ideal für die bewusste Ernährung:*  
*reich an essentiellen Fettsäuren!*  
*aromatisches Öl für Salate und Dips,*  
*ebenso geeignet zum schonenden Braten*

**9201\* Rheinhessischer Weinessig** **6,50**

*0,5 L. Fl. aus feinem Rieslingwein (13,00/l)*  
*für feine Salate und Saucen*

**9301\* Weingelee** 220 mL. Glas **2,90**

*Das Besondere auf dem Frühstückstisch! (13,18/l)*  
*zum Verfeinern von Saucen und Tunken,*  
*lecker zu gebackenem Camembert! enthält Sulfite*

**9401\* Wildkräuter-Pesto** 180 g. Glas **5,20**

*(28,89/kg)*  
*Ein edles Pesto mit rheinhessischen Wildkräutern,*  
*Traubenkernöl, Hartkäse, Sonnenblumenkernen*

**9502\* Riesling-Senf** 200 mL. Glas **5,20**

*Ob zu Wurst, Käse, Frühstücksei, (26,00/l)*  
*edler Senf schmeckt einwandfrei.*  
*enthält Senfsaat und Sulfite*

\* Diese Erzeugnisse sind ganz oder teilweise aus nicht eigenem Lesegut



Bestell-Nr.

- 6809 **Gewürztraminer Auslese** (0,5 L-Fl) **6,50 39,00**  
2009 edelsüß 11,0 %vol (13,00/l) (6er K.)  
*blumig-süßes Bukett nach Rosen u Honig  
ein Hochgenuss zu feinem Gebäck!  
für Genießer zu Edelpilzkäse oder edlem Hartkäse*
- 6713 **Optima Auslese** (0,5 L-Fl) **6,50 39,00**  
2013 edelsüß 12,0 %vol (13,00/l) (6er K.)  
*feines Bukett von Rosinen und Akazienblüten  
ein Hochgenuß zu Lebkuchen, Plätzchen oder  
zum cremigen Dessert!*

Tipp für liebevolle und edelsüße Weißweine:  
Im Sommer gut gekühlt, im Winter wohltemperiert!

**Traubenspezialitäten****Traminerbrand**

*feiner Traubenbrand, destilliert aus vollreifen  
Gewürztraminertrauben eigener Erzeugung, 40 %vol  
Während der sorgfältigen Lagerung in kleinen  
Gebinden konnte sich das aromatische Bukett  
des Gewürztraminers harmonisch entfalten.  
Das feine Aroma wird Sie begeistern!*

- 8905 0,5 L-Flasche **18,90**  
(37,80/l)
- 8902 0,2 L-Flasche **Tramini** **7,90**  
(39,50/l)

**Traubenlikör**

*feiner Likör aus Weintrauben, 25 %vol*

- 9005\* 0,5 L-Flasche **11,90**  
(23,80/l)

Preisangaben in Euro "

Die angegebenen Preise sind Endpreise.

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

- 1.) Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung ab Weingut.
- 2.) Der Rechnungsbetrag ist zahlbar innerhalb 10 Tage nach Erhalt der Ware ohne Abzug.
- 3.) Eigentumsvorbehalt: Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers.
- 4.) Bei Ausverkauf eines Jahrgangs liefern wir den Folgejahrgang, sofern dieser gleichwertig in Qualität und Preis ist.

Weinversand: 1/2/3/6/12/15/18 Flaschen

Beim Auftragswert ab 150,- " erfolgt die Lieferung frei Haus. Für ein geringeres Auftragsvolumen gilt folgendes:

bis 18 Flaschen: Frachtkosten-Anteil 5,90 " ,

bis 36 Flaschen: Frachtkosten-Anteil 9,80 " .

Versand von Traubensaft in 5L-Box:

nur im 2er-Pack möglich,  
Frachtkosten-Anteil 5,90 "

Versand per Paketdienst oder Spedition.

**Eventuelle Transportschäden bitte sofort vom Fahrer bestätigen lassen und uns darüber umgehend informieren.**

Ersatz können wir nur gegen Einsendung des vom Fahrer quittierten Schadenvermerks leisten.

### **Bankverbindung:**

Volksbank Alzey-Worms eG

BLZ: 550 912 00 , Kto.:56 245 600

IBAN DE64 55091200 0056245600,

BIC: GENODE61AZY

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste werden alle früheren Preislisten ungültig.

## Ihr Weinerlebnis im Schwanhof

### **Weinprobe und Weineinkauf**

samstags 10 . 18 Uhr und nach Vereinbarung,  
telefonische Anmeldung erbeten 06249 - 8468  
oder 0175-170 33 39

### **Weinerlebnis**

eine Rundfahrt durch die Weinberge,  
Weine probieren, Natur und Weinkultur erleben,  
für Gruppen nach Absprache

### **Tag der offenen Weingewölbe**

**4. Juni 2017 ab 11 Uhr**

vom Kuhstall zum Kultstall - rheinhessische  
Weingewölbe laden zum Tag der offenen Tür

### **Reformations-Jubiläum 500 Jahre**

Gerne empfangen wir Sie zu einer kleinen  
Weinprobe oder als angemeldete Gruppe zu  
einer Weinprobe mit Imbiss.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

### **Kellerweg-Fest 2017**

**18.-20. und 25.+26.August 2017**

historisches Kelterhaus Kellerweg Nr.110  
freitags und samstags Life-Musik u.a. mit

**Tom Bombadil und MEP-live**

Leckere Weine & Spezialitäten vom Fischmaster

## Ihr Weg nach Guntersblum

Guntersblum liegt an der Bundesstraße 9 zwischen  
**Mainz und Worms.**

Sie erreichen uns

- mit dem Pkw über die A60 Frankfurt, Mainz,  
Bingen, Abfahrt Mainz/ Nierstein/Oppenheim
- oder A63 Abfahrt Wörrstadt
- oder A61 Abfahrt Worms-Nord / Abenheim
- oder von Darmstadt mit den **Rheinfähren**  
Nierstein oder Gernsheim
- mit der Bahn Linie Mainz . Mannheim im  
Studentakt, 10 min Fußweg zum Weingut



## Feiern im Kreuzgewölbe

Suchen Sie ein ländliches Idyll für Ihre private Feier, Ihr Familienfest, Ihr Firmenevent bis zu 40 Personen?

Genießen Sie das sympathische Ambiente unseres Kreuzgewölbes, dem ehemaligen Kuhstall des Schwanhofs, sowie den romantischen Bauerngarten. Mit unseren Weinen wird Ihr Fest ein Genuß für Leib und Seele!

Familie Schuppert  
Hauptstraße 8  
67583 Guntersblum  
Tel.: 06249 / 8468  
Fax: 06249 / 905304  
[info@weingut-schuppert.de](mailto:info@weingut-schuppert.de)

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