



WEIN UND SEKT IM KREUZGEWÖLBE



Ernst Wilhelm Schuppert
Hauptstraße 8
67583 Guntersblum

Tel.: (06249) 84 68

Fax: (06249) 905 304

E-Mail: info@weingut-schuppert.de
www.weingut-schuppert.de

*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**.

Jetzt ist es soweit: der **Lutherweg 1521**‰ wurde feierlich eröffnet. Er führt von Worms zur Wartburg und erinnert an Luthers Reise zum Reichstag in Worms 1521. Hier können Sie, allein oder mit Pilgerbegleitung, Geschichte erwandern, Gemeinschaft erleben, Glauben erfahren.

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 Sommermonate

Für die schönsten Sommermomente 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 Sommer-Genüsse!

frisch, fruchtig, spritzig

- * **Weißburgunder C^{LASSIC}**
*feines Bukett nach Äpfeln und frischen Kräutern;
lecker zu frischem Gemüse und 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*
- * **ibel 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 | Traubensaft rot 0,0 %vol | 2,20 (2,93/l) | 13,20 |
| 7716 | Traubensaft weiß 0,0 %vol | 2,20 (2,93/l) | 13,20 |
| <i>die familienfreundliche Verpackung:</i> | | | |
| 7816 | Traubensaft rot 0,0 %vol | <u>5 L-Box</u> | 9,00 |
| 7916 | Traubensaft weiß 0,0 %vol | <u>5 L-Box</u> | 9,00 (1,80/l) |
| ☺ | Kinderspekt! ‰ | | |
| 7516* | Prickeldi! Traubensecco <i>Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure, fruchtig, spritzig!</i> 0,0 %vol | 3,90 (5,20/l) | 23,40 |

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:

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

Rotweine, trocken

0,75L-Fl. 12er K.

- 1015 **Dornfelder Rotwein** **4,70 56,40**
2015 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 edlem Käse 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.

- 2115 **Domina Rotwein** **4,90 58,80**
2015 feinherb (6,53/l) 12,0 %vol
*schokoladig-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 **Bel 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.

- 4016 **Grauburgunder Kabinett** **4,70 56,40**
2016 trocken (6,27/l) 12,5 %vol
zu herzhaften Speisen & Genüssen
- 4116 **Riesling Kabinett** **4,70 56,40**
2016 trocken (6,27/l) 12,5 %vol
zu Kurzgebratenem, zu Bratkartoffeln
- 5016 **Weißburgunder C^{LASSIC}** **4,90 58,80**
2016 milder Menüwein, (6,53/l) 13,5 %vol
zu Spargel, Salaten und feinem Gemüse
- 5115 **Riesling C^{LASSIC}** **4,90 58,80**
2015 feinfruchtiger Menüwein, (6,53/l) 12,0 %vol
zu Schweinefilet oder feinem Räucherfisch
- 4215 **Riesling PHerrngarten I** **8,50 51,00**
2015 Spätlese feinherb 11,5 %vol (11,33/l) (6er K.)
*aus 100jährigen Reben entlang der Herrngartenmauer
charaktervoller, ausdrucksstarker Riesling*
- 4516 **Luther-Wein** (0,5 L-Fl) **4,90 29,40**
Spätlese 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.*
- 5515 **Gewürztraminer Spätlese** **5,80 69,60**
2015 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.

- 6016 **Scheurebe Kabinett** **4,70 56,40**
2016 lieblich (6,27/l) 11,0 %vol
fruchtig-lieblicher, aromatischer Wein
- 6516 **Gewürztraminer Spätlese** **5,80 69,60**
2016 lieblich (7,73/l) 9,5 %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 liebliche 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

USt-ID-Nr.: DE149196636

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, MEP-live und Too Nice

Leckere Weine & Flammkuchen aus dem Holzofen

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

Wein und Sekt im Kreuzgewölbe



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

www.weingut-schuppert.de