



## PREISLISTE

  
**Schwanhof Schuppert**  
— WEINGUT —

WEIN UND SEKT IM KREUZGEWÖLBE

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

Unsere Empfehlungen für

### ***Frühling und Sommer***

Unsere Weine und Säfte bereichern ihren gesunden Lebensstil, denn sie sind natürliche Produkte, die wir selbst in unseren Weinbergen erzeugen und für sie abfüllen. Sie sind hochwertig und gesund.

Im Frühling und Sommer bevorzugen wir die leichten, fruchtigen Weißweine, Weißherbst- und Roséweine. Auch das Prickeln des Sektes oder Seccos erfrischt und bringt gute Laune. Ein Glas frisches Wasser neben dem Wein zu genießen wirkt wunderbar erfrischend. Zum Genuss der Sommerabende passt selbstverständlich auch der geliebte Rotwein.

Viel Freude beim Auswählen ihrer Frühlings- und Sommergenüsse!

*leicht, belebend, erfrischend*

- \* **Riesling C<sup>LASSIC</sup>**  
*sein fruchtiges Bukett von Zitrone und Aprikose erfrischt und belebt, lecker zur leichten Küche*
- \* **Weißburgunder C<sup>LASSIC</sup>**  
*sein Bukett erinnert an Äpfel und zarte Kräuter; lecker zu **Spargel**, Gemüse, Salaten*
- \* **„bel ami“ Spätburgunder Rosé Secco**  
*halbtrocken - Perlwein- sommerlich spritzig  
Prickelnder Genuss für Garten, Balkon, Terrasse!*

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

## Schupperts Traubensaft

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

Bestell-Nr.		0,75L-Fl	6er K.
7611	<b>Traubensaft rot</b>	<b>2,10</b>	<b>12,60</b>
		<i>(2,80/l)</i>	
7711	<b>Traubensaft weiß</b>	<b>2,10</b>	<b>12,60</b>
		<i>(2,80/l)</i>	

*die familienfreundliche Verpackung:*

7811	<b>Traubensaft rot</b>	<u>5 L-Box</u>	<b>8,50</b>
7911	<b>Traubensaft weiß</b>	<u>5 L-Box</u>	<b>8,50</b>
			<i>(1,70/l)</i>

☺ neu!

z7511	<b>„prickeldi“ Traubensaft</b>	<b>3,80</b>	<b>22,80</b>
	<i>Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure fruchtig, spritzig, alkoholfrei!</i>	<i>(5,07/l)</i>	

*Schon mal probiert?*

*Verfeinern Sie Ihren **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>
z9602	<i>tolle Spargelrezepte für Genießer! mit Schuppert-Weinempfehlungen</i>	

	<b>Köhlers Kartoffel-Kochbuch</b>	<b>10,-</b>
z9601	<i>vielfältige Kartoffelideen mit Pfiff! mit Schuppert-Weinempfehlungen</i>	

**Rotweine, trocken**

0,75L-Fl. 12er K.

- 1010 **Dornfelder Rotwein** **4,40 52,80**  
2010 trocken (5,87/l)  
*kräftig & vollmundig,  
zu herzhaften Speisen*
- 1110 **Cuvée Herrngarten Rotwein** **4,80 57,60**  
2010 trocken (6,40/l)  
*samtiger, aromatischer Rotwein,  
zu Pasta, Pizza, Käse*
- 1310 **Spätburgunder Rotwein** **5,40 64,80**  
2010 Spätlese, trocken (7,20/l)  
*edler, filigraner Rotwein, rubinroter Glanz  
ein Hochgenuss zu gebratenem Seefisch*
- 1508 **Cabernet Sauvignon Rotwein** **7,90 47,40**  
2008 barrique Spätlese, trocken (10,53/l) (6er K.)  
*Bukett nach dunklen Beeren und Eichenholz  
Empfehlung zu Rumpsteak o. dunkler Schokolade!*
- 1609 **Spätburgunder Rotwein** **8,90 53,40**  
2009 Auslese, trocken (11,87/l) (6er K.)  
*edler Rotwein seines Jahrgangs!  
Bukett nach Waldbeeren, Wacholder und Vanille  
Empfehlung zu edlem Rinderfilet*

**Rotweine, halbtrocken & lieblich**

0,75 L-Fl. 12er K.

- 2110 **Domina Rotwein** **4,40 52,80**  
2010 halbtrocken (5,87/l)  
*fruchtig-charmanter Rotwein  
zu Wildgerichten und geschmortem Geflügel*
- 2510 **Dornfelder Rotwein** **4,40 52,80**  
2010 lieblich (5,87/l)  
*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.*

- 8009 **Riesling Sekt**, trocken **7,40 44,40**  
 Der Klassiker!  
*Mit dem extra guten Geschmack!*  
(9,86/l)
- 8109 Weißburgunder Sekt ausgetrunken! **7,40 44,40**  
 Der Elegante! extra brut  
*Mit extra feinem Burgunderschmelz!*  
(9,86/l)
- 8308 **Domina Rotsekt**, extra trocken **8,50 51,00**  
*aufregend, fruchtig-beeriges Bukett*  
(11,33/l)
- 8408 **Domina Rotsekt**, halbtrocken **8,50 51,00**  
*aufregend, schokoladiges Bukett*  
(11,33/l)
- 8210 „bel ami“ **4,80 28,80**  
**Spätburgunder Rosé Secco**  
*halbtrockener Perlwein, sommerlich spritzig* (6,40/l)  
*Prickelnder Genuss zum Sektfrühstück!*

**Weißherbst, Rosé**

0,75 L-Fl. 12er K.

*zartes Bukett nach Sommerfrüchten, leichter Genuss!*

- 3411 **Spätburgunder Weißherbst** **4,30 51,60**  
 2011 trocken  
(5,73/l)  
*roséfarben, im Bukett zarter Himbeerduft*  
*magenfreundlicher, vielseitiger Menüwein*
- 3710 **Spätburgunder Weißherbst** **4,30 51,60**  
 2010 halbtrocken  
(5,73/l)  
*im Bukett zarter Himbeerduft*  
*lecker zu Fisch und leichten Gerichten*

Unser Weißherbst- und Weißwein-Tipp:

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

<b>Weißweine: Menüweine</b>		0,75 L-Fl. 12er K.
4010	<b>Grauburgunder Kabinett</b> 2010 trocken <i>zu herzhaften Speisen &amp; Genüssen</i>	<b>4,40 52,80</b> (5,87/l)
4110	<b>Riesling Kabinett</b> 2010 trocken <i>zu Kurzgebratenem, zu Bratkartoffeln</i>	<b>4,40 52,80</b> (5,87/l)
5010	<b>Weißburgunder C<sup>LASSIC</sup></b> 2010 <i>magenfreundlicher Menüwein,</i> <i>zu Salaten und hellem Fleisch</i>	<b>4,50 54,00</b> (6,00/l)
5110	<b>Riesling C<sup>LASSIC</sup></b> 2010 <i>feinfruchtiger Menüwein,</i> <i>zu Schweinefilet oder feinem Räucherfisch</i>	<b>4,50 54,00</b> (6,00/l)
4207	<b>Riesling Spätlese Herrngarten</b> 2007 trocken <i>aus 100jährigen Reben entlang der Herrngartenmauer</i> <i>Bukett nach Weinbergspirsich und Sommerblüten</i> <i>charaktervoller, ausdrucksstarker Riesling</i> <i>zu Wurstspezialitäten, zu geschmortem Geflügel</i>	<b>6,90 41,40</b> (9,20/l) (6er K.)
5510	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> 2010 halbtrocken <i>würzig-blumiges Bukett; säurearmer Menüwein</i> <i>zu aromatischen Speisen, zu Curry oder Ingwer,</i> <i>zu asiatischen Gerichten</i>	<b>5,10 61,20</b> (6,80/l)

<b>Weißweine, lieblich</b>		0,75 L-Fl. 12er K.
6010	<b>Scheurebe Kabinett</b> 2010 lieblich <i>leichter, aromatischer Wein, fruchtig-lieblich</i> <i>zu sahnig-fruchtigem Dessert, zu Obstkuchen</i>	<b>4,40 52,80</b> (5,87/l)
6510	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> 2010 lieblich <i>fruchtig-blumiges Bukett nach Aprikosen u Rosen,</i> <i>zu frischem Hefekuchen!</i>	<b>5,10 61,20</b> (6,80/l)
6809	<b>Gewürztraminer Auslese</b> (0,5 L-Fl) 2009 lieblich, edelsüß <i>blumig-süßes Bukett nach Rosen u Honig</i> <i>ein Hochgenuss zu feinem Gebäck!</i> <i>für Genießer zu Edelpilzkäse oder edlem Hartkäse</i>	<b>5,90 35,40</b> (11,80/l) (6er K.)

Tipp für liebliche und edelsüße Weißweine:

Im Sommer gut gekühlt, im Winter wohltemperiert!

**Liter-Weine**

1 L-Fl. 6er K.

Bestell-Nr.

**7210 Rivaner trocken** **3,10 18,60***2010 leichter, würziger Wein  
ideal als Schorlewein***7310 Riesling trocken** **4,00 24,00***2010 klassischer Tischwein  
vielseitiger Speisenbegleiter***Traubenprodukte für die feine Küche****z9101 Traubenkernöl** *0,25 L-Flasche* **14,50***aus Rheinhessen, kaltgepresst, naturbelassen (56,80/l)**Ideal für die bewusste Ernährung:  
reich an essentiellen Fettsäuren!  
aromatisches Öl für Salate und Dippes,  
ebenso geeignet zum schonenden Braten***z9201 Rheinhessischer Weinessig** **6,20***0,5 L-Fl. aus feinem Rieslingwein (12,40/l)  
für feine Salate und Saucen***z9301 Weingelee** *220 mL-Glas* **2,90***Das Besondere auf dem Frühstückstisch!  
zum Verfeinern von Saucen und Tunken  
lecker zu gebackenem Camembert (13,18/l)***z9401 Wildkräuter-Pesto** *180 g-Glas* **4,90***(27,22/kg)**Ein edles Pesto mit rheinhessischen Wildkräutern,  
Traubenkernöl, Hartkäse, Sonnenblumenkernen***z9501 Dornfelder-Senf** *200 mL-Glas* **4,90****z9502 Riesling-Senf** *200 mL-Glas* **4,90***Ob zu Wurst, Käse, Frühstücksei,  
edler Senf schmeckt einwandfrei. (24,50/l)*

## Edelsüße Weine & Raritäten

6er K.

Bestell-Nr.

- 6809 **Gewürztraminer Auslese** (0,5 L-Fl) **5,90 35,40**  
2009 lieblich, edelsüß (11,80/l) (6er K.)  
*blumig-süßes Bukett nach Rosen u Honig  
ein Hochgenuss zu feinem Gebäck!  
für Genießer zu Edelpilzkäse oder edlem Hartkäse*
- 6799 **Optima Beerenauslese** (0,5 L-Fl) **8,95 53,70**  
ausgetrunken!  
1999 *feines Bukett von Rosen und Akazienblüten  
Eine Liebeserklärung der Natur!* (17,90/l)  
*Ein Hochgenuß zu Edelpilzkäse oder zum  
cremigen Dessert!*

## Traubenspezialitäten

### **Traminerbrand**

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

- 8905 0,5 L-Flasche **18,50**  
(27,00/l)
- 8902 0,2 L-Flasche „**Tramini**“ **7,50**  
(37,50/l)

### **Traubenlikör**

- feiner Likör aus Trauben, 25 %vol*
- z9005 0,5 L-Flasche **11,50**  
(23,00/l)

Preisangaben in Euro €

Die angegebenen Preise sind Endpreise.

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

- 1.) Die Preise verstehen sich inclusive 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.  
Erfüllungsort für beide Teile ist Guntersblum.  
Gerichtsstand ist Mainz.
- 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 12 Flaschen: Frachtkosten-Anteil 4,90 €,
- bis 24 Flaschen: Frachtkosten-Anteil 7,50 €,
- bis 36 Flaschen: Frachtkosten-Anteil 9,80 €.

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.

### Unsere Bankverbindung:

Volksbank Worms eG

BLZ: 553 900 00 , Kto.:56 245 600

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste werden alle früheren Preislisten ungültig.



## Feiern im Kreuzgewölbe

Suchen Sie ein ländliches Idyll für Ihre private Feier, Ihr Familienfest, Ihr Firmen-event 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)