

HAGNAUER
Wein vom Bodensee

Winzerverein Hagnau eG

Strandbadstraße 7
D-88709 Hagnau
Tel. 0 75 32 / 10 30
Fax 0 75 32 / 13 41
info@hagnauer.de
www.hagnauer.de

Öffnungszeiten Weinverkauf:
Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 18.00 Uhr
(November bis März:
Samstag 9.00 – 16.00 Uhr)
Sonn- und Feiertag geschlossen

Gebühr
bezahlt
Empfänger

HAGNAUER
Wein vom Bodensee

Winzerverein Hagnau eG

Strandbadstraße 7
D-88709 Hagnau

ANTWORT

Absender:

Name

Vorname

Straße

PLZ, Ort

Telefon, Fax

Versandanschrift, falls abweichend

Preisliste

02/2018 gültig ab 1. Juli 2018

HAGNAUER
Wein vom Bodensee



Winzerverein
Homepage

Hagnau ist von 166 ha Reben umgeben, die sich von den sanften Hügeln bis an das Seeufer erstrecken. Der Winzerverein wurde bereits im Jahre 1881 vom Pfarrer und Volksschriftsteller Dr. Heinrich Hansjakob gegründet und ist die älteste Winzergenossenschaft in Baden. ■ Die Basis unseres Winzervereins sind 97 Winzer aus 52 Winzerfamilien. ■ Von der Auswahl der Rebstandorte, einer sorgsam Rebearbeit bis zur differenzierten Traubenernte, schaffen sie Jahr für Jahr die Voraussetzung für Weine von besonderer Güte. ■ Klasse statt Masse drückt sich bei uns nicht nur in ertragsreduzierten Flächen aus, sondern auch in der selektiven Weinlese von Hand. ■ Seit 1993 betreibt der Winzerverein kontrolliert umweltschonenden Weinbau. Die Fruchtbarkeit der Weinbergböden wird mit standortgerechter Weinbergflora, Pflanzeneinsaaten und Bodenlockerungsmaßnahmen unterstützt. Nur sanfte synthetische Mittel kommen zum Einsatz, um Pilze wie Mehltau und Peronospora zu bekämpfen. Regelmäßige Blattproben, geprüft im unabhängigen Labor, sowie Bodennährstoffuntersuchungen garantieren das Bemühen der Winzer um ihren umweltschonenden, nachhaltigen Weinbau. 8 Hektar Reben werden nach den Richtlinien des Bio-Weinbaus bewirtschaftet. ■ Hagnauer Weine werden seit Jahren auf Landes- und internationalen Weinprämierungen mit höchsten Auszeichnungen bedacht. Unser Kellermeister Jochen Sahler, unsere Winzer und Mitarbeiter sind stetig bemüht, Sie mit diesen edlen Weinqualitäten zu verwöhnen.

Grüß Gott liebe Weingenießer!

*Das Leben ist
zu kurz,
um schlechten
Wein
zu trinken!*

Die Natur erwacht und zeigt ihr junges, zartes Grün. Ob Bärlauch, Spargel, Salate aller Art, ob frische Fische oder schmackhaftes Lamm: die Frühjahrs- und Sommerküche ist abwechslungsreich, leicht und sinnlich. Unsere Weiß- und Roséweine mit ihrer Frische, Ausdruck und Fruchtfinesse sind wie geschaffen dafür. Nehmen Sie sich Zeit für unsere Weinempfehlungen. In unserer großen Angebotsvielfalt entdecken Sie für jeden Anlass den passenden Genuss.

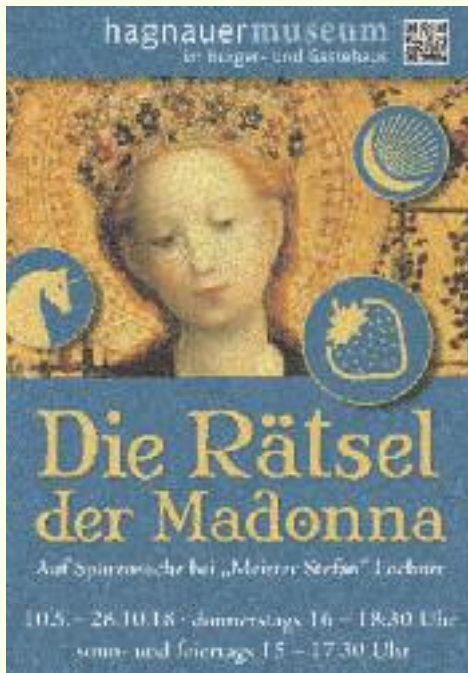
Geadelt mit dem 15. Ehrenpreis für Weinqualität des Badischen Weinbauverbandes für den Bereich Badischer Bodensee und mit zahlreichen Auszeichnungen gewürdigt, steht der Winzerverein Hagnau für Qualität, Verantwortung und Bodenhaftung.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in uns.

Ihr

TOBIAS KECK, GESCHÄFTSFÜHRER

Staatsehrenpreis
des Landes
Baden-Württemberg
2015



Herzlich willkommen in Hagnau am Bodensee!

See. Genuss. Momente. Diese drei Begriffe stehen für Hagnau am Bodensee.

Bei Ihrem Besuch werden Sie dies spüren und erleben können. Unsere Gemeinde hat eine lange Tradition in Fischerei und Weinbau. Mit ihrer besonderen Lage direkt am Bodenseeufer bietet sie viele Möglichkeiten, sich vom Alltag zu entspannen, die Seele am Wasser oder bei einem Spaziergang baumeln zu lassen. Schöne Momente genießen Sie zum Beispiel bei einem Glas Hagnauer Wein und einem kulinarischen Genuss in einem unserer zahlreichen Restaurants.

Unsere Gastgeber haben für Sie auch die passende Unterkunft. Daneben gibt es zahlreiche Angebote, sich über unseren Ort und seine Geschichte zu informieren oder kulturelle Vielfalt zu erleben.

Wir in Hagnau am Bodensee freuen uns auf Sie!

Ihr

VOLKER FREDE, BÜRGERMEISTER

Unser Urlaubsmagazin und weitere Informationen erhalten Sie bei unserer Tourist-Information unter Tel. +49(0)75 32 43 00 43 oder www.hagnau.de




RZ: RestsüÙe in Gramm/Liter FS: Fruchtsäure in Gramm/Liter


Müller-Thurgau

Vom Charakter zartfruchtig, filigran und lebendig, mit weicher Fruchtsäure sind die Weine vom Müller-Thurgau wie geschaffen für unsere Bodenseelandschaft. Prof. Müller, aus dem schweizerischen Thurgau, hat diese elegante Rebsorte als Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal vor rund 134 Jahren gezüchtet. Von der Art so facettenreich und heiter wie unsere Seelandschaft, wird der Müller-Thurgau gerne als unser »Seewein« bezeichnet.

			Rz	Fs	€/l		€		
2	2017	Qualitätswein Sonnenufer	<i>fruchtig, würzig und süÙig</i>	13,8	6,8	8,53	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	6,40
3	2017	Qualitätswein Sonnenufer	<i>lebendige Frucht und Würze</i>	6,1	6,8	8,53	<i>trocken</i>	0,75 l	6,40
12	16/17	Qualitätswein Sonnenufer	<i>Frucht und dienende SüÙe</i>	20,2	6,0	8,53	<i>lieblich</i>	0,75 l	6,40
13	2017	Qualitätswein Burgstall Edition	<i>dicht und aromenreich</i>	5,7	6,3	9,60	<i>trocken</i>	0,75 l	7,20
14	16/17	Qualitätswein Burgstall Edition	<i>aromenreich, harmonische SüÙe</i>	14,6	6,5	9,60	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	7,20
15	15/17	Premium »Fass Nr. 247«	<i>QW, dichte Komposition von Frucht und Mineralik</i>	6,9	6,1	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
16	2015	Spätlese Burgstall	<i>schmeichelnde Fruchtkomposition</i>	34,2	6,7	10,53	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,90
18	2017	»Felchen« Burgstall	<i>QW, lebendig, feinfruchtig</i>	5,6	6,4	8,80	<i>trocken</i>	0,75 l	6,60
128	2013	»Lignum« Burgstall	<i>»Der Besondere« QW im Barriquefass gereift</i>	5,2	6,0	18,00	<i>trocken</i>	0,5 l	9,00
25	2017	»Bodensee – der See« Burgstall	<i>Elegante Cuvée von Müller-Thurgau, Weißburg. und Kerner, Thermoetikett</i>	5,4	6,4	9,60	<i>trocken</i>	0,75 l	7,20
126	2015	Auslese Burgstall	<i>feiner Dessertwein, Rarität</i>	55,8	6,4	19,60	<i>süÙ</i>	0,5 l	9,80

Kerner

Die Weine der Kernertraube, eine Kreuzung aus Trollinger x Riesling, bestechen durch ihre Rieslingart: markant-fruchtig und rassig, mit kerniger Fruchtsäurestruktur.

21	2016	Qualitätswein Burgstall	<i>kernige Frucht und Rasse</i>	6,1	6,6	9,73	<i>trocken</i>	0,75 l	7,30
26	2016	Kerner Spätlese	<i>sonnig reich in Frucht und Süße</i>	20,3	6,2	11,87	<i>lieblich</i>	0,75 l	8,90

Bacchus

Die Bukettsorte Bacchus besticht durch ihre florale, duftige Art, die an Holunderblüten und Cassis erinnert. Der Körper zeigt sich schlank und filigran.

85	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>duftig verspielt, saftig</i>	14,9	6,4	9,73	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	7,30
86	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>bukettreich</i>	6,2	6,4	9,73	<i>trocken</i>	0,75 l	7,30

Pinot Noir blanc de Noirs

Aus der Blauen Spätburgundertraube, hell gekeltert. Ein vielschichtiger Weißwein, mit Rückgrat und Schmelz.

35	2016	Qualitätswein Burgstall	<i>facettenreich, schöne Burgunderart</i>	6,7	6,9	10,93	<i>trocken</i>	0,75 l	8,20
----	------	--------------------------------	---	-----	-----	-------	----------------	--------	-------------

Grauburgunder

Als Grauburgunder bezeichnen wir den schlank, rassig und trocken ausgebauten Wein von der Ruländertraube. Er zeigt sich kraftvoll mit gut strukturierter Fruchtsäure und mineralischer Art.

43	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>klare Frucht und Mineralität</i>	6,6	6,5	10,93	<i>trocken</i>	0,75 l	8,20
45	2016	Spätlese Burgstall	<i>mit Statur, kraftvoll</i>	6,2	6,5	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
121	2015	Premium Auslese	<i>Fruchtfülle und reiche Süße</i>	66,9	6,7	24,00	<i>süß</i>	0,5 l	12,00

Weißburgunder

Die »vornehme Dame« unter den »Pinot«-Weißweinen. Die Weine sind elegant und feinfruchtig, begleitet von einer lebendigen Fruchtsäurestruktur.

42	2017	Burgstall Qualitätswein	<i>elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>	6,9	6,6	10,93	<i>trocken</i>	0,75 l	8,20
46	2017	Spätlese Burgstall	<i>ausdrucksvoll, charmant</i>	6,1	6,6	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80

Sauvignon Blanc

Er besticht durch Aromenanklänge von Cassis, Rhabarber, Brennessel und Paprika. Der Weißwein zeigt sich gaumenfüllend mit kerniger Säurestruktur.

49	2016	Premium Burgstall QW	<i>Intensität & Rasse, markant</i>	3,3	6,7	17,07	<i>trocken</i>	0,75 l	12,80
----	------	-----------------------------	--	-----	-----	-------	----------------	--------	--------------

Auxerrois

Unser Gelber Burgunder, aus der »Pinot«-Familie stammend, ist eine schöne Ergänzung unserer kräftigen Weißweinlinie.

41	2016	Burgstall Qualitätswein	<i>Frucht, Schmelz und Kraft</i>	6,4	6,0	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
----	------	--------------------------------	----------------------------------	-----	-----	-------	----------------	--------	-------------

Spätburgunder Weißherbst

Rz Fs €/l

€

Aus der Blauen Spätburgundertraube hell gekeltert, besticht der Weißherbst durch seine feurige, herzhaft Art. Der Spätburgunder Rosé präsentiert sich im internationalen Weinstil: trocken, mit herber Frucht und saftiger Art.

32	2017	Rosé Burgstall QW	<i>feinherbe Frucht, saftig</i>	6,8	6,5	10,13	<i>trocken</i>	0,75 l	7,60
39	2016	Qualitätswein Burgstall	<i>herzhaft Art</i>	6,2	6,5	10,13	<i>trocken</i>	0,75 l	7,60
36	2017	Kabinett Burgstall	<i>aromenreich, elegant</i>	24,6	6,7	10,13	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,60
38	15/17	Spätlese Burgstall	<i>üppige Frucht und Würze</i>	40,2	7,0	11,87	<i>lieblich</i>	0,75 l	8,90
120	2015	Premium Auslese	<i>Füllhorn an Frucht und Süße</i>	62,4	7,3	24,00	<i>süß</i>	0,5 l	12,00

Unsere »neuen« Rotweine

Auf kleinen Parzellen bauen wir Rotweinsorten an, die sich auszeichnen durch eine gewisse Pilzresistenz sowie eine tiefdunkle Farbe und mediterrane Art.

168	2017	Maximal halbtrocken Burgstall QW	<i>dunkle kühle Frucht</i>	15,1	6,2	10,00		0,75 l	7,50
68		Cabernet Mitos Burgstall QW	<i>dunkle herbe Süße</i>	33,8	4,8	10,00	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,50
67	2014	Premium Cabernet Cortis Burgstall QW	<i>ausdrucksvoll, Barrique</i>	6,2	4,7	24,00	<i>trocken</i>	0,5 l	12,00
82	2016	Regent Burgstall QW	<i>mediterran</i>	4,9	4,6	11,87	<i>trocken</i>	0,75 l	8,90

Spätburgunder Rotwein

Der Blaue Spätburgunder hat am Bodensee eine lange Tradition und ist die bedeutendste unserer Rebsorten. Sie fordert die besten Lagen und eine strenge Winzerhand. So bringt sie gehaltvolle, weiche »Pinot«-Rotweine mit tiefen Beeren- und Kirschdüften hervor.

52	2016	Qualitätswein Burgstall	<i>mollig, rund, ausgewogen</i>	16,3	4,6	10,93	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	8,20
53	2016	Qualitätswein Burgstall	<i>vollmundige Frucht und Würze</i>	6,5	4,6	10,93	<i>trocken</i>	0,75 l	8,20
54	16/17	Qualitätswein Burgstall	<i>die liebliche Rotweindame</i>	23,8	4,8	10,93	<i>lieblich</i>	0,75 l	8,20
56	2016	Premium Spätlese Burgstall	<i>die gehaltvolle Rotweindame</i>	14,6	4,7	17,07	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	12,80
57	2016	Premium Spätlese Burgstall	<i>die charaktervolle Rotweindame</i>	6,5	4,6	17,07	<i>trocken</i>	0,75 l	12,80
58	2016	Pinot Noir Burgstall QW	<i>klassische Maischegärung im Holzfass gereift</i>	4,8	4,7	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
59	2014	Premium Barrique Burgstall QW	<i>im Barrique gereift, Aromenfülle</i>	4,3	5,1	19,87	<i>trocken</i>	0,75 l	14,90
87	2015	Premium Bestes Fass Burgstall	<i>QW, im Barrique gereift, gebündelte Kraft und Potential</i>	4,1	4,6	26,40	<i>trocken</i>	0,75 l	19,80

DE-ÖKO-022



Wir wissen um unsere Verantwortung für das Kulturgut Wein und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Mit unserem Weinsegment aus dem ökologischen Landbau gehen wir auf diesem Weg noch einen Schritt weiter. Nach strengen ökologischen Vorgaben werden die Trauben an- und ausgebaut.

160	2016	Müller-Thurgau	<i>QW, Muskatwürze und Frucht</i>	6,1	6,1	10,00	<i>trocken</i>	0,75 l	7,50
163	2016	Grauburgunder	<i>QW, erdverbundene Kraft und Würze</i>	6,3	6,2	12,67	<i>trocken</i>	0,75 l	9,50
161	2016	Spätburgunder Rotwein	<i>QW, Burgunder-Beerigkeit</i>	4,6	4,8	12,67	<i>trocken</i>	0,75 l	9,50
1611	2016	Spätburgunder Rotwein	<i>QW, Burgunder-Beerigkeit</i>	13,20	4,8	8,80	<i>trocken</i>	0,5 l	6,60
162	2016	Regent Rotwein	<i>QW, ausdrucksvolle Aromen</i>	4,7	4,6	13,20	<i>trocken</i>	0,75 l	9,90
1601	2016	Müller-Thurgau	<i>QW, Muskatwürze und Frucht</i>	6,1	6,1	9,60	<i>trocken</i>	0,5 l	4,80



Hagnauer Viertele

	Rz	Fs	€/l		€
70 2017 Müller-Thurgau Sonnenufer				<i>fruchtig und süffig</i>	14,4 5,9 11,20 <i>halbtrocken</i> 0,25 l 2,80
71 2017 Müller-Thurgau Sonnenufer				<i>frisch und rassig</i>	8,2 6,4 11,20 <i>trocken</i> 0,25 l 2,80
72 2017 Spätb. Weißherbst Sonnenufer				<i>süffig, elegant</i>	20,9 6,4 12,80 <i>mild</i> 0,25 l 3,20
73 2016 Rotwein Sonnenufer				<i>vollmundig, fruchtig</i>	6,4 4,5 12,80 <i>trocken</i> 0,25 l 3,20
173 2016 Rotwein Sonnenufer				<i>mollig und warm</i>	17,3 4,8 12,80 <i>halbtrocken</i> 0,25 l 3,20

Immenstaader Weine

Die Immenstaader Winzer unseres Winzervereins bewirtschaften 34 Hektar Reben rund um den Hochberg und die Sonnenlagen am See. Die 14 Familien pflegen ihre Reben nach den Regeln des umweltschonenden Qualitätsweinbaues. Die Trauben werden im Winzerverein Hagnau gekeltert und ausgebaut. Sie sind als Immenstaader Sonnenufer erhältlich.

60 16/17 Müller-Thurgau				<i>saftig, zarte Muskatnote</i>	14,3 6,5 8,53 <i>halbtrocken</i> 0,75 l 6,40
61 16/17 Müller-Thurgau				<i>fruchtig mit Finesse</i>	6,2 6,5 8,53 <i>trocken</i> 0,75 l 6,40
62 16/17 Spätburgunder Weißherbst				<i>elegant, aromenreich</i>	24,7 6,7 10,13 <i>lieblich</i> 0,75 l 7,60
64 2016 Spätburgunder Rotwein				<i>weich und samtig</i>	20,6 4,8 10,93 <i>mild</i> 0,75 l 8,20
65 2016 Spätburgunder Rotwein				<i>vollmundig, fruchtig</i>	6,5 4,6 10,93 <i>trocken</i> 0,75 l 8,20
66 2017 Grauer Burgunder				<i>kräftig, mineralisch</i>	6,3 6,6 10,93 <i>trocken</i> 0,75 l 8,20

RZ: Restsüße in Gramm/Liter FS: Fruchtsäure in Gramm/Liter





RZ: RestsüÙe in Gramm/Liter FS: Fruchtsäure in Gramm/Liter

Sekt nach Winzerart

RZ FS €/l

€

Ausgesuchte Weine bilden die Grundlage unserer Winzersekte. Es sind reine Sorten-, Lagen- und Jahrgangsekte, die mit viel Liebe ausgebaut werden. Ein Genuss für höchste Ansprüche. Unter den 10 besten Sekterzeugern bei der DLG-Prüfung 2016.

190	2016	Crémant Burgstall	<i>Sekt b. A., klassische Flaschengärung</i>	20,00	brut	0,75 l	15,00
90	2016	Pinot blanc de Noirs Burgstall	<i>Sekt b. A., edle Burgunderart</i>	14,67	brut	0,75 l	11,00
191	2016	Kerner Burgstall	<i>Sekt b. A., ausdrucksstark</i>	14,67	brut	0,75 l	11,00
193	2016	Pinot Rosé Burgstall	<i>Sekt b. A., trocken, fruchtig</i>	14,67	brut	0,75 l	11,00
93	2016	Pinot Rosé Burgstall	<i>Sekt b. A., fruchtig-elegant, feine SüÙe</i>	14,67	trocken	0,75 l	11,00
194	2016	Pinot Rosé Burgstall	<i>Sekt b. A., fruchtig-elegant, feine SüÙe</i>	17,87	trocken	0,375 l	6,70
95	2016	Pinot Blanc de Noirs Burgstall	<i>Sekt b. A., Magnum</i>	16,00	brut	1,5 l	24,00
96	2016	Rivaner Burgstall	<i>Sekt b. A., trocken, fruchtig</i>	11,73	brut	0,75 l	8,80
97	2016	Rivaner Burgstall	<i>Sekt b. A., prickelnd, süffig</i>	11,73	dry	0,75 l	8,80
98	2016	Rivaner Burgstall Magnum	<i>Sekt b. A., prickelnd, süffig</i>	12,67	dry	1,5 l	19,00
99	2016	Rivaner Burgstall	<i>Sekt b. A., Frucht und zarte SüÙe</i>	16,00	dry	0,20 l	3,20

Secco Variationen

88	Secco Blanc	<i>fruchtige Cuvée von M.-Thurgau, Bacchus, Kerner</i>	9,60	trocken	0,75 l	7,20
89	Secco Rosé	<i>Spätburgunder Rosé, elegant, fruchtig, würzig</i>	9,60	trocken	0,75 l	7,20
94	Secco Fruit Pfirsich	<i>mit einem Hauch von Pfirsich</i>	8,93		0,75 l	6,70
92	Secco Fruit Maracuja	<i>exotisch-prickelnder Trinkgenuss</i>	8,93		0,75 l	6,70
84	Secco Fruit Cassis	<i>Rotweissecco mit schwarzer Johannisbeere</i>	8,93		0,75 l	6,70
78	Traubensecco	<i>alkoholfrei, fruchtig</i>	6,53		0,75 l	4,90
79	See Sprizz	<i>mit dem Aroma der Bitterorange – eisgekühlt!</i>	8,93		0,75 l	6,70
188	Secco Blanc	<i>Piccoloflasche</i>	14,00		0,20 l	2,80



Weine ursprünglicher Art — neu interpretiert

Rz Fs €/1l

€

1602 2016 »Vin Nature« Weißwein



Müller-Thurgau
»Der Spontane«

0,8 6,2 15,60 trocken 0,5 l 7,80

1614 2015 »Orange-Wine«

Müller-Thurgau Apéritif-Wein
»Der Ursprüngliche«

5,7 5,5 24,00 trocken 0,5 l 12,00

Edelbrände aus Hagnau



Hagnauer Edelbrände aus Obst und Trauben sind ausgesuchte Destillate unserer Winzer. Sie zeichnen sich durch fruchttypische Aromen aus. In unserem Apfelbrand, der fruchtig-frisch nach reifen Äpfeln duftet, spiegelt sich das sonnengereifte Aroma der Bodenseeregion wieder. Die Williams-Christ-Birne ist eine anspruchsvolle Obstsorte, die in Deutschland hauptsächlich am Bodensee vorkommt. Ein volles Aroma, feiner Geschmack und eine weiche Struktur zeichnet unseren Williams aus.

Weinhefe, oft auch als »Medizin« unter den Schnäpsen bezeichnet, ist als Edelbrand eine Besonderheit unter den heimischen Destillaten. Eine Kunst ist zweifelsohne, einen guten Trester zu brennen. Frische Trester duften herrlich nach Wein, Früchten, Brot und Blumen. Was gibt es nach gutem Essen Besseres als einen guten Trester. Er gibt dem Magen den willkommenen Anstoß zur Verdauung.

Im Eichenfaß gereifter Trester hat eine schöne, bernsteinfarbene Tönung. Das Tannin des Eichenfasses gibt dem Trester kräftige Aromen und erinnert leicht an Vanille. Traubenbrand ist sehr aromenreich und wohlschmeckend. Direkt aus dem Saft der Trauben gebrannt, erlebt man mit diesem Destillat die Fülle heimischer Schnapsbrennerei.

210	Apfelbrand	<i>fruchtig, frisch nach reifen Äpfel duftend</i>	29,80	0,5 l	14,90
2210	Apfelbrand	<i>fruchtig, frisch nach reifen Äpfel duftend</i>	35,60	0,25 l	8,90
211	Williams	<i>aus der Bodensee Williams-Christ-Birne</i>	37,80	0,5 l	18,90
2211	Williams	<i>aus der Bodensee Williams-Christ-Birne</i>	39,60	0,25 l	9,90
212	Weinhefe	<i>auch als »Medizin« unter den Bränden bekannt</i>	37,80	0,5 l	18,90
2212	Weinhefe	<i>auch als »Medizin« unter den Bränden bekannt</i>	35,60	0,25 l	8,90
214	Traubenbrand	<i>aromenreich mit großer Fülle</i>	37,80	0,5 l	18,90
215	Trester im Eichenfass	<i>bernsteinfarben mit kräftigen Aromen und Duft nach Vanille</i>	37,80	0,5 l	18,90
2215	Trester im Eichenfass	<i>bernsteinfarben mit kräftigen Aromen und Duft nach Vanille</i>	39,60	0,25 l	9,90

Likörspezialitäten aus Hagnau

Hagnauer Liköre werden mit Müller-Thurgau und Spätburgunder hergestellt. Unser Kaffeelikör ist mit Trester und Sahne verfeinert.

225	Traubenlikör	<i>lieblich-feine Müller-Thurgau-Frucht</i>	25,80	0,5 l	12,90
234	Spätburgunderlikör	<i>mit dem Duft nach Kirsche und Waldbeere</i>	25,80	0,5 l	12,90
235	Winzerkaffee	<i>cremig fein und zartsüß</i>	25,80	0,5 l	12,90

Hagnauer Glühwein

140 **Hagnauer Glühwein**

vom Blauen Spätburgunder nach altem Hagnauer
Hausrezept, trinkfertig, gewürzt und gesüßt

6,27 0,75 l **4,70**



Hagnauer Probierpaket

900	6 x 0,75 l Flaschen ausgewählter Weine <i>Nr. 3, Nr. 25, Nr. 42, Nr. 36, Nr. 52, Nr. 58 (versandkostenfrei)</i>	45,00
907	6 x 0,75 l Flaschen ausgewählter Bio-Weine <i>2 x Nr. 160, 2 x Nr. 161, 1 x Nr. 162, 1 x Nr. 163 (versandkostenfrei)</i>	49,00

Weingelee aus Hagnau

Hagnauer Weingelee ist ein Begleiter zu vielen Speisen. Ob als Brotaufstrich, zum Käse, zum Salatdressing, u.v.m. Für Liebhaber der feinen, raffinierten Küche. Alkoholgehalt 6 % vol.

200	Weißwein-Gelee	<i>weinige Frucht, für Kuchen, Saucen u.v.m.</i>	1 kg = 10,00	400 g	4,00
217	Premium Weingelee NEU!	<i>Müller-Thurgau Auslese</i>	1 kg = 17,33	225 g	3,90
201	Rotwein-Gelee	<i>als Brotaufstrich, zu dunklem Fleisch und Wild</i>	1 kg = 10,00	400 g	4,00
239	Traubensaft-Gelee alkoholfrei	<i>auch für die »Kleinen« in der Familie geeignet</i>	1 kg = 10,00	400 g	4,00
241	VinChili-hot-Gelee mit Peperoni	<i>für den phantasievollen Koch; für alle, die es scharf mögen</i>	1 kg = 16,44	225 g	3,70
244	IngVino-Gelee mit Ingwer	<i>Die fruchtige Art zu kochen!</i>	1 kg = 16,44	225 g	3,70
203	Sekt-Gelee	<i>mit Johannisbeerlikör, der Klassiker zum Käse</i>	1 kg = 16,44	225 g	3,70

Weingewürze

Das i-Tüpfelchen für Ihre Speisen. Ein Dialog von Speise und Wein. Die Gewürze wurden vom Gewürzsommelier auf die Aromen der einzelnen Weincharaktere abgestimmt. Ideal zum Würzen von Dressings, Dips, Marinaden und zum Verfeinern Ihrer Speisen. (Bitte geben Sie bei der Bestellung die Art des Gewürzes an.)

661	Weingewürz	35 g in der 75 ml Weißblechdose			
	1. Müller-Thurgau, 2. Grauburgunder, 3. Weißburgunder, 4. Rosé oder 5. Sauvignon-Blanc		1 kg = 227,14	35 g	7,95

Essigspezialitäten aus Hagnau

Es ist ein reiner, hochwertiger Weinessig aus Weinen besonderer Güte. Mit seiner milden Säure wird er zum feinwürzigen Partner von Gemüse + Salat.

220	Müller-Thurgau-Essig	zu Salat und grünem Gemüse	10,53	0,75 l	7,90
222	Barrique-Spätburgunder-Essig	Rotweinessig mit einem Hauch von Eichenholz	15,80	0,50 l	7,90
223	Balsam-Essig dunkel	cremige, reiche Essigspezialität	59,60	0,25 l	14,90
224	Balsam-Essig weiß	traubig, reiche Würze	59,60	0,25 l	14,90
279	Balsam-Essig Apfel	fruchtig süße Sämigkeit	59,60	0,25 l	14,90
251	Eiswein-Essig	edle Essigspezialität aus unserem Eiswein	59,60	0,25 l	14,90

Hagnauer Specials

360	Hagnauer Weinkühler	»Rapid Ice«	5,00
510	CD: 200 Jahre Musikkapelle Hagnau	Jubiläumsklänge	18,00

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Sämtlichen Verkäufen liegen die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Winzerverein Hagnau zu Grunde, die Sie unter www.hagnauer.de einsehen oder direkt bei uns anfordern können. Die Auftragserteilung schließt die Anerkennung unserer Lieferungs- und Zahlungsbedingungen ein. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist 88709 Hagnau. Gerichtsstand für beide Teile ist das Amtsgericht Überlingen. Eigentumsrecht behalten wir uns bis zur vollständigen Zahlung vor. Die Preise verstehen sich laut neuester Preisliste inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer ab Winzerverein Hagnau.

Versand: Wir versenden Wein in postgeprüften **6er, 9er** und **12er** Kartonagen mit DHL. Kleinere Verpackungseinheiten werden nach Aufwand berechnet. Eventuelle Transportschäden sind uns bitte sofort zu melden.

Versandkosten	1 – 6 Flaschen	7,50 EUR
inkl. Verpackung	7 – 12 Flaschen	8,50 EUR
und Porto:	18 und 24 Flaschen	14,00 EUR
	30 und 36 Flaschen	18,00 EUR
	42 und 48 Flaschen	22,00 EUR

Bis 48 Flaschen liefern wir per DHL.
Größere Mengen erhalten Sie mit der Spedition im 6er-Originalkarton.

Ab € 350,- Warenwert erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus, Verpackungskosten entfallen. Bei Erstbestellung bitten wir um Kreditkartenzahlung oder Vorauskasse nach Rechnungserhalt.

In unserem Onlineshop www.hagnauer.org können Sie bequem online einkaufen. Nach der Erstregistrierung erhalten Sie Ihr persönliches Passwort. Auch bestehende Kunden müssen sich bitte neu registrieren. Danke.

Sollte eine Sorte vergriffen sein, erlauben wir uns, eine Sorte gleicher Qualität entsprechend auszuwählen. Weinstein ist ein Zeichen von Qualität und kein Grund zur Beanstandung.

Mängelrügen können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb von 8 Tagen geltend gemacht werden. Im Übrigen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Rechnung.

Bankkonten:

Volksbank Hagnau, DE89 6909 1200 0050 0260 00
Sparkasse Bodensee, DE46 6905 0001 0001 0108 18

Weinhäuser mit unserem Gesamtortiment in Ihrer Nähe**Reinders Weinimport GmbH**, Alboinstr. 96 – 110, **12103 Berlin**Telefon 030 / 2 51 00 85, www.reindersweinimport.de**Badisches Weinhaus Michael**, Großmannstraße 70, **20539 Hamburg**Telefon 040 / 25 49 73 26, Fax 040 / 25 49 72 89, www.badischesweinhaus.de**Wein Galerie Springe**, Zum Oberntor 9, **31832 Springe**Telefon 0 50 41 / 97 08 25, Fax 0 50 41 / 89 41, hkr.kraemer@t-online.de**Weinservice Taplick**, **33154 Salzkotten**Telefon 0 52 58 / 69 81, Fax 0 52 58 / 93 51 47, weinservice_taplick@web.de**Hillebrand Weindepot**, Parkstraße 8 – 10, **40477 Düsseldorf**

Telefon 02 11 / 49 40 05, Fax 02 11 / 4 91 02 73

Badisches Weinhaus Werner, Höchster Straße 96, **65835 Liederbach am Taunus**, Tel. 069 / 30 85 80 30, Fax 069 / 30 85 80 31, www.weinhaus-werner.de**Weinhandel Hinzmann**, Amalienstraße 43, **76275 Ettlingen**Telefon 0 72 43 / 9 35 85, www.weinhandel-hinzmann.de**Badisches Weinhaus Bichlmayer**, Ganghoferstraße 40, **82291 Mammendorf**Tel. 089 / 86 33 95 0, Fax 089 / 86 32 69 6, www.badisches-weinhaus-muenchen.de

**Aktuelle Termine
unserer Weinproben
in Ihrer Nähe
finden Sie unter
www.hagnauer.de**

**Fachliche Weinproben, kulinarische Weinerlebnisse**

Ein großes Veranstaltungsprogramm mit vielfältigen Weinproben erwartet Sie in unserem Winzerverein Hagnau.

Aktuelles finden Sie auf unserer Homepage www.hagnauer.de. Gerne stellen wir auch Geschenkgutscheine für Sie aus.

Besuchen Sie uns in Hagnau in unserem Winzerhaus

Hier können Sie unser gesamtes Sortiment, ob Wein oder Sekt, verkosten. Sie finden schöne Geschenkideen rund um den Wein, Präsentkörbe in großer Auswahl, Accessoires sowie Wein- und Sektgläser. Unser Verkaufsteam ist für Sie da.



Der Winzerverein Hagnau
ist Unterstützer von Slow Food Deutschland.

BESTELLKARTE

HAGNAUER
Wein vom Bodensee

Kunden-Nummer: _____

Hiermit bestelle ich zu den gültigen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Artikel-Nr. Produkt	Menge	Einzelpreis

Falls ein Wein ausverkauft sein sollte,
so bitte ich um Anruf unter Telefon: _____

Datum _____ Unterschrift _____