

# Preisliste

01/2019 gültig ab 1. April 2019

**HAGNAUER**  
*Wein vom Bodensee*



**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

Gebühr  
bezahlt  
Empfänger

ANTWORT

**HAGNAUER**  
*Wein vom Bodensee*

Winzerverein Hagnau eG

Strandbadstraße 7

D-88709 Hagnau

**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

Absender:

Name

Vorname

Straße

PLZ, Ort

Telefon, Fax

Versandanschrift, falls abweichend



Der Wein ist die  
Poesie der Erde.

(Mario Soldati)

## Grüß Gott liebe Weingenießer!

Der Frühling duftet an allen Orten und macht Lust auf lebendige, fruchtige Weine.

Der außergewöhnliche, mit vielen Sonnenstunden verwöhnte Weinjahrgang 2018 reift unter der Hand unseres Kellermeisters Jochen Sahler und seines Teams heran. Große Weine fordern Ruhe und Zeit in ihrem Ausbau ein. Bis zum Sommer werden die Erzeugnisse Schritt für Schritt gefüllt. Wir sind gespannt und freuen uns darauf.

Die Weine des Jahrgangs 2017 präsentieren sich jetzt in Ihrer schönsten Harmoniephase. Anlässlich der Prämierungsfeier des Badischen Weinbauverbandes wurden sie mit vielen Medaillen ausgezeichnet. Stolz sind wir auf den 16. Ehrenpreis für Weinqualität des Badischen Weinbauverbandes, Bereich Badischer Bodensee in Folge. Über den Staatsehrenpreis der Landesregierung für Spitzenweine im Südwesten, den wir im November 2018 bereits zum zweiten Mal erhalten haben, freuen wir uns ausserordentlich. Diese Auszeichnungen sind für unsere Winzergemeinschaft eine große Motivation, Qualität im Einklang mit der Natur zu erzeugen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in uns.

Staatsehrenpreis  
des Landes  
Baden-Württemberg  
2015 und 2018

Ihr

TOBIAS KECK, GESCHÄFTSFÜHRER

## Spätburgunder Rotwein

Alkohol % Vol € / l

€

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	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>mollig, rund, ausgewogen</i>	12	11,07	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	8,30
53	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>vollmundige Frucht und Würze</i>	12,5	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30
54	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>die liebliche Rotweindame</i>	11,5	11,07	<i>lieblich</i>	0,75 l	8,30
56	2017	Premium Spätlese Burgstall	<i>die gehaltvolle Rotweindame</i>	12	17,07	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	12,80
57	2016	Premium Spätlese Burgstall	<i>die charaktervolle Rotweindame</i>	12,5	17,07	<i>trocken</i>	0,75 l	12,80
58	2016	Pinot Noir Burgstall	<i>QW, klassische Maischegärung im Holzfass gereift</i>	13	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
59	2016	Premium Barrique Burgstall	<i>QW, im Barrique gereift, Aromenfülle</i>	13,5	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>	14	26,40	<i>trocken</i>	0,75 l	19,80





## Spätburgunder Weißherbst

Alkohol % Vol € / l

€

Aus der Blauen-Spätburgundertraube hell gekellert, 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	<i>QW, fruchtgeprägt, saftig</i>	12	10,13	<i>trocken</i>	0,75 l	7,60
39	2018	Qualitätswein Burgstall (ab Mai)	<i>herzhafte Art</i>		10,13	<i>trocken</i>	0,75 l	7,60
36	2017	Kabinett Burgstall	<i>aromenreich, elegant</i>	11	10,13	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,60
38	2017	Spätlese Burgstall	<i>üppige Frucht und Würze</i>	11	11,87	<i>lieblich</i>	0,75 l	8,90
120	2015	Premium Auslese	<i>Füllhorn an Frucht und Süße</i>	10,5	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 tiefdunkle Farbe, ein ausgeprägtes Fruchtbukett von dunklen Beeren sowie eine würzig-mediterrane Art. Die Reben verfügen aufgrund ihrer Kreuzung über eine gewisse Pilzresistenz.

168	2018	Maximal Halbtrocken Burgstall	<i>QW, eisgekühlt ein Genuss</i>	12,5	10,00	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	7,50
68		Cabernet Mitos Burgstall	<i>QW, dunkle herbe Süße</i>	11	10,00	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,50
82	2016	Regent Burgstall	<i>QW, mediterrane Art, dichte Frucht</i>	12	11,87	<i>trocken</i>	0,75 l	8,90



## Müller-Thurgau

Alkohol % Vol € / l

€

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 137 Jahren gezüchtet. Von der Art so facettenreich und heiter wie unsere Seelandschaft, wird der Müller-Thurgau gerne als unser »Seewein« bezeichnet.

2	17/18	Qualitätswein Sonnenufer	<i>fruchtig, würzig und süffig</i>	11	8,67	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	6,50
3	17/18	Qualitätswein Sonnenufer	<i>lebendige Frucht und Würze</i>	12	8,67	<i>trocken</i>	0,75 l	6,50
12	17/18	Qualitätswein Sonnenufer	<i>Frucht und dienende Süße</i>	10,5	8,67	<i>lieblich</i>	0,75 l	6,50
13	2018	Qualitätswein Burgstall Edition	<i>dicht und aromenreich</i>		9,60	<i>trocken</i>	0,75 l	7,20
14	17/18	Qualitätswein Burgstall Edition	<i>aromenreich, harmonische Süße</i>	12	9,60	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	7,20
15	2018	Premium »Fass Nr. 247«	<i>OW, dichte Komposition von Frucht und Mineralik</i>		13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80 (ab Mai 2019)
16	2015	Spätlese Burgstall	<i>schmeichelnde Fruchtkomposition</i>	11,5	10,53	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,90
17	2018	»Spargel« Burgstall	<i>OW, feine Würze und sanfte Frucht</i>	13,5	8,94	<i>trocken</i>	0,75 l	6,70
18	17/18	»Felchen« Burgstall	<i>OW, dezent begleitend, fruchtig-frisch</i>	11,5	8,94	<i>trocken</i>	0,75 l	6,70
25	17/18	»Bodensee – der See« Burgstall	<i>Elegante Cuvée von Müller-Thurgau, Weißburgunder + Kerner, Thermoetikett</i>	12	9,60	<i>trocken</i>	0,75 l	7,20
126	2015	Auslese Burgstall	<i>feiner Dessertwein, Rarität</i>	10,5	19,60	<i>süß</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.

20	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>lebendige Frucht und zarte Süße</i>	12,5	8,93	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	6,70
21	2017	Qualitätswein Burgstall	<i>kernige Frucht und Rasse</i>	13	8,93	<i>trocken</i>	0,75 l	6,70
26	2016	Kerner Spätlese	<i>sonnig-reich in Frucht und Süße</i>	12,5	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	2018	Qualitätswein Burgstall	<i>duftig verspielt, saftig</i>	12	9,73	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	7,30
86	2018	Qualitätswein Burgstall	<i>bukettreich, filigran</i>	12,5	9,73	<i>trocken</i>	0,75 l	7,30

## 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>	12,5	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30
45	2016	Spätlese Burgstall	<i>mit Statur, kraftvoll</i>	13	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
121	2015	Premium Auslese	<i>Fruchtfülle und reiche Süße</i>	11,5	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	17/18	Burgstall Qualitätswein	<i>elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>	12	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30
46	2017	Spätlese Burgstall	<i>ausdrucksvoll, charmant</i>	11,5	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80

## Pinot Noir blanc de Noirs

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

35	2018	Qualitätswein Burgstall	<i>facettenreiche schlanke Burgunderart</i>	14	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30
----	------	-------------------------	---	----	-------	----------------	--------	------

## Sauvignon Blanc

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

49	2017	Premium Burgstall	<i>QW, Intensität &amp; Rasse, markant</i>	12,5	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	2017	Burgstall Qualitätswein	<i>Frucht, Schmelz und Kraft</i>	12,5	13,07	<i>trocken</i>	0,75 l	9,80
----	------	-------------------------	----------------------------------	------	-------	----------------	--------	------

## Der Winzerverein Hagnau eG

Das Weindorf 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. ■ 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 und legt großen Wert auf Nachhaltigkeit. Die Fruchtbarkeit der Weinbergsböden wird mit standortgerechter Weinbergsflora, Pflanzeneinsaaten und Bodenlockerungsmaßnahmen unterstützt. 8 Hektar Reben werden nach den Richtlinien des Bio-Weinbaus, Demeter-zertifiziert, bewirtschaftet.



Unsere Winzer  
Homepage




## DE-ÖKO-022



Alkohol % Vol € / l

€

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

160	16/17	Müller-Thurgau	<i>QW, Muskatwürze und Frucht</i>		12	10,00	<i>trocken</i>	0,75 l	7,50
164	2017	Müller-Thurgau	<i>QW, mineralische Würze</i>		12	10,54	<i>trocken</i>	0,75 l	7,90
165	2017	Grauburgunder	<i>QW, erdverbundene Kraft</i>						wieder erhältlich im Sommer 2019
161	2016	Spätburgunder Rotwein	<i>QW, Burgunder-Beerigkeit</i>		13,5	12,67	<i>trocken</i>	0,75 l	9,50
1611	2016	Spätburgunder Rotwein	<i>QW, Burgunder-Beerigkeit</i>		13,5	8,80	<i>trocken</i>	0,5 l	6,60
166	2017	Regent Rotwein	<i>QW, ausdrucksvolle Aromen</i>		12,5	13,20	<i>trocken</i>	0,75 l	9,90
1601	2016	Müller-Thurgau	<i>QW, ausdrucksvolle Frucht und Muskatwürze</i>		12	9,60	<i>trocken</i>	0,5 l	4,80

## Hagnauer Viertele

70	2017	Müller-Thurgau Sonnenufer	<i>fruchtig und süffig</i>		11	11,60	<i>halbtrocken</i>	0,25 l	2,90
71	2017	Müller-Thurgau Sonnenufer	<i>frisch und rassig</i>		12	11,60	<i>trocken</i>	0,25 l	2,90
72	2017	Spätb. Weißherbst Sonnenufer	<i>süffig, elegant</i>		11	12,80	<i>mild</i>	0,25 l	3,20
73	2017	Rotwein Sonnenufer	<i>vollmundig, fruchtig</i>		12,5	12,80	<i>trocken</i>	0,25 l	3,20
173	16/17	Rotwein Sonnenufer	<i>mollig und warm</i>		12	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	2017	Müller-Thurgau	<i>saftig, zarte Muskatnote</i>		11	8,67	<i>halbtrocken</i>	0,75 l	6,50
61	2017	Müller-Thurgau	<i>fruchtig mit Finesse</i>		12	8,67	<i>trocken</i>	0,75 l	6,50
62	2017	Spätburgunder Weißherbst	<i>elegant, aromenreich</i>		11	10,13	<i>lieblich</i>	0,75 l	7,60
64	16/18	Spätburgunder Rotwein	<i>weich und samtig</i>		12,5	11,07	<i>mild</i>	0,75 l	8,30
65	16/18	Spätburgunder Rotwein	<i>vollmundig, fruchtig</i>		13	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30
66	2017	Grauer Burgunder	<i>kräftig, mineralisch</i>		12,5	11,07	<i>trocken</i>	0,75 l	8,30

## Sekt nach Winzerart

Alkohol % Vol € / 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.

190	2016	Crémant Burgstall	Sekt b. A., klassische Flaschengärung	12,5	20,00	brut	0,75 l	15,00
90	2016	Pinot blanc de Noirs Burgstall	Sekt b. A., edle Burgunderart	12	14,67	brut	0,75 l	11,00
191	2016	Kerner Burgstall	Sekt b. A., ausdrucksstark	13	14,67	brut	0,75 l	11,00
193	16/17	Pinot Rosé Burgstall	Sekt b. A., trocken, fruchtig	12	14,67	brut	0,75 l	11,00
93	2017	Pinot Rosé Burgstall	Sekt b. A., fruchtig-elegant, feine Süße	12,5	14,67	trocken	0,75 l	11,00
194	2016	Pinot Rosé Burgstall	Sekt b. A., fruchtig-elegant, feine Süße	12	18,40	trocken	0,375 l	6,90
95	2016	Pinot Blanc de Noirs Burgstall	Sekt b. A., Magnum	12	16,00	brut	1,5 l	24,00
96	2017	Rivaner Burgstall	Sekt b. A., trocken, fruchtig	12	11,73	brut	0,75 l	8,80
97	2017	Rivaner Burgstall	Sekt b. A., prickelnd, süffig	12	11,73	dry	0,75 l	8,80
98	2016	Rivaner Burgstall Magnum	Sekt b. A., prickelnd, süffig	12	12,67	dry	1,5 l	19,00
99	2017	Rivaner Burgstall	Sekt b. A., Frucht und zarte Süße	12	16,00	dry	0,20 l	3,20

## Secco Variationen

88		Secco Blanc	fruchtige Cuvée von M.-Thurgau, Bacchus, Kerner	11,5	9,60	trocken	0,75 l	7,20
89		Secco Rosé	Spätburgunder Rosé, elegant, fruchtig, würzig	11	9,60	trocken	0,75 l	7,20
94		Secco Fruit Pfirsich	mit einem Hauch von Pfirsich	9,5	9,07		0,75 l	6,80
92		Secco Fruit Maracuja	exotisch-prickelnder Trinkgenuss	9,5	9,07		0,75 l	6,80
84		Secco Fruit Cassis	Rotweissecco mit schwarzer Johannisbeere	9,5	9,07		0,75 l	6,80
78		Traubensecco	alkoholfrei, fruchtig	0	6,53		0,75 l	4,90
79		See Sprizz	mit dem Aroma der Bitterorange – eisgekühlt!	9,5	9,07		0,75 l	6,80
188		Secco Blanc	Piccoloflasche	11,5	14,50		0,20 l	2,90





## Hagnauer Glühwein

140 Hagnauer Glühwein

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

Alkohol % Vol € / l

€

12 6,27 0,75 l 4,70

## 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>	40	29,80	0,5 l	14,90
2210	Apfelbrand	<i>fruchtig, frisch nach reifen Äpfel duftend</i>	40	35,60	0,25 l	8,90
211	Williams	<i>aus der Bodensee Williams-Christ-Birne</i>	40	37,80	0,5 l	18,90
2211	Williams	<i>aus der Bodensee Williams-Christ-Birne</i>	40	39,60	0,25 l	9,90
212	Weinhefe	<i>auch als »Medizin« unter den Bränden bekannt</i>	40	37,80	0,5 l	18,90
2212	Weinhefe	<i>auch als »Medizin« unter den Bränden bekannt</i>	40	39,60	0,25 l	9,90
214	Traubenbrand	<i>aromenreich mit großer Fülle</i>	40	37,80	0,5 l	18,90
215	Trester im Eichenfass	<i>bernsteinfarben mit kräftigen Aromen und Duft nach Vanille</i>	40	37,80	0,5 l	18,90
2215	Trester im Eichenfass	<i>bernsteinfarben mit kräftigen Aromen und Duft nach Vanille</i>	40	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>	22	25,80	0,5 l	12,90
234	Spätburgunderlikör	<i>mit dem Duft nach Kirsche und Waldbeere</i>	20	25,80	0,5 l	12,90
235	Kaffeelikör	<i>cremig fein und zartsüß</i>	17	25,80	0,5 l	12,90





## Hagnauer Probierpaket

€

900	6 x 0,75 l Flaschen ausgewählter Weine	Nr. 3, Nr. 25, Nr. 42, Nr. 36, Nr. 52, Nr. 58 (versandkostenfrei)	45,00
907	6 x 0,75 l Flaschen ausgewählter Bio-Weine	2 x Nr. 160, 2 x Nr. 166, 2 x Nr. 161 (versandkostenfrei)	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 <b>NEU!</b>	<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>Pfiffig! Zu Camembert und Ziegenkäse</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

€/1l

€

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

## Senf

Kulinarische Highlights sind unsere Senfvariationen hergestellt von der Senfmanufaktur Mattes in Salem mit unseren Hagnauer Weinen und Essigen: Samtig-mittelscharfer Rotweinsenf, würzig pikanter Weißweinsenf, fruchtig-lieblicher Traubensenf (ohne Alkohol), grober-deftiger Winzersenf mit edlem Eisweinessig verfeinert. (Bitte geben Sie bei der Bestellung die gewünschte Senfart an.)

651 Senf	1. Rotweinsenf, 2. Weißweinsenf, 3. Traubensenf, 4. Grober Winzersenf		1 l = 49,17	120 ml	5,90
----------	---	--	-------------	--------	------

## Weinnudeln

Hartweizennudeln mit Hagnauer Weißwein, für uns hergestellt von der Fa. ALB-GOLD Teigwaren GmbH in Trochtelfingen, bereichern die regionale Küche und Ihren Speisengenuss. Zutaten Hartweizengrieß, Weißwein (12%), kann Spuren von Ei enthalten.

561 Hagnauer Weinnudeln			1 kg = 5,80	500 g	2,90
-------------------------	--	--	-------------	-------	------

## Essigspezialitäten aus Hagnau

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

220 Weißwein-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 – Kühlmanschette«	5,00
510 CD: 200 Jahre Musikkapelle Hagnau	Jubiläumsklänge	12,00

**Weinhäuser mit unserem Gesamtortiment in Ihrer Nähe****Reinders Weinimport GmbH, Alboinstr. 96 – 110, 12103 Berlin**Telefon 030 / 2 51 00 85, [www.reindersweinimport.de](http://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](http://www.badischesweinhaus.de)**Wein Galerie Springe, Zum Oberntor 9, 31832 Springe**Telefon 0 50 41 / 97 08 25, Fax 0 50 41 / 89 41, [hrk.kraemer@t-online.de](mailto:hrk.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](mailto: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](http://www.weinhaus-werner.de)**Weinhandel Hinzmann, Amalienstraße 43, 76275 Ettlingen**Telefon 0 72 43 / 9 35 85, [www.weinhandel-hinzmann.de](http://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](http://www.badisches-weinhaus-muenchen.de)**Slow Food**Der Winzerverein Hagnau  
ist Unterstützer von Slow Food Deutschland.

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

Sämtlichen Verkäufen liegen die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Winzerverein Hagnau zu Grunde, die Sie unter [www.hagnauer.de](http://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 und 12er Kartonagen mit DHL.**

Kleinere Verpackungseinheiten werden nach Aufwand berechnet.

<b>Versandkosten inkl.</b>	<b>1 bis 6 Flaschen</b>	<b>7,50 EUR</b>
<b>Verpackung und Porto</b>	<b>bis 12 Flaschen</b>	<b>8,50 EUR</b>
<b>innerhalb</b>	<b>18 und 24 Flaschen</b>	<b>14,00 EUR</b>
<b>Deutschlands:</b>	<b>30 Flaschen</b>	<b>16,00 EUR</b>

**Ab 36 Flaschen (0,75 l) oder einem Bestellwert von 250,- EUR ist die Lieferung „frei Haus“ innerhalb Deutschlands.**

Die Lieferung erfolgt i.d.R. per DHL. Sie erhalten per Mail die Sendungsverfolgungsnummern übersandt.

Bei Erstbestellung bitten wir um Kreditkartenzahlung oder Vorauskasse nach Rechnungserhalt.

**Aktuelle Termine  
unserer Weinproben  
in Ihrer Nähe  
finden Sie unter  
[www.hagnauer.de](http://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](http://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.

In unserem Onlineshop [www.hagnauer.org](http://www.hagnauer.org) können Sie bequem online 24 Stunden am Tag einkaufen. Sollten Sie Fragen dazu haben, sind wir gerne telefonisch für Sie da.

Es wurden die Jahrgänge in die Preisliste aufgenommen, die zum Zeitpunkt der Prospekterstellung im Verkauf waren. Sollte in der Zwischenzeit ein Jahrgangswechsel stattgefunden haben, erlauben wir uns, Ihnen den neuen Jahrgang Ihres Wunsch-Weines zu übersenden. Die Analysewerte können je nach Abfüllung geringfügig abweichen.

Weinstein ist ein Zeichen von Qualität und kein Grund zur Beanstandung.

Eventuelle Transportschäden sind uns bitte sofort zu melden. Mängelrügen können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb von 8 Tagen geltend gemacht werden. Im Übrigen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Rechnung.

Zahlungsbedingungen: Zahlung ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen.

Bankkonten: Hagnauer Volksbank, DE89 6909 1200 0050 0260 00  
BIC-Code: GENODE61HAGSparkasse Bodensee, DE46 6905 0001 0001 0108 18  
BIC-Code: SOLADES1KNZ



# Herzlich willkommen in Hagnau am Bodensee!

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

**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 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

VÖLKER FREDE, BÜRGERMEISTER



**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

