

Winzermeisterin
Eva-Maria Vallendar



Weingut
Reinhold Fuchs

Zehnthofstraße 4
56829 Pommern/Mosel

Tel.: 0 26 72 - 74 05
Fax und AB: 0 26 72 - 24 27
email: info@fuchs-vallendar.de
www.fuchs-vallendar.de

Liebe Weinfreunde,

Unsere Liste ist nach den Geschmacksrichtungen "Trockene Weine", "Feinherbe Weine", "Halbtrockene Weine" und "Weine mit Restsüße" gegliedert.

In Zukunft werden wir unsere Weine nur noch als "Landwein der Mosel" bezeichnen und die Etiketten mit dem Namen der Weinberge und der der Qualitätsstufe entsprechenden Anzahl von Füchsen kennzeichnen, wie in dieser Liste erstmalig zu sehen. Ausgehend von den Oechsle-Graden stehen ab dem Jahrgang 2017 die Füchse für:



= Qualitätswein



= Kabinett



= Spätlese



= Auslese.

Aus Platzgründen sind die "Füchse" in der Liste als Sternchen zu sehen. Nach wie vor stehen wir zu unserem Motto:

Wein wie gewachsen

Mit weinfreundlichen Grüßen

Eva-Maria und Jupp Vallendar

Liefer-und Zahlungsbedingungen:

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Versand erfolgt in Kartons von 3, 6 und 12 Flaschen.

Die Versandkosten betragen pro Karton 8,50€.



Im Juli d. J. haben die Sommelière Ingrid Toonen und der Sommelier Melih Günsel einen "Wein-Reiseführer der ganz besonderen Art" herausgebracht. Beschrieben werden Weingüter und Restaurants an der Mosel und im Rheingau, die den Autoren alle persönlich bekannt sind.

Zu beziehen für 7,90€/zzgl. Versand bei REWE Hessen und Rhld.-Pfalz oder online per mail bei jochen.pfadler@rewe-group.com
Viel Lesespaß - nicht nur, weil wir auch drinstehen!

Ein Auszug...

Weingut Reinhold Fuchs

Außerdem möchte ich dir zwei außergewöhnliche Weingüter vorstellen! Einmal das kleine Familienunternehmen Weingut Reinhold Fuchs. Dessen Winzermeisterin Eva-Maria Vallendar produziert ähnliche Weine wie Martin Müllen aus Traben-Trarbach. Auch sie keltert ihre Trauben in einer über 100 Jahre alten Korbpresse und lässt sie mit den natürlichen Hefen spontan vergären. Eva-Marias Weine sind komplex und tiefgründig, brauchen aber einige Jahre der Reife, um ihr volles Potenzial zu offenbaren. Probiere mal die älteren Jahrgänge und lass dich überraschen!

Preisliste 2022/2023 - 03

Herbst/Winter 2022

Trockene Weine

0416	2015er	Pommerner Goldberg*** "Veal"	750ml	5,50 € 7,33 €
		Alk. 10,0 Säure: 9,5 Restz. 1,6		
L-0315	2015er	Riesling trocken** Landwein der Mosel, gewachsen in der "unnen Spitz"	750ml	5,80 € 7,73 €
		Alk. 10,5 Säure: 9,6 Restz. 3,7		
L-0317	2016er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal"	750ml	6,30 € 8,40 €
		Alk. 10,0 Säure: 7,2 Restz. 9,0		
L-1701	2017er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel, gewachsen im "Binnewingert"	750ml	6,50 € 8,66 €
		Alk. 10,0 Säure: 7,9 Restz. 1,1		
L-0817	2017er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal"	750ml	7,00 € 9,33 €
		Alk. 11,0 Säure: 9,5 Restz. 2,8		
L-1802	2018er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal Mitte"	750ml 1000ml	6,80 € 8,00 €
		Alk. 10,5 Säure: 7,9 Restz. 2,3		
L-1801	2018er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal unne"	750ml	8,50 € 11,33 €
		Alk. 11,0 Säure: 8,5 Restz. 7,4		
L-1901	2019er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal"	750ml	8,50 € 11,33 €
		Alk. 12,0 Säure: 9,2 Restz. 1,1		
L-2101	2021er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel, gewachsen im "Binnewingert"	750ml	8,30 € 11,06 €
		Alk. 10,0 Säure: 8,4 Restz. 2,6		
L-2102	2021er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel "Binnewingert Cuvée"	750ml	8,80 € 11,73 €
		Alk. 10,0 Säure: 8,2 Restz. 2,6		

Feinherbe Weine

Mit der Geschmacksrichtung feinherb bezeichnen wir Weine, die nicht mehr ganz trocken, aber auch noch nicht deutlich süß schmecken.

Nach dem Restzuckergehalt sind das Weine von 9,0 g/l bis ca. 12,5 - 13,0 g/l.

0615	2014er	Pommerner Riesling*** "Veal"	750ml	7,80 € 10,40 €
		Alk. 10,0 Säure: 9,9 Restz. 11,6		
L-0517	2016er	Riesling feinherb** Landwein der Mosel gewachsen im "Binnewingert"	1000ml	7,00 €
		Alk. 10,5 Säure: 7,6 Restz. 12,2		
L-1804	2018er	Pommerner Riesling**** Landwein der Mosel gewachsen im "Binnewingert"	750ml	6,70 € 8,93 €
		Alk. 11,0 Säure: 8,5 Restz. 9,9		
L-2003	2020er	Pommerner Riesling**** Landwein der Mosel gewachsen im "Binnewingert"	750ml 1500ml	7,40 € 16,50 € 9,86 €
		Alk. 11,0 Säure: 6,9 Restz. 10,7		

Halbtrockene Weine

0417	2016er	Pommerner Goldberg*** "Veal"	750ml	7,50 € 10,00 €
		Alk. 10,5 Säure: 7,0 Restz. 14,8		

Weine mit Restsüße

0710	2009er	Pommerner Zeisel***** "Geth Mannwerk"	750ml	7,20 € 9,60 €
		Alk. 11,0 Säure: 7,9 Restz. 25,6		

Die folgenden zwei süßen Weine sind aus dem hervorragenden Jahrgang 2010 und aufgrund der betonten Säurewerte und des hohen Restzuckers für eine besonders lange Lagerung geeignet.

0711	2010er	Pommerner Sonnenuhr***** Alk. 10,0 Säure: 12,8 Restz. 59,2	750ml	12,50 € 16,66 €
0611	2010er	Pommerner Zeisel***** "Geth Mannwerk" Alk. 10,0 Säure: 12,6 Restz. 45,9	750ml	14,00 € 18,66 €

Secco und Winzersekt aus eigenem Wein

L-0220	2020er	Riesling Secco, trocken Alk. 11,0 Säure: 6,7 Restz. 0,5	750ml	7,80 € 10,40 €
L-01901	2019er	Riesling Sekt, brut nature Alk. 12,5 Säure: 8,4 Restz. 1,9	750ml	13,50 € 18,00 €

Restposten

L-0112	2012er	Riesling trocken Landwein der Mosel Alk. 11,0 Säure: 9,6 Restz. 8,1	750ml	4,50 € 6,00 €
0413	2012er	Pommerner Sonnenuhr** "ewer Spitz" Alk. 11,0 Säure: 9,2 Restz. 3,5	750ml	5,00 € 6,66 €
0415	2014er	Pommerner Sonnenuhr** "unner Spitz" Alk. 11,5 Säure: 8,8 Restz. 4,6	750ml	6,80 € 9,06 €

Brände, Digestifs von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	% Vol	Inhalt	Preis
0001	Hefebrand vom Fuchs-Riesling	45 % Vol	500ml	18,00 €
0002	Tresterbr. vom Fuchs-Riesling	43 % Vol	500ml	18,00 €
0038	Weinbrand vom Fuchs-Riesling Nr. 5	42 % Vol	500ml	29,50 €
0004	Obstbrand	43 % Vol	500ml	25,50 €
0005	Zwetschgenbrand	40 % Vol	"	32,00 €
0008	Mirabellenbrand	40 % Vol	"	32,00 €
0009	Williams-Christ-Brand	40 % Vol	"	34,00 €
0010	Waldhimbeergeist	41 % Vol	"	34,50 €
0012	Weinbergspfirsichbrand	40 % Vol	"	37,50 €
0043	Orangengeist	40 % Vol	"	34,00 €

Liköre von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	%Vol.	Inhalt	Preis
0014	Kräuter-Orange	30 % Vol.	500ml	21,50 €
0016	Roter Weinbergspfirsich	25 % Vol.	"	22,50 €

Essige

vom

Weinessigut Doktorenhof

Feinste Weinessige, im Holzfass vergoren und gereift, naturtrüb auf
Flaschen gezogen. Von Georg Wiedemann.

Auf Anfrage

BESTELLUNG

Name.....Vorname.....

Strasse.....

PLZ.....Ort.....

Tel.....Fax.....

e-mail.....

Mit dieser Bestellung und den Angaben meiner persönlichen Daten erkläre ich mich damit einverstanden, dass das Weingut Reinhold Fuchs diese zu Informations- und Lieferzwecken verwenden darf. Ich bestätige, dass ich über 18 Jahre alt bin.

Bestell- Nr.	Fl.-Zahl	Bezeichnung	Preis pro Fl.	Gesamt- Preis
			Summe	

Datum **Unterschrift**

Weingut Reinhold Fuchs, Zehnthofstr.4, 56829 Pommern/Mosel, T: 02672.7405