

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

Alle Weine, Seccos und Sekte enthalten Sulfite. Es sind deutsche Weine der Rebsorte Riesling aus dem Anbaugebiet Mosel.

Preisliste 2019 - 03

Sommer 2019

Trockene Weine

0413	2012er	Pommerner Sonnenuhr** "ewer Spitz" Alk. 11,0 Säure: 9,2 Restz. 3,5	750ml	6,50 € 8,66 €
0515	2014er	Pommerner Sonnenuhr*** "ewer Spitz" Alk. 10,5 Säure: 8,6 Restz. 4,0	750ml	7,60 € 10,13 €
0415	2014er	Pommerner Sonnenuhr** "unner Spitz" Alk. 11,5 Säure: 8,8 Restz. 4,6	750ml	8,00 € 10,66 €
0416	2015er	Pommerner Goldberg*** "Veal" Alk. 10,0 Säure: 9,5 Restz. 1,6	750ml	5,50 € 7,33 €
L-0315	2015er	Riesling trocken** Landwein der Mosel, gewachsen in der "unner Spitz" Alk. 10,5 Säure: 9,6 Restz. 3,7	750ml	5,80 € 7,73 €
L-0317	2016er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal" Alk. 10,0 Säure: 7,2 Restz. 9,0	750ml	6,30 € 8,40 €
L-0217	2016er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen in der "unner Spitz" Alk. 10,0 Säure: 8,3 Restz. 7,9	750ml	7,20 € 9,60 €
L-1701	2017er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel, gewachsen im "Binnewingert" Alk. 10,0 Säure: 7,9 Restz. 1,1	750ml	6,50 € 8,66 €
L-0817	2017er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal" Alk. 11,0 Säure: 9,5 Restz. 2,8	750ml	7,00 € 9,33 €
L-1802	2018er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal Mitte" Alk. 10,5 Säure: 7,9 Restz. 2,3	750ml 1000ml	6,80 € 8,00 €

L-1801	2018er	Riesling trocken**** Landwein der Mosel, gewachsen im "Veal unne" Alk. 11,0 Säure: 8,5 Restz. 7,4	750ml	8,50 €
--------	--------	---	-------	--------

Feinherbe Weine

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

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

0615	2014er	Pommerner Riesling*** "Veal" Alk. 10,0 Säure: 9,9 Restz. 11,6	750ml	7,80 € 10,40 €
L 0517	2016er	Riesling feinherb** Landwein der Mosel gewachsen im "Binnewingert" Alk. 10,5 Säure: 7,6 Restz. 12,2	750ml 1000ml	5,80 € 7,00 €

Halbtrockene Weine

0714	2012er	Pommerner Sonnenuhr** Alk. 10,5 Säure: 9,9 Restz. 15,0	750ml	6,50 € 8,66 €
0417	2016er	Pommerner Goldberg*** "Veal" Alk. 10,5 Säure: 7,0 Restz. 14,8	750ml	7,50 € 10,00 €

Weine mit Restsüße

0511	2010er	Pommerner Goldberg**** "vom ahle Goldberch" Alk. 10,5 Säure: 11,5 Restz. 35,9	750ml	9,00 € 12,00 €
0614	2013er	Pommerner Sonnenuhr**** "unner Spitz" Alk. 10,0 Säure: 10,5 Restz. 19,7	750ml	6,00 € 8,00 €
L-1805	2018er	Riesling fruchtig**** Deutscher Wein, "Binnewingert Cuvée" Alk. 9,5 Säure: 9,5 Restz. 21,9	750ml	8,50 €

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-01704	2017er	Riesling Secco trocken Alk. 10,5 Säure: 6,7 Restz. 0,5	750ml	7,00 € 9,33 €
L-1704	2017er	Riesling Secco Alk. 10,5 Säure: 6,6 Restz. 14,3	750ml	7,00 € 9,33 €
L-1700	2017er	Riesling Sekt, brut nature Alk. 12,0 Säure: 9,2 Restz. 0,6	375ml 750ml	6,50 € 10,50 €
L-1702	2017er	Riesling Sekt, brut Alk. 12,0 Säure: 9,3 Restz. 14,6	375ml	6,50 € 8,66 €
L-1705	2017er	Riesling Sekt brut Alk. 12,0 Säure 9,5 Restz. 8,2	750ml	10,50 € 14,00 €

Traubensaft

L 1803	2018er	Riesling naturtrüb	750ml	3,60 € 4,80 €
	NEU:	bag in box	5000ml	20,00 € 4,00 €

Rotwein

Ein Rotwein aus einem der ältesten Weinbauggebiete Frankreichs: **Cahors**. Eine Komposition aus Malbec und Merlot ist dieser Wein ein typischer Vertreter seines Gebietes: kraftvoll, robust und farbtintensiv und zweifellos lagerfähig.

2015er	Clos La Coutale	750ml	9,80 €
--------	-----------------	-------	--------

13,06 €

Brände, Digestifs von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	% Vol.	Inhalt	Preis
0001	Hefebrand vom Fuchs-Riesling	45 % Vol.	500ml	14,00 €
0002	Tresterbr. vom Fuchs-Riesling	43 % Vol.	500ml	14,00 €
0038	Weinbrand vom Fuchs-Riesling Nr. 4	42 % Vol.	500ml	27,50 €
0004	Obstbrand	43 % Vol.	500ml	20,70 €
0005	Zwetschgenbrand	40 % Vol.	"	26,40 €
0007	Kirschbrand	40 % Vol.	"	26,40 €
0008	Mirabellenbrand	40 % Vol.	"	26,40 €
0009	Williams-Christ-Brand	40 % Vol.	"	28,50 €
0010	Waldhimbeergeist	41 % Vol.	"	29,50 €
0012	Weinbergspfirsichbrand	40 % Vol.	"	31,00 €

Liköre von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	%Vol.	Inhalt	Preis
0014	Kräuter-Orange	30 % Vol.	500ml	17,60 €
0016	Roter Weinbergspfirsich	25 % Vol.	"	17,60 €

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.

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

Datum **Unterschrift**

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