

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 2018 - 04

Herbst/Winter 2018

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	10,50 € 14,00 €
0416	2015er	Pommerner Goldberg*** "Veal" Alk. 10,0 Säure: 9,5 Restz. 1,6	750ml	5,50 € 7,33 €
0616	2015er	Pommerner Riesling** Alk. 10,5 Säure: 10,3 Restz. 2,6	1000ml	6,00 €
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 €
L0317	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 €

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.

L-12127	2012er	Riesling feinherb Landwein der Mosel Alk. 10,5 Säure: 9,1 Restz. 11,7	750ml	4,80 € 6,40 €
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 €
0716	2015er	Pommerner Riesling** Alk. 11,0 Säure: 10,7 Restz. 13,2	1000ml	6,00 €
0417	2016er	Pommerner Goldberg*** "Veal" Alk. 10,5 Säure: 7,0 Restz. 14,8	750ml	7,50 € 10,00 €

Weine mit Restsüße

0810	2009er	Pommerner Goldberg**** "vom ahle Goldberch" Alk. 11,0 Säure: 8,1 Restz. 22,4	750ml	5,00 € 6,66 €
0710	2009er	Pommerner Zeisel***** "Geth Mannwerk" Alk. 11,0 Säure: 7,9 Restz. 25,6	750ml	7,20 € 9,60 €
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 €

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 €

Winzersekt aus eigenem Wein

0117	2014er	Pommerner Goldberg, brut nature Alk. 13,0 Säure: 7,4 Restz. 0,6	750ml	10,00 € 13,33 €
0816	2014er	Pommerner Goldberg, brut Alk. 13,0 Säure: 7,8 Restz. 14,3	750ml	10,00 € 13,33 €
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 €

Traubensaft

L 1703	2017er	Riesling naturtrüb	750ml	3,60 € 4,80 €
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 Weinbaugebiete Frankreichs: **Cahors**.
Eine Komposition aus Malbec und Merlot ist dieser Wein ein typischer Vertreter seines Gebietes: kraftvoll, robust und farbtintensiv und zweifellos lagerfähig.
Ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis.

	2015er	Clos La Coutale	750ml	9,80 € 13,06 €
--	--------	-----------------	-------	-------------------

Restposten 15% Rabatt

Von den folgenden Weinen gibt es nur noch wenige Flaschen

trockener Wein

L-0112	2012er	Riesling trocken Landwein der Mosel Alk. 11,0 Säure: 9,6 Restz. 8,1	750ml	5,80 € 7,73 €
0315	2014er	Pommerner Goldberg** Alk. 11,5 Säure: 7,5 Restz. 0,8	750ml	6,00 € 8,00 €

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 €
0011	Haselnuss "Das Original" -Spirituose-	40 % Vol.	"	29,50 €
0012	Weinbergspfirsichbrand	40 % Vol.	"	31,00 €
0043	Orangengeist	40 % Vol.	"	30,50 €

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

Best.Nr.	Produkt	Inhalt	Preis
0019	Riesling Essig	500ml	16,00 €
0020	Rotweincuvée Essig	"	16,00 €

Essige mit reifen Früchten oder Kräutern

0023	Weinessig mit schwarzen Johannisbeeren	"	16,00 €
0024	Weinessig mit Himbeeren	"	16,00 €
0026	Weinessig mit Holunder	"	16,00 €
0027	Weinessig mit Pflaume	"	16,00 €
0029	Vier-Räuber-Balsam-Essig	"	24,00 €
		250ml	16,00 €
0031	Heilpflanzenessig	250ml	18,00 €

Aperitif-Essige cream

0036	Weißer Burgunder mit Orangenblütenhonig	250ml	31,00 €
0042	Feigenessig	"	31,00 €

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

Datum **Unterschrift**

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