



Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG

Wein- und Sektpreisliste

Gültig ab 1. Mai 2020

- Individuelle Weine aus dem traditionellen Teil der Pfalz –

Im Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg verbinden sich Tradition und Innovation.

Der Ort Ruppertsberg kann auf eine fast 2000-jährige Weinbaugeschichte zurückblicken. Ruppertsberg gehört zur Verbandsgemeinde Deidesheim und liegt an der Mittelhaardt.

Traditionelle Methoden und Ausbauverfahren spielen noch heute eine wichtige Rolle.

Im Zentrum der Ruppertsberger Philosophie steht das Terroir:
Die Qualität der Lagen soll sich in den Erzeugnissen widerspiegeln.

Die mehr als 150 Mitglieder bewirtschaften etwa 370 Hektar Rebfläche. Zu den wichtigsten Rebsorten zählen der Riesling, Grauer Burgunder und Weißburgunder, sowie Spätburgunder bei den roten.

Gerne beraten wir sie telefonisch, gerne senden wir Ihnen ein Probepaket, welches sie sich nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.
(Bitte immer im 6er Paket).

Unser 24 Stundenlieferservice, unsere fachmännische Kompetenz, unsere Unterstützung bei Weinproben, unsere Beratung in Vertriebsfragen, hat bis dato noch jeden unserer Partner und Partnerinnen begeistert.

Eine Bitte an unsere langjährigen, zufriedenen Kundinnen und Kunden:
bitte empfehlen Sie uns in Ihrem Verwandten- Freundes- Bekanntenkreis weiter. Als Prämie für Ihre Bemühungen erhalten Sie für jeden Neukunden der durch Ihre Vermittlung zu uns kommt, auf Ihre Folgebestellung einen Dankeschön-Rabatt von 5%. Es lohnt sich also, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Unsere Philosophie: „**Weineinkauf zu Winzerpreisen**“ begeistert jeden, und jeder profitiert.

Zahlungs- und Lieferbedingungen Seite 30

Widerrufsbelehrung Seite 31

Datenschutzmitteilung Seite 32

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



**Liebe Freundinnen und Freunde eines guten Tropfens,
und solche die es werden wollen.**

**Mit dieser Preisliste versuchen wir Ihnen mit den Hinweisen
„Charakterisierung“ und „Essensempfehlung“ eine gewisse Orientierung zu
geben. Aber das sagt nicht, dass Sie nicht Ihr eigenes Genusserlebnis erfahren
müssen.**

**Nur wenn Sie immer mal wieder neue Weine probieren, schärfen Sie Ihren
Geschmackssinn und können selbst dem Wein die Geschmacksnuancen
zuordnen, die Sie beim verkosten der Weine entdeckt haben.**

**Noch extremer ist das bei den „Essensempfehlungen“. So wie jede Hausfrau
und jeder Sternekoch von ihren/seinen Rezepten überzeugt ist, bleibt es nicht
aus, dass diese auch immer mal wieder experimentieren.**

**Nur wenn Sie sich erinnern, welche Entdeckungen Sie beim Probieren der
Weine gemacht haben, können Sie das Experimentieren bei der
Zusammenstellung eines guten Essens mit einem, nach Ihrer Meinung
passenden guten Weines fortsetzen.**

Freuen Sie sich auf geschmackvolle Überraschungen.

Dem Wein zu Ehren

**Der Wein erfüllt den Mensch mit Leben:
Drum Herrgott, schütze unsere Reben.**

*** * ***

**Der Wein sorgt, dass der Mensch mal lacht:
Drum hat der Herrgott ihn gemacht**

*** * ***

**Der Wein – der ist der Trank der Weisen,
drum Freunde, lasst die Becher kreisen.**

*** * ***

**Bewahr uns Gott - mit deiner Güte,
das Endprodukt der Rebenblüte.**

*** * ***

**Nie soll ein Mensch so tief sinken,
dass ihn´s nicht freut, den Wein zu trinken**

Paul Tremmel

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



QUALITÄTSWEINE

WEISSWEIN

1,0 Liter

Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Schlegelflaschen + Bordeauxflaschen mit Drehverschluss Qualitäts- + Lagenweine	Literweine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	Literweine	
Rw 110	2019	Müller-Thurgau trocken Deidesheimer Hofstück A 12,0 % vol. - RZ 6,2 g/l - S 5.5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite - Charakterisierung: frischer, harmonischer Wein, elegantes Bukett Essensempfehlung: Broccoliauflauf, Fleischsalat, Spargel in Vinaigrette Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	4.80
Rw 114	2019	Rivaner trocken A 12,5 % vol. – RZ 3,5 g/l – S 6,1 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite - Charakterisierung: Fruchtig frischer Rivaner Essensempfehlung: Schweinesteaks, auch in Verbindung mit Knoblauch, Spargelgerichte Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	5.10
Rw 120	2019	Riesling trocken Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 5,9 g/l – S 7,0 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: feinfruchtiger Wein, Bukettaromen nach Pfirsich und Apfel Essensempfehlung: Hühnerbrüstchen in Weißweinsauce Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	5.55
Rw 118	2019	Riesling trocken Gimmeldinger Meerspinne A 12,5 % vol. – RZ 6,7 g/l – 6,9 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtiger Charakter durch lebendige Säure Essensempfehlung: Schinken im Blotteig, Ochsenbrust in Meerrettichsoße Trinktemperatur: 6- 10° C	Bordeauxfl.	5.55

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Schlegelflaschen + Bordeauxflaschen mit Drehverschluss Qualitäts- + Lagenweine	Literweine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	Literweine	
Rw 123	2019	Riesling trocken Ruppertsberger Hofstück A 12,5 % vol. – RZ 4,2 g/l – S 7,1 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: ein harmonischer trockener Wein Essensempfehlung: Pfälzer Spezialitäten, z.B. Leberknödel Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	5.55
Rw 1290	2019	Weissburgunder trocken A 12,5 % vol. – RZ 5,4 g/l – S 5,9 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Leichter Körper, feinrassige Säureprägung Essensempfehlung: Als Grillbegleiter zu Fisch oder Geflügelseak Trinktemperatur: 6- 10° C	Bordeauxfl.	5.55
Rw 126	2018	Grauburgunder trocken A 12,5 % vol. – RZ 5,0 g/l – S 6,5 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Harmonisch in Säure- und Restzuckergehalt Essensempfehlung: perfekt zu Antipasti Trinktemperatur: 6- 10° C	Bordeauxfl.	5.80
Rw 116	2019	Chardonnay trocken A 12,5 % vol. – RZ 5,9 g/l – S 6,4 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: leichter Körper, feinrassige Säureprägung Essensempfehlung: Muscheln, Austern, Taubenbrüstchen Trinktemperatur: 6- 10° C	Bordeauxfl.	5.55

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



		Weisswein halbtrocken	Literweine	
Rw 115	2019	Silvaner halbtrocken Deidesheimer Hofstück A 12,0 % vol. – RZ 13,4 g/l – S 5,9 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: fruchtiger Silvaner mit angenehmer Säure Essensempfehlung: frische Spargelgerichte mit Schinken – mit Lauchcremsüppchen Trinktemperatur: 6- 10° C	Bordeauxfl.	4.80
Rw 112	2019	Müller-Thurgau halbtrocken Gimmeldinger Meerspinne A 12,0 % vol. – RZ 13,7 g/l – S 5,7 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: angenehm in Restsüße und Säureprägung Essensempfehlung: Kalbsbrie, vegetarische Kücke Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	4.95
Rw 119	2018	Riesling halbtrocken Ruppertsberger Linsenbusch A 11,5 % vol. – RZ 15,7 g/l – S 8,1 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: ein fruchtig frischer Wein Essensempfehlung: Hühnerfrikasse Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	5.55
		Weisswein mild	Literweine	
Rw 111	2019	Müller-Thurgau Deidesheimer Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 22,9 g/l – S 5,6 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: runder, harmonischer, fruchtiger Charakter Essensempfehlung: leichte Salate, gefüllte Paprikaschote Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	4.80
Rw 149	2018	Morio Muskat A 11,0 % vol. – RZ 25,9 g/l – S 6,0 g/l Qualitätswein Pfalz - enthält Sulfite – Charakterisierung: kräftiges Bukett mit feinen Muskataromen Essensempfehlung: Käseplatte Trinktemperatur: 6- 10° C	Schlegelfl.	4.80



Rw 117	2019	Kerner Schlegelfl. A 11,5 % vol. – RZ 21,1 g/l – S 6,1 g/l Qualitätswein Pfalz - enthält Sulfite – Charakterisierung: harmonisches Zusammenspiel zwischen Säure und Restsüße Essensempfehlung: Kalbfleisch in Rahmsoße Trinktemperatur: 6- 10° C	4.80
--------	------	---	-------------

Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel Schlegelflaschen + Bordeauxflaschen mit Drehverschluss Qualitäts- + Lagenweine	Literweine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rosé trocken	Literwein	
Rw 213	2019	Spätburgunder Rosé trocken Bordeauxfl. A 12,5 % vol. – RZ 5,5 g/l – S 6,0 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Siulfite – Charakterisierung: Fruchtig frischer Rosé Essensempfehlung: Pasta, Geflügelgerichte Trinktemperatur: 6-10°C		5.55
		Weissherbst mild	Literweine	
Rw 212	2019	Portugieser Weissherbst Schlegelfl. Deidesheimer Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 21,5 g/l – S 5,7 g/l Qualitäts- Lagenwein - enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtiger und harmonischer Weißherbst Essensempfehlung: Quarkcreme mit eingelegten Pfirsichen Trinktemperatur: 6 – 10°C		4.80
Rw 269	2019	Dornfelder Weissherbst Schlegelfl. Deidesheimer Hofstück A 11,5 % vol. – RZ 21,9 g/l – S 5,1 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Harmonisch kräftiger Weißherbst Essensempfehlung: Erdbeeren Trinktemperatur: 6 – 10°C		4.80

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Schlegelflaschen + Bordeauxflaschen mit Drehverschluss Qualitäts- + Lagenweine	Literweine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rotwein trocken	Literweine	
Rw 230	2018	Dornfelder trocken A 13,0 % vol. – RZ 3,6 g/l – S 4,7 g/l Qualitätswein Pfalz Charakterisierung: Feine Tanninstruktur Essensempfehlung: Wildgerichte mit dunkler Soße, z.B. Rehkeule Trinktemperatur: 16°C	Bordeauxfl.	5.45
Rw 210	2017	Portugieser trocken Ruppertsberger Hofstück A 12,5 % vol. – RZ 5,0 g/l – S 4,4 g/l Qualitäts- Lagenwein Charakterisierung: Frisch und jugendlich, mild in der Gerbstoffstruktur Essensempfehlung: Kurz gebratenes Wildgeflügel Trinktemperatur: 16°C	Schlegelfl.	4.95
Rw 237	2018	Spätburgunder trocken A 13,5 % vol. – RZ 0,7 g/l – S 4,5 g/l Qualitätswein Pfalz Charakterisierung: Samtig, nussi, mit angenehmen Tanninen Duft nach roten und schwarzen Johannisbeeren Essensempfehlung: Rinderbraten, Wildgerichte zur Grillparty Trinktemperatur:	Bordeauxfl.	5.55
		Rotwein halbtrocken	Literwein	
Rw 211	2017	Portugieser halbtrocken Ruppertsberger Hofstück A 12,0 % vol. – RZ 10,0 g/l – S 4,3 g/l Qualitäts- Lagenwein Charakterisierung: Frisch und jugendlich, leichte Gerbstoffstruktur Essensempfehlung: Wildgeflügel, Wildentenbrust Trinktemperatur: 16°C	Schlegelfl.	4.95

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



		Rotwein mild	
Rw 225	2018	Dornfelder Bordeauxfl. A 11,5 % vol. – RZ 21,7 g/l – S 4,8 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Milder Rotwein, süffig durch feine Säure Essensempfehlung: Sauerbraten, Rinderbraten, Roquefort Trinktemperatur: 16°C	5.45
Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel Qualitätsweine Bordeauxflaschen klein und gross mit Drehverschluss Qualitäts- + Lagenweine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Viertel-Flasche 0.25 Liter	
Rw 195	2018	Riesling trocken Bordeauxfl. Ruppertsberger Linsenbusch A 12,0 % vol. – RZ 4,9 g/l – S 6,9 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Frischer fruchtiger Wein, Geschmack nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten Essensempfehlung: Hellem Fleisch, Hähnchen, Fisch, Salat Trinktemperatur: 6- 10°C	2.15
Rw 267	2018	Dornfelder trocken Bordeauxfl. Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 3,2 g/l – S 4,5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Vollmundig, Aroma nach dunklen Beeren Essensempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild, Lamm, zur Grillparty Trinktemperatur: 16°C	2.05
		MAGNUM Flasche 1,5 Liter	
Rw 812	2018	Dornfelder trocken Bordeauxfl. Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 3,2 g/l – S 4,5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Vollmundig, Aroma nach dunklen Beeren Essensempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild, Lamm, zur Grillparty Trinktemperatur: 16°C	14.30



		DOPPELMAGNUM 3.0 Liter	
Rw 854	2018	Dornfelder trocken Bordeauxfl. Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 3,2 g/l – S 4,5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Vollmundig, Aroma nach dunklen Beeren Essensempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild, Lamm, zur Grillparty Trinktemperatur: 16°C	23.40
		IMPERIALE 6.0 Liter	
Rw 860	2018	Dornfelder trocken Bordeauxfl. Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 3,2 g/l – S 4,5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Vollmundig, Aroma nach dunklen Beeren Essensempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild, Lamm, zur Grillparty Trinktemperatur: 16°C	48.40
		BAG-IN-BOX 3.0 Liter	
Rw 1693	2018	Riesling CLASSIC A 12,5 5 vol. – RZ 8,6 g/l – S 6,8 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtiger Duft, weiche Säure, harmonisch und ausgewogen Essensempfehlung: Zur Grillparty – Spargelgerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	13.60



			Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Traubensaft	0.97 Liter
Rw 7301		Traubensaft weiss – fruchtig - 100% Fruchtgehalt – Zutaten Traubensaft, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure Charakterisierung: Fruchtig erfrischend – Nährwerte je 100g/100ml: Brennwert kJ 220-Fett 0,2g-davon gesättigte Fettsäuren 0,2g-Kohlenhydrate 12g-davon Zucker 12g- Eiweiß 0,2g- Salz 0,1g Essensempfehlung: Trinken sie ihn pur, oder als Schorle Trinktemperatur: 6 – 10°C	4.95
Rw 7311		Traubensaft rot – fruchtig – 100 % Fruchtgehalt Charakterisierung: Fruchtig erfrischend – Brennwert 271 kJ-Fett 0,2g- davon gesättigte Fettsäure 0,2g-Kohlenhydrate 13g- davon Zucker 13g-Eiweiß 0,2g-Salz 0,01g Essensempfehlung: Trinken sie ihn pur, oder als Schorle Trinktemperatur: 6 -10°C	4.95
		Glühwein	1.0 Liter
Rw 236		Winzer - Glühwein Rot – Deutscher Glühwein Charakterisierung: Aromatisch, würzig, fruchtig -enthält Sulfite- Essensempfehlung: Weihnachtsgebäck, Christstollen Trinktemperatur: 65°C	4.80
Rw 136		Winzer – Glühwein weiss Deutscher Glühwein Charakterisierung: Aromatisch, würzig, fruchtig -enthält Sulfite- Essensempfehlung: Weihnachtsgebäck, Christstollen Trinktemperatur: 65°C	4.80

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
 Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Tradition – Traditionelle Rebsorten, Weinbezeichnungen und Ausbauweisen – dieser Weine stehen für die klassischen Weißweine, Weißherbst und Rotweine der Pfalz in hervorragender Qualität, von trocken bis lieblich, von Qualitätsweinen bis Auslese.

Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Tradition - Qualitäts- Lagen- + Prädikatsweine Schlegelflaschen + Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	0.75 Liter	
Rw 189	2019	Frühlingflirt Weisswein Cuvée trocken Rivaner + Riesling A 12,5 % vol. – RZ 5,2 g/l – S 6,7 g/l Qualitätswein - enthält Sulfite – Charakterisierung: Ein fruchtig frischer Sommerwein Essensempfehlung: Spargelgerichte, Salat mit Putenstreifen Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	4.70
Rw 314	2019	Riesling Kabinett trocken Gimmeldinger Meerspinne A 12,0 % vol. – RZ 4,4 g/l – S 7,3 g/l Lagen- Prädikatswein – enthält Sulfite – >Bronzen Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Ausgeprägte Säure, jugendliche Frische Essensempfehlung: Lauch - Quiche Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	4.85
		Weisswein halbtrocken	0.75 Liter	
Rw 319	2019	Grauer Burgunder Kabinett halbtrocken Ruppertsberger Hofstück A 11,5 % vol. – RZ 14,4, g/l – S 6,2 g/l Lagen- Prädikatswein – enthält Sulfite – >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Kräftig im Geschmack, feifruchtige Säure Essensempfehlung: Antipasti und Pastagerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.20



Rw 316	2019	Riesling Kabinett halbtrocken Ruppertsberger Reiterpfad A 11,5 % vol. – RZ 13,3 g/l – S 7,1 g/l Lagen- Lagen- Prädikatswein – enthält Sulfite – >Bronzene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Kräftiges Bukett, dezente Fruchtnote und sanfte Säureprägung Essensempfehlung: Gemüse Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	4.85
		Weisswein mild	0.75 Liter	
Rw 320	2019	Riesling Kabinett mild Ruppertsberger Hoheburg A 11,0 % vol. – RZ 27,3 g/l – S 7,0 g/l Lagen- Lagen- Prädikatswein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Angenehme Säureprägung mit kräftigem Bukett Essensempfehlung: Fischgerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	4.85
Rw 1631	2018	Riesling mild Ruppertsberger Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 28,7 g/l – S 7,1 g/l Qualitäts- Lagen- Qualitätswein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Feinfruchtig, ausgewogenes Süß- Säurespiel Essensempfehlung: zu scharfem indischem Essen, FruchtdeSSERT Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	4.85

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel Tradition - Qualitäts- Lagen- + Prädikatsweine Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weissherbst trocken	0.75 Liter	
Rw 268	2018	Rosé trocken Qualitäts- Premiumwein Pfalz -enthält Sulfite- A 12,5 % vol. – RZ 1,2 g/l – S 5,7 g/l Charakterisierung: Erfrischende Säurestruktur mit der Charakteristik roter Früchte Essensempfehlung: Gegrilltes oder Antipasti Trinktemperatur: 6 -10°C	Schlegelfl.	5.10
		Weissherbst halbtrocken	0.75 Liter	
Rw 215	2019	Portugieser Weissherbst halbtrocken Ruppertsberger Hofstück A 11,5 % vol. – RZ 12,8 g/l – S 5,5 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtig leichter Charakter und im Süße-Säure Verhältnis sehr harmonisch Essensempfehlung: Rosa gebratene Steaks mit Brokkoli-Gemüse Trinktemperatur: 6 -10°C	Bordeauxfl.	4.35
		Weissherbst mild	0.75 Liter	
Rw 214	2019	Portugieser Weissherbst mild Deidesheimer Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 22,0 g/l – S 5,4 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtig frischer Rosé Essensempfehlung: Nudelgerichte- Fischgerichte- Frucht-dessert Trinktemperatur: 6 -10°C	Bordeauxfl.	4.35
Rw 264	2018	Dornfelder Weissherbst mild Ruppertsberger Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 20,9 g/l – S 5,1 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Wunderbar tanninstrukturierter Rosé Essensempfehlung: Kurz gebratenes Wildgeflügel, gegrilltes Fleisch Trinktemperatur: 6 -10°C	Bordeauxfl.	4.35

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Tradition - Qualitäts- Lagen- + Prädikatsweine Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rotwein trocken	0.75 Liter	
Rw 258	2019	Romanze in Rot trocken Cuvée aus Regent + Portugieser + Acolon A 12,0 % vol. – RZ 3,3 g/l – S 5,5 g/l Qualitätswein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Kräftig und voll durch feinen Tannin, tief dunkelrote Farbe Essensempfehlung: Ochsenbrust mit Meerrettich, Rinderschmorbraten, Kalbsrahmbraten Trinktemperatur: 16°C	Bordeauxfl.	4.60
Rw 217	2018	Dornfelder trocken Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 3,0 g/l – S 4,7 g/l Qualitäts- Lagenwein - enthält Sulfite – >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Kräftig und voll mit feinem Tannin Essensempfehlung: Wildgerichte, Rehrücken Trinktemperatur: 16°C	Bordeauxfl.	5.05
Rw 218	2018	Spätburgunder trocken Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 2.1 g/l – S 4,8 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Nussig, fruchtiger Rotwein mit fein eingebundener Säure, Waldbeeren, Essensempfehlung: Burgunderbraten mit kräftiger Soße Trinktemperatur: 16°C	Burgunderfl.	5.20
		Rotwein halbtrocken	0.75 Liter	
Rw 227	2018	Spätburgunder halbtrocken Gimmeldinger Meerspinne A 12,5 % vol. – RZ 3,0 g/l – S 4,7 g/l Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Elegant, samtig und weich Essensempfehlung: Medaillons vom Rinderfilet, Käse Trinktemperatur: 16°C	Burgunderfl.	5.20

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Tradition - Qualitäts- Lagen- + Prädikatsweine Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rotwein halbtrocken	0.75 Liter	
Rw 266	2018	Acolon halbtrocken A 12,0 % vol. – RZ 9,3 g/l – S 4,9 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Sehr intensiv, harmonischer Wein Essensempfehlung: Gebratenes, dunkles Fleisch Trinktemperatur: 18°C	Bordeauxfl.	5.10
Rw 277	2019	Schwarzriesling feinherb A 12,0 % vol. – RZ 13,1 g/l – S 4,4 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Fruchtiger Rotwein mit feiner Restsüße Essensempfehlung: Rinderbraten, Sauerbraten Trinktemperatur: 16 – 18°C	Bordeauxfl.	5.10
		Rotwein mild	0.75 Liter	
Rw 226	2018	Dornfelder mild A 11,5 % vol. – RZ 22,9 g/l – S 4,7 g/l RuppertsbergerLinsenbusch Qualitäts- Lagenwein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Frische Kirschenfrucht Essensempfehlung: Tiefdunkles Fleisch mit kräftiger Soße Trinktemperatur: 16°C	Bordeauxfl.	5.05

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



WEIN TRIFFT FRUCHT

Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel Tradition - Qualitäts- Lagen- + Prädikatsweine Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
Rw 327	2019	Scheurebe Kabinett feinherb A 12,5 % vol. – RZ 19,3 g/l – S 5,8 g/l Prädikatswein Pfalz – enthält Sulfite – >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Kräftiges Bukett von Maracuja und schwarzen Johannisbeeren Essensempfehlung: Leichte Salate, helles Fleisch, Fisch Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	5.05
Rw 329	2019	Muskateller feinherb A 11,0 % vol. – RZ 17,0 g/l – S 5,85 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – >Bronzen Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Eine Liaison von Mandarine, Orange und Mango Essensempfehlung: Asiatisches Hähnchen – Curry mit Mango Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schleffel.	5.95
Rw 321	2019	Gewürztraminer Kabinett mild Ruppertsberger Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 27,0 g/l – S 5,6 g/l Lagen- Prädikatswein – enthält Sulfite – >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Fruchtig und aromatisch im Geschmack, leicht anklingende Säurenoten Essensempfehlung: Desserts, z.B. Mousse au Chocolat – und zu würzigem Bergkäse Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	5.05



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel <u>Premium</u> - Qualitäts- Lagenweine – CLASSIC - Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	0.75 Liter	
Rw 157	2019	Weissburgunder trocken Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 4,6 g/l – S 6,1 g/l Qualitäts- Qualitäts-Lagen-Premiumwein –enthält Sulfite- Charakterisierung: Duftig, an weiße Blüte und Pfirsich erinnernd, mit ausgewogenem Charakter und dezenter Säure Essensempfehlung: Leichte Gerichte mit Fisch oder Meeresfrüchte, sowie Spargel mit Sauce Hollandaise Trinktemperatur: 6 – 10°C	Burgunderfl.	5.10
Rw 165	2019	Grauer Burgunder trocken Ruppertsberger Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 5,5 g/l – S 6,2 g/l Qualitäts-Lagen-Premiumwein –enthält Sulfite- Charakterisierung: Harmonisch in Säure- und Restzuckergehalt Essensempfehlung: Perfekt zu Antipasti Trinktemperatur: 6 – 10°C	Burgunderfl.	5.30
Rw 193	2019	Sauvignon blanc trocken A 12,5 % vol. – RZ 4,6 g/l – S 6,1 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz -enthält Sulfite- Charakterisierung: Leicht im Bukett, mit dezenten Aromen von Stachelbeeren und grüner Paprika Essensempfehlung: Salat mit Putenstreifen, leichte asiatische Gemüsegerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.35
Rw 152	2019	Riesling trocken A 12,5 % vol. – RZ 6,5 g/l – S 6,8 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz -enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Spritzig – frischer Charakter mit dezenten Zitrus- und Pfirsicharomen Essensempfehlung: Quiche Lorraine Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	4.95

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Premium - Qualitäts- Lagenweine – CLASSIC - Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	0.75 Liter	
Rw 156	2019	Chardonnay trocken A 12,5 % vol. – RZ 5,8 g/l – S 6,4 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz - enthält Sulfite- Charakterisierung: Kräftig im Bukett, leicht pikante Säure am Gaumen Essensempfehlung: Fisch - Pastagerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.20
Rw 159	2018	Rivaner CLASSIC trocken A 12,5 % vol. – RZ 4,6 g/l – S 5,6 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz - enthält Sulfite- Charakterisierung: Fruchtiger Rivaner, spritzig durch rassige Säure Essensempfehlung: Spargel in Vinaigrette, leichte Salate Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	4.50
Rw 169	2018	Riesling CLASSIC trocken A 12,5 % vol. – RZ 8,6 g/l – S 6,8 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz - enthält Sulfite- >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Fruchtiger Duft, weiche Säure, harmonisch und ausgewogen Essensempfehlung: Tagliatelle mit Schinken- Sahnesoße Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.10
		Weisswein feinherb	0.75 Liter	
Rw 133	2019	Auxerrois feinherb A 12,0 % vol. – RZ 12,1 g/l – S 5,2 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- Charakterisierung: Floraler Weißwein mit dezenter Apfel- Pfirsichnote Essensempfehlung: Antipasti, Hartkäse, Fisch, Reisgerichte und leichte Salat emit Putenstreifen Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.10



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel 0.75 l - Weine Premium - Qualitäts- Lagenweine – CLASSIC - Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Premiumwein Blanc de Noir & Rosé trocken 0.75 l	
Rw 261	2019	Spätburgunder blanc de noir trocken Bordeauxfl. A 12,0 % vol. – RZ 6,5 g/l – S 6,4 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Ausdrucksstarkes Bukett, dezente Tannine Essensempfehlung: Spargelgerichte, leichte Fischgerichte, helles Fleisch Trinktemperatur: 6 – 10°C	5.30
Rw 268	2019	Rosé Cuvée trocken Schlegelfl. A 12,5 % vol. – RZ 1,2 g/l – S 5,7 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- Charakterisierung: Erfrischende Säurestruktur mit der Charakteristik roter Früchte Essensempfehlung: Gegrilltes - Antipasti Trinktemperatur: 6 – 10°C	5.10
		Premium Qualitäts-Rotweine 0.75 Liter	
Rw 251	2017	Cabernet Sauvignon trocken Bordeauxfl. A 13,0 % vol. – RZ 0,8 g/l – S 5,1 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Sehr kräftiger Körper mit tiefdunkler Farbe, elegant, reif, fein und Vollmundig Essensempfehlung: Kräftiger Braten, Wildgerichte, Lamm Trinktemperatur: 18°C	5.35
Rw 263	2016	Cabernet Dorsa trocken Bordeauxfl. A 13,0 % vol. – RZ 1,1 g/l – S 5,0 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz - enthält Sulfite- >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Frische Kirschfrüchte, dezenter Säurebiss und feiner Tannin Essensempfehlung: Tiefdunkles Fleisch mit kräftiger Soße Trinktemperatur: 18°C	5.45



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel Premium - Qualitäts- Lagenweine – CLASSIC - Bordeauxflaschen mit Drehverschluss / Kork	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Premium Qualitäts-Rotweine	0.75 Liter	
Rw 276	2017	Merlot trocken A 13,0 % vol. – RZ 2,3 g/l – S 5,3 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Dunkle Farbe, vollmundig, weicher Geschmack Essensempfehlung: Wild – oder auch zur Käseplatte Trinktemperatur: 18°C	Bordeauxfl.	5.55
Rw 275	2018	>CASA 1808< Rotweincuvée A 13,0 % vol. – RZ 1,0 g/l – S 4,9 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Harmonischer Rotwein, der Frucht mit Würze und feinem Tannin verbindet Essensempfehlung: Allrounder zu saftigem Steak oder kräftigem Schmorbraten Trinktemperatur: 18°C	Bordeauxfl.	6.15
Rw 287	2018	>2R< Rotwein Cuvée A 13,0 % vol. – RZ 14,4 g/l – S 4,8 g/l Qualitäts- Premiumwein Pfalz –enthält Sulfite- Charakterisierung: Cuvée Dornfelder verfeinert mit Cabernet Dorsa, würzig mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Zartbitterschokolade durch doppelte Maischegärung Essensempfehlung: Pulled Pork Burger – oder Lamm in Kräuterkruste Trinktemperatur: 16 – 18°C	Bordeauxfl.	7.40

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		FEINFRUCHTIGE WEINE		
		Unser neuer Weinstil: junge, feinfruchtige Weine mit frischer Süße.		
		WEISSWEIN		
Rw 173	2018	Riesling feinfruchtig A 10,0 % vol. – RZ 40,6 g/l – S 7,6 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite - >Bronzene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Frische Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten, spritzig – süßlicher Charakter Essensempfehlung: Graved Lachs mit kräuterdipp, Obstdesserts Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.30
		WEISSHERBST		
Rw 278	2019	Spätburgunder Weiss Herbst Spätlese feinfruchtig A 11,0 % vol. – RZ 41,7 g/l – S 6,3 g/l Prädikatswein Pfalz – enthält Sulfite– >Bronzene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Frisch mit fruchtigem Erdbeer-Aromen und feiner Süße Essensempfehlung: Obstdesserts – Obstsalat - Erdbeerkuchen Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	6.40
		ROTWEIN		
Rw 279	2018	Merlot feinfruchtig A 11,0 % vol. – RZ 32,1 g/l – S 5,3 g/l Qualitätswein Pfalz – enthält Sulfite – Charakterisierung: Angenehm, vollmundig, komplexes Aroma - harmonisch Essensempfehlung: Desserts – Mousse au Chocolat - Trinktemperatur: 16°C	Bordeauxfl.	5.30



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel EDITIONSWEINE – SPÄTLESEN - PRÄDIKATSWEINE -	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	0.75 Liter	
Rw 4361	2018	Grauer Burgunder Spätlese trocken Ruppertsberger – Linsenbusch A 12,5 % vol. – RZ 6,3 g/l – S 5,9 g/l Editions-Lagen-Prädikatswein –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Elegante Kraft, opulent mit tropischer Nase Essensempfehlung: Schmorbraten, Wildschweinragout Trinktemperatur: 6 – 10°C	Burgunderfl.	8.95
Rw 434	2018	Chardonnay Spätlese trocken A 12,5 % vol. – RZ 5,6 g/l – S 6,6 g/l Editions- Prädikatswein Pfalz –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Reifer Apfel mit Nuancen von Ananas Essensempfehlung: Steinbutt an weißer Soße, Fisch an Butter Trinktemperatur: 6 – 10°C	Burgunderfl.	8.25
Rw 424	2018	Riesling Spätlese trocken Ruppertsberger Nußbien A 12,5 % vol. – RZ 5,9 g/l – 7,0 g/l Editions-Lagen-Prädikatswein –enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Kräftige Spätlese mit harmonischem Säurebild Essensempfehlung: Fisch – z.B. Seezungenfilet Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	8.25
		Weisswein halbtrocken		
Rw 439	2018	Riesling Spätlese halbtrocken Ruppertsberger Hoheburg A 12,0 % vol. – RZ 13,7 g/l – S 7,1 g/l Editions-Lagen- Prädikatswein -enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Fruchtiger Riesling mit gut eingebundener Säure Essensempfehlung: Fleisch vom Grill, zur Käseplatte oder einfach nur pur genießen Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	8.45



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel EDITIONSWEINE – SPÄTLESEN - PRÄDIKATSWEINE -	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rotweine trocken	0.75 Liter	
Rw 270	2018	Spätburgunder Spätlese trocken Burgunderfl. Deidesheimer Hofstück A 13,0 % vol. – RZ 0,5 g/l – S 4,9 g/l Editions- Prädikatswein – enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Körperreich, feines Waldbeerenaroma, dezent Holzaroma Essensempfehlung: Dunkles Fleisch mit kräftiger Soße, Wild Trinktemperatur:		9.35
Rw 273	2018	Pinot Noir Spätlese trocken Burgunderfl. Königsbacher Ölberg A 14,0 % vol. – RZ 10,6 g/l – S 5,2 g/l Editions- Prädikatswein – enthält Sulfite- >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Elegant im Charakter mit komplexer Aromatik von Dörrpflaumen, Tabak und Schokolade Essensempfehlung: Kräftige Käsesorten wie reifer Gouda oder Ziegenkäse, Steak mit Grillgemüse, Wild Trinktemperatur: 18°C		15.90
Rw 274	2018	Spätburgunder Spätlese trocken Burgunderfl. Ruppertsberger Reiterpfad A 14,0 % vol. – RZ 1,8 g/l – S 5,8 g/l Editions- Prädikatswein – enthält Sulfite – Charakterisierung: Vollmundig mit kräftigem Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Röstaromen Essensempfehlung: Wildgerichte – dunkles Fleisch – Rind - Lamm Trinktemperatur: 18°C		12.50
Rw 255	2018	Merlot Spätlese trocken Bordeauxfl. A 13,0 % vol. – RZ 0,5 g/l – S 4,8 g/l Editions- Prädikatswein Pfalz – enthält Sulfite- >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Weich, mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Tabak und einem vollmundigen Körper Essensempfehlung: Tiefdunkles Fleisch mit kräftiger Soße - Wild Trinktemperatur: 18°C		8.60



Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel EDITIONSWEINE – SPÄTLESEN - PRÄDIKATSWEINE -	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Rotweine trocken	0.75 Liter	
Rw 256	2018	Cabernet Dorsa Spätlese trocken Bordeauxfl.. A 13,0 % vol. – RZ 0,2 g/l – S 5,1 g/l Editions- Prädikatswein Pfalz –enthält Sulfite- Charakterisierung: Voll im Geschmack, mit kräftiger Tanninstruktur, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Vanille Essensempfehlung: Tiefdunkles Fleisch mit kräftiger Soße, Wild Trinktemperatur: 18°C		8.90
Artikel Nr.	Jahr-gang	Artikel IMPERIAL – Weine im internationalen Format	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Weisswein trocken	0.75 Liter	
Rw 1971	2019	Riesling "IMPERIAL" trocken Ruppertsberger Qualitätswein A 13,0 % vol. – RZ 8,4 g/l – S 7,0 g/l TOP- Qualitäts- Lagenwein - enthält Sulfite – Charakterisierung: jedes Wort zu viel, probieren Sie, dieser Wein wird Sie mit spritziger Eleganz überzeugen Essensempfehlung: Meeresfrüchte, Fisch Trinktemperatur: 6-10°C	Schlegelfl.	8.60
Rw 198	2019	Cuvée ORGANIC „Imperial“ trocken Bio-Wein- DE-ÖKO-006 A 12,5 % vol. – RZ 7,8 g/l – S 7,1 g/l Pfalz - enthält Sulfite – Charakterisierung: Trockener, jugendlicher und fruchtiger Wein mit frischer, aber ausgewogener Säure Essensempfehlung: Fischgerichte Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl	7.15
		Rotwein trocken	0.75 Liter	
Rw 2182	2019	Pinot Noir „Imperial“ trocken A 13,5 % vol. – RZ 0,9 g/l – S 4,6 g/l TOP- Qualitätswein Pfalz - enthält Sulfite – Charakterisierung: Gehaltvoll, charakterstark, Waldbeeren, Essensempfehlung: Rinderschmorbraten, Wild, Lamm, Käseplatte Trinktemperatur: 16°C	Burgunderfl.	7.15

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		EDELSÜSSE PRÄDIKATS-WEISSWEINE		
Rw 416	2017	Riesling Spätlese Gimmeldinger Meerspinne A 10,5 % vol. – RZ 38,2 g/l – S 7,0 g/l Prädikatswein - enthält Sulfite – >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Milde Spätlese, harmonisches Spiel zwischen Süße und Säure Essensempfehlung: Entenleberpastete, Wildpastete Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	6.50
Rw 417	2018	Gewürztraminer Spätlese Deidesheimer Hofstück A 11,0 % vol. – RZ 41,4 g/l – S 5,4 g/l Prädikatswein - enthält Sulfite – >Goldene Kammerpreis Münze- Charakterisierung: Feiner Duft nach Rose und Cassis Essensempfehlung: Aperitif – als Begleiter zu Dessert - Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	6.80
Rw 523	2018	Gewürztraminer Auslese Ruppertsberger Hofstück A 10,0 % vol. – RZ 69,8 vg/l – S 5,6 g/l Prädikatswein - enthält Sulfite – >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Geschmack nach Rosen und Cassis mit milder Säureprägung Essensempfehlung: Aperitif – zu Desserts – würziger bergkäse Trinktemperatur: 6 – 10°C	Schlegelfl.	9.30
		Weisswein	0.375 Liter	
Rw 5280	2017	Riesling Auslese Ruppertsberger Hofstück A 7,5 % vol. – RZ 81,0 g/l – S 8,0 g/l Prädikatswein - enthält Sulfite – Charakterisierung: Gehaltvolles Bukett, angenehme Säure Essensempfehlung: Aperitif, Dessert, Süßspeisen, Blauschimmelkäse Trinktemperatur: 6 – 10°C	Bordeauxfl.	5.95



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel	0.75 l - Weine	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Sekt aus Ruppertsberger / Pfalz Weinen		
Rw 614	2018	Sekt b.A. Riesling extra brut Deidesheimer Hofstück -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 5,1 g/l – S 7,4 g/l >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Elegant fruchtig Essensempfehlung: Aperitif - Muscheln Trinktemperatur: 6 -8°C		8.85
Rw 628	2015	Sekt b.A. „Pink“ Rosé brut Pfalz -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 13,5 g/l – S 6,5 g/l >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Frisch, spritzig, mit fruchtigen Beerenaromen Essensempfehlung: Aperitif - Meeresfrüchte Trinktemperatur: 6 -8°C		9.05
Rw 613	2018	Sekt b.A. Riesling extra trocken Gimmeldinger Meerspinne -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 16,8 g/l – S 7,6 g/l >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Feinperlig, angenehmes Säure - Restzucker - Spiel Essensempfehlung: Aperitif, Austern Trinktemperatur: 6 -8°C		8.00
Rw 611	2018	Sekt b.A. Kerner trocken Deidesheimer Hofstück -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 26,7 g/l – S 6,2 g/l >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Feinperlig, angenehme Art, sehr süffig Essensempfehlung: Aperitif, ideal zur Party, Begrüßung Empfang Trinktemperatur: 6 -8°C		7.15



Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel 0.75 l - Weine Sekt aus Ruppertsberger / Pfalz Weinen	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
Rw 619	2018	Sekt b.A. Spätburgunder Rosé trocken Pfalz -enthält Sulfite- A 12,5 % vol. – RZ 26,3 g/l – S 5,8 g/l Charakterisierung: Lachsfarben, ausdrucksvoll Essensempfehlung: Aperitif, geräucherter Fisch Trinktemperatur: 6 – 8°C	9.85
Rw 620	2016	Sekt b.A. Dornfelder trocken Ruppertsberger Hofstück -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 30,5 g/l – 4,5 g/l Charakterisierung: Majestätisch, vollmundig, farbkräftig Essensempfehlung: Aperitif, zur Bowle, Gebäck Trinktemperatur: 6 – 8°C	9.20

Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel PFÄLZER SECCO 0.75 Liter	Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
Rw 622	- - - -	SECCO WEISS Deutscher Perlwein -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. – RZ 16,5 g/l – S 6,4 g/l Charakterisierung: Prickelnd – leichter Genuss – Essensempfehlung: Aperitif - zur Party - Sommerterrasse Trinktemperatur: 6 – 8°C	5.35
Rw 623	- - - -	SECCO ROSÉ Deutscher Perlwein -enthält Sulfite- A 11,5 % vol. – RZ 14,9 g/l – S 5,5 g/l Charakterisierung: Spritzig - fruchtig Essensempfehlung: Aperitif – Sommerterrasse - Party Trinktemperatur: 6 – 8°C	5.35
Rw 627	- - - -	SECCO „SWING“ – ALKOHOLFREI - A 0,0 % vol. – RZ 87,0 g/l – S 6,8 g/l Charakterisierung: Enthält Sulfite, schäumendes, aromatisches Getränk – alkoholfreier Cocktail mit Hibiskusaroma, aromatisch, fruchtig, erfrischend Essensempfehlung: Sommerterrasse – Party – zum Spass Trinktemperatur: 6 – 8°C	6.50

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



**Hier ist jedes Wort zu viel – probieren Sie
nachstehende Crémant / Sekte und
Sie werden begeistert sein.**

Artikel Nr.	Jahrgang	Artikel TRÉS – unsere hochwertigen Sekte, die nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt sind.	0.75 Liter Alle Preise in € incl. MwSt. ab 12 Flaschen Frei Haus Lieferung
		Typ Pfälzer Champagner	
Rw 624	2018	CRÉMANT SEKT b.A. brut Cuvée Spätburgunder + Chardonnay Flaschengärung - PFALZ -enthält Sulfite- A 13,0 % vol. – RZ 8,7 g/l – S 6,0 g/l >Goldene Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Feinperlich mit dezentem Säurespiel und dezenter Süße – der Besondere unter den sehr guten !!! Essensempfehlung: Hummer – und für besondere Momente – Machen Sie sich und Ihren Lieben eine Freude Trinktemperatur: 6 – 8°C	10.95
Rw 625	2016	Sekt b.A. Chardonnay brut Flaschengärung – PFALZ -enthält Sulfite- A 13,0 % vol. – RZ 10,6 g/l – S 6,5 g/l >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Sehr feinperlig, im Geschmack mit dezenten Birnenaromen und angenehmem Schmelz Essensempfehlung: Langusten gefüllt – und besondere Momente Trinktemperatur: 6 – 8°C	9.35
Rw 617	2018	Sekt b.A. Gewürztraminer demi-sec Flaschengärung – PFALZ -enthält Sulfite- A 12,5 % vol. – RZ 42,8 g/l – S 5,6 g/l >Silberne Kammerpreis Münze< Charakterisierung: Sehr feinperlig, im Geschmack mit leichten Rosen- und Muskatnoten, sowie angenehmer Süße Essensempfehlung: Aperitif, Dessert, feinen Backwaren - Kuchen Trinktemperatur: 6 – 8°C	9.90



		SEKT PICCOLO 0.2 Liter	
Rw 610	2018	Sekt b.A. Kerner trocken Deidesheimer Hofstück -enthält Sulfite- A 12,5 % vol. – RZ 26,7 g/l – S 6,6 g/l Trinktemperatur: 6 – 8°C	2.65
Rw 629	2018	Sekt b.A Riesling. extra trocken Gimmeldinger Meerspinne -enthält Sulfite- A 13,0 % vol. – RZ 18,3 g/l – S 6,3 g/l Trinktemperatur: 6 – 8°C	2.65
		Sekt Magnumflasche 1,5 Liter	
Rw 630	2016	Sekt b.A. Riesling extra trocken Gimmeldinger Meerspinne -enthält Sulfite- A 12,0 % vol. –RZ 16,8 g/l – S 7,6 g/l Trinktemperatur: 6 – 8°C	16.35

**Alle Preise verstehen sich netto inclusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Lieferung frei Haus.**

**Verpackungseinheit: 6 oder 12 oder 15 Flaschen im Karton gerne auch sortiert,
ab 60 Flaschen auf Palette 5% Mengenrabatt.**

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Zahlungs- und Lieferbedingungen

Das Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Ein Vertrag kommt nur zustande nach schriftlicher Auftragsbestätigung oder durch Beginn der Lieferung der Ware durch Noctuarivum Weinhandel.

Noctuarivum Weinhandel ist berechtigt, die vertragliche Leistung in Teillieferungen zu erbringen, wenn dies für den Käufer zumutbar ist.

Ist die Lieferung auf Abruf vereinbart, so hat der Käufer innerhalb angemessener Frist abzurufen.

Die Lieferung erfolgt so lange der Vorrat reicht.

Wir behalten uns vor, ausverkaufte Sorten durch preislich und geschmacklich gleichwertigen Wein, wenn nicht ausdrücklich Gegenteiliges gewünscht wird, zu ersetzen. Sollte ein Jahrgang ausverkauft sein, behalten wir uns vor, einen Folgejahrgang zu liefern. Der Vertragspartner kann der Lieferung des Folgejahrgangs widersprechen.

Die angegebenen Analysewerte gelten nur für die in der Preisliste aufgeführten Artikel. Bei Jahrgangswchsel und neuen Abfüllungen können sich diese Werte und Angaben geringfügig ändern.

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit.

Bei allen Weinen und Sekten dieser Preisliste handelt es sich um deutsche Erzeugnisse, zumeist um Erzeugerabfüllungen.

Alle Erzeugnisse enthalten Sulfite.

Ausscheidungen von Kristallen (Weinstein) sind ein natürlicher Vorgang, der weder Qualität noch Geschmack beeinträchtigen.

Weitere Angaben zu unseren Artikeln finden Sie auch auf unserer Internetseite.

Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Besondere Vereinbarungen müssen schriftlich von der Firma Noctuarivum Weinhandel bestätigt werden.

Die Lieferung und Berechnung erfolgt unter verlängertem Eigentumsvorbehalt.

PREISE

Die genannten Preise verstehen sich frei Haus Festland Bundesgebiet, inclusive Mehrwertsteuer, bei einer Mindestabnahme von 12 Flaschen, siehe Preisliste – sortiert aus dem Sortiment Ruppertsberger Weinkeller.

Lieferung

Durch Paketdienst – UPS , mit Firmen PKW/LKW oder Spedition. Keine Leergutrückgabe. Eine Rückholpflicht von Leergut besteht für uns nicht.

Zahlung

Innerhalb 10 Tage nach Rechnungsdatum netto Kasse.

Erfüllungsort für alle beiderseitigen Verpflichtungen ist Scheyern. Gerichtsstand ist Pfaffenhofen an der Ilm.

Gewährleistung

Sollten die von uns gelieferten Produkte Mängel aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte solche Fehler uns gegenüber sofort, Transportschäden spätestens nach 5 Tage nach Erhalt der Lieferung.

Noctuarivum Weinhandel

Reitberger Str. 28, 85298 Euernbach/Scheyern, Inhaber: Dirk Eulenbach

Tel. +49.8445.928711– Mobil +49.172.2139001– Mail: Eulenbach@t-online.de
Ust.ID-Nr. DE181236672 – St.Nr. 154/215/91153 – www.noctuarivum.de



Widerrufsbelehrung

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angaben von Gründen diesen/einen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Noctuarivum Weinhandel Inhaber Dirk Eulenbach, mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax, oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen/einen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen/einen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses/eines Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses/eines Vertrages unterrichten, an uns (Firmenlageradresse siehe Preisliste) zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Die Kosten werden auf höchstens 500.00 EUR geschätzt. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist.



Datenschutzmitteilung

Werte Leserin, werter Leser, unserer E-Mail-Post, unseres Newsletters –

Wir verwenden Ihre Email-Adresse ausschließlich, um Sie über Neuigkeiten – Sonderangebote – Wissenswertes – zu informieren.

Natürlich geben wir, Noctuarivum Weinhandel Ihre Daten nicht weiter.

Sie können jederzeit von Ihrem Recht auf Berichtigung (Aktualisierung), Auskunft oder Löschung Ihrer Daten Gebrauch machen.

Senden Sie dazu einfach eine Email mit Ihrem konkreten Anliegen an

**>> eulenbach@t-online.de <<
oder**

>> eulenbach@noctuarivum.de <<

Mit freundlichen Grüßen

**Noctuarivum Weinhandel
Dirk Eulenbach**