

## Durchgegangene Weißweine 0,75 l incl. MwSt. €

Bei allen Weinen, Sekten und bei den Bränden handelt es sich um Deutsche Erzeugnisse. Weine und Sekte enthalten Sulfite.

**Gutedel** - die Markgräfler Spezialität, der Wein der immer passt, säurearm und sehr bekömmlich.

2016er Gutedel -trocken- Schloßgarten	6,50
<small>S 3,5 - RZ 0,3 - A 12,5</small> <i>Gutedel mit feinen Nuancen und dezenter Säure.</i>	<small>(8,67/1)</small>
2016er Gutedel -trocken- Maltesergarten	6,50
<small>S 4,1 - RZ 0,4 - A 12,5</small> <i>Würzig, fruchtig, weiche Art.</i>	<small>(8,67/1)</small>
2016er Chasselas -trocken- S 3,5 - RZ 0,3 - A 12,5	7,50
<i>Spät gelesen, im Holz ausgebaut, lange auf der Hefe gelagert, Gutedel nach Schweizer Art.</i>	<small>(10,00/1)</small>

## Weißburgunder

2016er Weißburgunder Kabinett -trocken- S 4,3 - RZ 2,0 - A 13,0	8,40
<i>Frisch, cremig, mit Birnen- und Apfelaromen.</i>	<small>(11,20/1)</small>
2016er Weißburgunder Spätlese -trocken- S 4,1 - RZ 1,5 - A 13,5	12,00
<i>Eleganter Weißburgunder mit feiner Säure.</i>	<small>(16,00/1)</small>

## Grauburgunder

2016er Grauburgunder Kabinett -trocken- S 4,6 - RZ 2,0 - A 13,5	8,90
<i>Kräftiger Wein mit Aromen von gelben Früchten, ausgewogene Säure.</i>	<small>(11,87/1)</small>

## Chardonnay

2016er Chardonnay Spätlese -trocken- S 4,3 - RZ 1,9 - A 13,5	11,90
<i>Stoffig, eleganter Wein mit mediterranem Charakter.</i>	<small>(15,87/1)</small>

## Sauvignon Blanc

2016er Sauvignon Blanc Kabinett -trocken- S 4,7 - RZ 2,0 - A 13,0	11,90
<i>Exotische Frucht, Cassis, Holunder, Stachelbeere.</i>	<small>(15,87/1)</small>

2016er Sauvignon Blanc Spätlese S 4,4 - RZ 9,0 - A 13,0	14,00
<i>Kräftiger Sauvignon Blanc mit ausgeprägten Fruchtnoten.</i>	<small>(18,67/1)</small>

## Rosé, Blanc de Noirs, Cuvée Weiss, Merlot Weiss

2016er Cuvée 21 Kabinett -trocken- S 4,9 - RZ 1,6 - A 13,0	9,90
<i>Duft nach feiner Ananas, dezente Aromen von Stachelbeere und roter Johannisbeere. Cuvée aus Sauvignon Blanc und Nobling.</i>	<small>(13,20/1)</small>
2016er Spätburgunder Rosé Kabinett -trocken- S 4,1 - RZ 0,6 - A 12,5	8,40
<i>Leicht, frisch; typischer, klarer Rosé. Idealer Begleiter zu gegrillten Speisen.</i>	<small>(11,20/1)</small>
2016er Merlot Rosé -trocken- S 4,4 - RZ 1,4 - A 13,5	8,40
<i>Dezente rote Fruchtaromen, milde Säure.</i>	<small>(11,20/1)</small>
2016er Merlot Blanc de Noirs -trocken- S 4,7 - RZ 0,5 - A 13,0	8,90
<i>Feine Frucht von Pfirsich und Aprikose.</i>	<small>(11,87/1)</small>
2016er Spätburgunder Blanc de Noirs Spätlese -trocken- S 5,2 - RZ 2,1 - A 13,5	10,00
<i>Frischer, fruchtbetonter Weißwein aus blauen Trauben, lebendige Säure, hervorragend zu Fisch geeignet.</i>	<small>(13,33/1)</small>

## Durchgegangene Rotweine 0,75 l

### Regent pilzresistente Rebsorte

2014er Regent -trocken- S 4,9 - RZ 2,0 - A 13,0	6,90
<i>Dunkler Rotwein mit mediterranem Charakter.</i>	<small>(9,20/1)</small>
2011er Regent Spätlese -trocken- S 5,5 - RZ 1,1 - A 13,5	11,90
<i>Kräftiger Rotwein mit Aromen von Waldbeeren.</i>	<small>(15,87/1)</small>

## Merlot

2013er Merlot -trocken- S 5,3 - RZ 1,9 - A 14,0	12,90
<i>Typischer Merlot, pfeffrig, würzig, purpurrot.</i>	<small>(17,20/1)</small>

## Spätburgunder

2012er Spätburgunder -trocken- S 4,7 - RZ 2,0 - A 13,5	7,90
<i>Feine Sauerkirscharomen, fruchtiger, klarer Spätburgunder, weiche Gerbstoffe.</i>	<small>(10,53/1)</small>
2010er Spätburgunder Spätlese -trocken- -im Barrique gereift- S 5,3 - RZ 1,5 - A 13,0	10,00
<i>Deutliche Kirschnoten, fruchtige, reife Art, dezente Gerbstoffe.</i>	<small>(13,33/1)</small>
2011er Spätburgunder Spätlese -trocken- -im Barrique gereift- S 5,4 - RZ 2,0 - A 13,5	13,00
<i>Dichte, kräftiger Spätburgunder mit feiner Frucht.</i>	<small>(17,33/1)</small>
2015er Spätburgunder Auslese -trocken- S 4,4 - RZ 0,6 - A 14,5	14,90
<i>Stoffiger, fruchtiger Spätburgunder mit subtilen, eingebundenen Tanninen.</i>	<small>(19,87/1)</small>
2015er Spätburgunder Auslese -trocken- -im Barrique gereift- S 4,8 - RZ 2,4 - A 14,5	29,00
<i>Sehr komplexer, für Spätburgunder relativ dunkler Rotwein, kräftig mit noch deutlichen Tanninen. Genialer Spätburgunder. Lagerfähig bis 2025.</i>	<small>(38,67/1)</small>

## Rotweinspezialitäten - Cuvée

2012er Rotwein Cuvée -trocken- S 5,4 - RZ 1,8 - A 14,0	8,90
<i>Leichtes Cuvée mit deutlicher Tannin - Note.</i>	<small>(11,87/1)</small>
2014er Cabernet Dorsa -trocken- S 5,1 - RZ 1,7 - A 13,0	10,00
<i>Johannisbeere, Brombeere, Waldfrüchte.</i>	<small>(13,33/1)</small>
Rotwein Cuvée Veritas -trocken- S 5,4 - RZ 1,6 - A 14,0	13,90
<i>Sehr komplexer Rotwein aus Regent, Merlot, Spätburgunder und Cabernet Dorsa. Kräftig, dicht, tiefdunkel. Brombeere und Schokolade.</i>	<small>(18,53/1)</small>
2009er Spätburgunder *** A.R. -trocken- -im Barrique gereift- S 5,4 - RZ 2,7 - A 13,5	14,90
<i>Ausgewogene Frucht- Tannin- Noten, schmeichelnd, rund, samtig. Ausgeprägter Wein mit Terroir- Charakter.</i>	<small>(19,87/1)</small>

**Secco** 0,75 l incl. MwSt. €

fizzecco 7,50  
Unser spritziger Secco S 4,3 - RZ 1,2 - A 12,5 (10,00/l)  
*Prickelndes Vergnügen aus der  
Markgräfler Spezialität.*

### Sekt - klassische Flaschengärung

MARGET Nobling 11,90  
-extra brut- S 5,4 - RZ 2,1 - A 12,5 (15,87/l)  
*Elegant, feinperlig, Duft von Aprikose, Pfirsich und Quitte.*

MARGET Rosé 10,90  
-brut- S 5,1 - RZ 8,1 - A 12,0 (14,53/l)  
*Frisch, fruchtig, prickelnder Rosé Sekt.*

### Literflaschen

2016er Gutedel -trocken- S 3,5 - RZ 0,2 - A 12,5 5,60  
2014er Spätburgunder Rotwein -trocken- S 5,1 - RZ 1,5 - A 13,5 6,50

### Edelbrände 42%vol. 0,5 l

Weinhefe 45%vol. (21,80/l) 10,90  
Weinbrand – im Eichenfass gereift (30,80/l) 15,40  
Tresterbrand – im Eichenfass gereift (31,80/l) 15,90  
Himbeergeist (31,80/l) 15,90  
Apfelbrand – im Eichenfass gereift (27,80/l) 13,90  
Zwetschgenwasser (25,80/l) 12,90  
Williamsbrand (27,80/l) 13,90  
Mirabellenbrand (27,80/l) 13,90  
Kirschwasser (29,80/l) 14,90

Spezialitäten

Quittenbrand (33,80/l) 16,90  
Sauerkirschwasser (33,80/l) 16,90  
Zibärtele (Wildpflaume) (41,80/l) 20,90

## Weingut

### Klaus- Martin Marget

Johanniterstr. 57  
D- 79423 Heitersheim

Tel. 07634 - 2254  
Fax. 07634 - 35658  
Shop: <http://shop.weingut-marget.de>  
E-Mail: [info@weingut-marget.de](mailto:info@weingut-marget.de)  
Homepage: <http://www.weingut-marget.de>

**Öffnungszeiten** Di - Fr 16.30 h - 18.30 h  
Sa 11.00 h - 12.30 h  
und nach Vereinbarung.  
Wir sind auch sehr häufig außerhalb der  
Öffnungszeiten da und bedienen Sie gerne.

**Anfahrt** B 3 Freiburg – Lörrach / Basel, in  
Heitersheim am nördlichsten Kreisel  
in Richtung Sulzburg einbiegen (Johanniterstr.),  
nach etwa 800 m auf der linken Seite,  
an der Kreuzung Hauptstr. / Johanniterstr.

**Preise** sind angegeben in € einschl. der gesetzl. MwSt.  
incl. Glas und Verpackung ab Hof. Zahlung in  
bar, per Lastschrift oder auf Rechnung.

**Abholung** Wir gewähren einen Abholrabatt von € 0,50/Flasche.

**Bestellung** Per Telefon, Fax, Post oder E-Mail.  
Bitte geben Sie mit Ihrer Anschrift auch  
Ihre Telefonnummer an (für evt. Rückfragen).

**Versand** (nur Inland)

6 / 12 / 18 Fl.	€ 9,00
24 / 30 / 36 Fl.	€ 18,00
42 - 47 Fl.	€ 24,00
48 - 59 Fl.	€ 20,00

ab € 300,00 Warenwert versenden wir frei Haus.

**Bank** Volksbank Müllheim Kontonr. 84905 (BLZ 680 919 00)  
IBAN: DE2868091900000084905 BIC: GENODE61MHL

**Reklamationen** Bitte melden Sie sich bei Beanstandungen  
jeder Art (Kork, Verpackung, Lieferung ...)

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Es gelten unsere  
Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren frühere Angebote  
ihre Gültigkeit.

Preisliste Dezember 2017

Bei Abholung 0,50 €/Flasche Abholrabatt, ab 12 Flaschen.