

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 fein.

2016er Gutedel -trocken-	6,50
Schloßgarten S 3,5 - RZ 0,3 - A 12,5	(8,67/l)
<i>Gutedel mit feinen Nuancen und dezenter Säure.</i>	
2016er Gutedel -trocken-	6,50
Maltesergarten S 4,1 - RZ 0,4 - A 12,5	(8,67/l)
<i>Würzig, fruchtig, weiche Art.</i>	
2017er Chasselas -trocken-	8,50
S 3,8 - RZ 0,7 - A 12,0	(11,33/l)
<i>Spät gelesen, im Holz ausgebaut, lange auf der Hefe gelagert, Gutedel nach Schweizer Art.</i>	

Weißburgunder

2017er Weißburgunder Kabinett -trocken-	9,00
S 4,5 - RZ 1,0 - A 12,5	(12,00/l)
<i>Frisch, spritzig, mit Birnen- und Apfelaromen.</i>	
2016er Weißburgunder Spätlese -trocken-	12,00
S 4,1 - RZ 1,5 - A 13,5	(16,00/l)
<i>Eleganter Weißburgunder mit feiner Säure.</i>	

Grauburgunder

2017er Grauburgunder -trocken-	9,50
S 4,3 - RZ 0,9 - A 13,5	(12,67/l)
<i>Cremiger, kräftiger Wein mit feinem Duft nach Aprikosen und Mirabellen, dezente Säure.</i>	

Chardonnay

2016er Chardonnay Spätlese -trocken-	11,90
S 4,3 - RZ 1,9 - A 13,5	(15,87/l)
<i>Stoffig, eleganter Wein mit mediterranem Charakter.</i>	
2017er Chardonnay -trocken-	9,50
S 4,6 - RZ 0,4 - A 12,5	(12,67/l)
<i>Feiner Quittenduft, mineralische Frucht, Birne, Melone.</i>	

Sauvignon Blanc

2017er Sauvignon Blanc Kabinett -trocken-	12,50
S 6,5 - RZ 1,0 - A 13,5	(16,67/l)
<i>Exotische Frucht, Cassis, Holunder, Stachelbeere. Duft nach frisch gemähtem Gras</i>	
2016er Sauvignon Blanc Spätlese	14,00
S 4,4 - RZ 9,0 - A 13,0	(18,67/l)
<i>Kräftiger Sauvignon Blanc mit ausgeprägten Fruchtnoten.</i>	

Rosé, Blanc de Noirs, Cuvée Weiss, Merlot Weiss

2016er Cuvée 21 Kabinett -trocken-	9,90
S 4,9 - RZ 1,6 - A 13,0	(13,20/l)
<i>Duft nach feiner Ananas, dezente Aromen von Stachelbeere und roter Johannisbeere. Cuvée aus Sauvignon Blanc und Nobling.</i>	
2017er Spätburgunder Rosé Kabinett -trocken-	9,00
S 4,3 - RZ 0,9 - A 13,0	(12,00/l)
<i>Leicht, frisch; typischer, klarer Rosé. Idealer Begleiter zu gegrillten Speisen.</i>	
2017er Merlot Rosé Kabinett -trocken-	9,00
S 4,5 - RZ 0,9 - A 12,5	(12,00/l)
<i>Dezente rote Fruchtaromen, milde Säure.</i>	
2017er Merlot Blanc de Noirs Kabinett	9,50
-trocken- S 4,1 - RZ 0,5 - A 12,5	(12,67/l)
<i>Feine Frucht von Pfirsich und Aprikose.</i>	
2016er Spätburgunder Blanc de Noirs Spätlese	10,00
-trocken- S 5,2 - RZ 2,1 - A 13,5	(13,33/l)
<i>Frischer, fruchtbetonter Weißwein aus blauen Trauben, lebendige Säure, hervorragend zu Fisch geeignet.</i>	

Durchgegangene Rotweine 0,75 l

Regent pilzresistente Rebsorte

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

Merlot

2013er Merlot -trocken-	12,90
S 5,3 - RZ 1,9 - A 14,0	(17,20/l)
<i>Typischer Merlot, pfeffrig, würzig, purpurrot.</i>	
2015er Merlot Auslese -trocken-	19,00
-im Barrique gereift- S 5,5 - RZ 1,2 - A 14,0	(25,33/l)
<i>Kräftiger, dunkler Merlot mit zarten Röstaromen, Nuancen von Dörrobst, Pflaumen und reifer Kirsche.</i>	

Spätburgunder

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

Rotweinspezialitäten - Cuvée

Rotwein Cuvée -trocken-	9,00
S 5,4 - RZ 1,8 - A 14,0	(12,00/l)
<i>Feine Rotwein-Cuvée aus 4 Sorten und verschiedenen Jahrgängen mit ausgewogener Tannin - Note.</i>	
2014er Cabernet Dorsa -trocken-	10,00
S 5,1 - RZ 1,7 - A 13,0	(13,33/l)
<i>Johannisbeere, Brombeere, Waldfrüchte.</i>	
2015er Cabernet Dorsa Spätlese -trocken-	14,00
S 5,7 - RZ 1,9 - A 13,5	(18,67/l)
<i>Kraftvoll, dunkel mit Waldbrombeerenaromen.</i>	
Rotwein Cuvée Veritas -trocken-	13,90
S 5,4 - RZ 1,6 - A 14,0	(18,53/l)
<i>Sehr komplexer Rotwein aus Regent, Merlot, Spätburgunder und Cabernet Dorsa. Kräftig, dicht, tiefdunkel. Brombeere und Schokolade.</i>	
2011er Spätburgunder *** A.R. -trocken-	14,90
-im Barrique gereift- S 5,1 - RZ 1,3 - A 13,5	(19,87/l)
<i>Ausgewogene Frucht- Tannin- Noten, schmeichelnd, rund, samtig. Ausgeprägter Wein mit Terroir- Charakter.</i>	

Secco 0,75 l incl. MwSt. €

fizzecco 8,00

Unser spritziger Secco S 4,3 - RZ 1,2 - A 12,5 (10,66/l)

*Prickelndes Vergnügen aus der
Markgräfler Spezialität.*

Sekt - klassische Flaschengärung

MARGET Nobling 12,50

-extra brut- S 5,4 - RZ 2,1 - A 12,5 (16,67/l)

Elegant, feinperlig, Duft von Aprikose, Pfirsich und Quitte.

MARGET Rosé 11,50

-brut- S 5,1 - RZ 8,1 - A 12,0 (15,33/l)

Frisch, fruchtig, prickelnder Rosé Sekt.

Literflaschen

2017er Gutedel -trocken- S 3,8 - RZ 0,9 - A 12,0 5,90

2014er Spätburgunder Rotwein -trocken- 6,90

S 5,1 - RZ 1,5 - A 13,5

Edelbrände 42%vol. 0,5 l

Weinhefe 45%vol. (24,00/l) 12,00

Weinbrand – im Eichenfass gereift (32,00/l) 16,00

Tresterbrand – im Eichenfass gereift (32,00/l) 16,00

Himbeergeist (34,00/l) 17,00

Apfelbrand – im Eichenfass gereift (30,00/l) 15,00

Zwetschgenwasser (28,00/l) 14,00

Williamsbrand (32,00/l) 16,00

Mirabellenbrand (32,00/l) 16,00

Kirschwasser (34,00/l) 17,00

Spezialitäten

Quittenbrand (38,00/l) 19,00

Sauerkirschwasser (40,00/l) 20,00

Zibärte (Wildpflaume) (46,00/l) 23,00

Weingut

Klaus- Martin Marget

Johanniterstr. 57

D- 79423 Heitersheim

Tel. 07634 - 2254

Fax. 07634 - 35658

E-Mail: 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 Kreisell
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 Breisgau-Markgräflerland
IBAN: DE61680615050000262323 BIC: GENODE61IHR

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 November 2018

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