

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.

2025er Gutedel - M - -trocken- 8,00
S 4,0 - RZ 1,0 - A 12,0 (10,67/l)
Junger frischer Gutedel, Limette, grüner Apfel.

2023er Chasselas -trocken- 9,50
S 5,3 - RZ 0,2 - A 11,5 (12,67/l)
Eleganter Gutedel, nach Schweizer Art, Kräftig, saftig. Premium Gutedel.

Weißburgunder

2024er Weißburgunder -trocken- 10,00
S 5,3 - RZ 1,0 - A 12,5 (13,33/l)
Dezente Säure, zarte Aromen von Apfel und Birne.

Grauburgunder

2023er Grauburgunder -trocken- 10,50
S 5,2 - RZ 0,5 - A 12,5 (14,00/l)
Gehaltvoll, mit feinen Nuancen gelber Früchte.

Chardonnay

2024er Chardonnay -trocken- 12,50
S 5,1 - RZ 0,8 - A 12,5 (16,67/l)
Klar, frisch, elegant, mineralisch.

Sauvignon Blanc

2023er Sauvignon Blanc -trocken- 12,50
S 5,6 - RZ 0,7 - A 12,5 (16,67/l)
Feiner Duft nach Limette und Passionsfrucht.

Rosé, Blanc de Noirs, Cuvée Weiss, Merlot Weiss

2023er Spätburgunder Rosé -trocken- 11,00
S 6,0 - RZ 0,5 - A 12,0 (14,67/l)
Feinfruchtiger Rosé mit Noten von Beerenfrüchten. Idealer Begleiter zu gegrillten Speisen.

2023er Merlot Rosé -trocken- 10,50
S 5,7 - RZ 0,5 - A 12,5 (14,00/l)
Feine Aromen von Weißen Johannisbeeren und Himbeern..

2022er Rosé Cuvée é -trocken- 9,00
S 4,9 - RZ 0,9 - A 12,0 (12,00/l)
Leichte Rosé Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa.

2023er Merlot Blanc de Noirs 10,50
-trocken- S 5,6 - RZ 0,7 - A 12,5 (14,00/l)
Feiner Merlot Blanc. Sommerwein.

Durchgegangene Rotweine 0,75 l €**Regent** pilzresistente Rebsorte

2018er Regent -trocken- 8,50
S 5,3 - RZ 0,1 - A 14,5 (11,33/l)

Dunkler Rotwein mit mediterranem Charakter

Merlot

2019er Merlot -trocken- 13,00
S 6,0 - RZ 0,4 - A 14,5 (17,33/l)
Typischer Merlot, pfeffrig, würzig, purpurrot.

2018er Merlot Auslese -trocken- 19,00
-im Barrique gereift- S 6,2 - RZ 0,3 - A 15,0 (25,33/l)
Kräftiger, dunkler Merlot mit zarten Röstaromen, Nuancen von Dörrobst, Pflaumen und reifer Kirsche.

Spätburgunder

2019er Spätburgunder -trocken- 10,00
S 4,8 - RZ 0,7 - A 14,0 (13,33/l)
Feine Sauerkirscharomen, fruchtiger, klarer Spätburgunder, weiche Gerbstoffe.

2016er Spätburgunder Spätlese -trocken- 16,00
-im Barrique gereift- S 5,6 - RZ 0,3 - A 14,0 (21,33/l)
Dichter, kräftiger Spätburgunder mit feiner Frucht.

2018er Spätburgunder Auslese -trocken- 18,00
S 4,5 - RZ 0,9 - A 14,5 (24,00/l)
Fruchtig, kräftig, rund. Kirsche und Pflaume.

2018er Spätburgunder Auslese -trocken- 29,00
-im Barrique gereift- S 4,9 - RZ 0,5 - A 15,0 (38,67/l)
Sehr komplexer, für Spätburgunder relativ dunkler Rotwein, kräftig mit noch deutlichen Tanninen. Lagerfähig bis 2028.

Rotweinspezialitäten - Cuvée

Rotwein Cuvée -trocken- 11,00
S 5,2 - RZ 0,8 - A 14,5 (14,67/l)
Feine Rotwein-Cuvée aus 3 Sorten und verschiedenen Jahrgängen mit ausgewogener Tannin - Note.

2019er Cabernet Dorsa -trocken- 12,00
S 6,4 - RZ 0,7 - A 14,5 (13,33/l)
Johannisbeere, Brombeere, Waldfrüchte

2017er Cabernet Dorsa Spätlese -trocken- 15,00
S 6,3 - RZ 0,7 - A 15,0 (20,00/l)
Kraftvoll, dunkel mit Waldbrombeeraromen.

Rotwein Cuvée Veritas -trocken- 15,00
S 5,4 - RZ 1,6 - A 14,0 (20,00/l)
Sehr komplexer Rotwein aus Regent, Merlot, Spätburgunder und Cabernet Dorsa. Kräftig, dicht, tiefdunkel. Brombeere und Schok

Secco 0,75 l incl. MwSt. €

fizzecco 11,00
Unser spritziger Secco S 4,3 - RZ 0,9 - A 12,0 (14,67/l)

*Prickelndes Vergnügen aus der
Markgräfler Spezialität Gutedel, ohne Dosage.*

Sekt - klassische Flaschengärung

MARGET Nobling 15,00
-extra brut- S 5,4 - RZ 2,1 - A 12,5 (20,00l)

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

MARGET Rosé 15,00

-brut- S 5,1 - RZ 8,1 - A 12,0 (20,00l)

Frisch, fruchtig, prickelnder Rosé Sekt.

Literflaschen

2024er Gutedel -trocken- S 4,9 - RZ 2,0 - A 12,0 7,50

Spätburgunder Rotwein -trocken- 8,50
S 5,0 - RZ 0,7 - A 13,5

Edelbrände 42%vol. 0,5 l

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

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

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

Himbeergeist 17,00
(34,00/l)

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

Williamsbrand 16,00
(32,00/l)

Mirabellenbrand 16,00
(32,00/l)

Kirschwasser 17,00
(34,00/l)

Spezialitäten

Quittenbrand 19,00
(38,00/l)

Sauerkirchwasser 20,00
(40,00/l)

Zibärtele (Wildpflaume) 23,00
(46,00/l)

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>

Bitte beachten Sie auch unsere **AGB**, die auch Hinweise zur Beschränkung des Liefergebiets und zu den Zahlungsarten enthalten: <https://www.weingut-marget.de/agb%60s.html>

Öffnungszeiten Do - Fr 16.30 h - 18.30 h
Sa 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)
1-11 Flaschen € 9,-
Ab 12 Flaschen frachtfrei.

Bank Volksbank Breisgau-Markgräflerland
IBAN: DE61680615050000262323 BIC: GENODE61IHR

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

Datenschutz Bitte beachten Sie unsere
Datenschutzbestimmungen
<https://www.weingut-marget.de/datenschutz.html>

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

Preisliste April 2016

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