



BRENNFLECK  
*weingut*

COLLECTION '25

ENTWURF

WEIN begleitet uns durch die Zeit. Über 430 Jahre Weinbautradition in unserer Familie haben ihre Spuren hinterlassen und jede Generation fügte das Beste ihrer Möglichkeiten hinzu. Der Blick nach vorne und die bewährten Erfahrungen geben uns Kraft und Antrieb und den Mut auch Neues zu wagen.

Dabei spielt der Boden als Basis für unsere Weine die Hauptrolle. Geschützt von den Hängen des Steigerwaldes wachsen kräftige, mineralstoffreiche Weine; die Weine vom Muschelkalk am Maindreieck sind elegant mit frisch-fruchtigen Komponenten. Wir haben begonnen das Weingut auf biologische Bewirtschaftung auszurichten und möglichst naturnah zu arbeiten.

Eingebettet in eine reiche Kulturlandschaft ist dabei die Silvanerrebe seit über 365 Jahren ein fester Bestandteil Frankens. Im Fokus steht bei uns klar der Silvaner mit über 55% Anbaufläche. Die Unverwechselbarkeit des fränkischen Terroirs, geprägt vom Kleinklima, lässt charaktervolle Weine entstehen, welche auf der ganzen Welt Anerkennung finden.

Seit Generationen sind wir mit dem Wein verwurzelt; eine untrennbare Einheit. Umgeben von einer mittelalterlichen Ortsmauer, arbeiten wir auf unserem historischen Gutshof mit viel Liebe zum Detail und zum Zeitgeist. Ein abwechslungsreiches Leben, erfüllt mit viel Arbeit und geprägt vom Wetter und Wachstum. Es ist aber auch reich durch viele Begegnungen und Gespräche mit Menschen. Wein ist in so vielen Bereichen unseres Lebens eingebunden und gerade dass unterscheidet ihn von vielen anderen Getränken. Mit einem Schluck Wein entdecken Sie die Region, die Landschaft und die Handschrift des Weinmachers.

Diese Vielfalt inspiriert, begeistert und eröffnet unbegrenzte Möglichkeiten die schönen Dinge des Lebens in allen Facetten zu genießen.

Wir wollen auch Sie für Franken und unsere Weinen begeistern und laden Sie ein, uns und unsere Weine kennen zu lernen.

Herzlich Willkommen



und Team

KLEINKLIMATISCHE  
EINFLÜSSE

NATURNAH

muschelkalk  
Handwerk

101	2024	<b>ANNA-LENA ®</b> <b>SILVANER TROCKEN</b> <b>Ein Bestseller seit über 20 Jahren.</b> Vor über 20 Jahren wurde die Idee geboren, einen Wein zu kreieren, der stets durch Frische, Frucht und Harmonie überzeugt. Diesen Wein widmeten wir unserer Tochter Anna-Lena. Da wir stets nur das Beste aus diesem Silvaner herauskitzeln wollen, legen wir unsere ganze Leidenschaft und Hingabe hinein. Mit seinen schmeichelnden Fruchtnoten, der harmonischen Säure und den frischen Abgang verkörpert er den Frühling das ganze Jahr. Für uns eine absolute Herzensangelegenheit, ein Genuss, dem man schwer widerstehen kann. <b>Beste Qualität - einmaliger Genuss.</b> - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.3,0 SR.5,4	8,00
			
102	2023/ 2024	<b>Rödelseer Küchenmeister</b> <b>SILVANER TROCKEN</b> Der Duft offenbart den kraftvollen Ausdruck des Gips-Keuper-Bodens, auf dem er gewachsen ist. Mineralisch, klassisch, würzig. Ein hervorragender Begleiter zur heimischen Gemüseküche, Zwiebelfladen und gebackenem Bachsaibling. - Schlegelflasche, Alk.13,0 RS.1,2 SR.5,7	7,90
103	2024	<b>GRÜNER SILVANER TROCKEN</b> Unser Brot & ButterWein. Ein Solist, der durch sein ausgeglichenes Zusammenspiel von Aromatik und Säure zum unkomplizierten Genuss einlädt. Für's Bankett und laue Sommerabende. Trinkspaß pur! - Schlegelflasche, Alk.12,0 RS.8,2 SR.6,2	6,90
104	2024	<b>Iphöfer Kronsberg</b> <b>SILVANER TROCKEN</b> Ein trockener Silvaner mit einer feinen Nase nach grünem Apfel und würzigen Kräuternoten. Sein kräftiger mineralischer Nachhall und seine sinnliche Fülle machen ihn zu einem herrlich frischen Essensbegleiter, der besonders zur Kräuter- und Gemüseküche harmoniert. - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0	8,80
115	2024	<b>Sulzfelder Sonnenberg</b> <b>BLAUER SILVANER TROCKEN</b> Der Ur-Silvaner mit dunkler Beerenhaut ist ein eigensinniger Silvanertyp der sein mineralisches Fundament in Szene setzt. Nur 26 ha werden deutschlandweit angebaut. Seine würzig floralen Aromen wie Heu und Wiesenkräuter sowie Quitte und die klare Säurestruktur machen ihn zu einem hervorragenden Speisebegleiter. Ein ausdrucksstarker, cremiger und kraftvoller Wein mit Textur. Lecker zu warmem Ziegenkäse auf Rote-Beete-Bett oder zur frischen Frühlingsküche mit Bärlauch und Kräutern. - Schlegelflasche, Alk.13,0 RS.3,9 SR.6,2	9,50

## SILVANER 0,75L

Nettopreise €

120	2024	Iphöfer Kalb <b>SILVANER TROCKEN</b> Ein echter Charakterkopf. Würzig, saftig, salzig. In der Nase Aromen von Quitte und Mirabelle, dazu eine ausgeprägte Mineralität. - Schlegelflasche, Alk.12,5 RS.0,4 SR.6,0	10,90
105	2023/ 2024	Sulzfelder Sonnenberg <b>SILVANER ·ALTE REBEN· TROCKEN</b> Über 50 Jahre alte, auf Muschelkalk gewachsene Reben, prägen diesen Wein. Feingliedrig, mineralisch und komplex, mit Struktur und Länge. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt uns aber mit höchster Qualität. Silvaner pur! - Schlegelflasche, Alk. 13,0 RS. 3,7 SR. 5,4	11,50
106	2024	Sulzfelder Maustal <b>SILVANER MUSCHELKALK ·S· TROCKEN</b> Elegant, feingliedriger, mit klarer Frucht und Finesse präsentiert sich dieser, auf skelettreichem Muschelkalkboden gewachsene Silvaner. Eine gelungene Kombination mit frischen Spargelvariationen, Kalbsfleischgerichten oder Edelfischen mit cremigen Saucen. - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.1,4 SR.5,8	11,50
107	2024	Iphöfer Kammer <b>SILVANER KEUPER ·S· TROCKEN</b> Vielschichtiger, kräftiger Körper mit komplexer Struktur. Am Gaumen kühl und würzig, mit einer salzigen Mineralität. Geprägt vom fränkischen Terroir des Steigerwalds mit lang anhaltendem Nachklang im Mund. - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0	11,50

## RIESLING 0,75L

110	2024	Sulzfelder Maustal <b>RIESLING TROCKEN</b> Im Bouquet duftige Zitrone und grüner Apfel vereint mit rauchiger Steinwürze im Mund. Viel Finesse und Länge, getragen von einer mineralischen Säure, wecken das Verlangen nach einem weiteren Glas. Geile Textur! - Schlegelflasche, Alk.12,0 RS.5,6 SR.7,1	8,80
111	2024	Escherndorfer Lump <b>RIESLING STEILLAGE ·S· TROCKEN</b> Dieser Riesling präsentiert ein Aromenbündel der eleganten Art, welches betörend aus dem Glas strömt. In der Nase tummeln sich Aromen von Quitte, Aprikose und Weinbergspfirsich. Pure Riesling-Stilistik aus Frankens Top-Steillage am „Urlump“, die zu den fünf besten Lagen in Franken zählt. - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.1,8 SR.7,0	12,00

## EDITION JHB 0,75l SPONTANVERGORENE WEINE

Nettopreise €

Die JHB EDITION ist eine Hommage an unseren jüngsten Sohn JOHANN HUGO, der bei uns alles auf den Kopf stellt und unser Leben bereichert. Wild, spontan – herzhaft und eigensinnig und voller Überraschungen steht sein Name auch für die Charaktereigenschaften seiner Weine.

Es entstand eine Weinlinie deren Trauben spontan vergoren werden und dadurch den Ursprung sowie das Terroir der einzelnen Lagen und Rebsorten stärker hervorhebt. Mit seiner ausgewogenen Tiefe und Cremigkeit ist er kein Leisetreter, sondern ein Wein, der sagt: „Hier bin ich...“

- |     |      |   |       |
|-----|------|---|-------|
| 109 | 2024 | Sulzfelder Maustal<br><b>JHB SYLVANER ·S· TROCKEN</b> | 13,20 |
|-----|------|---|-------|
-  Die leichte Holznote schmeichelt der Nase und die würzigen Kräuter- und Stachelbeernoten spiegeln das Terroir des Muschelkalkbodens wider. Elegante Mineralität und reife Noten nach gelben Früchten, Birnen und Apfelschalen am Gaumen. Dicht und lang anhaltend, ausgebaut im traditionellen Doppelstückfass, macht er auch bei dunklen und kräftigen Speisen eine hervorragende Figur.  
- Schlegelflasche, Alk.12,5 RS.2,5 SR. 6,0

## GROSSE GEWÄCHSE 0,75l

- |     |      |   |       |
|-----|------|---|-------|
| 140 | 2024 | •Mönchshöflein•<br>Sulzfelder Maustal SYLVANER TROCKEN GG | 26,90 |
|-----|------|---|-------|
- Im Herzstück der Lage Maustal ernteten wir die mehrfach selektierten Trauben mit einem Ertrag von nur 30 hl/ha. Danach erfolgte eine 24 stündige Maischestandzeit bevor er abgepresst in einem Doppelstückfass aus Spessarteiche spontan vergoren wurde. Komplex, vielschichtig und opulent. Feinessenreich und feingliedrig mit einer graziösen Säurestruktur, und beeindruckende Komplexität thront er an der Spitze unserer Qualitätspyramide.  
- Schlegelflasche, ab September
- |     |      |   |       |
|-----|------|---|-------|
| 141 | 2024 | •Himmelsleiter•<br>Escherndorfer Lump RIESLING TROCKEN GG | 26,90 |
|-----|------|---|-------|
- An der kleinen Parzelle an der Treppe zur Vogelsburg reiften die selektierten Trauben unter optimalen Wachstumsbedingungen. Elegant und feingliedrig mit zarten Kernobstnoten in der Nase. Cremig, dicht auf der Zunge mit verführerischem Schmelz. Ein ausdrucksstarker Wein für den anspruchsvollen Genuss.  
- Schlegelflasche, ab September

## WEISSBURGUNDER 0,75l

Nettopreise €

112	2024	Sulzfelder <b>WEISSBURGUNDER TROCKEN</b> Dieser Weißburgunder zeichnet sich durch seine intensive und kräftige Art aus. Er duftet nach Apfel, dezenter Zitrus, feiner Mandarine und Wiesenkräutern. Am Gaumen komplex, leicht nussig und ausgewogen mit viel Länge und Körper. Ein vielseitiger Menüwein mit unwiderstehlichem Schmelz. - Burgunderflasche, Alk. 13,0 RS. 2,5 SR. 5,9	8,80
-----	------	--	------

## GRAUBURGUNDER 0,75l

114	2024	Sulzfelder <b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Dieser Wein macht vor allem wegen seiner unkomplizierten Art und Weise Spaß. Sein leicht würziges Aroma wird begleitet von einer feinrassigen Säure und einem finessenreichen Körper. Birne, Mandel und ein kräuterwürziges Finish verfeinern den eleganten Gesamteindruck. - Burgunderflasche, Alk.13,0 RS. 2,2 SR. 5,8	8,80
-----	------	---	------

## CHARDONNAY 0,75l

116	2024	Sulzfelder Sonnenberg <b>CHARDONNAY TROCKEN</b> Kraftvoll geschmeidig mit zarter Holznote und einer feinen rauchigen, nussigen Textur. Die erfrischende, salzige Mineralität macht ihn zu einem wunderbaren Begleiter zu frischen Salaten, vegetarischen Gerichten und Speisen mit Pilz- und Gemüsesaucen. - Schlegelflasche, Alk.12,5 RS.3,5 SR.5,8	10,90
-----	------	---	-------



## *Scheurebe* SCHEUREBE 0,75l

Nettopreise €

117	2024	Iphöfer Kronsberg <b>SCHEUREBE TROCKEN</b> Tropische Würze und eine knackige Frische mit einer ausbalancierten Süße-Säure-Komposition. Lecker zu Muscheln und Krustentieren, sowie zur asiatischer Küche oder zu fränkischen „Blaue Zipfel“. - Bocksbeutel, Alk.12,5 RS.7,8 SR.6,2	8,80
-----	------	---	------

## *Bacchus* BACCHUS 0,75l

119	2024	Sulzfelder <b>BACCHUS</b> Frucht trifft auf Struktur. Ein blumiger, fruchtiger Wein, perfekt für laue Sommerabende. - Bocksbeutel, Alk.11,0 RS.13,0 SR.6,4	7,50
-----	------	---	------

## *Sauvignon Blanc* SAUVIGNON BLANC 0,75l

124	2024	Sulzfelder <b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b> Seine hellgelbe Farbe glänzt bezaubernd im Glas. Am Gaumen entfalten sich grüne Aromen von Brennessel, grüner Paprika und frischem Gras, begleitet von fruchtigen Noten von Cassis. Das pikant-frische Mundgefühl macht Lust auf mehr... - Schlegelflasche, Alk. 12,5 RS. 1,7 SR. 6,7	8,80
-----	------	--	------

## *Gelber Muskateller* GELBER MUSKATELLER 0,75l

126	2024	Sulzfelder <b>GELBER MUSKATELLER TROCKEN</b> Im Glas schimmert er mit gelb-grünen Reflexen. Sein unverkennbarer, üppiger Duft nach frischen Trauben, Litschi und weißem Pfirsich betört die Nase. Hinzu kommen kräutrige und muskatige Würznoten. Am Gaumen zeigt er sich knackig, frisch, feinwürzig und aromatisch, mit unwiderstehlichem Charme. Ein langer Nachhall unterstreicht seinen Charakter. - Schlegelflasche, Alk. 12,0 RS. 2,0 SR. 5,8	10,90
-----	------	---	-------

## BASISWEINE 0,75l

Nettopreise €

103	2024	<b>GRÜNER SILVANER TROCKEN</b> Unser Brot & ButterWein. Ein Solist, der durch sein ausgeglichenes Zusammenspiel von Aromatik und Säure zum unkomplizierten Genuss einlädt. Perfekt für Bankette und laue Sommerabende. Trinkspaß pur! - Schlegelflasche, Alk.12,0 RS.8,2 SR.6,2	6,90
123	2024	<b>CUVÉE WEISS TROCKEN</b> RIVANER & Scheurebe Florales vermählt sich mit Fruchtigem... Eine herrliche erfrischende Weißweincuvée, welche sich mit einem hellen grün im Glas vorstellt. Das Bukett duftet nach Limone und Apfel mit einem Hauch von Blüten. Lecker zu Ziegenkäse auf sommerlichem Salatbett. Der Wein für unbeschwerte Anlässe bei dem niemand abstinent bleibt! - Schlegelflasche, Alk. 11,5 RS. 7,5 SR. 6,5	6,90
130	2024	Sulzfelder <b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN</b> Lachsfarben blitzt dieser Spätburgunder Rosé aus dem Glas und verführt mit einer typischen Spätburgunder Nase. Sein zarter beeriger Duft erinnert an Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeere sowie ein Hauch von Rhabarber. Saftig verspielt mit knackiger Frische und einer milden pfeffrigen Säurestruktur. Der ideale Begleitung für den Sommer! Gut gekühlt ein lebendiger Trinkspaß zu Salaten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, geräuchertem Lachs, mediterranen Snacks und frischen Erdbeeren. Ein Muss für jede laue Sommernacht... - Burgunderflasche, Alk. 12,5 RS. 3,5 SR. 6,0	7,90
131	2024	<b>CUVÉE ROT TROCKEN</b> DORNFELDER & DOMINA Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von einer feinen Würze, welche am Gaumen präsent und anregend ist. Ein unkomplizierter Rotweingenuss ohne Tannin - gerne auch leicht gekühlt. Der perfekte „Sommer-Terrassen-Wein“... - Bordeauxflasche, Alk.13,0 RS.0,1 SR.4,2	7,90

### GAULT MILLAU 2025

Vier Trauben

### EICHELMANN 2025

Ausgezeichnet als „hervorragendes Weingut“

### VINUM 2025

Weinguide Deutschland

### FEINSCHMECKER 2025

„Dieses Weingut gehört zu den Besten in Deutschland...“

Blick ins Weingut



## LITERFLASCHEN

Nettopreise €

181	2024	<b>BRENNFLECK SILVANER TROCKEN</b> Ein klassischer, erfrischender und fruchtiger Silvaner - ganz wie man ihn aus Franken erwartet. Alk. 12,0 RS. 3,6 SR. 5,9	6,50
182	2024	<b>BRENNFLECK MÜLLER-THURGAU TROCKEN</b> Duft nach frischem Apfel und Birne, lebendig, markant und herzhaft. Alk. 11,5 RS. 5,6 SR. 6,8	6,30
183	2024	<b>BRENNLECK BACCHUS</b> Frische Fruchtnoten nach Holunder und Blüten mit einem harmonischen Säurespiel. Alk. 11,5 RS. 13,4 SR. 6,8	6,40
185	2024	<b>BRENNFLECK ROTLING</b> Duft und Aromen von Erdbeeren und Himbeeren sowie dezenter Kräuterwürze. Wunderbar lebendig und animierend. Ein wunderbar fruchtiger Sommerwein. Alk. 11,5 RS. 7,0 SR. 6,2	6,40

## SONDERGRÖSSEN MINI & MAXI

150	2024	<b>SILVANER TROCKEN</b> - 0,25l Bocksbeutel - Alk. 12,0	2,60
151	2022	<b>DOMINA TROCKEN</b> - 0,25l Bocksbeutel - Alk. 13,5	2,90
163	2022	<b>JHB RIESLING ·S· TROCKEN</b> - 1,5l Magnumschlegelflasche, Alk. 13,5	33,80
165	2021	<b>ANTONIA * * * SPÄTBURGUNDER TROCKEN</b> - 1,5l Magnumbordeauxflasche, Alk. 13,5	43,50
166		<b>SILVANER BRUT</b> Traditionelle Flaschengärung - 1,5l Magnumflasche, Alk. 12,5	30,40

## SEKT & SECCO 0,75l

Nettopreise €

160	<b>SECCO - weiss</b> Ein zum Anbeißen frischer, fein aromatischer und reizvoll moussierender Perlwein. Ein perfektes Genusserlebnis für die heiter-sonnigen Momente im Leben. Mit Lust auf mehr... - Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure -	7,50
161	<b>SECCO - rose</b> Die feinste Art für unkompliziertes Prickeln auf der Zunge. Aromen von Walderdbeeren stimmen fröhlich auf den Sommer ein. Eine gelungene Ouvertüre für glückliche Momente. Vital und lecker! - Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	7,50
162	<b>SILVANER BRUT</b> Traditionelle Flaschengärung Nach einer Reifezeit von mindestens 9 Monaten per Hand abgerüttelt und nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. Ein Spitzensekt mit Harmonie, Frische und Raffinesse. Durch seine noble Persönlichkeit und Ausstattung ein eleganter Stimmungsmacher. - Spumanteflasche -	14,20

## DAS BESONDERE 0,5l- EDELSÜSSES FINALE

127	2023	Sulzfelder Maustal <b>SILVANER AUSLESE EDELSÜSS</b> Faszinierende Kombination aus komplexen Fruchtaromen, gut dosierter Süße und wohltuender Frische. Ein wunderbarer Dessertwein mit langem Finale am Gaumen, der jedes Dessert krönt. - Schlegelflasche, Alk.7,5 RS.180 SR.9,2	17,50
-----	------	---	-------

## FRÄNKISCHE DESTILLATE 0,5l

170	<b>Zwetschge *</b>	40% vol.	16,00
171	<b>Mirabelle *</b>	40% vol.	18,00
172	<b>Williams-Christ-Birne *</b>	40% vol.	18,00
173	<b>Silvaner Trester *</b>	40% vol.	18,00
174	<b>Silvaner Trester</b> im Holzfass gereift *	40% vol.	21,00

## ROSE & ROTWEINE 0,75l

Nettopreise €

- |     |      |   |       |
|-----|------|---|-------|
| 130 | 2024 | <p>Sulzfelder<br/><b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN</b></p> <p>Lachsfarben blüzt dieser Spätburgunder Rosé aus dem Glas und verführt durch eine typische Spätburgundernase. Sein zarter beeriger Duft erinnert an Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeere sowie ein Hauch von Rhabarber. Saftig verspielt und voll knackiger Frische mit einer milden pfeffrigen Säurestruktur ist er die ideale Begleitung durch den Sommer. Gut gekühlt ein lebendiger Trinkspaß zu Salaten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, geräuchertem Lachs, mediterranen Snacks und frischen Erdbeeren.<br/>Ein Muss für laue Sommernächte!<br/>- Burgunderflasche, Alk. 12,5 RS. 3,5 SR. 6,0</p>   | 7,90  |
| 131 | 2024 | <p><b>CUVÉE ROT TROCKEN</b><br/>DORNFELDER &amp; DOMINA</p> <p>Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von einer feinen Würze, welche am Gaumen präsent und anregend ist. Ein unkomplizierten Rotweingenuss ohne Tanninstuktur. Auch an warmen Tagen leicht gekühlt ein Genuss. Der perfekte „Sommer-Terrassen-Wein“, zu Spagetti, Lasagne und Pizza.<br/>- Bordeauxflasche, Alk.13,0 RS.0,1 SR.4,2</p>   | 7,90  |
| 132 | 2024 | <p>Sulzfelder Maustal<br/><b>DOMINA TROCKEN</b></p> <p>Ein von intensiver Frucht geprägter Rotwein mit Anklängen von Zartbitterschokolade. Ein Wein mit internationalem Charakter und einer kräftig ausgewogener Taninstruktur. Er ist der ideale Begleiter zu Wildgerichten, geschmorten Kalbsbäckchen, gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Pasta sowie Blauschimmelkäse.<br/>- Bocksbeutel, Alk.13,0 RS.0,1 SR.4,5</p>  | 8,80  |
| 133 | 2022 | <p>Sulzfelder Cyriakusberg<br/><b>SPÄTBURGUNDER TROCKEN</b></p> <p>Dieser vollmundige Pinot Noir zeichnet sich durch seine feinen Aromen aus, welche an rote Beeren, reife Kirschen und Mandeln erinnern. Im Geschmack finden sich feine Gewürzaromen, die sich sanft und harmonisch präsentieren. Ein Schmeichler mit Substanz, der sich unkompliziert trinken lässt.<br/>- Burgunderflasche, Alk.13,5 RS.0,7 SR.5,8</p>   | 10,90 |
| 135 | 2022 | <p><b>ANTONIA * * *</b><br/>Sulzfelder Cyriakusberg<br/><b>SPÄTBURGUNDER TROCKEN</b></p> <p><i>Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.</i></p> <p>Aufwendige Handarbeit und Selektion im Weinberg, sowie Fingerspitzengefühl beim Ausbau prägen diesen gehaltvollen, von intensiver Frucht geprägten Rotwein, welchen wir unserer zweiten Tochter Antonia widmen. Die Maische wurde über Tage in offenen Bottichen per Hand untergestoßen und anschließend schonend abgepresst. Danach reifte dieser Wein 12 Monate im Barrique. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe und besticht mit komplexen Aromen von Kirschen, reifen Brombeeren und Johannisbeeren. Im Geschmack ist er sehr vielschichtig, elegant mit samtiger Struktur. Der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Lamm mit Kräuterkruste auf Gemüsebett und Steak &amp; Roastbeef.<br/>- Bordeauxflasche, Alk.13,5 RS.0,5 SR.5,8</p> | 21,00 |



# VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Alle Aufträge werden aufgrund nachstehender Verkaufsbedingungen ausgeführt.
2. Der Besteller erkennt mit der Auftragserteilung die Verkaufsbedingungen an.
3. Mängelrügen
  - 3.1. Für Beanstandungen gilt, dass äußerlich erkennbare Schäden sofort auf dem Ablieferungsbeleg (Frachtbrief, bei Postsendungen dem zustellenden Beamten), äußerlich nicht erkennbare Schäden durch schriftliche Mitteilung innerhalb zwei Wochen anzuzeigen sind.
  - 3.2. Bei Bruch oder Beraubung ist außerdem sofort die Güterabfertigung des Empfangsbahnhofes oder das Zustellpostamt oder die zustellende Speditionsfirma zu verständigen.
4. Zahlungsbedingungen
  - 4.1. Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
  - 4.2. Die Zahlung hat innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu erfolgen.
  - 4.3. Bei Verzug werden Verzugszinsen in Höhe von 2% über dem jeweiligen Diskontsatz der Landeszentralbank vom Tage der Fälligkeit an berechnet.
  - 4.4. Wir behalten uns vor, bei Erstkäufen nur gegen Vorauskasse zu liefern bzw. eine Auskunft einzuholen.
5. Eigentumsvorbehalt
  - 5.1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus den Geschäftsverbindungen zwischen uns und dem Besteller unser Eigentum. Als Zahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns, bei Schecks deren Einlösung.
  - 5.2. Der Besteller ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im normalen Geschäftsverkehr berechtigt. Der Besteller ist verpflichtet, unsere Rechte aus dem Vorbehaltseigentum bei der Weiterveräußerung der Ware zu sichern. Der Besteller tritt seine Forderung aus der Weiterveräußerung der Ware gegen Abnehmer schon jetzt an uns ab. Wir nehmen diese Abtretung schon jetzt an. Der Besteller ist ungeachtet dessen zur Erhebung dieser Forderungen solange berechtigt, als er seinen Verpflichtungen uns gegenüber nachkommt.
  - 5.3. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im Voraus abgetretenen Forderungen hat der Besteller unverzüglich Mitteilung zu machen und uns die für eine Intervention notwendigen Unterlagen sofort zu senden. Die Kosten der Intervention trägt der Besteller.
  - 5.4. Wir verpflichten uns, die uns nach diesen Bestimmungen zustehenden Sicherungen nach unserer Wahl auf Verlangen des Bestellers insoweit freizugeben, als der Wert die zu sichernden Forderungen 20% übersteigt.
6. Gerichtsstand und Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Kitzingen. Bei Auslandslieferung gilt deutsches Recht.
7. Die Abgabe gemäß §23 Absatz 1 und 2 WVG an den Stabilisierungsfonds für Wein wird von uns entrichtet.
8. Mit dem Erscheinen dieser Verkaufsbedingungen verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
9. Evtl. Weinsteinausscheidungen sind ein Zeugnis der Reife des Weines und somit kein Grund zur Reklamation. Falls nicht anders gewünscht, liefern wir für ausverkaufte Weine Ersatz in gleicher Preislage.
10. Restsüßewerte (RS) und Säurewerte (SR) werden in g/l angegeben. Der Alkohol (Alk) in %vol.

\* Die Trauben/Früchte stammen teils aus den Weinbergen/Feldern befreundeter Winzer, welche nach unseren Vorgaben ihre Weinberge bewirtschaften. Unsere Weine enthalten keine deklarationspflichtige Zusatzstoffe, ausser Sulfite (Schwefel).

Wir behalten uns vor, die angegebenen Listenpreise aufgrund der derzeitigen Situation dem Markt anzupassen.

**Postanschrift:** Weingut Brennfleck  
Inhaber Hugo Brennfleck, Papiusgasse 7, 97320 Sulzfeld  
Fon 09321/4347, Fax 09321/4345  
www.weingut-brennfleck.de, e-mail: info@weingut-brennfleck.de

**Ansprechpartner:** Susanne & Hugo Brennfleck, Sandra Schlereth, Conny Ludwig, Marion Neubert,  
Anna-Lena Brennfleck

**Weinmacher:** Hugo Brennfleck, Bernd Bauswein, Tom Glass, Rafael Wojcik, Noah Zang

**Gästeführerin und Weindozentin:** Gästeführerin und Weindozentin für Orts- und Weinbergführungen sowie Weinseminare und Mitarbeiterschulungen in Sachen Wein:  
Claudia Borchard-Wagner, www.weinerlebnis-sulzfeld.de

**Wir haben für Sie geöffnet:** Montag – Freitag 8 – 17 Uhr oder nach vorheriger Vereinbarung  
Parkplätze stehen im Weingut zur Verfügung

**Bankverbindung:** Fürstlich Castellische Bank (BLZ 790 300 01) Konto-Nr. 01 00 0860  
BIC FUCEDE77 IBAN DE21 79030001 0001000860  
Zahlung mit ec-Karte ist möglich.

follow us:

