

ROTWEIN

Preis ab Weingut
€

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 1. | 2009 | PORTUGIESER
halbtrocken
Eleganter und gehaltvoller Portugieser | 4,20 |
| 2. | 2008 | INGELHEIMER ROTWEIN
süffig, mild
Wir empfehlen, diesen süffigen Rotwein bei kühlen 10°C zu genießen. | 4,20 |
| 3. | 2010 | DORNFELDER
trocken
Farbkraftiger, nach Waldfrüchten schmeckender Rotwein - idealer Begleiter zu Pasta und Pizza. | 4,40 |
| 4. | 2010 | DORNFELDER
halbtrocken | 4,40 |
| 5. | 2009 | SPÄTBURGUNDER
trocken
Tanninreicher und gehaltvoller Spätburgunder, verträgt sich gut mit Parmesan und kräftig geräuchertem Schinken. | 5,00 |
| 7. | 2008 | SPÄTBURGUNDER
halbtrocken
Bronzene Kammerpreismünze | 4,70 |
| 8. | 2010 | ST. LAURENT
trocken
Fruchtiger Rotwein, gepaart mit feinen Tanninen | 4,80 |
| 9. | 2010 | PINOT NOIR
trocken
Ein außergewöhnlicher Spätburgunder aus dem Jahrgang 2010. Reich an kräftigen Tanninen und an reife Kirschen und Brombeeren erinnernde Aromen. | 6,50 |
| 10. | 2009 | SPÄTBURGUNDER
Spätlese · trocken
Silberne Kammerpreismünze
Ein großer Rotwein aus dem Sonnenjahrgang 2009. Vor dem Genuss dekantiert, entfaltet er seine Aromen am schönsten. | 8,00 |

ROTWEIN

Preis ab Weingut
€

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 11. | 2008 | CUVÉE 2008
trocken
Eine Rotwein-Cuvée, der wir ein 24-monatiges Reifelager im großen Holzfass gegönnt haben. | 9,50 |
| 14. | 2009 | FRÜHBURGUNDER
Auslese · trocken
Silberne Kammerpreismünze
Aromen von reifen Trockenfrüchten, an Datteln und Pflaumen erinnernd. | 12,50 |

WEISSHERBST

- | | | | |
|-----|------|---|------|
| 20. | 2010 | PORTUGIESER
feinherb
Bronzene Kammerpreismünze
Süffiger Terrassenwein | 4,20 |
| 21. | 2010 | PINOT NOIR · Blanc de Noirs
trocken
Silberne Kammerpreismünze
Ein weißgekelterter Spätburgunder mit wunderbar typischem Bukett und feinen Burgunderaromen ... macht Lust auf mehr! | 4,70 |

WEISSWEIN

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 25. | | SOMMERWEIN
feinherb
Silberne Kammerpreismünze
Leichter, erfrischender Begleiter | 4,00 |
| 27. | 2010 | GRAUBURGUNDER «CLASSIC»
Goldene Kammerpreismünze
Frisch, feinfruchtig, mit wunderschönen Burgunderaromen und Noten von grünem Apfel, Birne und Ananas. | 4,80 |

WEISSWEIN

Preis ab Weingut
€

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 28. | 2010 | RIESLING «CLASSIC»
Bronzene Kammerpreismünze | 4,80 |
| 29. | 2010 | SILVANER «CLASSIC»
Idealer Menuwein, besonders zu Spargelgerichten. | 4,80 |
| 30. | 2010 | RIESLING
trocken
Goldene Kammerpreismünze
Feinfruchtiger trockenere Riesling mit angenehmer Säurestruktur | 4,60 |
| 32. | 2008 | KERNER
Spätlese
Silberne Kammerpreismünze | 4,70 |

PERLWEIN

mit zugesetzter Kohlensäure

- | | | | | | |
|-------|--|--|------|--------|------|
| 26. | | «ALLA HOPP»
Perlwein ... auch als Piccolo
Frisch ... frech ... fruchtig - ein prickelndes Vergnügen! | 4,70 | 250 ml | 2,00 |
| 26 a. | | «ALLA GUT»
Perlwein Rosé ...
Frisch ... frech ... fruchtig - in Farbe! | 4,70 | | |
| 26 b. | | Charaffeur
Anspruchsvoll erfrischend!
Die alkoholfreie Alternative aus Traubensaft und Kohlensäure. | 4,50 | | |

SEKT



Preis ab Weingut
€

- | | | | |
|------|--|--|------|
| 60. | | SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST · halbtrocken
Goldene Kammerpreismünze | 7,70 |
| 61. | | SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST · extra trocken
Goldene Kammerpreismünze | 7,70 |
| 61a. | | PINOT BLANC DE NOIRS · brut | 8,20 |
| 62. | | RIESLING · trocken
Goldene Kammerpreismünze | 8,00 |
| 63. | | RIESLING · brut
Silberne Kammerpreismünze | 8,20 |
| 64. | | GRAUER BURGUNDER
extra trocken | 7,70 |
| 65. | | ST. LAURENT
Rotsekt · trocken
Goldene Kammerpreismünze | 8,70 |

EDELSÜSS

- | | | | | |
|-----|------|---|--------|-------|
| 40. | 2002 | RIESLING EISWEIN
Groß-Winternheimer Bockstein
Goldene Kammerpreismünze 2003
Goldener Preis der DLG
«König der Eisweine» ...
mehr als ein himmlischer Tropfen | 375 ml | 20,00 |
|-----|------|---|--------|-------|

SCHOPPENWEIN

- in der Liter-Flasche -

		Preis ab Weingut €
50.	INGELHEIMER KAISERPFALZ Rotwein · trocken	3,70
51.	SILVANER trocken	3,50
52.	MÜLLER-THURGAU halbtrocken	3,50
53.	RIESLING trocken	3,70

GESCHENK-TIPP



EINE URALTE PORTUGIESISCHE
WEINTRADITION HAT UNS BEGEISTERT ...

»EDEL & STARK« 500 ml 17,50
Der Dessertwein! Hergestellt aus ausgesuchten Trauben
und vinifiziert nach der uralten Portweinmethode.

»EDEL & STARK«
als Präsent mit Edel-Schokolade 23,50
verpackt im Präsentkarton

Ein besonderer Genuss: die Harmonie von »Edel & Stark«
und edler Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)

LIEFER- UND ZAHLUNGS- BEDINGUNGEN

Diese Preisliste ist gültig ab 01. November 2011. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich in €, inklusive Glas, Verpackung, Sekt- und Mehrwertsteuer ab Weingut. Sofern nicht anders angegeben, gelten die Preise je 750 ml-Flasche.

Für den Versand per Paketdienst bis 60 Flaschen berechnen wir € 0,70/Flasche. Mindestbestellmenge sowie Verpackungseinheit sind 12 Flaschen. Ab 60 Flaschen oder bei Auslieferung mit eigenem LKW berechnen wir € 0,50 je Flasche.

Unsere Rechnungsbeträge sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto zahlbar.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand ist Ingelheim am Rhein.

Hinweis: Weinkristalle sind natürliche Ausscheidungen und kein Grund zur Beanstandung.

BANKVERBINDUNG:
Mainzer Volksbank Ingelheim eG · BLZ 551 900 00
Konto-Nr. 24 156010

SINGER-FISCHER

HERBST 2011

Ein altes Sprichwort sagt: „Im Weinberg wird der Wein gemacht“, und natürlich steckt in jedem Sprichwort ein Stück Wahrheit. Allerdings, liebe Weinfreunde, macht die Weinbergsarbeit nur einen Teil unseres täglichen Engagements für eines der ältesten Getränke der Menschheit aus. Aber dieser ist sehr wichtig. Mit großer Sorgfalt bewirtschaften wir daher unsere Weinberge nach naturnahen und umweltschonenden Prinzipien und pflegen die Weinbergböden. Durch Dauerbegrünung stehen Bodenflora und -fauna im natürlichen Gleichgewicht und bilden somit die gesunde Basis für die Trauben und den daraus gewonnenen Wein.

Eine unserer großen Leidenschaften ist die Sektherstellung. Alle unsere Sekte entstehen in der eigenen Sektkellerei im hochwertigsten Verfahren der traditionellen Flaschengärung. Nach dieser über 300 Jahre alten Tradition reifen die Sekte langsam auf der sekteigenen Hefe in der Originalflasche, die - jede für sich - nach langem Hefelager von Hand gerüttelt wird, bis der Sekt schließlich für den Genuss bestimmt ist und frisch degorgiert wird.

Es versteht sich für uns von selbst, dass nur ausgesuchte und gesunde Trauben für dieses edle Weinprodukt verwendet werden. Wir legen großen Wert darauf, dass der jeweils typische Rebsortencharakter auch im Sekt erkennbar bleibt. Für diese Qualitätsoffensive wurden wir mit einem Platz unter den **«TOP 10 DER DEUTSCHEN SEKTERZEUGER»** belohnt.

Neugierig auf mehr? Besuchen Sie unseren Familienbetrieb, der von drei Generationen bewohnt und bewirtschaftet wird. Auch außerhalb der im Veranstaltungskalender vermerkten Termine sind Sie jederzeit herzlich zu einer Weinprobe, auf Wunsch auch mit Kellerführung, eingeladen. Wir möchten uns Zeit für Sie nehmen und bei Ihrer Ankunft nicht gerade im Weinberg oder in der Sektkellerei „verschwunden“ sein. Daher freuen wir uns über eine kurze, telefonische Anmeldung.

TRAUBENSAFT

TRAUBENSAFT, weiß 1000 ml 2,40

HOCHPROZENTIGES

72.	«RHEINKNIE» Cream Likörspezialität mit Weinbrand und frischer Sahne	500 ml	8,00
73.	FEINER HEFEBRANNTWEIN 40%vol	500 ml	6,90
74.	ALTER DEUTSCHER WEINBRAND 40%vol 12 Jahre lagerte dieser Spätburgunder-Weinbrand in Eichenfässern.	500 ml	28,50

VERANSTALTUNGS- KALENDER

26./27. NOVEMBER 2011

»TAG DER OFFENEN TÜR«

Verkaufsoffenes Wochenende ... Präsentation der neuen Rotweine
geöffnet jeweils von 11 - 19 Uhr



WEINGUT SINGER-FISCHER
D-55218 Ingelheim (Groß-Winternheim)
www.singer-fischer.de

Auf Ihren Besuch freut sich
Ihre Familie

SINGER-FISCHER