

Rotweine trocken/halbtrocken

<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Portugieser trocken Freinsheimer Rotwein 3,8 g Restzucker	1 l	4,70
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Dornfelder trocken Freinsheimer Schwarzes Kreuz 3,6 g Restzucker	0,75 l	5,70
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Cuvée RS trocken 1,7 g Restzucker, im Eichenholzfass ausgebaut	0,75 l	7,00
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Spätburgunder „Alte Reben“ trocken Freinsheimer Schwarzes Kreuz 0,9 g Restzucker, im Eichenholzfass ausgebaut	0,75 l	8,50
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Merlot trocken Freinsheimer Oschelskopf 2,3 g Restzucker, im Eichenholzfass ausgebaut	0,75 l	8,50
<u>2007er</u> <u>2009er</u>	Portugieser halbtrocken Freinsheimer Rotwein 13,9 g Restzucker	1 l	4,70
2008er	Dornfelder halbtrocken 11,4 g Restzucker	0,75 l	5,70

Edition KS-Weine Ausbau im Barrique-Faß

2007er	Spätburgunder trocken Freinsheimer Schwarzes Kreuz 0,8 g Restzucker	0,75 l	16,30
2007er	Merlot trocken Freinsheimer Oschelskopf 1,0 g Restzucker	0,75 l	16,30
2007er	Merlot Rosé trocken Freinsheimer Oschelskopf 1,9 g Restzucker	0,5 l	10,70

Weißherbste / Roséweine

2008er	Rosé trocken 7,0 g Restzucker	0,75 l	5,10
2008er	Spätburgunder „blanc de noirs“ trocken Freinsheimer Schwarzes Kreuz 6,0 g Restzucker	0,75 l	6,00

<u>2008er</u> <u>2010er</u>	Spätburgunder Rosé trocken Freinsheimer Schwarzes Kreuz 7,5 g Restzucker	0,75 l	6,00
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Portugieser 10,8 g Restzucker	1 l	4,60

Secco

Fortissimo trocken	0,75 l	6,00
Fortissimo rosee trocken	0,75 l	6,00

Sekt aus

Klassischer Flaschengärung

(Méthode champenoise)

2008er	Riesling extra trocken 18,0 g Restzucker	0,75 l	9,10
<u>2007er</u> <u>2008er</u>	Riesling extra brut 5,0 g Restzucker	0,75 l	11,10
<u>2007er</u> <u>2008er</u>	Riesling brut 11,0 g Restzucker	0,75 l	11,10
<u>2007er</u> <u>2008er</u>	Pinot brut 10,0 g Restzucker	0,75 l	11,10

Weißweine trocken/halbtrocken 1l-Fl

2010er	Rivaner und Kerner trocken 3,6 g Restzucker	1 l	4,30
2009er	Kerner trocken 5,0 g Restzucker	1 l	4,30
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Riesling trocken 7,0 g Restzucker	1 l	4,90
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Riesling halbtrocken 12,6 g Restzucker	1 l	4,90

Gerne können Sie sich individuelle Probiertpakete oder Präsente zusammenstellen.

Wir beraten Sie gern!

Weißweine trocken/halbtrocken 0,75l-Fl

<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Grauer Burgunder trocken Freinsheim 3,7 g Restzucker	0,75 l	6,00
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Weißer Burgunder trocken Freinsheimer Musikantenbuckel 4,1 g Restzucker	0,75 l	6,00
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Auxerrois trocken Freinsheimer Oschelskopf 4,0 g Restzucker	0,75 l	6,00
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Riesling trocken Freinsheimer Musikantenbuckel 4,1 g Restzucker	0,75 l	6,00
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Riesling Spätlese trocken Freinsheimer Oschelskopf 4,3 g Restzucker	0,75 l	7,50
2010er	Groß Riesling Spätlese trocken Freinsheimer Oschelskopf 5,1 g Restzucker	0,75 l	11,50
<u>2007er</u> <u>2009er</u>	Grauer Burgunder Spätlese trocken Freinsheimer Oschelskopf 5,5 g Restzucker	0,75 l	7,50
2009er	Weisser Burgunder Spätlese trocken Freinsheimer Musikantenbuckel 5,5 g Restzucker	0,75 l	7,50
<u>2008er</u> <u>2009er</u>	Chardonnay Spätlese trocken Freinsheimer Oschelskopf 7,0 g Restzucker	0,75 l	7,50
2010er	Chardonnay-Weißburgunder Spätlese trocken 5,2 g Restzucker	0,75 l	7,50
<u>2009er</u> <u>2010er</u>	Riesling halbtrocken Freinsheimer Oschelskopf 10,5 g Restzucker	0,75 l	6,00

Weißweine lieblich/edelsüß

2009er	Scheurebe Spätlese Freinsheimer Oschelskopf	0,75 l	6,50
2004er	Rieslaner Spätlese Freinsheimer Oschelskopf	0,75 l	6,50
2000er	Scheurebe Beerenauslese Freinsheimer Oschelskopf	0,5 l	14,50
2002er	Gewürztraminer Eiswein Freinsheimer Musikantenbuckel	0,375 l	21,00

Traubensaft / Glühwein

Traubensaft	1 l	3,70
Glühwein „Wintertraum“	1 l	4,70

Balsamessig

Balsamessig aus eigenen Trauben hergestellt	0,25 l	11,50
---	--------	-------



Familie Simon

Weinfeste in Freinsheim

Blütenfest vom 08. - 10. April 2011

Freitag 4 Gang Menü mit korrespondierenden Weinen im Restaurant „Luther“ in Freinsheim (Anmeldung erforderlich).
Samstag und Sonntag Weinpräsentation und Vorstellung des neuen Jahrgangs im Weingut.

Altstadtfest vom 02. - 05. Juni 2011

Traditionelles Weinfest um den historischen Stadtkern. Sie finden uns am Marktplatz.

Stadtmauerfest 15. - 18. Juli 2011

Traditionelles Weinfest entlang der historischen Freinsheimer Stadtmauer. Sie finden uns am Herzogturm.

Sommer Event im Alten Wasserwerk vom

29. Juli - 01. August 2011

Freitag kulinarische Weinprobe mit korrespondierenden Weinen (Anmeldung erforderlich). Samstag bis Montag können Sie unter alten Bäumen in unserem Hotelpark feiern.

Kulinarische Weinwanderung vom 23. - 25. September 2011

Wanderweg durch den Oschelskopf mit vielen kulinarischen Facetten. Sie finden uns am Stand Nr. 19

Weihnachtsmarkt an den 4 Adventswochenenden

Besinnlicher Jahresausklang rund um die ev. Kirche.

Rotweinwanderweg vom 20. - 22. Januar 2012

Wanderweg durch den Musikantenbuckel mit vielen verschiedenen Rotweinen der Freinsheimer Winzer. Sie finden uns am Stand Nr. 9

Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten in unserem **Landhotel Altes Wasserwerk** erhalten Sie unter www.landhotel-althes-wasserwerk.de oder direkt im Hotel, Burgstraße 9, 67251 Freinsheim, 06353 / 932520.

Weinproben und kulinarische Weinproben bieten wir Ihnen gern auf Anfrage an.

Weinverkaufsstelle

Köln/Bonn

Berghausener Weinladen

53 639 Königswinter/Berghausen
Zur Grafschaft 12, Tel.: 0 22 44/49 88, Fax 0 22 44/8 09 18
Probe und Verkauf nach telefonischer Anmeldung.
Hier gelten unabhängig von der Flaschenzahl unsere Versandpreise; bei größeren Mengen Preis auf Anfrage.

Regelmäßig angefahren werden folgende Orte:

Kassel

(im März und November) Anwesen Fa. Linker, Bunsenstr. 200, nach vorheriger schriftlicher Ankündigung.

Augsburg

(im März, Juli, Oktober und Dezember) Die Weine werden weitgehend zugefahren (ab 36 Fl.).

München

(im März, Juli und Dezember) Die Weine können bei Herrn Werner Lettenthaler in Haar, Franz-Schubert-Str. 1, Telefon: 0 89/460 37 64 bestellt und an festgelegten Tagen abgeholt werden.

Hameln

Otto Siever, Gärtnerweg 6, 31860 Emmerthal Kirchohsen, Telefon: 0 51 55/71 81.

Hamburg

Jürgen Meyer, Ladestr. 7B, 22955 Hoisdorf, Telefon: 04107/4314.

Berlin

Weinprobe am 05.11. Möglichkeit zur Sammelbestellung besteht. Horst Lüddolph, Dallwitzstr. 49, 14165 Berlin, Telefon: 030/8014047.

Bitte fragen Sie nach unseren genauen Terminen!

Lieferbedingungen:

Preise: Unsere Preise verstehen sich einschließlich MwSt. inklusive Glas innerhalb Deutschland frei Haus (ab 60 Fl. oder bei 0,75 l Fl. im 20er Karton). Abweichende Verpackungen siehe Postversand. Bei einer Abholung im Weingut vergüten wir 0,50 Euro je Flasche.

Pfand: je Holzsteige 1,50 Euro.

Verpackungseinheiten: Bei Literflaschen 12 Flaschen im Karton/ in der Holzsteige. Bei 0,75 l Flaschen 6 Flaschen im Karton.

Postversand: 12er und 18er Kartons (auch 1 l Flaschen) werden mit einer Frachtpauschale von je 4,50 Euro/Karton berechnet.

Bezahlung: Innerhalb 30 Tagen ohne Abzug, Eigentumsvorbehalt bis zur vollständigen Bezahlung.

Sollte ein Jahrgang ausverkauft sein, behalten wir uns vor, den nachfolgenden Jahrgang zu liefern. Stehen zwei Jahrgänge bei einer Weinbezeichnung, wird zuerst der Ältere und dann der Nachfolgende geliefert. Die Bezeichnung bezieht sich immer auf den jüngsten Jahrgang.

Erfüllungsort für beide Teile ist Freinsheim, Gerichtsstand ist Bad Dürkheim.

Mit dieser Preisliste verlieren alle anderen die Gültigkeit.

Unser Weingut ist für Sie geöffnet:

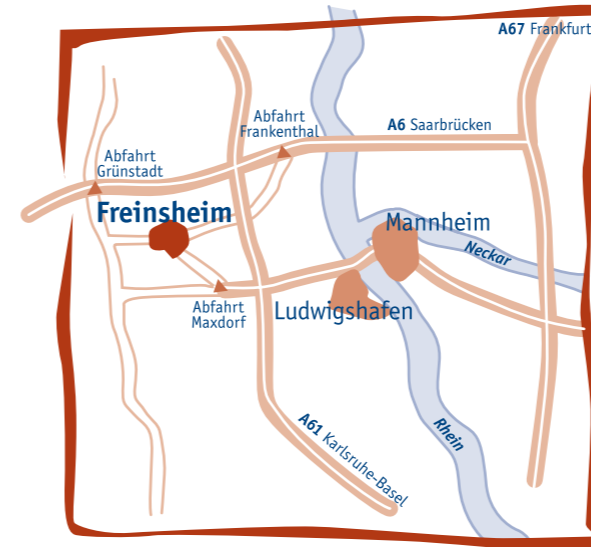
Montag – Samstag: 13 bis 18 Uhr

Sonn- und Feiertags: 10 bis 13 Uhr

sowie nach telefonischer Vereinbarung.

Vom 1. - 10. Januar geschlossen.

Und so finden Sie uns:



Unsere Weine



Weingut Kassner-Simon

Weingut Kassner-Simon

Wallstraße 15 · 67251 Freinsheim

Tel. 06353/989320 · Fax 06353/989321

E-mail: info@kassner-simon.de

Internet: www.kassner-simon.de



Weingut Kassner-Simon