

WEINVERKAUFSSTELLEN/AUSLIEFERUNG

KASSEL (Auslieferung im November)
Anwesen Fa. Linker, Bunsenstr. 200,
nach vorheriger schriftlicher Ankündigung.

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

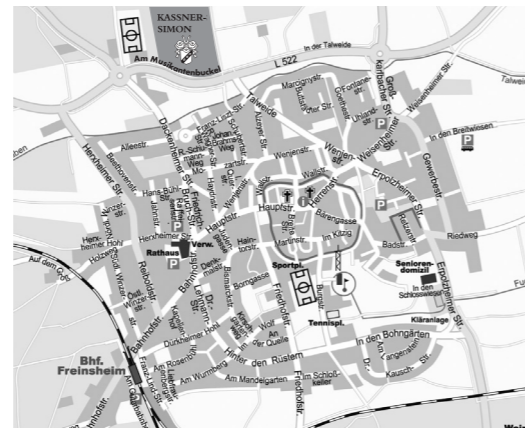
MÜNCHEN (Auslieferung im März, Juli und Dezember)
Die Weine können bei Herrn Werner Lettenhaler in Haar,
Franz-Schubert-Str. 1, Tel. 089/4603764 bestellt und an festgelegten
Tagen abgeholt werden.

Bitte fragen Sie nach unseren genauen Terminen!

UNSERE FERIEWOHNUNGEN & MUSIKANTENBUCKEL KOSTBAR

Unsere 3 hochwertig eingerichteten **Ferienwohnungen laden zum Urlauben ein.**

Unsere „**Musikantenbuckel KostBar**“ öffnet im April und Mai sowie von Mitte August bis Oktober jeweils am Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr. Hier können Sie ein Speiseangebot und unsere Weine und Sekte genießen. Nähere Informationen finden Sie auf www.kassner-simon.de.



LIEFERBEDINGUNGEN

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in € einschließlich MwSt. inklusive Glas innerhalb Deutschland frei Haus (ab 72 Fl. oder im 18er Postversandkarton). Abweichende Verpackungen siehe Postversand.

VERPACKUNGSEINHEITEN

6 Flaschen im Karton (Postversand abweichend).

POSTVERSAND

6er und 12er Kartons werden mit einer Frachtpauschale von 6,50 Euro je Karton berechnet.

BEZAHLUNG

Innerhalb von 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.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie unter www.kassner-simon.de/agb abrufen können.

UNSER HOTEL „ALTES WASSERWERK“

Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten in unserem „Landhotel Altes Wasserwerk“ erhalten Sie unter www.landhotel-altes-wasserwerk.de oder direkt im Hotel, Burgstraße 9, 67251 Freinsheim, Tel. 06353/932520, Fax. 06353/9325252, E-Mail: info@landhotel-altes-wasserwerk.de

UNSER WEINGUT IST FÜR SIE GEÖFFNET:

Montag - Samstag: 13 - 18 Uhr
Sonntag: 10 - 12 Uhr
Feiertags und außerhalb der genannten Öffnungszeiten bitten wir um vorherige Anmeldung.

Vom 1. - 10. Januar haben wir geschlossen.

Über eine Anmeldung freuen wir uns.

UNSER ONLINE-SHOP HAT IMMER FÜR SIE GEÖFFNET:

www.kassner-simon.de/shop



KASSNER-SIMON

WEINLISTE 2021

KLASSIFIKATION - UNSERE WEINE

ANTHRAZITKAPSEL - GUTSWEINE

Die Gutsweine bilden das solide Fundament unserer Qualitätspyramide. Die Weine wurden hochwertig erzeugt und erlauben einen unkomplizierten Genuss. Wir bieten Ihnen ein weit gefächertes Sortiment, vom leichten Sommerwein bis zum fruchtigen Begleiter eines guten Essens.

SILBERKAPSEL - PREMIUMWEINE

Die Trauben unserer Premiumweine reifen auf einzelnen, ausgewählten Parzellen. Sie werden durch eine selektive Handlese, oft in mehreren Durchgängen, geerntet. Diese Weine überzeugen durch ihre Nachhaltigkeit und ihre klare Struktur. Die Erntemenge liegt hier zwischen 6000 und 7000 Liter pro Hektar.

GOLDKAPSEL - SPITZENWEINE

Diese Weine müssen allerhöchsten Ansprüchen gerecht werden. Die Trauben gedeihen auf den markanten Kleinstlagen „auf dem vorderen Groß“, „im Tal“ und „Gottesacker“ und bilden in besonderem Maß ihre Herkunft („Terroir“) ab. Die Trauben werden besonders aufmerksam, schon während der Reifung am Weinstock, begleitet. Es werden schon frühzeitig qualitätssteigernde und damit auch ertragsreduzierende Maßnahmen durchgeführt. Diese Weine sind sehr individuell gehaltvoll und unterstreichen den besonderen Charakter der jeweiligen Rebsorte und des Weinberges. Die Erntemenge liegt hier zwischen 3500 und 4500 Liter je Hektar.



KASSNER-SIMON

Am Musikantenbuckel 7 · 67251 Freinsheim
Tel. 06353 989320 · Fax. 06353 989321
E-Mail: info@kassner-simon.de · www.kassner-simon.de



LITERWEINE ROT/ROSÉ

2017	ROTWEIN TROCKEN 12,0 % VOL ALC.	1,0 L	5,80
2019	ROTWEIN HALBTROCKEN 12,0 % VOL ALC.	1,0 L	5,80
2019/2020	ROSÉ 2019: 12,5 % VOL ALC./2020: 12,0 % VOL ALC.	1,0 L	5,80

GUTSWEINE „ANTHRAZITKAPSEL“ ROT/ROSÉ

2019	CUVÉE RS ROTWEIN TROCKEN 13,5 % VOL ALC.	0,75 L	8,20 (10,93/LTR.)
2020	„EUPHORIE“ CUVÉE ROSÉ TROCKEN 12,0 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)

„ANTHRAZITKAPSEL“ BLANC DE NOIR

2019/2020	MERLOT „BLANC DE NOIR“ TROCKEN 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
-----------	--	--------	----------------------

PREMIUMWEINE „SILBERKAPSEL“ ROT

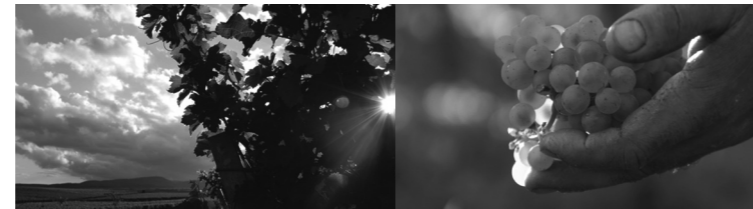
2015	SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ TROCKEN Freinsheimer Schwarzes Kreuz 14,0 % VOL ALC.	0,75 L	9,90 (13,20/LTR.)
2018	MERLOT TROCKEN Freinsheimer Oschelskopf 14,5 % VOL ALC.	0,75 L	9,90 (13,20/LTR.)

SPITZENWEINE „GOLDKAPSEL“ ROT

2017	SPÄTBURGUNDER „IM TAL“ TROCKEN, IM BARRIQUE GEREIFT 2017: 14,0 % VOL ALC./2015: 14,5 % VOL ALC	0,75 L	18,20 (24,27/LTR.)
	2015	1,5 L	42,00 (28,00/LTR.)
2017	KOSTBAR - ROTWEIN CUVÉE TROCKEN, IM BARRIQUE GEREIFT 2017: 14,0 % VOL ALC./2015: 14,0 % VOL ALC	0,75 L	18,20 (24,27/LTR.)
	2015	1,5 L	42,00 (28,00/LTR.)
	2015	3,0 L	79,00 (26,33/LTR.)

LITERWEINE WEISS

2020	RIVANER TROCKEN 12,0 % VOL ALC.	1,0 L	5,30
2019/2020	RIESLING TROCKEN 2019: 12,5 % VOL ALC./2020: 12,0 % VOL ALC.	1,0 L	6,10
2019/2020	RIESLING HALBTROCKEN 2019: 12,0 % VOL ALC./2020: 11,0 % VOL ALC.	1,0 L	6,10
2018	SCHEUREBE LIEBLICH 11,0 % VOL ALC.	1,0 L	6,10



GUTSWEINE „ANTHRAZITKAPSEL“ WEISS

2019/2020	GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
2019/2020	WEISSER BURGUNDER TROCKEN 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 13,0 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
2019/2020	AUXERROIS TROCKEN 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
2019/2020	RIESLING TROCKEN 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
2019/2020	„FROHSINN“ WEISSWEIN CUVÉE MIT DEZENTER FRUCHTSÜSSE 2019: 13,0 % VOL ALC./2020: 13,0 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)

PREMIUMWEINE „SILBERKAPSEL“ WEISS

2019/2020	RIESLING SPÄTLESE TROCKEN Freinsheimer Oschelskopf 2019: 12,5 % VOL ALC./2020: 13,0 % VOL ALC.	0,75 L	9,30 (12,40/LTR.)
2019/2020	CHARDONNAY- WEISSBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN 2019: 13,5 % VOL ALC./2020: 13,5 % VOL ALC.	0,75 L	9,30 (12,40/LTR.)
2019/2020	SAUVIGNON BLANC TROCKEN Freinsheimer Musikantenbuckel 2019: 13,5 % VOL ALC./2020: 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	9,30 (12,40/LTR.)
2018	SCHEUREBE SPÄTLESE LIEBLICH Freinsheimer Oschelskopf 10,5 % VOL ALC.	0,75 L	9,10 (12,13/LTR.)

SPITZENWEINE „GOLDKAPSEL“ WEISS

2019	WEISSER BURGUNDER „IM TAL“ SPÄTLESE TROCKEN, IM HOLZFASS GEREIFT 14,0 % VOL ALC.	0,75 L	13,90 (18,53/LTR.)
2017/2018	RIESLING „AUF DEM VORDEREN GROSS“ SPÄTLESE TROCKEN Freinsheimer Oschelskopf 2017: 13,5 % VOL ALC./2018: 13,5 % VOL ALC.	0,75 L	13,90 (18,53/LTR.)
2016	RIESLANER „OSCHELSKOPF“ AUSLESE Freinsheimer Oschelskopf 9,5 % VOL ALC.	0,75 L	11,40 (15,20/LTR.)
2012	RIESLANER „OSCHELSKOPF“ BEERENAUSLESE Freinsheimer Oschelskopf 10,5 % VOL ALC.	0,375 L	17,70 (47,20/LTR.)
		0,5 L	20,70 (41,40/LTR.)

SEKT „KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG“

ENTHEFT IM FRÜHJAHR 2021

2017	RIESLING EXTRA TROCKEN 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	10,80 (14,40/LTR.)
2017	RIESLING EXTRA BRUT 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	13,00 (17,33/LTR.)
2017	SAUVIGNON BLANC BRUT 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	13,00 (17,33/LTR.)
2018	PINOT BLANC - CHARDONNAY BRUT 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	13,00 (17,33/LTR.)
2017	PINOT ROSÉ BRUT 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	13,00 (17,33/LTR.)



SECCO ROSÉ

	„FORTISSIMO“ Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 12,5 % VOL ALC.	0,75 L	7,60 (10,13/LTR.)
--	--	--------	----------------------

SONSTIGE PRODUKTE RUND UM DEN WEIN

	TRAUBENSaft Zusatz: Vitamin C, mind. haltbar bis August 2022	1,0 L	4,10
	GLÜHWEIN 12,5 % VOL ALC.	1,0 L	5,80
	TRAUBENBRAND Aus der Scheurebe - im Holzfass gereift 42,0 % VOL ALC.	0,5 L	19,90 (39,80/LTR.)
	BALSAMESSIG	0,25 L	12,50

Bei allen Erzeugnissen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse (Anbaugebiet Pfalz).

Alle Erzeugnisse (Ausnahme Traubensaft) enthalten Sulfite. Alle Weine wurden nach den Richtlinien des „Kontrolliert Umweltschonenden Weinbaus“ erzeugt.

Gerne können Sie sich individuelle Probierpakete oder Präsentie zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne!

