

Senden Sie bitte auch eine Weinpreisliste/Prospekt an:

Vor- u. Zuname
Straße/Hausnr.
PLZ/Ort
Telefon/Fax

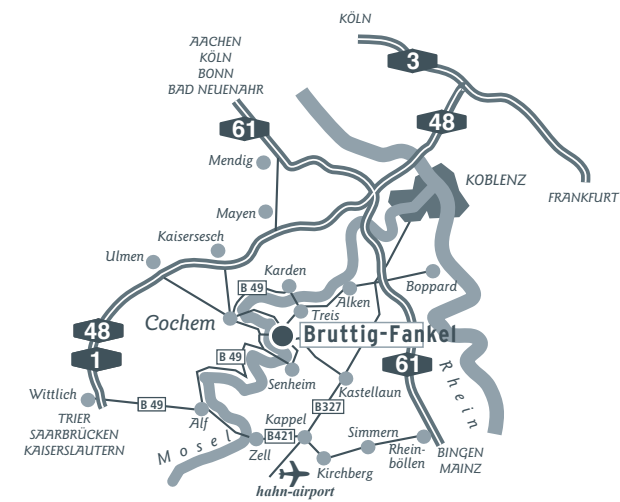
Bestellschein einfach
 FAXEN (02671-5445)
 oder in einem
 Fenster-Umschlag
 ABSCHICKEN!

WEINGUT · PENSION
BRUNNENHOF
 Familie Lenz
 Brunnenstr. 32
56814 Bruttig-Fankel

So schön kann Urlaub sein

Wir begrüßen Sie recht herzlich in ruhiger Ortsrandlage von Fankel, direkt an den Weinbergen. Wein macht Stimmung und das erfahren Sie schon bei der Ankunft in einer der schönsten Flusslandschaften Europas. Schroffe Schieferhänge, ein Meer von Reben, der sich wie eine Weinranke schlängelnde Fluss mit den herrlich verträumten Ortschaften prägen diese Landschaft. Hier arbeiten wir schon seit Generationen. Einfach unwiderstehlich gebären sich unsere feinfruchtigen Tropfen. Sie sollten es sich nicht entgehen lassen unsere Weine direkt hier beim Winzer kennen zu lernen. Im Brunnenhof bieten wir dazu das nötige Ambiente. Genießen Sie die familiäre Atmosphäre, denn persönliche Betreuung ist bei uns selbstverständlich. Sie buchen Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension. Und wo geht es zum Weinkeller? Kellerbesichtigung und Weinprobe direkt im Haus! Hier löst der Wein schnell die Zungen. Es wird gefachsipelt und viel gelacht. Bei keiner anderen Gelegenheit kommt nach dem Motto „probieren statt studieren“ so viel Gaumenfreuden auf! Hier sammeln Sie Erfahrungen rund um den Rebensaft. Dem hektischen Alltag entfliehen, die Seele baumeln lassen und den Urlaub mit allen Sinnen genießen. In jeder Beziehung ein idealer Ort zum Entspannen und Wohlfühlen. Noch mehr Infos erhalten Sie unter www.brunnenhof-bruttig-fankel.de

Wir heißen Sie herzlich Willkommen
 Ihr Ferienweingut Brunnenhof
 Familie Reiner u. Ellen Lenz



Lieferungs- & Zahlungsbedingungen
Preise: Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer ab Weingut einschließlich Glas und Verpackung.
Versand: Bei Kleinmengen im Postversand. Verpackungseinheit auf Anfrage (maximale Kartongrößen: 0,75L bis 21 Fl.- 1,0L bis 18 Fl). Versandkosten 8,- € je Karton innerhalb Deutschlands, innerhalb der EU 21,- €, internationaler Versand auf Anfrage.
Versand per Spedition (eilige Lieferungen): Termine und Kosten auf Anfrage.
Firmeneigene Anlieferung: In regelmäßigen Abständen beliefern wir unsere Kunden persönlich. (bei Wagenladung in Ihrem Umkreis) Ab 60 Flaschen liefern wir frachtkostenfrei in Verpackungseinheiten von 6 und 12 Flaschen. Unter 60 Flaschen berechnen wir einen Versandkostenanteil von 5,- €. Die Anlieferung erfolgt nach telefonischer Absprache.
Zahlungsbedingungen: Rechnungen sind zahlbar in bar mit 2 % Skonto. Überweisungen bis 30 Tage ohne Abzug
Eigentumsvorbehalt: Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum und geht erst mit Erfüllung sämtlicher Ansprüche über. Bei Zahlungsverzug berechnen wir bankübliche Überziehungszinsen. Gerichtsstand für beide Seiten ist Cochem-Mosel
Reklamation: Beim Empfang jeder Sendung muss der Empfänger eventuellen Bruch vom Frachtführer bestätigen lassen. Auskristallisierungen von Weinstein sind naturbedingt und kein Grund zur Beanstandung.
 Mit Erscheinen dieser Liste sind alle vorhergehenden ungültig.


BRUNNENHOF
 Weingut - Pension
 Brunnenstraße 32
D-56814 Bruttig-Fankel/Mosel
 Tel. 0 26 71 - 77 13 · Fax 0 26 71 - 54 45
 mail@brunnenhof-bruttig-fankel.de
 www.brunnenhof-bruttig-fankel.de

© Jglt - Brdfig - April 2015


BRUNNENHOF
 Weingut - Pension

weinangebot

Jeder Wein spiegelt Persönlichkeit und Leidenschaft des ausbauenden Winzers wieder!

So ist die Topqualität unserer Weine Jahr für Jahr unser größtes Bestreben.

Anfangen bei einer sehr naturnahen Bearbeitung der Weinberge, d.h. „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“ leben und arbeiten wir mit der Natur. Dieses versuchen wir mit den Wetterkapriolen und den Wachstumsphasen während des Jahres in Einklang zu bringen.

Wir bauen unsere Weine im Keller selbst aus. Dies ist die persönlich gelenkte und kontrollierte Vinifizierung, vom Most, Klärung, Abstich über die Filtration bis zur Abfüllung. Alles wird ständig kontrolliert und mit viel Einfühlungsvermögen, Fingerspitzengefühl und Herzblut von uns betrieben.

Vom Austrieb der Reben bis ins Glas – jedes Jahr! Gelebte Leidenschaft!

Wir verbinden alte traditionelle Verfahren mit neuen Techniken und haben so eine Balance zwischen Altem und Neuem gefunden, welches sich bis in die Ausstattung der Flaschen widerspiegelt.

Ein Genuss – Weine vom BRUNNENHOF

Auf Ihr Wohl
Reiner und Ellen Lenz

Weißwein »süffig süß«

01	2018	Riesling Qualitätswein »süß« Aus der Steillage <i>„unser Himmelsstürmer“ voller Beerengeschmack</i>	0,75 L	6,00 = 8,00/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

Weißweine »feinherb«

02	2016	Weißburgunder Qualitätswein »feinherb« <i>„unser Gentleman“ elegant und beschwingt</i>	0,75 L	6,00 = 8,00/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

03	2016	Rivaner Qualitätswein »feinherb« <i>„unser Proviant“ fruchtig und markant</i>	0,75 L	6,00 = 8,00/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

Weißweine »trocken«

04	2014	Weißburgunder Qualitätswein »trocken« <i>„unser Kavalier“ weich und harmonisch</i>	0,75 L	7,00 = 9,33/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

05	2018	Weißburgunder Qualitätswein »trocken« <i>„unser Prachtkerl“ edel und fein</i>	0,75 L	6,00 = 8,00/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

Let it „B“

B	2018	Rotling Qualitätswein »trocken« Riesling + Dornfelder <i>„unser Balance“ im Gleichklang</i>	0,75 L	7,00 = 9,33/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----------	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

B₁	2018	Riesling CLASSIC Qualitätswein <i>„unser Gaumenfreund“ komplex und frisch</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----------------------	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

B₂	2018	Blauer Spätburgunder Qualitätswein »trocken« <i>„der Favorit“</i>	0,75 L	7,00 = 9,33/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----------------------	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

B₃	2017	Blauer Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein »feinherb« <i>„die Illusion“ elegant und harmonisch</i>	0,75 L	7,00 = 9,33/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----------------------	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

B₄	2016	Elbling (letzte Ernte) Qualitätswein »halbtrocken« <i>„der Römer“ herzhaft und ausgewogen</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----------------------	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

Schoppenweine

06	2017	Brunnenhof Schoppen Qualitätswein »lieblich«	1,0 L	5,50	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	-------	------	-------------------------------------

07	2018	Brunnenhof Schoppen Qualitätswein »feinherb«	1,0 L	5,50	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	-------	------	-------------------------------------

08	2017	Brunnenhof Schoppen Qualitätswein »trocken«	1,0 L	5,50	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	-------	------	-------------------------------------

Secco & Sekt

09		BruSecco weißer Perlwein »trocken« <i>„perlende Schönheit“</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	--	---	--------	------------------	-------------------------------------

10		Brunnenhof RIESLING SEKT »trocken« <i>„moussierende Köstlichkeit“</i>	0,75 L	9,50 = 12,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	--	--	--------	-------------------	-------------------------------------

Roséweine

11	2018	Blauer Spätburgunder Qualitätswein »lieblich« <i>„unser Sommerwein“ blumig und fein</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

12	2017	Dornfelder Qualitätswein »feinherb« <i>„unser Grillwein“ frisch und fruchtig</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

Rotweine

13	2018	Dornfelder Qualitätswein »lieblich« <i>„unser Liebling“ samtweich und vollendet</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	--	--------	------------------	-------------------------------------

14	2018	Dornfelder Qualitätswein »feinherb« <i>„unser Frauenschwarm“ gehaltvoll und rund</i>	0,75 L	6,50 = 8,67/L	<input type="text" value="ANZAHL"/>
----	------	---	--------	------------------	-------------------------------------

Brände

15		Original Hefebrand "Moselwhisky" 40%vol	0,70 L	12,00 = 17,14/L	<input type="text" value="ANZAHL"/> *
----	--	---	--------	--------------------	---------------------------------------

16		Kräuterbrand "Krutschekopp" 38 %vol	0,70 L	16,50 = 23,57/L	<input type="text" value="ANZAHL"/> *
----	--	---	--------	--------------------	---------------------------------------

Unsere Produkte sind deutsche Erzeugnisse. Diese enthalten Sulfite.
* Weine/Spirituosen durch Zukauf · Alle Preise in EUR

Bitte liefern Sie mir aus Ihrer aktuellen Weinliste
Winter 2019 / Sommer 2020 folgende Weine:

Weißwein LIEBLICH & SÜFFIG SÜSS

Nr. 01 ____ Fl. 2018 **RIESLING** QUALITÄTSWEIN STEILLAGE

Weißwein FEINHERB & HALBTROCKEN

Nr. 02 ____ Fl. 2016 **WEISSBURGUNDER** QUALITÄTSSW. *feinherb*

Nr. 03 ____ Fl. 2016 **RIVANER** QUALITÄTSWEIN *feinherb*

Weißwein TROCKEN

Nr. 04 ____ Fl. 2014 **WEISSBURGUNDER BARRIQUE** *trocken*

Nr. 05 ____ Fl. 2018 **WEISSBURGUNDER** QUALITÄTSWEIN *trocken*

LET it "B"

Nr. **B** ____ Fl. 2018 **ROTLING** QUALITÄTSWEIN *trocken*

Nr. **B₁** ____ Fl. 2018 **RIESLING CLASSIC** QUALITÄTSWEIN

Nr. **B₂** ____ Fl. 2018 **SPÄTBURGUNDER** *trocken*

Nr. **B₃** ____ Fl. 2017 **SPÄTBURGUNDER Blanc de Noir** *feinherb*

Nr. **B₄** ____ Fl. 2016 **ELBLING** QUALITÄTSWEIN *halbtrocken*

SCHOPPENWEINE

Nr. 06 ____ Fl. 2017 **BRUNNENHOF SCHOPPEN** *lieblich*

Nr. 07 ____ Fl. 2018 **BRUNNENHOF SCHOPPEN** *feinherb*

Nr. 08 ____ Fl. 2017 **BRUNNENHOF SCHOPPEN** *trocken*

SECCO & SEKT

Nr. 09 ____ Fl. **BruSecco** weißer Perlwein *trocken*

Nr. 10 ____ Fl. **RIESLING SEKT** *trocken*

ROSÉWEINE

Nr. 11 ____ Fl. 2018 **SPÄTBURGUNDER ROSÉ** *lieblich*

Nr. 12 ____ Fl. 2017 **DORNFELDER ROSÉ** *feinherb*

ROTWEINE

Nr. 13 ____ Fl. 2018 **DORNFELDER** QUALITÄTSWEIN *lieblich*

Nr. 14 ____ Fl. 2018 **DORNFELDER** QUALITÄTSWEIN *feinherb*

BRÄNDE

Nr. 15 ____ Fl. **HEFEBRAND** "Moselwhisky"

Nr. 16 ____ Fl. **KRÄUTERBRAND** "Krutschekopp"

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, erlauben wir uns, Ihnen, wenn möglich den Folgejahrgang zu liefern.
Mit Ihrer Unterschrift auf der Bestellkarte erlauben Sie uns Ihre Adressdaten in unsere Kundenkartei aufzunehmen (Betr: Zusendung von Weinangebot und Infos - es erfolgt keine Weitergabe an Dritte).

Meine Anschrift: Vor- u. Zuname

Straße/Hausnr.

PLZ/Ort

Telefon/Fax

Bitte senden Sie mir auch Ihren aktuellen Prospekt mit Zimmerpreisliste zu.

Datum Unterschrift



Meine Bestellung:

Meine Anschrift: