

Weinpreisliste 2016-2

DE-ÖKO-006

Bioland

Herzlich willkommen

Die Region – die Ahr – der Wein – Ihr Weingut



So wie Fachjournalisten und Weinfreunde in aller Welt angesichts der gelungenen Kombination aus Tradition, Innovation und Experimentierfreude der Ahr-Winzer ins Schwärmen geraten, so intensiv arbeiten wir jedes Jahr im Weinberg und Keller, um Sie für unsere Weine zu begeistern.

Qualität ist oberstes Gebot. Unser Wein soll ein sinnlich erfahrbarer Ausdruck der Landschaft und der Sorgfalt sowie Zuwendung der Menschen sein, die sein Werden begleiten. Genießen Sie den

Wohlgeschmack, die Harmonie und Bekömmlichkeit unserer Weine.

Bei diesem Qualitätsanspruch war es für uns eine natürliche Folge, unsere Weinberge konsequent ökologisch zu bearbeiten. Und das seit 1999. Denn gute Qualität entsteht nicht im Fass, sondern wächst in den Rebanlagen. Selbstverständlich wird ebenso behutsam und sorgfältig im Keller gearbeitet. Es wird nur kräftiges und gesundes Traubengut aus einem intakten Bio-System verarbeitet. Mit viel Zuwendung und der nötigen Zeit entwickeln sich die hier lagernden Individualisten mit ganz eigenen Charakteren hervorragend, zur Freude vieler Weinfreunde. So sind wir heute das größte Bio-Weingut an der Ahr.

Die Maibachfarm liegt südlich von Ahrweiler, mitten in einer Naturidylle von Wald, Wiesen und Weinbergen. Dazu gehören natürlich auch Tiere wie Schafe und Esel. Gönnen Sie sich einen besonderen Tag und besuchen Sie unser Weingut und genießen Sie die besondere Atmosphäre und Ruhe. Sie sind herzlich eingeladen. Lernen Sie die ideale Verbindung der Natur mit dem Naturprodukt Wein kennen. Der Hofverkauf ist täglich geöffnet und die Straußwirtschaft im Sommer und Herbst. Herrliche Wanderwege warten auf Sie. Gerne veranstalten wir für Sie und Ihre Freunde Führungen oder eine Gutsweinprobe.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch
und Ihre Bestellungen

Ihr Weinteam der Maibachfarm

DE-ÖKO-006

Bioland

Gutsweine Weiß

71 2015er Cuvée Blanc QbA trocken

Fruchtiger Sommerwein mit einer schönen Saftigkeit und einem filigranen Duft von frischer Minze, im Zusammenspiel mit Limettenfrucht und jungem Apfel.

0,75 l – Preis 7,50 € – 10,00 €/Ltr.

75 2015er Grauburgunder QbA trocken

Im noblen Bukett entfaltet sich eine elegante Frucht von Aprikose und schlanker Quitte. Angenehme, weiche Fruchtsüße mit Körperfülle und anmutigem Nachdruck.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr. – **ausgetrunken**

74 2015er Rosé QbA trocken

Fruchtig und feinduftig zeigt sich eine verspielte, beerige Blume aus süßlicher Kirsche und junger Himbeerfrucht. Frisch mit einer lebendigen Zitrusfrucht entfaltet sich der Geschmack.

0,75 l – Preis 8,00 € – 10,67 €/Ltr. – **ausgetrunken**

Gutsweine Rot

50 2014er Cuvée Rouge QbA trocken

Spannende Dynamik mit mundauskleidenden, kräftigen Tanninen und süßlichen Brombeernoten, die sich im Abgang mit zarter Bitterschokolade verabschieden.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

10 2014er Spätburgunder QbA halbtrocken

Eine intensive Kirschrucht zeigt sich mit anregenden, süßlichen Pflaumenaromen im Bukett, getragen von feiner Röstblume und dezenter Pfefferwürze im Nachhall.

0,75 l – Preis 9,50 € – 12,67 €/Ltr.

30 2014er Spätburgunder QbA trocken

Im Duft eine feine, sortentypische Frucht von reifer Kirsche und Erdbeere. Im Nachhall mit Röstnote und würziger Nelke, hinterlegt von einer leichten Kaffeenote. Im Abgang bleibt eine dezente Wacholderwürze mit anhaltendem Fruchtgeschmack.

0,75 l – Preis 9,50 € – 12,67 €/Ltr.

20 2014er Frühburgunder QbA trocken

Fruchtbetontes Bukett mit einer Variation von Himbeere, Kirsche und dezent im Hintergrund wirkender Nelkenwürze. Das Mundgefühl zeigt sich mit zarten zurückhaltenden Tanninen und einer weichen Fruchtnote am Gaumen.

0,75 l – Preis 11,50 € – 15,33 €/Ltr.



Ortsweine

- 43 2015er Ahrweiler Grauburgunder & Chardonnay QbA tr.**
Kraftvoll, mit einer eleganten Ananasfruchtsüße und einer komplexen, gehaltvollen Struktur zeigt sich der Wein im Geschmack. Ein weicher dezenter Vanilleeffekt hinterlässt einen bleibenden Eindruck.
0,75 l – Preis 12,50 € – 16,67 €/Ltr. – **ausgetrunken**
- 40 2014er Ahrweiler Spätburgunder QbA trocken**
Kräftiger Burgunder mit Noten von frischen Wildkräutern und leicht süßlichem Tabak im reifen Kirschbukett. In der Tiefe zeigen sich würzige Aromen von frischem Pfeffer und dunkler Schokolade.
0,75 l – Preis 14,50 € – 19,33 €/Ltr.

Lagenweine

- 60 2014er Terrassen Spätburgunder QbA trocken**
Dominant und ansprechend mit einem Aromenspiel von süßlich-reifer Pflaumenfrucht mit Schwarzkirsche und dezentem Nelken-Würzspiel entfaltet sich der Spätburgunder im Glas. Das junge Tannin-Fruchtspiel hinterlässt einen interessanten Eindruck.
 **im Barrique gereift**
0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.
- 57 2014er Herrenberg Spätburgunder QbA trocken**
Kräftige Aromen von interessanter Pfeffer-Kaffeeblume mit einer reifen, angenehmen Pflaumenfrucht und dezenten Süßkirscheffekten im Hintergrund.
 **im Barrique gereift**
0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.
- 67 2014er Silberberg Spätburgunder QbA trocken**
Ein intensiver Duft von filigranen roten Früchten wie einer jungen Brombeere und einer schlanken Schwarzkirsche zeigt sich im Bukett. Die feinen Röst-Würzeffekte runden den ansprechenden Duft ab.
 **im Barrique gereift**
0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.

Sekt – Traditionelle Flaschengärung

- 82 2012er Blanc de Noir Sekt b.A. brut**
Der Duft nach Erdbeeren und exotischen Früchten in Kombination mit einem frischen, cremigen Schmelz charakterisiert diesen Blanc de Noir Sekt.
0,75 l – Preis 15,90 € – 21,20 €/Ltr.

Edle Destillate

- 95 Weinhefebrand** im Holzfass gereift – 41 % vol.
0,7 l – Preis 16,90 € – 24,14 €/Ltr.
- 98 Alter Weinbrand** im Holzfass gereift – 41 % vol.
0,5 l – Preis 18,50 € – 37,00 €/Ltr.



Wir sind gerne für Sie da!

- Lernen Sie unser Weingut kennen. Wir freuen uns über Ihr Interesse und laden Sie zu einem persönlichen Besuch ein. Gerne veranstalten wir für Sie und Ihre Freunde eine Gutsweinprobe.
- Wir beraten Sie zu allen Fragen rund um den Wein.
- Und so bestellen Sie: Ein Anruf genügt – denn unser Lieferservice ist unkompliziert und bringt Ihnen Ihren Wein direkt ins Haus.
- Selbstverständlich können Sie auch direkt, einfach und bequem alle Weine in unserem Internet-Shop bestellen: www.maibachfarm.de
- Ein gerne gesehener Gast sind Sie auch in unserem **Ahr Gourmet** in der **Altstadt von Ahrweiler**, Niederhutstraße 21. Hier finden Sie alles rund um den Wein und ebenfalls die persönliche, fachkundige Beratung.

Liefer- und Versandbedingungen

- **Bereits ab 36 € oder einem Bestellwert von 300,- € erfolgt die Lieferung frei Haus!**
- Darunter betragen die Versandkosten **nur 6,90 €** je Bestellung. Ausland auf Anfrage.
- Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
- Rechnungen sind zahlbar innerhalb 14 Tagen netto ohne Abzug.
- Die Preise verstehen sich ab Hof, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung. Das Angebot ist freibleibend. Lieferung erfolgt unter Eigentumsvorbehalt bis zur vollständigen Bezahlung. Gerichtsstand und Erfüllungsort für beide Teile ist Bad Neuenahr-Ahrweiler. Die Rechnung gilt als Auftragsbestätigung.
- Die Auskristallisierung von Weinstein ist naturbedingt und daher kein Qualitätsmangel und Beanstandungsgrund.
- Wenn ein Jahrgang ausverkauft ist, wird der artikelgleiche Wein des Folgejahrganges ausgeliefert.
- **Garantie:** Sollten Sie einmal mit einer Lieferung unzufrieden sein, genießen Sie ein uneingeschränktes Rückgaberecht.

Unsere Öffnungszeiten:

Gutsverkauf der Maibachfarm
Im Maibachtal 100
oberhalb Kloster Kalvarienberg
53474 Ahrweiler

Telefon 0 26 41 - 3 66 79
Mo. bis Fr. 10.00 Uhr - 12.00 Uhr
13.00 Uhr - 17.00 Uhr

Sa. und So. 11.00 Uhr - 17.00 Uhr
Januar bis März 2016 Sa./So.
geschlossen.

Ahr Gourmet
In der Ahrweiler Altstadt
Niederhutstraße 21
53474 Ahrweiler

Telefon 0 26 41 - 3 42 85
Geöffnet von Montag bis Sonntag
10.00 Uhr bis 18.30 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Alle Weine zum original Weingutspreis.

Sie erreichen Sie uns:

Tel.: 0 26 41 - 3 66 79 • Fax 0 26 41 - 3 66 43

E-Mail: info@maibachfarm.de

Mehr Informationen und unseren Internet-Bestellservice finden Sie unter:

www.maibachfarm.de



Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 10.00 bis 18.30 Uhr
Dienstag: Ruhetag



Während eines Aufenthaltes in unserer schönen und historischen Altstadt Ahrweiler, umringt von einer vollständig erhaltenen mittelalterlichen Stadtmauer, besuchen Sie unseren Gutsverkauf.

Ahr Gourmet in der Niederhutstraße 21.

Neben dem kompletten Weinsortiment **zu Gutspreisen** unseres Weingutes bieten wir ausgewählte, meist regionale Feinkost, überwiegend aus Bioproduktion, an.

Nach Ihren Wünschen stellen wir individuelle **Präsente** im Schmuckkarton oder im **Geschenkkorb** zusammen. Auf Wunsch **versenden wir für Sie** pünktlich und zuverlässig. Schicken Sie uns Ihre Adressen und - wenn gewünscht - können wir für Sie auch z. B. Grußkarten, Kalender u. ä. zapacken.

Genießen Sie das Flair im Ahr Gourmet und trinken Sie gemütlich ein Glas Wein oder nehmen Sie eine Weinprobe.

Unser Ahr Gourmet-Team ist mit fachkundiger Beratung gern für Sie da!