

Weinpreisliste 2018-1

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 2017er Cuvée Blanc QbA feinherb

Der Geschmack ist erfrischend lebhaft mit Limettenfrucht, einem ausbalanciertem Süße-Säure-Spiel und Zitruschalen-Effekt im langen Abgang.

0,75 l – Preis 8,00 € – 10,67 €/Ltr.

75 2017er Grauburgunder QbA trocken

Im Glas entfaltet dieser Grauburgunder ein intensives Aromenspiel, geprägt von einer saftigen Maracuja-Birnenfrucht und umhüllt von fein eingebundenen Anklängen von Haselnuss. Präsent und angenehm würzig auf der Zunge überzeugt dieser Wein im Geschmack.

0,75 l – Preis 10,50 € – 14,00 €/Ltr.

73 2017er Blanc de Noir QbA trocken

In der Nase präsentiert sich der Wein sehr zugänglich und süßlich-spritzig mit einer Bandbreite an frischen Rote-Früchte-Aromen und dezentem Zitrus-Effekt im Nachhall. Mit leicht prickelnder Himbeer-Erdbeerfrucht auf der Zunge und Anklängen von Minze im Abgang bereitet dieser Wein wirkliche Trinkfreude.

0,75 l – Preis 9,50 € – 12,67 €/Ltr.

74 2017er Rosé QbA trocken

Jugendlich zarte Roséfarbe. Passend zum Bukett ist der Wein auch im Mund äußerst feingliedrig und elegant mit viel Kirschsafte und einem erfrischendem Frucht-Säure-Spiel - ein perfekter Begleiter für warme Sommerabende.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

Gutsweine Rot*

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

50 2014er Cuvée Rouge QbA trocken

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

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

10 2015er Spätburgunder QbA feinherb

Dicht mit einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur, feinem Fruchtextrakt und einer aromatischen Kirschwürze entfaltet sich der Spätburgunder interessant im Geschmack.

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 *

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

- 43 2017er Ahrweiler Grauburgunder & Chardonnay**
Das vanillebetonte Bukett dieser gelungenen Mélange aus Grauburgunder und Chardonnay zeigt sich in der Nase sehr feinfriuchtig mit dezenten Noten von Mango und süßlichen Röstaromen. Dicht und anmutig weich schmeichelt der Wein dem Gaumen.
0,75 l – Preis 16,00 € – 21,33 €/Ltr.
- 40 2015er Ahrweiler Spätburgunder QbA trocken**
Kirschrot mit dunklen Reflexen. Dicht, mit einer harmonisch, eingebundenen Tanninstruktur, feinem Süßkirscheffekt und einer dezenten Fruchtfrische überzeugt der Wein im Geschmack. Das weiche Tanninfruchtspiel hinterlässt einen angenehmen Eindruck.
0,75 l – Preis 14,50 € – 19,33 €/Ltr.

Lagenweine *

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

- 57 2015er Herrenberg Spätburgunder QbA trocken**
Ein Burgunder mit Körper und einer ansprechenden, gut eingebundenen Tanninstruktur. Im Nachgeschmack überzeugt er mit einem dezenten Pflaumeneffekt im Einklang mit feiner Bitterschokolade.
🍷 **im Barrique gereift** – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.
- 60 2015er Terrassen Spätburgunder QbA trocken**
Ein voluminöser, interessanter Spätburgunder mit feiner Röstaromatik in ansprechendem Spiel mit einer süßlichen Brombeer-Kirschfrucht. Im Geschmack präsentiert sich eine harmonisch eingebundene Tanninstruktur.
🍷 **im Barrique gereift** – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.
- 64 2015er Burggarten Spätburgunder QbA trocken**
Ein intensiver Duft von filigraner Waldbeere mit schwarzen Kirschen entfaltet sich im Bukett. Im Geschmack offeriert sich ein junges Spiel von feiner Süßkirsche und Brombeerfrische mit einer angenehmen Tanninwürze und dezentem Kaffeeerösteindruck im Nachhall.
🍷 **im Barrique gereift** – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.
- 67 2015er Silberberg Spätburgunder QbA trocken**
Würzige Mandel-Röstaromen schmücken das Bukett, begleitet von einer reifen Kirschfrucht mit typischer Pinotnote. Jugendlich und fruchtig, mit feingliedrigem Kirsch-Kräuterspiel und einer angenehmen Tanninstruktur zeigt der Wein seine vollkommene Eleganz.
🍷 **im Barrique gereift** – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.

Sekt – Traditionelle Flaschengärung *

- 80 2015er Spätburgunder Blanc de Noir Sekt b.A. brut**
Ein ansprechender Blanc de Noir Sekt mit der Kraft des säurearmen Spätburgunders in Kombination mit einem frischen, cremigen Schmelz und einer feinen Eleganz.
0,75 l – Preis 21,00 € – 28,00 €/Ltr.

Edle Destillate *

- 98 Alter Weinbrand** im Holzfass gereift – 41 % vol.
0,5 l – Preis 18,50 € – 37,00 €/Ltr.

* Hinweis auf Allergene: Alle Weine, Sekte u. Destillate enthalten Sulfite.



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 Fl. 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. Erfüllungsort ist Ihr Wohnsitz bzw. der von Ihnen benannte Lieferort. Die Rechnung gilt als Auftragsbestätigung.
- Die Auskristallisierung von Weinstein ist naturbedingt und daher kein Qualitätsmangel und Beanstandungsgrund.
- Wenn ein Jahrgang ausverkauft ist, werden wir Sie fragen, ob Sie den artikelgleichen Wein des Folgejahrganges geliefert erhalten möchten.
- **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

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.

So 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. zupacken.

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!