Die „Gute Laune Winzer“
der WfbM Großheubach

Bestellvordruck:

zu Hd. Frau Ingrid Meidel
Tel.: 09371 / 4034-14
Email: imeidel@wfbm-schmerlenbach.de

Anschrift: Lebenshilfe Werkstätten e.V. Schmerlenbach
Werkstatt Großheubach
Industriestraße 32
63920 Großheubach

Anfahrt: Aus allen Richtungen kommend, Richtung Miltenberg Nord –
oder Großheubach Abfahrt Industriegebiet Süd 3

Goldmedaille

2009er Franken, Klingenberger Schloßberg
Portugieser, QbA, 0,75 L; 12,5 % **Bioland,**

„fränkisch“ trocken, RZ: 0,4 g / L; GS 5,4 g / L

Der Portugieser ist ein leichter, duftiger, angenehm vollmundiger und süffiger Rotwein.
Im verhaltenen Duft finden wir Anklänge von Beerendüften wie rote Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere, mitunter auch Sauerkirsche oder einen Pfefferton.

Der Portugieser kann bei vielen Gerichten ein genügsamer Essensbegleiter sein.

ausgetrunken!

2008er Franken, Klingenberger Schloßberg
Spätburgunder, QbA, 0,75 L; 13,0 % **Bioland**

„fränkisch“ trocken, RZ: 0,2 g / L; GS 4,9 g / L

Der Klassiker für gehobene Ansprüche.
Vollmundig und samtig im Geschmack, mit fruchtigen Aromen und Nuancen von Mandel.

Passend zu Braten, Wild oder Käsespezialitäten

2009er Franken, Klingenberger Schloßberg
Spätburgunder, Spätlese, 0,75 L; 13,0 %
Prädikatswein, **Bioland**

„fränkisch“ trocken, RZ 0,0 g / L; GS 5,7g / L
(geeignet für Diabetiker)

ausgetrunken!

2009er Franken, Großheubacher Bischofsberg
Regent, QbA, 0,75 L; 13,0 % **Bioland**

„fränkisch“ trocken, RZ: 0,3 g / L; GS 4,7 g / L

Ein gehaltvoller Wein mit moderaten Säurewerten. Die Aromen von Kirschen oder Johannisbeeren erinnern an andere renommierte Rotweinsorten.

Die Weine sind relativ früh trinkreif und begleiten je nach Qualität die herzhafte Vesperplatte, etwa mit Salamiwürsten und gut gereiftem Bergkäse, ebenso gut wie intensiv schmeckende Fleischgerichte mit konzentrierten Saucen, eine Lammkeule, ein Ochsenschwanzragout oder ein Wildgericht.

2010er Franken, Klingenberger Schloßberg
Rose, QbA, 0,75 L; 12,0 % **Bioland**

halbtrocken, RZ 8,1 g / L; GS 8,4 g / L

Ein leichter, spritziger, sehr „süffiger“ Sommerwein. Passend zu jeder Gelegenheit; Sommer, Sonne, Urlaub – ein entspannender Genuss.

Eignet sich hervorragend zur regionalen Küche, ohne vor asiatischer Schärfe zu kapitulieren.

2010er Franken, Gutswein
Müller-Thurgau, QbA, 1,0 L; 12,00 %

halbtrocken, RZ 6,1 g / L; GS 6,5 g / L

Der unkomplizierte Weiße, leicht und frisch für jeden Tag, mit harmonischen Charaktereigenschaften.

Eignet sich hervorragend zu zart-aromatischen Speisen. z.B. gedünsteter Fisch und Geflügel.

Bestellvorlage:

zu Hd. Frau Ingrid Meidel
Tel.: 09371 / 4034-14
Fax: 09371 / 4034-40
Email: imeidel@wfbm-schmerlenbach.de

Beschreibung	Preis / Stück	Menge	Gesamtpreis
2009er Franken, Klingenberger Schloßberg **Portugieser** **Goldmedaille (intern. Bioweinprüfung)**	6,80 € / Stck *)		
2008er Franken, Klingenberger Schloßberg **Spätburgunder**	7,60 € / Stck *)	ausgetrunken!	
2009er Franken, Klingenberger Schloßberg **Spätburgunder Spätlese**, Prädikatswein	10,50 € / Stck *)		
2009er Franken, Großheubacher Bischofsberg **Regent**	8,50 € / Stck *)	ausgetrunken!	
2010er Franken, **Müller-Thurgau**	6,00 € / Stck *)		
2010er Franken, Klingenberger Schloßberg **Rose**	6,50 € / Stck *)		

……
(Name)

……
(PLZ) **(Ort)** **(Straße)**

evtl. telefonisch zu erreichen unter: ……

…… ……
Datum **Unterschrift**

Vielen Dank für Ihre Bestellung !

*) bei Versand zzgl. Porto und Verpackung