

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

- **Ab einem Bestellwert von 350,- € erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus!**
- Der Transport erfolgt per Paketdienst (DHL) zum Selbstkostenpreis für Versand und Verpackung. Bis 12 Fl. **8,50 €** und ab 13 Fl. **14,90 €** 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	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
Ab April: Sa. und So. 11.00 Uhr - 17.00 Uhr	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. zapacken.

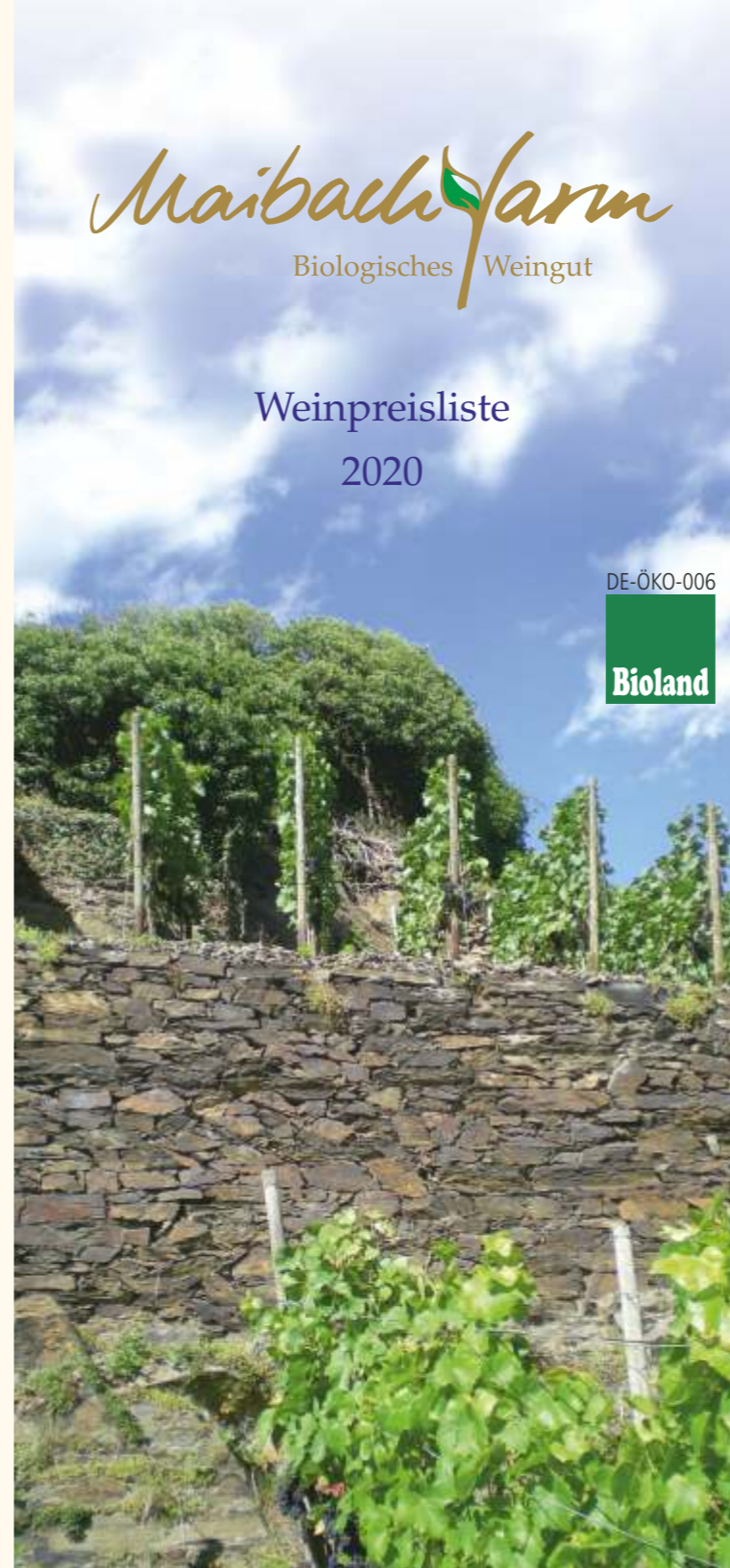
Genießen Sie das Flair im Ahr Gourmet und trinken Sie gemütlich ein Glas Wein oder nehmen Sie eine Weinprobe.

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

Weinpreisliste 2020

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 erfahrbare 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 Team der Maibachfarm

DE-ÖKO-006

Bioland

Gutsweine Weiß*

2019er Cuvée Blanc feinherb (71/19)

Spritzig-frische Assemblage aus den Sorten Müller-Thurgau und Johanniter.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

2019er Grauburgunder trocken (75/19)

Ein Weißwein im klassisch-noblen Burgunderstil mit einem schönen Säurespiel und viel Cremigkeit im Abgang.

0,75 l – Preis 11,00 € – 14,67 €/Ltr.

2019er Spätburgunder Blanc de Noir trocken (73/19)

Lebendiges Aromenspiel eines weiß gekelterten Spätburgunder, idealer Begleiter zur frischen Sommerküche.

0,75 l – Preis 10,00 € – 13,33 €/Ltr.

2019er Rosé trocken (74/19)

Leichter und fruchtiger Rosé mit einem herrlichen Trinkfluss an heißen Sommertagen.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

Gutsweine Rot*

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

2015er Cuvée Rouge trocken (50/15)

Frankophile Komposition aus Regent, Dornfelder und Spätburgunder.

0,75 l – Preis 8,00 € – 10,67 €/Ltr.

2016er Cuvée Rouge feinherb (50/16)

Vollmundig, mit samtig weichen Rösttanninen und feinem Mocca-Geschmack.

0,75 l – Preis 9,00 € – 12,00 €/Ltr.

2018er Spätburgunder feinherb (10/18)

Das zarte Gerbstoffgerüst, Länge und fruchtige Attribute laden zu einem angenehmen Trinkvergnügen ein.

0,75 l – Preis 10,50 € – 14,00 €/Ltr.

2018er Spätburgunder trocken (30/18)

Frucht, Spannung, zarte Tannine und feiner Schmelz für einen unkomplizierten, spontanen Weingenuss.

0,75 l – Preis 10,50 € – 14,00 €/Ltr.

2017er Frühburgunder trocken (20/17)

Zarte, fast noch jugendliche Tannine geben diesem Wein seine dichte Struktur.

0,75 l – Preis 11,50 € – 15,33 €/Ltr.

Ortsweine *

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

2019er Ahrweiler Grauburgunder & Chardonnay trocken (43/19)

Sehr hochwertige Weißweintruben, die mehrere Monate in französischen Barriques reifen.

0,75 l – Preis 16,00 € – 21,33 €/Ltr.

2017er Ahrweiler Spätburgunder trocken (40/17)

Samtig, weicher Rotwein, überwiegend auf Lehm und Lössböden gewachsen.

0,75 l – Preis 15,00 € – 20,00 €/Ltr.

2017er Dernauer Spätburgunder trocken (45/17)

Die Böden sind geprägt von Schiefer und Grauwacke, unverwechselbare Mineralik.

0,75 l – Preis 19,00 € – 25,33 €/Ltr.

Lagenweine *

Auf Anfrage auch als Großflasche erhältlich.

2015er Herrenberg Spätburgunder trocken (57/15)

Ein Burgunder mit Körper und einer ansprechenden, gut eingebundenen Tanninstruktur.

☞ im Barrique gereift – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.

2016er Spätburgunder Terrassenlage trocken (60/16)

Ein voluminöser Spätburgunder, gereift in unseren ältesten Schiefer-Terrassenlagen.

☞ im Barrique gereift – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.

2015er Burggarten Spätburgunder trocken (64/15)

Tiefgründiger Pinot, der durch den Basaltanteil des Bodens seinen fruchtig-eleganten Charakter bewahrt.

☞ im Barrique gereift – 0,75 l – Preis 29,00 € – 38,67 €/Ltr.

Sekt – Traditionelle Flaschengärung *

2017er Spätburgunder Blanc de Noir Sekt b.A. brut (80/17)

Ein zartes Mousseux und eine edle Textur verleihen unserem Winzersekt große Eleganz.

0,75 l – Preis 21,00 € – 28,00 €/Ltr.

Schatzkammerweine *

2015er Frühburgunder „R“ trocken (23/15)

Premium-Wein aus den besten Frühburgundertrauben des Jahrgangs, der frühestens nach 36 Monaten Reifung in den Verkauf kommt.

☞ im Barrique gereift – 0,75 l – Preis 35,00 € – 46,67 €/Ltr.

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

