

Edelbrände aus eigener Herstellung

Apfelbrand

mindestens ein Jahr gelagert.
Hergestellt aus Äpfeln aus eigenem Anbau.

500 ml · 40% Vol. **7,50 €**
(1 l = 15,00 €)

750 ml · 40% Vol. **8,50 €**
(1 l = 11,33 €)

Apfelbrand im Holzfass gereift

mindestens ein Jahr im Holzfass gelagert.
Hergestellt aus Äpfeln aus eigenem Anbau.

500 ml · 42% Vol. **9,50 €**
(1 l = 19,00 €)

Traubenbrand

mindestens ein Jahr gelagert.
Hergestellt aus Riesling Trauben.
Früh reifend, ausgeprägt feines Aroma.

500 ml · 40% Vol. **9,00 €**
(1 l = 18,00 €)

Birnenbrand

hergestellt aus vorwiegend
Williams- und Conference-Birnen
»Typisches Williamsaroma« aus eigenem Anbau.

500 ml · 40% Vol. **9,00 €**
(1 l = 18,00 €)

Grappa vom Spätburgunder

die Trester aus vollreifen Spätburgunder-
trauben destilliert, lies diesen feinen Trester-
schnaps entstehen. Mind. ein Jahr gelagert.

500 ml · 40% Vol. **13,00 €**
(1 l = 26,00 €)

Schwarze Johannisbeer-Likör

feuriges Aroma von Cassis – die Natur kreierte
ein fruchtig, rassiges Johannisbeererlebnis.

500 ml · 20% Vol. **9,00 €**
(1 l = 18,00 €)

Veranstaltungskalender 2010/2011

Weinfest im Hof **21./22. August 2010**

Weingut Jochen Mayer

71384 Weinstadt-Großheppach, Friedrichstraße 9

Das Weinerlebnis in gemütlichem Hof-Ambiente.
Genießen Sie unsere Gutsweine mit allen Sinnen.

Sa. 21.8.2010 ab 16.00 Uhr

So. 22.8.2010 ab 11.00 Uhr

Fest der 100 Weine **11./12. September 2010**

Großheppach bei der Häckermühle

Großheppacher Wengerter und Gastronomen
präsentieren Erlesenes aus Küche und Keller

Sa. 11.9.2010 ab 16.00 Uhr

So. 12.9.2010 ab 11.00 Uhr

Nacht der Keller **17./18. September 2010**

Die fünf Weingüter

im Großheppacher Schlosskeller mit Musik und Kunst

Fr. 17.9.2010 ab 19.00 Uhr

Sa. 18.9.2010 ab 19.00 Uhr

Weinkost & Einkauf **November/Dezember 2010**

Verlängerte Öffnungszeiten von Nov. bis 23. Dez.:

Donnerstags 17.00–19.00 Uhr

Freitags 17.00–19.00 Uhr

Samstags 14.00–18.00 Uhr

Probieren Sie unsere Weine in angenehmer Atmosphäre

Weinstadt Weindorf 2011 **29. April – 2. Mai 2011**

Weinstädter Gastronomen und Weinerzeuger

bieten Erlesenes aus Küche und Keller

Verkaufsbedingungen

Die Weinpreisliste gilt bis zum Erscheinen einer neuen Liste (siehe Innenseite). Das Angebot ist freibleibend.

Der Versand ist in verschiedenen Verpackungsgrößen möglich, wobei die Verpackungs- und Versandkosten in Rechnung gestellt werden. Ab 60 Flaschen kann die Lieferung auf Anfrage frachtfrei erfolgen. Der Versand erfolgt auf Gefahr des Empfängers.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer,
Pfand für 12er-Kunststoffkiste 1,50 €

Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontierung zur Zahlung fällig.

Eigentumsvorbehalt bis zur vollständigen Bezahlung. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Weinstadt-Großheppach.

Gerichtsstand ist Waiblingen

USt-ID-Nr.: DE 163551642

Öffnungszeiten

Ab Januar 2010

Freitag 17–19 Uhr

Nach Vereinbarung sind wir auch gerne ausserhalb
der Öffnungszeiten für Sie da.

Vorweihnachtszeit November und Dezember 2010:

Donnerstag 17–19 Uhr

Freitag 17–19 Uhr

Samstag 14–18 Uhr

Heiligabend geschlossen

Wir gönnen uns eine Auszeit vom
24.12.2010 bis 08.01.2011

Osterzeit Gründonnerstag 2011:

Donnerstag 21.04. 17–19 Uhr

WEINGUT JOCHEN MAYER

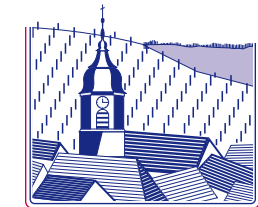


Friedrichstraße 9
71384 Weinstadt-Großheppach
Telefon 071 51/60 97 63
Handy 01 72/6 36 88 98
Fax 071 51/6 28 46

Internet: www.weingut-jochen-mayer.de

email: jm@weingut-jochen-mayer.de

WEINGUT JOCHEN MAYER



Weinkarte

Friedrichstraße 9
71384 Weinstadt-Großheppach
Telefon 071 51/60 97 63
www.weingut-jochen-mayer.de

BLUE LABEL Premiumweine

Barrique Weine 0,75 Liter Flaschen

2008	Chardonnay ★★★ <u>trocken</u> Qualitätswein · im Barrique gereift Feine Fruchtaromen, harmonisches Säurespiel – ein Weisswein mit mediterranem Flair.	12,80 € (1 l = 17,60 €)
2006	Zweigelt · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Barrique gereift	12,80 € (1 l = 17,60 €)
2007	Merlot · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Barrique gereift	12,80 € (1 l = 17,60 €)
2004	Ägidius - Rotweincuvée · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Barrique gereift Ein Cuvée aus vorwiegend Zweigelt, Merlot und Dornfelder. Ausgebaut im 230 ltr. Holzfass aus französischer Eiche. Ideal zu kräftigen Speisen. »ETWAS BESONDERES« Silberne Preismünze der Württ. Weinprämierung 2007	14,80 € (1 l = 19,73 €)

BLUE LABEL Selektionsweine

Holzfassgereifte Weine 0,75 Liter Flaschen

Mindestens 12 Monate gelagert in Barrique-Fässern

2007	Cuvée 'D' · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Holzfass gereift Dornfelder mit Acolon Pizza-/Pasta-Wein, südländischer Stil trocken · feinfruchtig · gehaltvoll	5,60 € (1 l = 7,46 €)
2007	Spätburgunder · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Holzfass gereift	8,00 € (1 l = 10,67 €)
06/07	Lemberger · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Holzfass gereift	8,00 € (1 l = 10,67 €)
2007	Acolon · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Holzfass gereift	8,00 € (1 l = 10,67 €)
2005	Novaris - Rotweincuvée · <u>trocken</u> Qualitätswein · im Holzfass gereift Magnumflasche exklusiv 1,5 Liter Ein lebendiges, würziges Rotweincuvée, welches die Wucht des Dornfelders, das Feuer des Lembergers und die Frucht des Spätburgunders in sich vereint. Goldene Preismünze der Württ. Weinprämierung 2006	19,00 € (1 l = 12,67 €)

Selektionsweine

Rotweine 0,75 Liter Flaschen

2008	Lemberger ★★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	8,00 € (1 l = 10,67 €)
2009	Spätburgunder ★★★ <u>trocken</u> Qualitätswein Der Gewinner des Jahrgangs 2009	<i>ab Sept. 2010</i>
	Grunbacher Klinge	8,00 € (1 l = 10,67 €)
2008	Samtrot ★★★ Qualitätswein	
2007	Pinot Meunier ★★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	8,00 € (1 l = 10,67 €)

Weißweine 0,75 Liter Flaschen

	Großheppacher Steingröble	7,50 € (1 l = 10,00 €)
2009	Riesling · <u>trocken</u> · Spätlese	
	Großheppacher Steingröble	7,20 € (1 l = 9,60 €)
2005	Riesling · <u>edelsüß</u> · Spätlese Silberne Preismünze der Württ. Weinprämierung 2007	
	Großheppacher Steingröble	6,00 € (1 l = 8,00 €)
2008	Kerner · <u>edelsüß</u> · Spätlese	

Sekt/Perlwein 0,75 Liter Flaschen

Klassische Flaschengärung handgerüttelt:

	Großheppacher Steingröble	8,80 € (1 l = 11,74 €)
2007	Riesling-Sekt · <u>extra trocken</u>	
<i>NEU</i>	Perlinoso Rosé Secco · <u>trocken</u> deutscher Perlwein	5,60 € (1 l = 7,46 €)

Gutsweine

Rotweine 0,75 Liter Flaschen

2009	Lemberger mit Trollinger · <u>feinherb</u> <i>NEU</i> Qualitätswein	5,00 € (1 l = 6,67 €)
2008	Dornfelder ★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	5,20 € (1 l = 6,93 €)
07/08	Lemberger ★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	5,60 € (1 l = 7,46 €)
2007	Spätburgunder · <u>feinherb</u> Qualitätswein	5,20 € (1 l = 6,93 €)
07/08	Spätburgunder ★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	5,60 € (1 l = 7,46 €)
2009	Samtrot ★★ <u>feinherb</u> <i>ab Sept. 2010</i> Qualitätswein	6,50 € (1 l = 8,67 €)

Weißweine 0,75 Liter Flaschen

	Großheppacher Steingröble	4,60 € (1 l = 6,13 €)
2007	Riesling · Kabinett · <u>feinherb</u>	
2009	Riesling · <u>trocken</u> · Kabinett Harmonisch, frische Säurestruktur	5,20 € (1 l = 6,93 €)
2009	Weißburgunder · <u>trocken</u> Kabinett	5,60 € (1 l = 7,46 €)
2009	Sauvignon blanc ★★ <u>trocken</u> Qualitätswein	6,50 € (1 l = 8,67 €)

Rosé/Weißherbst 0,75 Liter Flaschen

2009	Roséwein ★★ <u>trocken</u> Qualitätswein Lachsfarben - aus Burgundersorten gekellert	4,50 € (1 l = 6,00 €)
------	---	--------------------------

Weine in der Literflasche

Rotweine 1,0 Liter Flaschen

	Beutelsbacher Altenberg	
2008	Schwarzriesling · Qualitätswein	4,00 €
	Großheppacher Wanne	
2009	Trollinger · Qualitätswein	4,50 €
	Großheppacher Wanne	
2008	Trollinger · <u>trocken</u> · Qualitätswein	4,50 €
2007	Trollinger mit Lemberger Qualitätswein	4,70 €

Weißweine 1,0 Liter Flaschen

2007	Kerner · Kabinett · <u>feinherb</u>	3,80 €
2007	Riesling · Qualitätswein	4,10 €
2008	Riesling · <u>trocken</u> · Qualitätswein	4,10 €

Rosé/Weißherbst 1,0 Liter Flaschen

2009	Schwarzriesling Weißherbst · <u>feinherb</u> Qualitätswein intensiv fruchtiger Burgundertyp	4,50 €
------	--	--------

★★★ Selektionsweine aus ausgesuchten Weinbergen. Ertragsreduziert auf eine Traube pro Trieb. Ertrag maximal 40 l/ar. Charaktervolle ausdrucksstarke Weine.

★★ Gutsweine mit sortentypischem Charakter. Ertragsreduziert auf 70 l/ar. Vereint traditionelle und moderne Elemente. Förderung der fruchtigen Aromen, vorwiegend trocken ausgebaut.