

Art.Nr.	Jahrgang	Sorte	Inhalt in Liter	Alkohol	Säure	Rest-süße	Preis/Liter in €	Preis pro Flasche in €	Bestellmenge		
<b>Selektion</b>											
bio	057	2015	<b>BETTEBURA</b> Spätburgunder 18 Monate im Barrique gereift, nur 518 Flaschen	ausverkauft	trocken	0,75	14,0	4,7	1,7	37,33	<b>28,00</b>
bio	059	2015	<b>PADAPERC</b> Cabernet Sauvignon&Merlot 18 Monate im Barrique gereift, nur 875 Flaschen		trocken	0,75	13,5	5,0	1,9	24,00	<b>18,00</b>
bio	055	2015	<b>Spätburgunder Weißherbst Auslese</b>		Edelsüß	0,5	13,0	5,1	28	22,00	<b>11,00</b>
bio	058	2014	<b>Spätburgunder Weißherbst Eiswein</b>		Edelsüß	0,375	9,0	16	220	130,66	<b>49,00</b>
bio	052	2016	<b>Gutedel /Chasselas</b> **SR** Alte Rebe		trocken	0,75	12,0	5,3	0,7	15,33	<b>11,50</b>
bio	051	2016	<b>Grauer Burgunder</b> **SR** Alte Rebe		trocken	0,75	13,5	5,8	2,2	18,00	<b>13,50</b>
bio	054	2017	<b>Chardonnay</b> ab Juni **SR** Alte Rebe		trocken	0,75	13,5	5,7	2,1	20,00	<b>15,00</b>
bio	053	2014	<b>Weißer Burgunder</b> **SR** Alte Rebe		trocken	0,75	12,5	6,8	2,4	24,00	<b>18,00</b>
bio	056	2015	<b>Spätburgunder Rotwein</b> **SR** Alte Rebe		trocken	0,75	13,0	5,8	2,1	22,00	<b>16,50</b>
<b>Gutsweine</b>											
bio	021	2017	<b>Grüner Markgräfler</b> Gutedel		trocken	0,75	10,5	5,6	5,0	8,00	<b>6,00</b>
x	026	2016	<b>Roter Gutedel</b> weiß gekeltert ab Juni 2017er bio		trocken	0,75	11,5	5,0	2,1	8,00	<b>6,00</b>
bio	027	2017	<b>Weißer Gutedel</b>		trocken	0,75	11,0	2,5	5,9	8,00	<b>6,00</b>
bio	028	2016	<b>Riesling</b>		feinherb	0,75	11,0	7,5	10,2	11,06	<b>8,50</b>
bio	029	2017	<b>Weißer Burgunder</b>		trocken	0,75	12,5	5,5	3,2	12,00	<b>9,00</b>
bio	030	2017	<b>Grauer Burgunder</b>		trocken	0,75	13,0	5,4	5,4	12,00	<b>9,00</b>
bio	031	2017	<b>Chardonnay</b>		trocken	0,75	13,2	6,0	1,8	13,33	<b>10,00</b>
bio	032	2016	<b>Pinot Noir</b> blanc de noirs ab Juni 2017er		trocken	0,75	12,5	6,6	2,8	12,00	<b>9,00</b>
bio	033	2016	<b>Muskateller</b> ab Juni 2017er		trocken	0,75	12,0	6,8	6,2	13,33	<b>10,00</b>
bio	034	2017	<b>Gewürztraminer</b> ausverkauft		lieblich	0,75	12,0	5,7	26,9	13,33	<b>10,00</b>
bio	024	2017	<b>LUST AUF WEISS</b> Weißweincuvee (Müller-Thurgau, Johanniter, Riesling, Muskateller)		feinherb	0,75	12,0	6,0	8,5	9,33	<b>7,00</b>
bio	039	2017	<b>LUST AUF ROSE</b> (Spätburgunder, Regent, Merlot)		feinherb	0,75	12,5	6,1	7,9	9,33	<b>7,00</b>
bio	025	2016	<b>LUST AUF ROT</b> Rotweincuvee (Spätburgunder, Regent, Cabernet)		feinherb	0,75	12,5	5,1	8,8	9,33	<b>7,00</b>
bio	036	2015	<b>Spätburgunder</b> Rotwein im Holzfass gereift, unfiltriert		trocken	0,75	13,0	5,2	2,1	12,00	<b>10,00</b>
bio	036-1	2015	<b>Spätburgunder</b> Rotwein Mini! im Holzfass gereift		trocken	0,25	13,0	5,3	2,1	14,00	<b>3,50</b>
<b>Schoppen</b>											
x	002	2016	<b>Gutedel</b> ab Juni 2017er bio		trocken	1,00	11,5	5,2	5,3	5,50	<b>5,50</b>
x	003	2016	<b>Gutedel</b>		halbtrocken	1,00	11,0	5,5	12,6	5,50	<b>5,50</b>
bio	005	2015	<b>Spätburgunder</b> Rotwein		trocken	1,00	12,0	6,0	5,0	6,50	<b>6,50</b>
bio	006	2015	<b>Spätburgunder</b> Rotwein		halbtrocken	1,00	11,5	6,2	13,1	6,50	<b>6,50</b>
<b>Sekt und Secco</b>											
bio	062		<b>LUST AUF TRAUBE</b> Alkoholfrei Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure			0,75	0,0			9,33	<b>7,00</b>
bio	060		<b>LUST auf PERLAGE Weiss</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			0,75	11,5	5,6	12,5	9,33	<b>7,00</b>
bio	061		<b>LUST auf PERLAGE Rose</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			0,75	11,5	6,2	13,0	9,33	<b>7,00</b>
bio	064		<b>BADEN CREMANT</b> traditionelle Flaschengärung		Brut	0,75	12,5	4,9	9,9	13,33	<b>11,00</b>
bio	067		<b>Pinot Rose Sekt</b> ab September 2018 Alte Rebe traditionelle Flaschengärung		Brut	0,75				16,00	<b>13,50</b>
bio	065		<b>Weißer Burgunder Sekt</b> Alte Rebe traditionelle Flaschengärung		Brut	0,75	12,5	5,5	9,5	16,00	<b>13,50</b>
<b>Sonstiges</b>											
bio	070	2017	<b>Roter Bio-Traubensaft 100%</b>			0,98				3,57	<b>3,50</b>

Biowein DE-Öko-039

Alle Weine/Sekte/Perlweine enthalten **Sulfite**. Alle Weine sind **vegan**, im Sinne von Verzicht auf tierische Hilfsstoffe in der Weinbereitung

„U“ = ein konventioneller Weinberg wird auf biologischen Weinbau umgestellt. Dieser muss 3 Jahre ökologisch bewirtschaftet werden, bevor die Weine als „Bio“ ausgelobt werden können

„bio“ =zertifizierte Bioweine

„X“ =diese Weine stammen auch aus unseren Weinbergen, die seit mehr als 10 Jahren zertifiziert biologisch bewirtschaftet werden. Auf Grund gesetzlicher Änderungen und einem klimatisch extremen Vegetationsjahr 2016 entsprechen diese Weine nur den Biorichtlinien vor 2014 nicht aber den aktuellen. Wenn Sie Fragen dazu haben, beantworten wir Ihnen diese gerne.

## Weingut Rieger

Noblingstr.13 b  
79426 Buggingen – Betberg

Tel.: 07634/2013  
Fax: 07634/553452  
Email: info@weingutrieger.de  
www.weingutrieger.de

hiermit bestätige ich meine Bestellung

Name: \_\_\_\_\_

Unterschrift : \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Datum : \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

email : \_\_\_\_\_

## Versandkosten

Innerhalb Deutschlands:

1-36 Flaschen 5,90 €

Wir liefern per Post oder Spedition.

Ab einem Bestellwert von 150,- € liefern wir frei Haus. Bei Inselfracht können Zusatzkosten entstehen.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand ist Müllheim/Baden.

Alle Preise incl. 19% MwSt.

**Abhof-Rabatt: 5% ab 12 Flaschen**

Ausgabe: März 2018 (mit Erscheinen einer neuen Ausgabe verlieren vorhergehende Preislisten ihre Gültigkeit) Irrtümer vorbehalten

Weinmacher aus Leidenschaft mit dem Gefühl für die Natur

## Winzer und Weinmacher

aus Berufung und mit dem Gefühl zur Natur. Dieses Talent zeigt, was uns im idyllischen Dorf Betberg im Markgräflerland seit jeher prägt und in der vierten Generation unzertrennbar verbindet.

Durch die große Hingabe zum Weinbau und im gemeinsamen Streben nach Qualität, wird Jahr für Jahr das Wissen um die Vorgänge in den eigenen Rebanlagen und bei der Vinifikation der Weine erweitert. Diese Erfahrungen werden von Vater

Bernhard und Sohn Philipp ausgetauscht und bilden die Grundlage, filigran und natürlich mundender Weine.



Wir, im Weingut Rieger, bewirtschaften unterschiedliche Rebsorten auf einer Fläche mit 14 ha sowie 1 ha Streuobstwiesen. An- und ausgebaut werden hauptsächlich: Gutedel, Weißburgunder, Grauburgunder und Blauer Spätburgunder.

Im Sinne eines biologischen Weinbaus ist das Weingut nach den Richtlinien von ECOVIN und Demeter zertifiziert. Diese Art der Bewirtschaftung mit tief wurzelnden und Luftstickstoff bindenden Pflanzen führt zu einer verbesserten Bodenfruchtbarkeit. Blühende Phacelia, Malven und Wildkräuter sind die Heimat vieler nützlicher Insekten. Auf diese Weise entsteht dann eine Biodiversität, die unsere Weinberge mit Leben erfüllen. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung erhalten wir gesundes und extraktreiches Lesegut für den Ausbau hochwertiger Weine, Sekte und Destillate.

Edelbrände			
Hefebranntwein	45 % vol	1,0L	12,00 €/L <b>12,00 €</b>
Kräuter	42 % vol	0,5L	18,00 €/L <b>9,00 €</b>
Traubenbrand	45 % vol	0,5L	18,00 €/L <b>9,00 €</b>
Spätburgunder Trester	42 % vol	0,5L	24,00 €/L <b>12,00 €</b>
Quittengeist	42 % vol	0,5L	30,00 €/L <b>15,00 €</b>

Likör			
Sauerkirsch	22 % vol	0,5 L	30,00 €/L <b>15,00 €</b>

Bio - Edelbrände			
Bio - Hefebrand	45 % vol	0,5L	20 €/L <b>10,00 €</b>
Bio- Apfelbrand	45% vol	0,5L	22 €/L <b>11,00 €</b>
Bio - Mirabellenwasser	42 % vol	0,5L	33 €/L <b>16,50 €</b>
Bio - Kirschwasser	45 % vol	0,5L	33 €/L <b>16,50 €</b>
Bio - Muskateller Trester	42 % vol	0,5L	30 €/L <b>16,50 €</b>
Bio -Williams Christ Birne	42 % vol	0,5L	38 €/L <b>19,00 €</b>
Bio -Pflaume&Zwetschge	42 % vol	0,5L	38 €/L <b>19,00 €</b>

Edelbrände aus der Schatzkammer			
Weinbrand 1992	38 % vol	0,5 L	58,00 €/L <b>29,00 €</b>
Muskateller Trester im Holzfass gereift	40% vol	0,5 L	42,00 €/L <b>21,00 €</b>

## Weingut Rieger

Noblingstr.13 b  
79426 Buggingen – Betberg

Tel.: 07634/2013  
Fax: 07634/553452  
Email: [info@weingutrieger.de](mailto:info@weingutrieger.de)  
[www.weingutrieger.de](http://www.weingutrieger.de)

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag  
10.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 18.00 Uhr

Samstag  
10.00 – 15.00 Uhr

## So finden Sie uns

A5 Basel-Freiburg Ausfahrt  
Hartheim/ Heitersheim.

Weiter nach Heitersheim, dort auf der B3 Richtung Müllheim fahren.

In Seefeld links abbiegen,  
Richtung Betberg.

