



Preisliste Herbst/Winter 2010

*Grünhaus im November 2010*

Sehr geehrte Weinfreunde,

heute können wir Ihnen zum Beginn der „Rotweinfreundlichen Jahreszeit“ unser weiter angewachsenes Angebot mit großer Sorgfalt ausgesuchter Weine vorlegen.

Neben einer noch größeren Jahrgangsvielfalt unserer Châteaux und Domänen aus Bordeaux und Burgund bieten wir zum ersten Mal einen Spitzenwein des toskanischen Weingutes Castello di Brolio, den Colledilà, einen reinsortigen Sangiovese an.

Aus Mendoza / Argentinien beziehen wir den Trivento Tribu Malbec; die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte kann im argentinischen Klima perfekt ausreifen und hat dort die größte Ausdehnung gefunden.

Mit dieser Liste erhalten Sie unser neues Sonderangebot „Probieren geht über Studieren“, welches Ihnen das lustvolle Verkosten der vielfältigen Weine des Rotweinkontors ermöglichen und nahelegen soll!

Wählen Sie unter den vorgeschlagenen Probierpaketen aus oder stellen Sie sich eine Selektion Ihrer Präferenz zusammen – die Fracht- und Verpackungskosten übernehmen wir im Rahmen dieser Aktion für Sie!

Mit sehr freundlichen Grüßen aus Grünhaus verbleiben wir

Ihre

*Renate und Carl von Schubert*

### Italien - Piemont

**R 42 2006/2007 Barbera d' Alba 0,75l 9,50**  
„Bussia“ DOC, Giacosa Fratelli €/L 12,66

Die Brüder Giacosa betreiben Weinbau seit 1895 und Ihr Barbera d'Alba bietet ein vorzügliches Preis- /Leistungsverhältnis. Er zeigt feinste, süße Blütenaromen, gibt sich sanft, ist rund, verspielt und hat viel Potential.

**R 43 2006/2007 Nebbiolo d' Alba DOC 0,75l 17,90**  
„Occhetti“, Alfredo Prunotto €/L 23,87

Dieser Naturbursche aus der Nebbiolo-Traube hat ein konzentriertes Bouquet von reifen Waldbeeren, eine kernig-würzige Art, solide Tannine und viel Reifungspotential.

### Spanien

**R 44 2009 Garnacha Rosado 0,75l 5,40**  
Bodegas Ochoa, Navarra €/L 7,20

Ein ungemein saftiger, fruchtiger Rosé mit Aromen von Pfirsich, Melone und Kirsche.

**R 45 2007 Infinitus Cabernet – Tempranillo 0,75l 5,20**  
Tinto, Vino de la Tierra de Castilla €/L 6,93

Mit der Bodega Cosecheros y Criadores erweist sich das berühmte spanische Weinunternehmen Martinez Bujanda als Trendsetter der Branche. Hochwertige Rebsortencuvées werden im Barrique ausgebaut (hier 8 Monate) und modern ausgestattet. Der Cabernet – Tempranillo zeigt viel Würze, Kraft, Fruchtfülle und feine Eichenholznoten.

**R 46 2005 Castroviejo Rioja Crianza 0,75l 7,90**  
€/L 10,53

Dieser klassische Rioja wächst auf 600 m Höhe in der Region Rioja Baja auf kargen Böden am Fuße, des Monte Yerga. Der Rebsortensatz besteht aus 70% Tempranillo und 30% Garnacha. Die Blume duftet nach roten Beeren, auf der Zunge zeigt sich ein kraftvoller, klassischer Rioja, der von feinen Barriquenoten gut strukturiert wird.

**R 47 2009 Margalida Negre jove 0,75l 7,80**  
Vi de la Terre Mallorca €/L 10,40

Galmés i Ribot heißt die noch junge Bodega, die im Nordwesten Mallorcas, nahe Santa Margalida zu finden ist. Der Negre jove ist ein leichter, beschwingter, frischer Sommerrotwein mit viel Duft und Frische. Die Cuvée der Rebsorten besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

**R 48 2006 Petit Som Roure, 0,75l 13,80**  
Vi de la Terre Mallorca €/L 18,40

Dieser Rotwein ist ebenso eigenständig wie hochattraktiv: Die Blume duftet nach frischen Pflaumen, feinen Eichennoten, auf der Zunge entfaltet sich ein höchst vitaler, fruchtiger Rotwein mit viel Körper, Schmelz und Delikatesse. Die autochthone Rebsorte Callet fügt sich auf das eleganteste in eine Cuvée mit Syrah und Cabernet Sauvignon.

Euro  
incl. Mwst.

**R 49 2008 Tempranillo Finca Antigua 0,75l 7,10**  
La Mancha DO €/L 19,47

Ein moderner Tempranillo, der temperaturgesteuert vergoren und 6 Monate im neuen Eichenholzfass gelagert wurde. Die Blume zeigt Waldfruchtaromen & feine Vanillenoten. Dieser Wein ist kräftig, würzig, hat gut eingebundenes Holz, besitzt Volumen & eine gute Struktur.

**R 50 2007 La Montesa Rioja Crianza DO 0,75l 12,80**  
€/L 17,07

Alvaro Palacios stammt ursprünglich aus dem Riojagebiet, seinen Ruhm hat er allerdings mit den großen Weinen aus dem Priorat begründet. Nun hat er auch einen Wein in seiner Heimat kreiert: Den La Montesa, der aus den Rebsorten Garnacha, Tempranillo und Mazuelo bereitet wird. Die Blume zeigt feine Aromen von Waldfrüchten, auf der Zunge entfaltet sich ein feines Fruchtspiel, viel Würze und gut integrierte, verhaltene Tannine.

**R 51 2006 Condado de Haza Crianza 0,75l 15,90**  
Ribera del Duero DO €/L 22,53

Seit Mitte der 80er Jahre erzeugt Alejandro Fernandez den Condado de Haza, der ausschließlich aus der Rebsorte Tempranillo gekeltert wird. Die Blume besticht durch reiche Düfte von Holunder und Cassis. Der Wein hat einen komplexen Körper mit viel Kraft, Fülle und Frucht, zeigt Aromen von gerösteten Mandeln.

**R 52 1996/2000 Coto de Imaz Tinto 0,75l 18,90**  
Gran Reserva, Rioja DO €/L 25,20

Der Ausbau dieses großen Riojas erfolgte für zwei Jahre im Barrique, ein dreijähriges Flaschenlager schloss sich an. Ein perfekt gereifter, samtiger Rioja, der seidige Tannine mit dezenten Röstnoten und einer feinen, subtilen Frucht verbindet.

**R 53 2005 Solanes, Priorat DO 0,75l 19,80**  
€/L 26,40

Der Solanes stammt aus dem hochgelegenen Dorf Porerria im Priorat. Er wird aus einem Rebsatz von 45% Carinena, 35% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot und 5% Syrah gekeltert. Auf den steilen Rebterrassen wachsen über 100-jährige Reben, die teilweise nur noch 5 hl / ha Ertrag bringen. Der Jahrgang 2005 hat einen Rotwein von großer Fülle, Kraft und bester Struktur hervorgebracht.

**R 54 2005 Cims de Porrera, Priorat DO 0,75l 47,80**  
€/L 63,73

Der „große Bruder“ des Solanes wird zu 75% aus Carinena und 25% Garnacha erzeugt. Extrem karge Böden, minimale Erträge und eine rigorose Selektion ergeben diesen beeindruckenden, wuchtigen, aber eleganten Wein mit größter Authentizität. Intensive Fruchtkonzentration ist gepaart mit pfeffriger Würze - einer der komplexesten Weine Spaniens!

### Olivenöl, Aceto Balsamico

**O1 Fructus Olio Extra Vergine di Oliva 0,75l 12,80**  
Unfiltriertes, natives Olivenöl €/L 17,07

**O2 Aceto Balsamico „La Corte“ 0,25l 19,30**  
€/L 77,20

Euro  
incl. Mwst.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen (nur Deutschland), Versandkosten

Unser Angebot ist freibleibend, solange der Vertrag noch nicht zustande gekommen ist. Alle vorherigen Angebote verlieren mit Erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich je Flasche einschließlich Glas und der Speditionsverpackung inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bis 24 Flaschen versenden wir per Post und berechnen für Porto und eine bruchsicere Verpackung 1,00 € pro Flasche. Ab 25 Flaschen berechnen wir für den Speditionsversand eine Pauschale von 25,00 €. Ab 36 Flaschen erfolgt die Lieferung frei Haus, ab 60 Flaschen erhalten Sie 5%, ab 90 Flaschen 8% und bei Abnahme von 120 Flaschen erhalten Sie 10% Nachlass.

Unsere Rechnungen sind innerhalb 30 Tagen rein netto zahlbar – bei Zahlung innerhalb von 14 Tagen können 2 % Skonto abgezogen werden. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Trier wenn der Vertragspartner Unternehmer i.S. des § 14 BGB ist.

Auf Wunsch versenden wir unsere Weine auch in farbigen Geschenkkartons (mit bruchfesten Einlagen) mit Umkartons. Diesen Service berechnen wir mit einem Kostenbeitrag in Höhe von 1,00 € pro Flasche. Lieferungen erfolgen gegen Vorkasse.

Konto: Sparkasse Trier (BLZ 585 501 30) Konto-Nr.: 436 352  
IBAN: DE 13 5855 0130 0000 4363 52  
BIC: TRIS DE 55

Versand gegen Rechnung ist nur nach Absprache möglich.  
Es handelt sich um ein gewerbliches Angebot der Firma



ROTWEINKONTOR  
VON SCHUBERT

HAUPTSTRASSE 1  
54318 MERTESDORF

TELEFON: +49 (651) 5111  
TELEFAX: +49 (651) 52122  
INFO@VONSCHUBERT.DE

