

WEINPROBEN UND FÜHRUNGEN

1) Verkaufs- und Lieferbedingungen:

Unsere Preise gelten für Selbstabholer einschließlich der gesetzlichen MwSt. Ab einem Netto-Warenwert von 100 € gewähren wir 5 % Rabatt, bei Abholung im Weingut. Ab 30 Flaschen liefern wir im Umkreis von 15 km von Fellbach frei Haus. Sonderangebote sind von weiteren Rabatten ausgeschlossen. Angebote sind nur direkt im Weingut erhältlich.

2) Versand:

Gerne versenden wir in Ihrem Auftrag unsere Weine an Ihre Freunde und Geschäftspartner. Für 1er-, 2er-, 3er- und 6er-Kartons beträgt die Versandpauschale inkl. Verpackung 7,50 €. Ab 12er-Kartons erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands kostenfrei. Die Lieferung erfolgt nur innerhalb Deutschlands mit DHL. Die Lieferdauer beträgt ca. 3 bis 4 Werktage. Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Bei internationalen Sendungen werden die Versandkosten individuell berechnet. Die Höhe der Kosten hängt von der Größe, dem Bestimmungsort und der Spedition ab. Die Preise hierfür können vor Bestellung erfragt werden.

3) Zahlung:

3.1) Die angegebenen Preise sind in Euro inkl. 19 % MwSt. und beinhalten eventuell anfallende Sekt- und Brandweinsteuer.

3.2) Gelieferte Waren sind vom Kunden, soweit dies nach ordnungsmäßigem Geschäftsgang tunlich ist, unverzüglich nach Anlieferung zu untersuchen. Wenn sich ein Mangel zeigt, ist uns unverzüglich Anzeige zu machen. Unterlässt der Kunde die Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war. Zeigt sich später ein solcher Mangel, so muss die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden, anderenfalls gilt die Ware auch in Ansehung dieses Mangels als genehmigt. § 377 HGB bleibt unberührt. Seiner Untersuchungspflicht ist der Kunde auch im Falle des Rückgriffes des Unternehmers nach § 478 BGB nicht entbunden. Zeigt er in solchen Fällen den von seinem Abnehmer geltend gemachten Mangel nicht sofort an, so gilt die Ware auch in Ansehung dieses Mangels als genehmigt.

3.3) Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug fällig. Bei einem Rechnungsbetrag über 50 € in einer Lieferung gewähren wir 2 % Skonto bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen.

Die Bankverbindung:

BIC: GENODES1UTV

IBAN: DE35600603961513525000

Kontoinhaber: Johannes Bauerle

3.4) Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

3.5) Erfüllungsort ist Fellbach. Gerichtsstand ist das Amtsgericht Waiblingen. Wenn Sie Verbraucher sind, ist der Kaufpreis mit Eintritt des Zahlungsverzuges während des Verzuges in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Wenn Sie nicht Verbraucher sind, beträgt der Zinssatz während des Zahlungsverzuges 8 % über dem Basiszinssatz. Wir behalten uns vor, einen höheren Verzugschaden nachzuweisen und geltend zu machen.

4) Widerrufsrecht:

Sie haben das Recht, innerhalb von 14 Tagen nach Wareneingang ohne Angaben von Gründen, den Vertrag zu widerrufen. Die Frist beginnt ab dem Tag, an dem Sie oder von Ihnen Benannter, der nicht der Beförderer ist, die Ware in Besitz genommen hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Weingut Johannes B., Höhe 1, 70736 Fellbach, Tel: 01742486728, info@weingut-johannesb.de) mittels einer eindeutigen Erklärung per Brief, Telefax oder E-Mail vor Ablauf der Widerrufsfrist (14 Tage) informieren.

Im Falle eines Widerrufs haben Sie die Pflicht, uns die Ware unverzüglich bzw. innerhalb von 14 Tagen zurückzusenden oder zu übergeben. Die dabei entstehenden Kosten tragen Sie. Wir haben im Gegenzug alle von Ihnen getätigten Zahlungen einschließlich der Versandkosten unverzüglich bzw. nach Erhalt der Ware an Sie zurückzuzahlen. Für die Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie benutzt haben.

5) Sonstiges

5.1) Weinsteinkristallisierung ist naturbedingt und hat keinen Einfluss auf die Weinqualität und ist kein Grund zur Reklamation.

5.1.1) Die Weine enthalten, wenn nicht anders angegeben, Sulfite.

5.2) Hinweis zum Jugendschutz: Nach dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Personen unter 16 Jahren sowie keinen Brandwein an Personen unter 18 Jahren ab.

5.3) Wir gehen Vertragsbeziehungen nur mit volljährigen Kunden ein. Der Kunde ist dazu verpflichtet, dass nur er selbst oder die entgegennehmende Person der Lieferung volljährig ist.

5.4) Pfand: Pro Kunststoffkiste berechnen wir Ihnen 1,50 € Pfand. Auf Weinflaschen ist kein Pfand, wir nehmen diese aber selbstverständlich zurück und recyceln diese für Sie.

5.5) Mit Erscheinen einer neuen Preisliste werden alle bisherigen Preislisten inkl. Angebote und Erscheinungen ungültig.

Stand 04/2019

WEINPROBEN

Im Weinberghäusle (Wengert) in Stuttgart-Mühlhausen, gegenüber dem Max-Eyth-See.

NACH VORHERIGER ANMELDUNG:

Kleine Weinprobe:

Weinprobe ab mindestens 10 Personen zu 25 € pro Person, inkl. Begrüßungssekt, 5 Weinen, Wasser und Brot. Bis 10 Personen erheben wir eine Pauschale von 250 €. Dauer ca. 1,5 Stunden.

Große Weinprobe:

Weinprobe ab mindestens 10 Personen zu 45 € pro Person, inkl. Begrüßungssekt, 5 Gänge Köstlichkeiten (Canapé) mit begleitenden Weinen inkl. Wasser. Bis 10 Personen erheben wir eine Pauschale von 450 €. Dauer ca. 2 bis 3 Stunden.

FÜHRUNGEN

Führungen durch das Weingut mit begleitender Weinprobe ab 8 bis max. 30 Personen zu 12 € pro Person, inkl. Begrüßungssekt, 4 Weinen, Wasser und Brot. Bis 8 Personen erheben wir eine Pauschale von 96 €.

BAUERLES BESEN

Führung über das Betriebsgelände durch Klaus Bauerle

WEINGUT JOHANNES B.

Weinverkauf während der Besenzeiten:
täglich 11 – 20 Uhr.

Außerhalb der Besenzeiten:

Mittwoch und Freitag 16 – 19 Uhr, Samstag 10 – 14 Uhr
(im Januar geschlossen)

Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 0711 534128

weingut-johannesb.de

oder bauerle-fellbach.de



WEINGUT JOHANNES B.

Höhe 1

70734 Fellbach

Tel.: 0711 534128

Mobil: 0174 2486728

www.weingut-johannesb.de

info@weingut-johannesb.de

BAUERLE
vom Schmidener Feld

Weinpreisliste 2019

WEINGUT JOHANNES B.

Stand 05/2019

WEISSWEIN

	Preis/l in €	netto in €	brutto in €
● 2018 RIESLING 1,0 l QbA <i>12,5 % vol. 14 g/lRs 7 g/lWs</i>		4,79	5,70
● 2017 RIESLING 0,75 l Kabinett trocken <i>11,5 % vol. 5 g/lRs 7 g/lWs</i>	9,60	6,05	7,20
● 2018 WEISSWEINCUVÉE 0,75 l „FREUNDESKREIS“ QbA <i>12,5 % vol. 14 g/lRs 7 g/lWs</i>	10,00	6,30	7,50
● 2017 RIESLING „JUNGE REBEN“ 0,75 l QbA <i>12,5 % vol. 12 g/lRs 7 g/lWs</i>	10,27	6,47	7,70
● 2018 RIESLING „Symphonie“ 0,75 l QbA trocken <i>13,0 % vol. 7 g/lRs 9 g/lWs</i>	10,26	6,47	7,70
● 2018 KERNER “TIERGÄRTLE” 0,75 l QbA <i>11,0 % vol. 32 g/lRs 6 g/lWs</i>	11,33	7,14	8,50
● 2018 WEISSBURGUNDER 0,75 l “BERG + TAL” QbA trocken <i>13,5 % vol. 6 g/lRs 6 g/lWs</i>	12,00	7,56	9,00
● 2018 GRAUBURGUNDER UND 0,75 l CHARDONNAY QbA trocken <i>12,5 % vol. 5 g/lRs 7 g/lWs</i>	12,67	7,98	9,50
● 2018 SAUVIGNON BLANC 0,75 l “PARTIE FUMÉ” QbA trocken <i>12,5 % vol. 7 g/lRs 7 g/lWs</i>	16,00	10,08	12,00
● 2018 RIESLING „CANNSTATTER 0,75 l ZUCKERLE” Auslese <i>11,0 % vol. 50 g/lRs 8 g/lWs</i>	16,00	10,08	12,00
● 2018 RIESLING “URGESTEIN” 0,75 l CANNSTATTER STEINHALDE QbA trocken <i>13,0 % vol. 3 g/lRs 7 g/lWs</i>	16,00	10,08	12,00

● 2018 GRAUBURGUNDER 0,75 l “MERGEL + KEUPER” QbA trocken <i>13,0 % vol. 2 g/lRs 6 g/lWs</i>
Ⓡ 2017 RIESLING „PLAN B” 0,75 l QbA trocken <i>13,5 % vol. 9 g/lRs 6 g/lWs</i>
Ⓡ 2018 SAUVIGNON BLANC 0,75 l “PERLE” QbA <i>13,0 % vol. 5,1 g/lRs 2,9 g/lWs</i>

ROSÉWEIN/ SCHILLERWEIN

● 2018 SCHILLER 1,0 l QbA <i>12,5 % vol. 12 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2018 TROLLINGER WEISSHERBST 0,75 l FELLBACHER LÄMMLER QbA trocken <i>12,5 % vol. 7 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2018 BLANC DE NOIR 0,75 l QbA <i>12,0 % vol. 16 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2018 CUVÉE PINOT ROSÉ 0,75 l QbA trocken <i>13,0 % vol. 8 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2018 MUSKATTROLLINGER ROSÉ 0,75 l CANNSTATTER STEINHALDE QbA <i>12,0 % vol. 13 g/lRs 6 g/lWs</i>
Ⓡ 2017 SPÄTBURGUNDER ROSÉ 0,75 l “FORMAT B” Auslese trocken <i>13,5 % vol. 6 g/lRs 6 g/lWs</i>

Preis/l in €	netto in €	brutto in €
16,00	10,08	12,00
18,00	11,34	13,50
24,67	15,55	18,50

Preis/l in €	netto in €	brutto in €
	4,62	5,50
8,67	5,46	6,50
8,67	5,46	6,50
10,27	6,47	7,70
10,67	6,72	8,00
18,00	11,34	13,50

ROTWEIN

● 2017 TROLLINGER 1,0 l QbA <i>12,0 % vol. 15 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2016 TROLLINGER CANNSTATTER 0,75 l MÖNCHBERG QbA <i>12,5 % vol. 13 g/lRs 4 g/lWs</i>
● 2016 TROLLINGER „HALBE TRAU- 0,75 l BEN” FELLBACHER LÄMMLER QbA trocken <i>11,5 % vol. 6 g/lRs 5 g/lWs</i>
● 2018 ACOLON 0,75 l QbA <i>11,5 % vol. 24 g/lRs 7 g/lWs</i>
● 2017 ROTWEINCUVÉE 0,75 l “FREUNDESKREIS” QbA trocken <i>13,0 % vol. 9 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2017 PINOT NOIR 0,75 l QbA trocken <i>13,5 % vol. 6 g/lRs 5 g/lWs</i>
● 2017 BLAUFRÄNKISCH 0,75 l QbA trocken <i>14,0 % vol. 3 g/lRs 5 g/lWs</i>
● 2015 SPÄTBURGUNDER 0,75 l “URGESTEIN” CANNSTATTER STEINHALDE QbA trocken <i>13,5 % vol. 3 g/lRs 5 g/lWs</i>
Ⓡ 2016 SPÄTBURGUNDER 0,75 l “BEST BARRELS” QbA trocken <i>13,5 % vol. 5 g/lRs 6 g/lWs</i>
Ⓡ 2016 ROTWEINCUVÉE „DICKES B” 0,75 l QbA trocken <i>14,0 % vol. 4 g/lRs 6 g/lWs</i>
● 2015 SPÄTBURGUNDER 0,75 l “GROSSMUTTER” CANNSTATTER ZUCKERLE QbA trocken <i>14,0 % vol. 3 g/lRs 5 g/lWs</i>

Preis/l in €	netto in €	brutto in €
	4,62	5,50
8,00	5,04	6,00
8,67	5,46	6,50
10,00	6,30	7,50
11,33	7,14	8,50
12,00	7,56	9,00
12,67	7,98	9,50
20,00	12,61	15,00
22,00	13,87	16,50
24,67	15,55	18,50
42,67	26,89	32,00

BIG BOTTLES

2018 RIESLING “URGESTEIN” 1,5 l CANNSTATTER STEINHALDE QbA trocken <i>13,0 % vol. 3 g/lRs 7 g/lWs</i>	20,00	25,21	30,00
2018 SAUVIGNON BLANC 1,5 l “PERLE” QbA <i>13,0 % vol. 5,1 g/lRs 2,9 g/lWs</i>	30,00	37,81	45,00
2017 ROTWEINCUVÉE „DICKES B” 1,5 l QbA trocken <i>Verfügbar ab August 2019</i>	30,00	37,81	45,00

SEKT, SECCO, SPRITZER

0,75 l CASSIS SPRITZER	8,67	5,46	6,50
0,75 l BLANC DE BLANC trocken	11,33	7,14	8,50
2017 MUSKATTROLLINGER 0,75 l ROSÉ SEKT trocken <i>12,0 % vol. 18 g/lRs 6 g/lWs</i>	18,00	11,34	13,50
2017 RIESLING SEKT 0,75 l brut <i>12,5 % vol. 7 g/lRs 8 g/lWs</i>	18,00	11,34	13,50

SPIRITUOSEN

Preis/l in €	netto in €	brutto in €	
0,5 l	46,00	19,33	23,00

QUALITÄTEN NACH FARBEN

- **SAPHIR, DER BLAUE KREIS**
Spätburgunder aus dem Weingarten der Großmutter, der Traditionslage Canstatter Zuckerl.,. Auf einen minimalen Ertrag reduziert werden vollreife Trauben geerntet, traditionell nach burgundischem Vorbild Vindiziert und zur Verfeinerung ins Bariquefass gelegt. Dicht und elegant.
Max. 10 l Ertrag je 100 m²
- Ⓡ **RESERVE KREIS**
Aus unseren steilsten Lagen bis zum Optimum gereifte Unikate lagern diese mit Extrakt und Volumen geladene Reserveweine im Holzfass.
25 l Ertrag je 100 m²
- **GOLDENER KREIS**
Die Bodenschätze mit eigenständigem Charakter und Finesse aus unseren traditionellen Weingärten modern ausgebaut mit Hochachtung der typischen Eigenschaften und Harmonie.
40 l Ertrag je 100 m²
- **SILBERNER KREIS**
Unsere Gutsweine voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen und doch Elegant und komplex.
70 l Ertrag je 100 m²
- **SCHWARZ-WEISSER KREIS**
Regionaltypische, einfache, unkomplizierte Weine in der Literflasche, für die Vierteleeschlotzer, Schorletrinker.

