

Winzermeisterin
Eva-Maria Vallendar



Weingut
Reinhold Fuchs

Zehnthalhofstraße 4
56829 Pommern/Mosel

Tel.: 0 26 72 - 74 05
Fax und AB: 0 26 72 - 24 27
email: info@fuchs-vallendar.de
www.fuchs-vallendar.de

Liebe Weinfreunde,

Unsere Liste ist nach den Geschmacksrichtungen "Trockene Weine", "Feinherbe Weine", "Halbtrockene Weine" und "Weine mit Restsüße" gegliedert.

In Zukunft werden wir unsere Weine nur noch als "Landwein der Mosel" bezeichnen und die Etiketten mit dem Namen der Weinberge und der der Qualitätsstufe entsprechenden Anzahl von Füchsen kennzeichnen. Ausgehend von den Oechsle-Graden stehen ab dem Jahrgang 2017 die Füchse für:

- | | |
|---|-----------------|
|  | = Qualitätswein |
|  | = Kabinett |
|  | = Spätlese |
|  | = Auslese. |

Aus Platzgründen sind die "Füchse" in der Liste als Sternchen zu sehen.
Nach wie vor stehen wir zu unserem Motto:

Wein wie gewachsen

Mit weinfreundlichen Grüßen

Eva-Maria und Jupp Vallendar

Liefer- und Zahlungsbedingungen:

Die Preise verstehen sich inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Versand erfolgt in Kartons von 3, 6 und 12 Flaschen.

Die Versandkosten betragen pro Karton 8,50€.

Alle Weine, Seccos und Sekte enthalten Sulfite. Es sind deutsche Weine der Rebsorte Riesling aus dem Anbaugebiet Mosel.

Preisliste 2025 - 02

Herbst/Winter 2025/2026

Trockene Weine

0416	2015er	Pommerner Goldberg*** "Veal" Alk. 10,0 Säure: 9,5 Restz. 1,6	750ml	5,50 € 7,33 €
L-0315	2015er	Riesling trocken** Landwein der Mosel, "unner Spitz" Alk. 10,5 Säure: 9,6 Restz. 3,7	750ml	5,80 € 7,73 €
L-2101	2021er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel, "Binnewingert" Alk. 10,0 Säure: 8,4 Restz. 2,6	750ml	8,30 € 11,06 €
L-2102	2021er	Riesling trocken*** Landwein der Mosel "Binnewingert Cuvée" Alk. 10,0 Säure: 8,2 Restz. 2,6	750ml	8,80 € 11,73 €
L-2402	2024	Riesling trocken*** Landwein der Mosel "Binnewingert" Alk. 10,5 Säure: 7,8 Restz. 1,0	750ml	8,60 € 11,47 €
L-2401	2024	Riesling trocken*** Landwein der Mosel "Binnewingert Cuvée" Alk. 10,2 Säure: 6,9 Restz. 3,5	750ml	9,00 € 12,00 €

Feinherber Wein

Mit der Geschmacksrichtung feinherb bezeichnen wir Weine, die nicht mehr ganz trocken, aber auch noch nicht deutlich süß schmecken.

Nach dem Restzuckergehalt sind das Weine von 9,0 g/l bis ca. 12,5 - 13,0 g/l.

L-2201	2022er	Riesling feinherb**** Landwein der Mosel "Binnewingert" Alk. 10,8 Säure: 8,4 Restz. 9,3	750ml	8,70 € 11,60 €
--------	--------	---	-------	-------------------

Halbtrockene Weine

L-2202	2022er	Riesling halbtrocken****	750ml	8,20 €
		Landwein der Mosel "Binnewingert Cuvée"		10,93 €
		Alk. 11,0 Säure: 8,1 Restz.: 13,3		

Weine mit Restsüße

0710	2009er	Pommerner Zeisel*****	750ml	7,20 €
		"Geth Mannwerk"		9,60 €
		Alk. 11,0 Säure: 7,9 Restz. 25,6		
L-2301	2023er	Riesling fruchtig	750ml	8,00 €
		Deutscher Wein		
		"Binnewingert"		10,67 €
		Alk. 9,5 Säure: 7,6 Restz.: 25,4		

Secco und Winzersekt aus eigenem Wein

L-02302	2023er	Riesling Secco trocken	750ml	9,00 €
		Alk. 11,1 Säure: 7,9 Restz. 0,5		12,00 €
L-01210	2021er	Riesling Sekt, brut nature	750ml	13,50 €
		Alk. 11,0 Säure: 8,1 Restz. 0,7		18,00 €
L-12202	2022er	Riesling Sekt, brut	750ml	13,50 €
		Alk. 11,2 Säure: 8,4 Restz. 10,7		18,00 €

Restposten

L-0112	2012er	Riesling trocken	750ml	4,50 €
		Landwein der Mosel		6,00 €
		Alk. 11,0 Säure: 9,6 Restz. 8,1		

Brände, Digestifs und Liköre von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	% Vol.	Inhalt	Preis
0001	Riesling-Hefebrand	45 % Vol	500ml	18,00 €
0002	Riesling-Tresterbrand	43 % Vol	"	18,00 €
0038	Weinbrand vom Fuchs-Riesling Nr.5	42 % Vol	"	29,50 €
0004	Obstbrand	43 % Vol	"	25,50 €
0005	Zwetschgenbrand	40 % Vol	"	32,00 €
0008	Mirabellenbrand	40 % Vol	"	32,00 €
0009	Williams-Christ-Brand	40 % Vol	"	34,00 €
0010	Waldhimbeergeist	41 % Vol	"	34,50 €
0012	Weinbergspfirsichbrand	40 % Vol	"	37,50 €
0043	Orangengeist	40 % Vol	"	34,00 €

Liköre von H. Vallendar

Best.Nr.	Produkt	%Vol.	Inhalt	Preis
0014	Kräuter-Orange	30 % Vol.	500ml	21,50 €
0016	Roter Weinbergspfirsich	25 % Vol.	"	22,50 €

Essige vom Weinessiggut Doktorenhof

Feinste Weinessige, im Holzfass vergoren und gereift, naturtrüb auf Flaschen gezogen.

Von Georg Wiedemann.

Auf Anfrage

BESTELLUNG

Name..... Vorname.....

Strasse.....

PLZ..... Ort.....

Tel..... Fax.....

e-mail.....

Mit dieser Bestellung und den Angaben meiner persönlichen Daten erkläre ich mich damit einverstanden, dass das Weingut Reinhold Fuchs diese zu Informations- und Lieferzwecken verwenden darf. Ich bestätige, dass ich über 18 Jahre alt bin.

Bestell-	Anzahl	Bezeichnung	Preis	Gesamt-
Nr.	Flaschen		pro Fl.	preis
			Summe	
Datum	Unterschrift			
Weingut Reinhold Fuchs, Zehnthalhofstr.4, 56829 Pommern/Mosel, T: 02672.7405				