



WEINGUT JOHANN F. OHLER

Herbst / Winter 2019

Weinliste

Termine – Save the dates:

21. November 2019 Wein after Work - ab 18.00 Uhr

ausgerichtet vom Zonta-Club Neustadt in unserem weihnachtlich geschmückten Hof

22. - 24. November 2019 - Winter-Probe

Schnuppern Sie erste Weihnachtsatmosphäre in unserem schön geschmückten Hof und probieren Sie ungezwungen unsere Weine und Sekte (an diesen Tagen erhalten Sie 7 % Rabatt auf Ihren Weineinkauf).

18. u. 19. April 2020 Wein am Dom

Speyer - Kulturhof Flachsgasse – Sa 13-19 Uhr, So 12-18 Uhr

3. Mai 2020 Jahrgangsweinprobe im Weingut - ab 11 Uhr



Christmas-Special-Versand



Frachtfreie Lieferung ab einem Warenwert von €100,00 innerhalb Deutschlands bis zum 31. 12. 2019

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Preise: verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt, Glas und Verpackung ab Hof

Zahlung: rein netto nach Erhalt der Rechnung

Versand: Postversand erfolgt in Kartons zu 6, 12 und 15 Flaschen. Die Versandkosten betragen € 7,00 je Verpackungseinheit. Ab einem Warenwert von € 250 erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands geschlossen an eine Postanschrift frei Haus.

Abholung: ab einem Kauf von 36 Flaschen gewähren wir 5% Rabatt. Reservierungen werden 3 Monate aufrechterhalten.

Besonderheiten: Wenn nicht ausdrücklich verboten, ersetzen wir inzwischen ausverkaufte Weine durch geschmacklich und preislich ähnliche Gewächse. Das Angebot ist freibleibend. Erfüllungs- und Zahlungs-ort ist Gimmeldingen. Gerichtsort ist Neustadt an der Weinstraße.

Mit dieser Liste verlieren alle früheren Angebote ihre Gültigkeit.



Die Weine und Sekte enthalten **Sulfite!**

Wir weisen darauf hin, dass wir gemäß den Regelungen des Jugendschutzgesetzes **keinen Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren abgeben.** Der Käufer bestätigt mit Abgabe einer Bestellung ausdrücklich, dass er das erforderliche Alter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.



Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00 - 12.00 und 14.00 - 17.30 Uhr
Sa 10.00 - 16.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

Meerspinnstraße 33
67435 NW-Gimmeldingen
Telefon 0 63 21 - 6116
Fax 06321 - 60382
info@weingut-ohler.de
www.weingut-ohler.de

Inhaberin Sabine Ohler-Jost



Gutsweine		Ltr.	Preis €	Preis €/l	Vol %
831	2018 Gutsriesling trocken <i>Apfel, feine Grapefruit und Zitrusfrucht im Nachhall</i>	1,0l	6,00	6,00	12,5%
820	2018 „Aus den Gärten“ Riesling trocken <i>Pfirsich, Stachelbeere, Citrus- und Limettenspiel</i>	0,75l	7,20	9,60	12,5%
812	2018 Weißer Burgunder trocken <i>Birne und Holunderblüte, Ananasfrucht, elegant</i>	0,75l	8,20	10,93	12,5%
806	2018 Grauer Burgunder trocken <i>frische Honigmelone, Würzenote, pikante Ananassüße</i>	0,75l	8,20	10,93	12,5%
817	2018 Chardonnay trocken <i>Melone, Aprikose, Banane, salzige Zitronenfrische</i>	0,75l	8,20	10,93	13,5%
827	2018 Cuvée Weißburgunder & Chardonnay <i>gelber Apfel, Macadamianuss, junge Mineralität, saftig</i>	0,75l	7,70	10,27	13,0%
830	2018 Spätburgunder Blanc de Noirs trocken <i>junge Kirschfrucht, exotische Anklänge, milde Säure</i>	0,75l	7,70	10,27	12,0%
608	2016 Spätburgunder Rotwein trocken <i>klassisch rubinroter Typ, rote Beerenfrüchte, elegant</i>	0,75l	8,20	10,93	13,0%
502	2015 Cuvée "JO" Rotwein trocken <i>tiefrot, saftige Kirsche, weiche Tannine</i>	0,75l	8,00	10,67	12,5%
Lagenweine					
716	2017 Gimmeldinger Schlüssel Riesling trocken <i>Angebotswein</i>	0,75l	7,80	10,40	12,0%
822	2018 Gimmeldinger Schlüssel Riesling trocken <i>Zitrus, Minze, Feuerstein, salzig</i>	0,75l	8,00	10,67	13,0%
719	2017 Gimmeldinger Mandelgarten Riesling "Alte Reben" trocken <i>Apfel, Quitte, Mineralität, elegant, lebendiges Süße-Säure-Spiel</i>	0,75l 1,5l	11,00 25,00	14,67 16,67	12,5%
615	2016 Königsbacher Idig Riesling trocken „JFO“ <i>Angebotswein</i>	0,75l	10,50	14,00	13,0%
713	2017 Königsbacher Idig Riesling trocken „JFO“ <i>Grapefruit, Feuerstein, Kraft und Eleganz</i>	0,75l 1,5l	12,50 28,00	16,67 18,67	12,5%
204	2012 Königsbacher Ölberg Spätburgunder trocken <i>schwarze Kirsche, Kräuter, Pfeffer</i>	0,75l 1,5l	20,00 43,00	26,67 28,67	13,5%
JFO-Weine – die besonders für uns stehen					
815	2018 „CS“ Rosé trocken <i>Cassis, Hauch von Paprika, lebendige Zitrusfrische, angenehme Kirschsüße</i>	0,75l	9,00	12,00	11,5%
427	2014 Chardonnay trocken „JFO“ <i>Vanille, leichte Röstaromen, tropische Früchte, komplex</i>	0,75l 1,5l	13,50 30,00	18,00 20,00	13,0%
604	2016 Spätburgunder trocken "Alte Reben" <i>schwarzer Pfeffer, rote Beerenfrüchte, dezente Röstaromen</i>	0,75l 1,5l	16,00 35,00	21,33 23,33	13,5%
625	2016 Cabernet Sauvignon trocken <i>Cassis, Paprika, konzentriert</i>	0,75l 1,5l	16,00 35,00	21,33 23,33	13,5%
Rest- und edelsüße Weine					
821	2018 Gimmeldinger Biengarten Riesling <i>Apfel, Limette, erfrischende Komplexität, spritzige Citrusfrucht</i>	0,75l	8,00	10,67	12,0%
627	2016 [zy:s] Riesling süß <i>Honig, reife Marille, spritzige Limettenfrucht</i>	0,5l	14,50	29,00	9,5%
Sekte					
330	Chardonnay & Spätburgunder brut Sekt (Jahrgang 2015) <i>traditionelle Flaschengärung, feines Mousseux, Mineralität</i>	0,75l	14,50	19,33	12,5%
111	Riesling extra brut <i>reife Südfrüchte, animierende Säure</i>	0,75l	8,40	11,20	12,0%
Traubensaft					
888	Traubensaft (rosé)	0,75l	3,20	4,27	
Winterspecials					
991	„Rotwein“-Paket (608, 604, 625) - je 2 Flaschen		60,00		
992	Weihnachtspaket 1 (812, 806, 820, 608, 502, 335) - je 1 Flasche		50,00		
993	Weihnachtspaket 2 (812, 806, 820, 608, 502, 335) - je 2 Flaschen		99,00		