



Sehr geehrte Damen und Herren,
wir möchten Sie auf unsere **bevorstehenden persönlichen Weinauslieferungen Ende November/Anfang Dezember** in Ihrer Region, mit den tollen Lieferangeboten, aufmerksam machen. Gleichzeitig nutzen wir die Gelegenheit, um Ihnen einen Einblick in die diesjährige Weinlese zu geben.

Persönliche Weinlieferung zu Ihnen nach Hause

Esther ist bereits dabei, die kommenden Weinauslieferungen zu planen. Wie jedes Jahr bringt Thomas die Bestellungen direkt zu Ihnen nach Hause (innerhalb Deutschlands). Unsere oberste Priorität ist es, dass jede Lieferung in einwandfreiem Zustand bei Ihnen ankommt.

Anbei die aktuelle Bestell-Preisliste.

Für Fragen oder spezielle Wünsche kontaktieren Sie uns bitte. Wir sind hier, um Ihnen zu helfen und sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Erfahrung mit unserem Weinlieferdienst haben.

Weinproben bei Ihnen zu Hause:



Die Weinproben bei unseren Kunden zu Hause sind sehr gefragt, **daher gilt: Wer sich zuerst meldet, hat am ehesten die Chance zur Weinprobe.**

An dieser Weinprobe erleben Sie Thomas in seinem vollen Element. Relativ schnell werden Sie merken, mit wieviel Herzblut er die Reben pflegt und unsere Weine ausbaut. Sie und Ihre Freunde werden dabei viel über den BioWeinbau und unsere Ausbaweise erfahren.

Gerne dürfen Sie ihn fragen, was Sie schon immer mal wissen wollten.

Viele unserer Kunden, nutzen diese Gelegenheit als

- **vorweihnachtliches Zusammenkommen**
- **besondere Geburtstagfeier**
- **Nachbarschaftsfest**
- **Mitarbeiterfest**
- **Gartenfest**

Ablauf:

1. Wir schicken den Wein vorab zu
2. Thomas bringt die Gläser mit
3. Sie als Gastgeber bezahlen natürlich nichts.
4. Kosten: 20 € pro Person (Bei einem Einkauf ab 200 €/pro Pers. werden die 20 € verrechnet)
5. **Falls Sie an diesem Abend mit den Teilnehmern etwas Essen wollen, sollte das vor oder nach der Weinprobe sein, da das Essen, wie auch Brot manchmal nicht zum Wein passt.**

Nach dieser Weinprobe werden alle Teilnehmer unsere Weine noch viel mehr genießen können.

Angebote für diese Touren gültig bis 31.12.2025:



Rivaner Premium trocken 0,75 L

Restbestand 2022er

Der Rivaner ist eine charmante und vielseitige Rebsorte, die mit ihrer Frische und Leichtigkeit überzeugt.

Typische Aromen: grüne Äpfel, Zitrusfrüchte und eine leichte Muskatnote

Farbe: Hellgelb bis goldgelb.

Geschmack: Frisch, leicht, oft mit einer feinen Säurestruktur.

Speiseempfehlungen:

Der Rivaner ist ein vielseitiger Speisebegleiter. Er passt besonders gut zu leichten Gerichten und Salaten. Hier sind einige Empfehlungen:

1. **Fischgerichte:** Besonders zu gebackenem oder gegrilltem Fisch.
2. **Geflügel:** Leicht gewürzte Hähnchen- oder Putenrezepte.
3. **Vegetarische Gerichte:** Salate mit Zitrusdressings oder gemüsebasierte Vorspeisen.

Als Begleiter zu einem leichten Abendessen oder als erfrischender Aperitif – Unser Rivaner ist stets eine gute Wahl.

Top Angebot Restbestand 2022er:

bei Abnahme von 18 Flaschen 10 %

bei Abnahme von 36 Flaschen 20 %

Dieses Angebot gilt solange der Vorrat reicht, also gleich zugreifen!!!



Spätburgunder Rotwein Deluxxxe

Barrique trocken 0,75 L

Ein absoluter Spitzenrotwein der Elite.

Mehrere Auszeichnungen erhalten:

- Deutscher Rotweinpreis VINUM 2024
- Bester Deutscher Biowein 2020 - ECOWinner
- Eichelmann 2022

Limitiert und jede Flasche ist nummeriert.

Dass so etwas ein Deutscher Spätburgunder hervorbringen kann, ist kaum vorstellbar, aber wahr. In der Nase kommt zuerst ein Hauch von Vanille und Eichenholz.

Die Würze vom Barriquefaß verleiht dem Wein eine zusätzliche Tiefe und Komplexität.

Beim Schwenken im Glas entfalten sich feine Aromen von dunklen Beeren und erinnert etwas an Schokolade.

Der erste Schluck ist samtig und reichhaltig, mit gut ausbalancierten Tanninen, die ein angenehmes Mundgefühl erzeugen.

Die anhaltende Fruchtigkeit und die elegante Struktur machen diesen Rotwein zu einem Spitzenwein auf Weltklasseniveau.

Am Gaumen intensiv mit wärmender Fülle und Tiefe.

Das Finale lang anhaltend mit dem verzaubernden Feuer des Spätburgunders. Am Kaminfeuer kaum wegzudenken.

Angebot:

bei Abnahme von 6 Flaschen 10 %

bei Abnahme von 12 Flaschen 15 %

Schnellbestellerbonus bei
Bestellung bis Freitag 18.10.2025:

1. Schnellbesteller Bonus ab
24 Flaschen eine Flasche Old
Henry Edition SL
2. **Schnellbesteller Bonus ab
einem Warenwert ab 500 €
zum Old Henry zusätzlich eine
Flasche Rubino Magnum**



Vorteile der persönlichen Weinlieferung

- **Bequemlichkeit:** Sie müssen das Haus nicht verlassen, um Ihren Lieblingswein zu genießen. Thomas liefert direkt zu Ihnen nach Hause bzw. dorthin, wo Sie es wünschen.
- **Breite Auswahl:** Unser Biosortiment ist sehr vielseitig, deckt somit fast jeden Wunsch ab.
- **Zuverlässigkeit:** Wir garantieren, dass Ihre Bestellung sicher ankommt.
- **Persönlicher Service:** Unsere Lieferungen sind nicht nur effizient, sondern auch persönlich und freundlich.

Bestellung und Lieferung

Bestellprozess: Die beigefügte Preisliste können Sie gerne als Bestellformular verwenden.

Entweder Sie füllen es aus (Vorsicht: am besten vorher ausgefüllt speichern) und

1. schicken es per Mail oder
2. schicken es per Signal 0160 97964775 oder
3. geben uns die Bestellung per Telefon durch 0160 97964775

Den Bestellungseingang bestätigen wir innerhalb 5 Tagen, wenn Sie in dieser Zeit von uns nichts hören, rufen Sie uns bitte kurz an.

Lieferzeit:

1. Die genauen Termine der verschiedenen Touren sind noch nicht ganz klar, wenn wir Ihre Bestellung erhalten, teilen wir Sie einer Auslieferungstour zu und geben Ihnen den groben Termin durch. kurz vor der Auslieferung geben wir Ihnen den genauen Liefertermin durch.
2. Falls Sie die Bestellung schon im Oktober oder Anfang November erhalten möchten, geben Sie uns dies bitte auch an, Sie erhalten natürlich trotzdem die gleichen Top Versand Konditionen.

Versandkosten:

1. ab einem Warenwert von 350 € liefern wir frei Haus oder
2. ab 36 Flaschen liefern wir frei Haus oder
3. bis 350 € Warenwert unter 36 Flaschen berechnen wir einen kleinen Zuschlag von 7,50 € (**Ausnahme Sie sind in einer Stadt, die wir sowieso anfahren**)

Für Fragen oder spezielle Wünsche kontaktieren Sie uns bitte. Wir sind hier, um Ihnen zu helfen und sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Erfahrung mit unserem Weinlieferdienst haben.

Nun noch ein kleiner Einblick in die diesjährige Weinlese



Herausforderungen der diesjährigen Weinlese

Die diesjährige Weinlese stellte uns vor einige Herausforderungen, die wir in den früheren Jahren so nicht kannten. Innerhalb von nur zwei Wochen mussten wir unsere Trauben unter widrigen Wetterbedingungen ernten.



Wetterbedingungen und Herausforderungen

Der anhaltende Regen und der Befall durch die Kirschessigfliege führten dazu, dass wir trotz sorgfältigster Verlese etwa 30% Ernteverlust hinnehmen mussten.

Diese Situation erforderte von uns und unseren Helfern ein hohes Maß an Geduld und Sorgfalt, da viele Trauben nicht den Qualitätsstandards entsprachen und deshalb auf den Boden geschnitten werden mussten, anstatt in den Ernteeimer zu gelangen.

Großer Dank gilt allen unseren gedulgierten Helfern.

Ausblick auf den neuen Jahrgang

Die Weine des Jahrgangs 2025 werden etwas leichter sein als in den vergangenen Jahren, was sicherlich den ein oder anderen Weinliebhaber erfreuen wird. Wir sind zuversichtlich, dass die Weine trotz der Herausforderungen in gewohnt hoher Qualität überzeugen werden.

Wir freuen uns darauf, Ihre ausgewählten Weine direkt nach Hause zu liefern und sind bei Fragen oder Anliegen jederzeit für Sie da: 0160 97964775.

Im Anhang finden Sie die aktuelle Bestell-Preisliste.

Herzliche Grüße
Esther und Thomas Schaffner



BioWeingut Schaffner

lebendig-charaktervoll-unwiderstehlich
mehrfach international ausgezeichnet

Hauptstr. 82, 79268 Bötzingen am Kaiserstuhl

Tel.: 07663 4417

Signal: 0160 97964775 Esther

Telefon auf der Tour: 0171 1434185 Thomas

Mail: info@weingut-schaffner.de

<https://www.weingut-schaffner.de>

Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.