



## **Weingut H. Metzger & Gästehaus**

Schulstraße 7

76833 Walsheim

Telefon: 06341 – 61877

Fax: 06341 – 969823

E-Mail: [info@weingut-h-metzger.de](mailto:info@weingut-h-metzger.de)

Internet: [www.weingut-h-metzger.de](http://www.weingut-h-metzger.de)



Liebe Kunden und Freunde des Weines!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Sortiment.

Wir sind ein Familienweingut in Walsheim ganz in der Nähe von Landau/Pfalz, welches sich seit Generationen dem Weinbau widmet.

Vielen Dank, dass Sie dies mit Ihren Aufträgen und die hervorragende Zusammenarbeit möglich machen. Bei Wünschen oder Anregungen melden Sie sich bei uns! Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Gesundheit und weiterhin viel Erfolg.

Für ein paar Tage Auszeit in der wunderschönen Pfalz haben wir für Sie einige Gästezimmer auf unserem Weingut.

Mit freundlichen Grüßen, *Familie Metzger*

### **Die Winzerfamilie:**

Unsere Großeltern, Winzermeister Helmut mit seiner Frau Adelheid, sind noch fit und fahren weiterhin den Wein, ab 3 Kartons, direkt zu Ihnen nach Hause. Bei Bestellungen bitte bedenken: Wenn Sie merken Ihr Wein geht zur Neige, dann bitte direkt bestellen! Wir teilen die Touren nun eher in Regionen ein um es den Großeltern einfacher zu machen bei der Tourenplanung!

Unsere mittlere Generation sind Manuela und Herbert. Manuela kümmert sich hauptsächlich um das Gästehaus, den Weinverkauf und die Buchhaltung. Herbert arbeitet in und um den Weinberg von Hand aber auch mit dem Traktor. Außerdem macht er zusammen mit seinem Sohn Harald die Weinbereitung. Manuela und Herbert sind beide Winzermeister.

Unsere jüngste Generation sind Harald und Stella. Harald, der Sohn von Manuela und Herbert, erledigt die Maschinenarbeit im Weinberg und die Weinbereitung im Weinkeller. Seine Freundin Stella unterstützt in allen Bereichen des Weingutes, aber vor allem kümmert sie sich um das Marketing und den Weinverkauf, sowie alles was mit „moderner Technik“ zu tun hat. Harald und Stella haben beide die Fortbildung zum „Staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Oenologie“ erfolgreich beendet (2017 und 2020).

Die meiste Zeit verbringen wir, die ganze Familie, aber in unseren Weinbergen! Was uns daher wirklich ausmacht: Jeder hilft in jedem Bereich des Weingutes mit. Egal an welcher Ecke es einmal „brennt“, es ist immer jemand von uns zur Stelle um den anderen zu helfen.

**Pro Flasche berechnen wir zusätzlich 0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

### Weißwein 1,0 Liter

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	
2.	2020	<b>Riesling</b> <i>trocken QW</i>	13,0	<b>3,20</b>	
3.	2020	<b>Müller Thurgau</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,5	<b>3,00</b>	
4.	2020	<b>Riesling</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,5	<b>3,10</b>	
5.	2020	<b>Kerner</b> <i>halbtrocken QW</i>	11,5	<b>3,10</b>	
6.	2018	<b>Silvaner</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,5	<b>3,20</b>	
7.	2020	<b>Morio Muskat</b> <i>lieblich LW</i>	9,0	<b>2,90</b>	
8.	2020	<b>Müller Thurgau + Scheurebe</b> <i>QW</i>	11,5	<b>2,90</b>	
9.	2020	<b>Bacchus</b> <i>QW</i>	11,5	<b>3,10</b>	
10.	2020	<b>Scheurebe</b> <i>QW</i>	11,5	<b>3,10</b>	

### Weißwein 0,75 Liter

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
11.	2018	<b>Kerner</b> <i>Kabinett trocken</i>	13,0	<b>3,30</b>	4,40
12.	2020	<b>Rivaner</b> <i>trocken QW</i>	13,0	<b>3,30</b>	4,40

Pro Flasche berechnen wir zusätzlich **0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
13.	2019	<b>Pinot blanc</b> <i>QW</i>	11,5	<b>3,60</b>	4,80
14.	2020	<b>Pinot grigio</b> <i>QW</i>	12,0	<b>3,60</b>	4,80
15.	2020	<b>Chardonnay</b> <i>QW</i>	12,0	<b>3,60</b>	4,80
16.	2019	<b>Blanc de Noir</b> <i>aus Spätburgunder QW</i>	12,0	<b>3,60</b>	4,80
17.	2018	<b>Riesling</b> <i>feinherb QW</i>	11,0	<b>3,30</b>	4,40
20.	2020	<b>Grauer Burgunder</b> <i>QW</i>	10,5	<b>3,60</b>	4,80
21.	2020	<b>Weißburgunder</b> <i>QW</i>	11,5	<b>3,60</b>	4,80
22.	2018	<b>Gelber Muskateller</b> <i>QW</i>	11,0	<b>3,60</b>	4,80
23.	2020	<b>Siegerrebe</b> <i>QW</i>	11,0	<b>3,60</b>	4,80
24.	2018	<b>Bacchus</b> <i>Spätlese</i>	13,0	<b>4,20</b>	5,60
25.	2016	<b>Müller Thurgau</b> <i>Spätlese</i>	12,0	<b>4,20</b>	5,60
26.		<b>Ortega</b> <i>Auslese</i>	12,0	<b>4,40</b>	5,87
27.		<b>Huxelrebe</b> <i>Auslese</i>	12,0	<b>4,60</b>	6,13
28.	2018	<b>Gewürztraminer</b> <i>Kabinett</i>	12,0	<b>5,00</b>	6,67

Pro Flasche berechnen wir zusätzlich **0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

### Weißherbst & Rosé 1,0 Liter

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
29.	2020	Heroldrebe Weißherbst <i>trocken QW</i>	12,5	<b>3,30</b>
30.	2020	Portugieser Weißherbst <i>QW</i>	11,5	<b>3,30</b>
31.	2019	Rosé <i>QW</i>	12,0	<b>3,30</b>
32.	2020	Rotling <i>QW</i>	11,0	<b>3,30</b>

### Weißherbst 0,75 Liter

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
33.	2020	Portugieser Weißherbst <i>QW</i>	11,5	<b>3,40</b>	4,53



**Pro Flasche berechnen wir zusätzlich 0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

**Rotwein 1,0 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
34.	2019	Dornfelder <i>halbtrocken QW</i>	13,0	<b>3,50</b>
35.	2019	Dornfelder + Heroldrebe <i>QW</i>	11,0	<b>3,50</b>

**Rotwein 0,75 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
36.	2019	Dunkelfelder <i>trocken QW, herb</i>	13,0	<b>3,40</b>	4,53
37.	2019	Dornfelder <i>trocken QW</i>	13,0	<b>3,40</b>	4,53
38.	2020	Regent <i>QW</i>	12,0	<b>3,60</b>	4,80
39.	2018	Cabernet Sauvignon <i>QW</i>	13,5	<b>3,60</b>	4,80
40.	2020	Merlot <i>QW</i>	13,0	<b>3,60</b>	4,80
41.	2018	Pinot meunier <i>QW</i>	11,5	<b>3,60</b>	4,80
42.	2018	Pinot noir <i>QW</i>	11,5	<b>3,60</b>	4,80
43.	2017	Blauer Spätburgunder <i>QW</i>	12,0	<b>3,40</b>	4,53
44.	2020	Schwarzriesling <i>QW</i>	11,5	<b>3,40</b>	4,53

**Pro Flasche berechnen wir zusätzlich 0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

## Neue Kollektion:

Da die jüngste Generation nun auch voll dabei ist, haben sie sich etwas Neues überlegt. Eine neue Kollektion mit 3 weißen Weinen und 2 roten Weinen erleuchten nun in einheitlichem und elegantem Design. Hier werden neue Ideen der Jungwinzer in fruchtig frische Weißweine und kräftige Rotweine gesteckt. Natürlich alles um Sie, als unsere Kunden, mit frischem Wind zu begeistern. Auch Stella konnte so etwas von Ihrer Heimat mit einbringen. Sie kommt aus Neustadt an der Weinstraße Ortsteil Haardt, etwa 20 km entfernt von unserem Weingut. Hier sind die Weine geprägt von Sandböden mit Lehmanteil, daher werden hier Bukettsorten besonders fruchtig und klar. Deswegen entschied Sie sich für die Rebsorte Gewürztraminer. Diese ist in „Stellas Heimatliebe (X5)“ zu finden.

### Exklusivweine 0,75 Liter

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
<b>X1</b>	<b>2019</b>	<b>Haralds Superior</b> <i>Pinot gris QW</i>	12,5	<b>5,90</b>	7,87
<b>X2</b>		<b>Caspado</b> <i>Rotweincuvée QW</i> <i>Eine liebevolle Komposition aus 3 Rebsorten!</i>	13,0	<b>9,60</b>	12,80
<b>X3</b>		<b>young exclusive RED</b> <i>Rotweincuvée QW, im Barrique gereift</i> <i>Jeder für sich ein Unikat!</i>	13,5	<b>14,70</b>	19,60
<b>X4</b>	<b>2019</b>	<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Weißwein QW</i>	12,0	<b>5,90</b>	7,87
<b>X5</b>		<b>Stellas Heimatliebe</b> <i>Weißwein QW</i> <i>Aus einer anderen Ecke der Pfalz!</i>	13,0	<b>10,90</b>	14,53



**Pro Flasche (außer Sekt, Secco, Likör, Schnaps) berechnen wir zusätzlich 0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

### Secco & Sekt 0,75Liter

	<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
<b>47. Metzgers Secco - white</b> <i>Deutscher Perlwein</i>	11,0	<b>5,60</b>	7,47
<b>47a. Metzgers Secco - rosé</b> <i>Deutscher Perlwein</i>	11,0	<b>5,60</b>	7,47
<b>48. Riesling Sekt trocken</b>	12,5	<b>6,50</b>	8,67
<b>49. Scheurebe Sekt</b> <i>mild</i>	11,5	<b>6,50</b>	8,67
<b>51. Riesling Sekt brut</b> <i>traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	11,5	<b>7,10</b>	9,47
<b>52. Riesling Sekt halbtrocken</b> <i>traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	11,0	<b>7,10</b>	9,47

### Glühwein 1,0 Liter

	<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
<b>55. Glühwein - rot</b> <i>trinkfertig</i>	12,5	<b>2,90</b>
<b>55a. Glühwein - weiß</b> <i>trinkfertig</i>	12,0	<b>3,10</b>

### Traubensaft 1,0 Liter

	<u>€/Flasche</u>
<b>56. Pfälzer Traubensaft - weiß</b> <i>100% Fruchtgehalt</i>	<b>2,80</b>
<b>56a. Pfälzer Traubensaft - rot</b> <i>100% Fruchtgehalt</i>	<b>2,80</b>



**Pro Flasche (außer Sekt, Secco, Likör, Schnaps) berechnen wir zusätzlich 0,20€ Pfand!**

**Dieses wird bei der Leergut-Rückgabe verrechnet!**

## Likör & Schnaps

		<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
			<u>0,5 Liter Flasche</u>	
57.	Metzgers Traubenlikör	25,0	<b>9,80</b>	19,60
58.	Dornfelderlikör	25,0	<b>9,80</b>	19,60
59.	Roter Weinbergs - Pfirsichlikör	20,0	<b>9,80</b>	19,60
60.	Quittenlikör	20,0	<b>9,80</b>	19,60
61.	Kräuterlikör - Metzgers Magengeist	30,0	<b>9,80</b>	19,60
63.	Metzgers Traubenbrand	40,0	<b>10,30</b>	20,60
64.	Tresterbrand	40,0	<b>10,30</b>	20,60
			<u>0,7 Liter Flasche</u>	
65.	Hefebrand	40,0	<b>7,60</b>	10,86
66.	Obstbrand	38,0	<b>9,10</b>	13,00
67.	Apfelbrand	38,0	<b>10,30</b>	14,71
			<u>0,5 Liter Flasche</u>	
69.	Metzgers Pfälzer Weinbrand	38,0	<b>10,30</b>	20,60



## Unsere Schatzkiste

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
70	1990 Huxelrebe Beerenauslese		12,5	<b>8,60</b>	22,93
	<i>QW edelsüß</i>				

## Urlaub auf dem Weingut

**\*Preise gültig von April bis Oktober\***

		<u>DZ in €</u>	<u>EZ in €</u>
1 Übernachtung mit Frühstück		<b>72</b>	<b>46</b>
ab 2 Übernachtungen	3 Tage	<b>66</b>	<b>43</b>
ab 6 Übernachtungen	7 Tage	<b>58</b>	<b>39</b>
ab 10 Übernachtungen	11 Tage	<b>45</b>	<b>33</b>

**Wintersaison von November bis März + 6 €/Nacht**

**\*Alle Zimmer mit Fernseher und Kühlschrank ausgestattet\***

**Am Morgen erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet!!**

**Anmeldung erforderlich !**

Am Anreisetag stehen Ihnen die Zimmer erst **ab 16.00 Uhr** zur Verfügung

Wir würden uns freuen, Sie begrüßen zu dürfen!

Ihr ***Gästehaus Metzger***



# Weinstein „Die Edelsteine des Weines“

Bei der Lagerung von Flaschenwein gibt es Ansatzpunkte zur Kristallisation z.B. am unteren Spiegel des Korkens oder in der Flasche schwebend. Weinsteinausfall beeinflusst aber nicht die Qualität des Weines und ist weder ein Wein- noch ein Behandlungsfehler, sondern in den Fällen seines Auftretens, ein ganz natürlicher Vorgang. Daher besteht kein Grund zur Beanstandung. Die glitzernden Edelsteine müssen Sie vor Ihren Gästen nicht verbergen. Diese dürfen Sie stolz zeigen, denn diese Kristalle sind der beste Beweis für die Güte des Weines. Schenken Sie den Wein dennoch vorsichtig ein, damit möglichst wenig Weinstein in das Glas gelangt.

## Liefer- und Geschäftsbedingungen

**Abkürzungen:** QW = Qualitätswein / LW = Landwein / %vol = Alkoholgehalt in Prozent

**Herkunft:** All unsere Produkte stammen aus der Pfalz/Deutschland.

**Allergienhinweis:** Unsere Weine, Perlweine, Schaumweine und Glühweine enthalten Sulfite.

**Leergut:** Leergut wird als Beitrag zum Umweltschutz zurückgenommen (Korken bitte entfernen).  
Pro eigene Flasche werden **20 Cent** berechnet.

**Preise:** Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zahlbar innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

**Preisliste:** Mit dieser verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Lieferung solange der Vorrat reicht.

**Jahrgänge:** Änderungen der Weinjahrgänge sind möglich.

**Inhalt pro Karton:** 12 x 1l- Flaschen oder 15 x 0,75l-Flaschen

**Weinfahrt:** Ab einer Abnahmemenge von 3 Kartons wird persönlich, in einer Weinfahrt, angeliefert.

**Versand:** in Spezialkartons. Versandkosten werden gestaffelt berechnet (siehe Homepage oder auf Anfrage).

**Erfüllungsort & Gerichtsstand:** Sind für beide Teile Landau / Pfalz.

**AGB:** All unseren Angeboten, Verträgen, Lieferungen und Leistungen liegen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen zu Grunde. Diese können Sie bei uns anfordern oder auf unserer Homepage einsehen.

**Verpackungsverordnung:** Sämtliche Verpackungen unserer Produkte können bei uns kostenlos zurückgegeben werden. Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, hat sich unser Unternehmen zur Sicherstellung der Erfüllung unserer gesetzlichen Pflichten nach §6 Verpackungsverordnung dem bundesweit tätigen Rücknahmesystem der INTERSEROH Dienstleistungs GmbH, Köln (Herstellernummer 239783) angeschlossen.

**Jugendschutz:** Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein/Sekt an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Branntwein und branntweinhaltige Getränke (Spirituosen) geben wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren ab. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

**Datenschutz:** Seit Mai 2018 gilt das neue Europäische Datenschutzgesetz (EU-DSG-VO). Daher sind wir verpflichtet, die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten in unserem EDV- System aufzuzeigen. Diese nutzen wir, um Ihnen die aktuellsten Weinlisten zukommen zu lassen und um mit Ihnen zwecks einer Bestellung in Kontakt zu treten. Wenn Sie auch in Zukunft mit uns in Verbindung bleiben möchten, informieren wir Sie gerne weiterhin und benötigen keine Rückmeldung. Sie möchten, dass wir Ihre Daten löschen? Dann lassen Sie uns dies bitte schriftlich (per Post, E-Mail oder Fax) wissen.

**Widerrufsrecht:** Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen den Kaufvertrag zu widerrufen. Den vollständigen Wortlaut der Widerrufsbelehrung können Sie auf unserer Homepage einsehen.

# Weingut H. Metzger & Gästehaus

Herbert, Manuela & Harald Metzger GbR



Schulstraße 7

76833 Walsheim

bei Landau in der Pfalz

