



# 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 unseres Weines!

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!

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

Mit vielen lieben 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 Auslieferung!

Unsere mittlere Generation sind Manuela und Herbert. Manuela kümmert sich hauptsächlich um das Gästehaus, den Weinverkauf und die Tourenplanung. Herbert arbeitet in und um den Weinberg von Hand, aber auch mit dem Traktor. Manuela und Herbert sind beide Winzermeister.

Unsere jüngsten Generationen sind Harald und Stella mit Nachwuchs Henry. Harald, der Sohn von Manuela und Herbert, erledigt die Maschinenarbeit im Weinberg und die Weinbereitung im Weinkeller. Seine Frau Stella unterstützt in allen Bereichen des Weingutes, aber vor allem kümmert sie sich um das Marketing, die Buchhaltung und den Weinverkauf - eben 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 eigene Leergut wird bei der Rückgabe verrechnet!**

**Bei Auslieferungen mit dem eigenen LKW gibt es ab 120 Flaschen pro Rechnung einen Grund zur Freude. Wir schenken Ihnen einen Rabatt von **0,10€/Flasche!** Des Weiteren erhalten Sie ab 300 Flaschen pro Rechnung dann weitere **0,10€/Flasche** vergütet (gesamt dann 0,20€/Flasche)! Mehrere Namen auf einer Sammel-Rechnung werden gekennzeichnet und erhalten so auch eine Rabatt-Chance, wenn die Rechnung im Gesamten bezahlt wird!**

**Wir bitten unbedingt darauf zu achten, dass wir erst ab 3 Karton auf unseren LKW-Touren liefern! Pro Karton sind enthalten: 12 x 1,0 Literflaschen oder 15 x 0,75 Literflaschen. In diesen können Sie auch gerne die Sorten mischen.**

**Bitte entfernen Sie vom Leergut die Korken aber belassen die Schraubverschlüsse auf den Flaschen, damit die Gewinde der Flaschen nicht beschädigt werden. Nur dann können wir diese wieder verwenden.**

### **Weißwein 1,0 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
<b>2.</b>	<b>2022</b>	<b>Riesling</b> <i>trocken QW</i>	12,5	<b>3,90</b>
<b>3.</b>	<b>2023</b>	<b>Müller Thurgau</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,0	<b>3,80</b>
<b>4.</b>	<b>2022</b>	<b>Riesling</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,0	<b>3,90</b>
<b>5.</b>	<b>2022</b>	<b>Kerner</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,0	<b>3,90</b>
<b>6.</b>	<b>2023</b>	<b>Silvaner</b> <i>halbtrocken QW</i>	12,0	<b>3,90</b>
<b>7.</b>	<b>2022</b>	<b>Morio Muskat</b> <i>lieblich QW</i>	10,5	<b>3,70</b>
<b>8.</b>	<b>2022</b>	<b>Müller Thurgau + Scheurebe</b> <i>QW</i>	11,5	<b>3,70</b>
<b>9.</b>	<b>2023</b>	<b>Bacchus</b> <i>QW</i>	11,0	<b>3,90</b>
<b>10.</b>	<b>2023</b>	<b>Scheurebe</b> <i>QW</i>	11,0	<b>3,90</b>

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

Dieses eigene Leergut wird bei der Rückgabe verrechnet!

### Weißwein 0,75 Liter

			<u>% vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
11.	2022	<b>Kerner</b> <i>trocken QW</i>	12,5	<b>4,10</b>	5,47
12.		<b>Rivaner</b> <i>trocken QW</i>	12,5	<b>4,10</b>	5,47
13.	2021	<b>Pinot blanc</b> <i>QW</i>	11,5	<b>4,30</b>	5,73
14.	2022	<b>Pinot grigio</b> <i>QW</i>	12,0	<b>4,30</b>	5,73
15.	2023	<b>Chardonnay</b> <i>QW</i>	11,0	<b>4,30</b>	5,73
16.	2023	<b>Blanc de Noir</b> <i>aus Spätburgunder QW</i>	11,0	<b>4,30</b>	5,73
17.		<b>Riesling</b> <i>feinherb QW</i>	11,0	<b>4,10</b>	5,47
20.	2022	<b>Grauer Burgunder</b> <i>QW</i>	10,5	<b>4,30</b>	5,73
21.	2024	<b>Weißburgunder</b> <i>QW</i>	10,5	<b>4,30</b>	5,73
22.	2023	<b>Gelber Muskateller</b> <i>QW</i>	10,0	<b>4,30</b>	5,73
23.	2022	<b>Siegerrebe</b> <i>QW</i>	11,0	<b>4,30</b>	5,73
27.		<b>Huxelrebe</b> <i>Auslese</i>	12,0	<b>5,30</b>	7,07
28.	2021	<b>Gewürztraminer</b> <i>QW</i>	11,0	<b>5,70</b>	7,60

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

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

### **Weißherbst & Rosé 1,0 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
29.	2023	<b>Heroldrebe Weißherbst</b> <i>trocken QW</i>	12,5	<b>4,00</b>
30.	2023	<b>Portugieser Weißherbst</b> <i>QW</i>	10,5	<b>4,00</b>
31.	2023	<b>Rosé</b> <i>QW</i>	11,0	<b>4,00</b>
32.	2023	<b>Rotling</b> <i>QW</i>	10,5	<b>4,00</b>

### **Weißherbst 0,75 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
33.	2021	<b>Portugieser Weißherbst</b> <i>QW</i>	11,0	<b>4,20</b>	5,60



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

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

**Rotwein 1,0 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
<b>34.</b>	<b>2023</b>	<b>Dornfelder</b>	12,0	<b>4,20</b>
		<i>halbtrocken QW</i>		
<b>35.</b>	<b>2022</b>	<b>Dornfelder + Heroldrebe</b>	11,0	<b>4,20</b>
		<i>QW</i>		

**Rotwein 0,75 Liter**

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
<b>36.</b>	<b>2023</b>	<b>Dunkelfelder</b>	12,0	<b>4,20</b>	5,60
		<i>trocken QW, herb</i>			
<b>37.</b>	<b>2022</b>	<b>Dornfelder</b>	12,5	<b>4,20</b>	5,60
		<i>trocken QW</i>			
<b>38.</b>	<b>2022</b>	<b>Regent</b>	12,0	<b>4,30</b>	5,73
		<i>QW</i>			
<b>39.</b>	<b>2023</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b>	12,0	<b>4,30</b>	5,73
		<i>QW</i>			
<b>40.</b>	<b>2022</b>	<b>Merlot</b>	12,0	<b>4,30</b>	5,73
		<i>QW</i>			
<b>41.</b>	<b>2023</b>	<b>Pinot meunier</b>	11,0	<b>4,30</b>	5,73
		<i>QW</i>			
<b>42.</b>	<b>2022</b>	<b>Pinot noir</b>	11,5	<b>4,30</b>	5,73
		<i>QW</i>			
<b>43.</b>	<b>2022</b>	<b>Blauer Spätburgunder</b>	11,0	<b>4,20</b>	5,60
		<i>QW</i>			
<b>44.</b>	<b>2023</b>	<b>Schwarzriesling</b>	10,5	<b>4,20</b>	5,60
		<i>QW</i>			

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

Dieses eigene Leergut wird bei der Rückgabe verrechnet!

## Exklusivweine 0,75 Liter

Wir, die jüngste Generation, haben unsere eigene Kollektion mit 4 weißen Weinen und 2 roten Weinen. Hier werden neue Ideen von uns Jungwinzern in einzigartige Weine gesteckt, um mit unserem frischen Wind zu begeistern.

Auch ich, Stella, konnte so etwas von meiner Heimat mit einbringen. Ich komme aus Neustadt an der Weinstraße Ortsteil Haardt, etwa 20 km entfernt von Walsheim. Hier sind die Weine geprägt von Sandböden mit Lehmanteil. Daher werden hier Bukettsorten besonders fruchtig und klar. So entschied ich mich für die Rebsorte Gewürztraminer, die in „Stellas Heimatliebe“ steckt.

Auch mit dabei ist jetzt der halbtrockene Wein zu unserer Hochzeit 2024.

Eine Komposition aus 2 Rebsorten, 2 Orten und 2 Menschen.

			<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
Neue Füllung	X1	<b>Haralds Superior</b> <i>Pinot gris - Weißwein QW</i>	13,0	<b>6,60</b>	8,80
Neue Füllung	X2	<b>Caspado</b> <i>Rotweincuvée QW</i> <i>Eine liebevolle Komposition aus 3 Rebsorten!</i>	13,5	<b>10,30</b>	13,73
NEU	X3	<b>young exclusive RED</b> <i>Rotweincuvée QW, im Barrique gereift</i> <i>Jeder für sich ein Unikat!</i>	14,5	<b>15,30</b>	20,40
	X4	<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Weißwein QW</i>	12,0	<b>6,60</b>	8,80
	X5	<b>Stellas Heimatliebe</b> <i>Weißwein QW * -Orange Wein-</i> <i>Aus einer anderen Ecke der Pfalz!</i>	13,0	<b>11,60</b>	15,47
	X6	<b>Hochzeitswein Harald &amp; Stella</b> <i>Weißwein QW*</i>	12,0	<b>6,60</b>	8,80



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

Dieses eigene Leergut wird bei der Rückgabe verrechnet!

### Secco & Sekt 0,75Liter

**NEU**

		<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>
46.	<b>Wirbelwind - Traubensecco</b> <i>Traubensaft haltiges Erfrischungsgetränk*</i> <i>zur Geburt von dem kleinen Henry im April 2024</i>	0,0	<b>6,30</b>	8,40
47.	<b>Metzgers Secco - white</b> <i>Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	12,0	<b>6,30</b>	8,40
47a.	<b>Metzgers Secco - rosé</b> <i>Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i>	11,0	<b>6,30</b>	8,40
48.	<b>Riesling Sekt trocken</b> <i>QW*</i>	12,5	<b>7,40</b>	9,87
49.	<b>Scheurebe Sekt mild</b> <i>LW*</i>	12,0	<b>7,40</b>	9,87
51.	<b>Riesling Sekt brut</b> <i>QW, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	12,0	<b>8,00</b>	10,67
52.	<b>Riesling Sekt halbtrocken</b> <i>QW, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt</i>	12,0	<b>8,00</b>	10,67

### Glühwein 1,0 Liter

		<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>
55.	<b>Glühwein - rot</b> <i>trinkfertig</i>	12,0	<b>3,70</b>
55a.	<b>Glühwein - weiß</b> <i>trinkfertig</i>	12,0	<b>3,80</b>

### Traubensaft 1,0 Liter

		<u>€/Flasche</u>
56.	<b>Pfälzer Traubensaft - weiß</b> <i>100% Fruchtgehalt*</i>	<b>3,50</b>
56a.	<b>Pfälzer Traubensaft - rot</b> <i>100% Fruchtgehalt*</i>	<b>3,50</b>

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

Dieses eigene Leergut wird bei der Rückgabe verrechnet!

### Likör & Schnaps

		<u>%vol</u>	<u>€/Flasche</u>	<u>€/Liter</u>	
		<b>0,5 Liter Flasche</b>			
57.	<b>Metzgers Traubenlikör*</b>	25,0	<b>10,50</b>	21,00	
58.	<b>Dornfelderlikör*</b>	20,0	<b>10,50</b>	21,00	
59.	<b>Roter Weinbergs - Pfirsichlikör*</b>	20,0	<b>10,50</b>	21,00	
60.	<b>Quittenlikör*</b>	20,0	<b>10,50</b>	21,00	
61.	<b>Kräuterlikör - Metzgers Magengeist*</b>	32,0	<b>10,50</b>	21,00	
63.	<b>Metzgers Traubenbrand*</b>	40,0	<b>11,00</b>	22,00	
64.	<b>Tresterbrand*</b>	40,0	<b>11,00</b>	22,00	
		<b>0,7 Liter Flasche</b>			
65.	<b>Hefebrand*</b>	40,0	<b>8,30</b>	11,86	
66.	<b>Obstbrand*</b>	38,0	<b>9,80</b>	14,00	
67.	<b>Apfelbrand*</b>	40,0	<b>11,00</b>	15,71	
		<b>0,5 Liter Flasche</b>			
69.	<b>Metzgers Pfälzer Weinbrand*</b>	38,0	<b>11,00</b>	22,00	

## Urlaub auf dem Weingut

**- Preise/Nacht gültig von April bis September -**

		<u>DZ in €</u>	<u>EZ in €</u>
1 Übernachtung mit Frühstück		<b>80</b>	<b>55</b>
ab 2 Übernachtungen	3 Tage	<b>74</b>	<b>52</b>
ab 6 Übernachtungen	7 Tage	<b>62</b>	<b>44</b>
ab 14 Übernachtungen	15 Tage	<b>52</b>	<b>40</b>

**Nebensaison:**

**Oktober + 6 €/Nacht**

**November bis März + 10€/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!

Unsere AGB-Gästehaus finden Sie auf unserer Internetseite oder auf Anfrage.

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. Weinstein ausfall 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 ist dies 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

**Leergut:** • Leergut mit **unseren** Etiketten wird als Beitrag zum Umweltschutz zurückgenommen  
• für fehlendes Leergut oder wenn kein Leergut zurück geht, berechnen wir pro Flasche **0,20€**  
• **Korken bitte entfernen, Schraubverschlüsse bitte auf der Flasche belassen**

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

**Weinfahrt:** Ab einer Abnahmemenge von 3 Kartons wird persönlich, in festen Weinfahrten, angeliefert. (Unsere festen Weinfahrten gehen z.B. nach: **Norden:** Köln, Düsseldorf, Dortmund, Bremen, Kassel, Hamburg, Lübeck **Süden:** Stuttgart, Augsburg, München, Nürnberg, Ingolstadt, Passau **Osten:** Chemnitz, Dresden, Cottbus, Halle, Leipzig, Magdeburg, Berlin... genauerer auf Anfrage!)

**Jahrgänge:** Änderungen der Weinjahrgänge & ihrer jeweiligen Alkoholgehalte in Prozent sind möglich.

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

**Rabatte:** Sie sind nicht miteinander kombinierbar

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

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

\* = ein Produkt von befreundeten Winzern/Firmen

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

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

**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.

**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 tätigem 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

