

# WEINGUT DR. SCHNEIDER

## Unsere last-minute-Informationen

- **Wir möchten Sie mit zwei tollen Angeboten dazu verführen, die ganze Vielfalt unserer Weincharaktere kennenzulernen:**

### 1. „Dr. Schneiders Weinprobe“:

je 2 Flaschen

2009er Gutedel (B911)

2009er Grauer Burgunder (B915)

2009er Chardonnay (R913)

2008er „Schwarzwald-Edition“ (S08)

2008er Spätburgunder Rotwein (B818)

PERLO rosé (P97)

2009er Weißer Burgunder (B910)

2009er Sauvignon Blanc (R914)

2008er Regent (B818r)

im 18er Karton frei Haus für nur € 118,40 ,

sie sparen also die Verpackungs- und Versandkosten von € 8,90.

### 2. „Dr. Schneiders Hitliste“:

je 2 Flaschen

2007er Weißer Burgunder Spätlese trocken (G750)

2009er Grauer Burgunder trocken (R915)

2007er „Edition Julien“ Chardonnay Spätlese trocken (G753),

2008er Spätburgunder Rotwein trocken, Barrique (R818)

2005er „Edition Antoine“ Rotwein Cuvée trocken, Barrique (A05) und

2008er „Edition Jacob“ Pinot Brut, Crémant Baden (898)

im 12er-Karton inkl. Verpackung und Versand für nur € 132,00 , sie sparen dabei € 14,50.



- Besuchen Sie uns und genießen Sie die Weine vom Weingut Dr. Schneider und feine Speisen oder Vesper:

### Waldgasthaus St. Barbara

Inh. Jörg und Renelle Schneider

Sonnenbergstr. 40

79117 Freiburg-Littenweiler

Tel 0761-6967020, Fax –6967025

Mo - Fr 15 – 22 Uhr

Sa, So + Feiertags 12 – 22 Uhr

November – März: Mo – Mi Ruhetag

[www.st-barbara-freiburg.de](http://www.st-barbara-freiburg.de)

### Guttschänke Schneider

Inh. Jörg Schneider

Rosenbergstr. 10

79379 Müllheim-ZunZingen

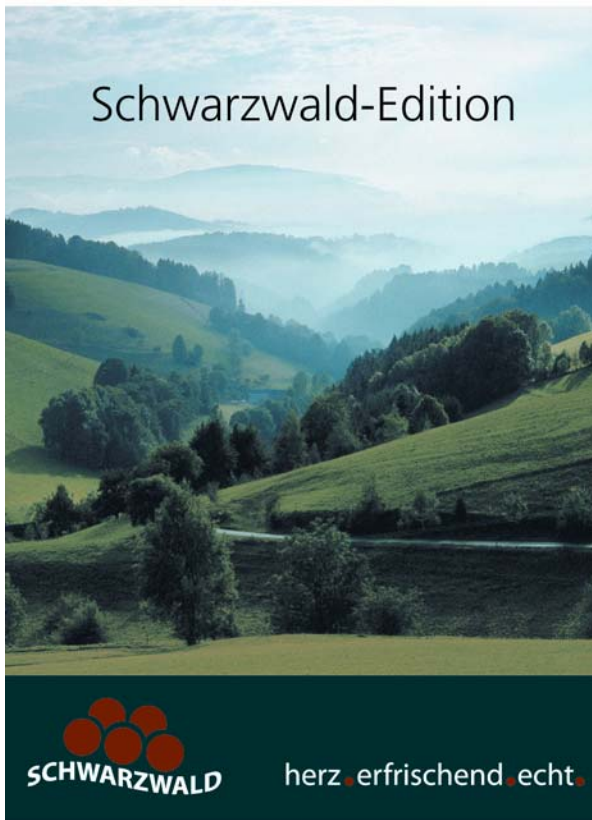
Tel 07631-171230

Di – Sa 17 – 23 Uhr

So + Feiertags 12 – 23 Uhr

[www.weingut-dr-schneider.de/gutsch.html](http://www.weingut-dr-schneider.de/gutsch.html)

## Die „SCHWARZWALD-EDITION“



Ein Weißburgunder und Chardonnay,  
trocken ausgebaut.

Diese edle Markgräfler Cuvée ist, bei  
8° - 10° C getrunken,  
ein erfrischender Begleiter zu einer  
echten Schwarzwaldforelle, einem  
Badischen Schäufele  
oder einem Bauernvesper.

Das Etikett wurde in Zusammenarbeit  
mit der  
Schwarzwald-Tourismus GmbH,  
Freiburg, gestaltet und zeigt einen  
Ausblick im Hochschwarzwald  
bei Hinterzarten.

([www.wein-schwarzwald.info](http://www.wein-schwarzwald.info))

Jahrgang	2008
Rebsorte	Weißburgunder + Chardonnay
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Lagerdauer	2 – 3 Jahre
Alkohol	13,0 %vol.
Restsüße	2,3 g/l
Säure	7,1 g/l

Wein-Nr. S08 VK inkl. MwSt. € 6,90



**Weingut Dr. Schneider**, Rosenbergstr. 10, 79379 Müllheim-ZunZingen  
Tel 07631– 2915, Fax – 15399, [www.weingut-dr-schneider.de](http://www.weingut-dr-schneider.de)

# WEINGUT DR. SCHNEIDER



Es geht um Ihr Trink-Vergnügen!

Weine mit Korkgeschmack sollen der Vergangenheit angehören!

Die derzeitige Problematik der Weinflaschenverschlüsse ist bekannt: sowohl der typische Korkgeschmack als auch die korkbedingten Muff- und Fehltöne sind für Sie als Kunden ein Ärgernis und natürlich auch für uns nach über einem Jahr sorgfältigster Arbeit in den Reben und im Weinkeller eine deprimierende Erfahrung.

Was also soll ein Weinflaschenverschluß leisten?

1. Er muß dicht sein, um das Auslaufen des Weines und das Eindringen von Sauerstoff zu verhindern und somit die vorzeitige Alterung des Weines zu vermeiden.
2. Er muß geruchs- und geschmacksneutral sowie chemisch nicht reagierend sein.
3. Er muß all das bei hochwertigen Weinen über viele Jahre leisten.
4. Er soll auf einem sorgfältig gedeckten Tisch auch ästhetische Ansprüche erfüllen.

Wir haben uns entschieden, neue Wege zu gehen!

Ab dem Jahrgang 2006 verschließen wir unsere klassischen Standardqualitäten (blaue Kapsel) in der 0,75 l-Flasche mit dem eleganten „Long-Cap“ Drehverschluß; alle höherwertigen Qualitätsstufen (rote und goldene Kapsel) erhalten den exklusiven „Vino-Lok“ Glasverschluß.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- + keine Korkschmecker + keine Aromaverfälschungen
- + die Weine bleiben länger frisch + keine vorzeitige Alterung
- + unempfindlich gegen Feuchtigkeit und Gerüche der Umgebung
- + keine Ausläufer + stehende oder liegende Lagerung
- + unempfindlich gegen Temperaturschwankungen
- + leicht zu öffnen und wieder zu verschließen
- + ästhetisch, elegant

Dazu schreibt auch Natalie Lump, 1997 Bester Sommelier Deutschlands:

*„Der Schraubverschluß – ja, das ist für mich eine perfekte Alternative zum Korken... Während langjähriger Beobachtung hat man dabei festgestellt, daß die Weine sich noch besser entwickeln!“*

*„...bei einer Verkostung von Weinen mit Glaskorken und herkömmlichen Naturkorken wurde festgestellt: Die Weine mit den neuen Verschlüssen unterscheiden sich deutlich von den traditionellen, weil sie mehr Frische und mehr Fruchtaromen aufwiesen.“*

Sie sollten diese beiden Verschlüsse selbst testen. Sie werden begeistert sein!

Ihr Weingut Dr. Schneider