

WEINPREISLISTE Juli / 2020

Vinho Verde

Vinho Verde - Loureiro weiß 8,40€
Quinta Encosta do Xisto 11,20€/L

Vinho Verde - Espadeiro rosé 8,40€
Quinta Encosta do Xisto 11,20€/L

Caves São João / Dao - Port.

Porta dos Cavaleiros res. 2012 16,80€
vollmundig, vielschichtig mit 22,40€/L
viel Fülle - bleibt lange im Gaumen

Bairrada reserva 2013 17,20€
alte Reben mit 40m tiefen 22,93€/L
Wurzeln, sehr komplex, voller Mineralität

Costa Marques / Dao - Port.

Allgodão rot 7,90€
Weichelkirsche, weich und rund 10,53€/L
mit feinen Tanninen

FLORDALGO rot 9,20€
elegant und frisch, floral 12,27€/L
eleganter Wein mit feinen Tanninen

ALLGO rot 12,80€
intensive, langanhaltende Frucht 17,07€/L
körperreich, weich

ALLGO weiß 12,80€
voller Fülle mit bemerkenswerter 17,07€/L
Frische, Grapefruit mit Zitruschalen

ALLGO encruzado - weiß 2017 16,80€
Steinobst, vom intensivem Mineral 22,40€/L
Der Ausbau in Barrique verleiht dem Wein
leichte Noten von Brotkruste und Walnuss

André Manz Lisboa -Port:

Manz Lisboa rot 2015 7,40€
Touriga Nacional & Castelão 9,87€/L

Contador Estorias rot 2015 10,40€
Region: Península de Setúbal 13,87€/L
autochthone Rebsorte Touriga Fanka
acht Monate amerikanische Eiche

PORTWEINE

Quinta Seara d'Ordens

Seit Ende des 18. Jahrh. existiert dieses Familienweingut. Zwischen Ihren Weinbergen gedeihen Mandel- und Olivenbäume. Die Ports sind geschmacklich leicht und feingliedrig

White Port - dry 12,70€
von typischer Art, elegant 16,93€/L

Ruby Port - der Klassiker 12,40€
nicht zu kräftig nachhaltig 16,53€/L

Tawny Reserva 18,80€
dieser Tawny präsentiert sich 25,07€/L
hell - erstaunlich elegant, mit
langem Finale

Late Bottled Vintage - Ports

man sucht aus den Grundweinen eines Jahrgangs die jeweils komplexen, hochwertigen aus, verschneidet sie. Ab jetzt reift dieses Cuvée vier - sechs Jahre lang im Fass, wird dann ungefiltert auf die Flasche gefüllt. So erhält man einen Port von hoher Qualität zu einem annehmbaren Preis.

Quinta do Infantado

Dieses kleine Familienweingut produziert jährlich gut 120.000 Flaschen Port aus Trauben von den eigenen, meist steilen Weinbergen.

Ruby Port Reserva 0,375 9,90€
reichhaltig, dunkle Frucht von 26,40€/L
Pflaumen mit feinen Tanninen

LBV - Late Bottled Vintage 25,00€
Quinta do Infantado 33,33€/L
komplex, mit reifen Aromen

Monte de Seda / Portugal

Bag in Box 5 l rot 19,80€
Aragonez, Cab.-Sauv., Syrah .. 3,96€/L
würzig,rote Früchte

RIOJA - TORO / SPANIEN

Rioja - Ijalba Solferino 2015 8,90€
Tempranillo mit Maturana, 11,87€/L
6 Mon. Eiche, sanft und cremig im Mund

Rioja - Ijalba Graciano 2015 13,70€
heimische Rebsorte - auf Kies 18,27€/L

Toro - Dom. del Bendito 2017 15,70€
wurzelechte Reben - Tempranillo 20,93€/L

YECLA Bodegas Castaño / ES

Dominio Espinal Selección 6,70€
Monastrell, Syrah, Cab. - Sauv. 8,67€/L

Castaño Blanco 2019 bio 7,70€
ein Macabeo mit Eleganz 19,27€/L

PENEDES / ESPANA

Sumarroca Negre 6,40€
kräftig, ausdrucksstark 8,53€/L

Sumarroca Tempranillo 7,60€
kräftig, ausdrucksstark 10,13€/L

Sumarroca Cava Brut reserva 9,50€
lang anhaltende, feine Perlung 12,67€/L

Sumarroca ökologischer Anbau 12,80€
vielschichtig, weicher Schmelz 17,07€/L

Sumarroca Grand reserva 15,70€
lang anhaltende, feine Perlung 20,93€/L

Sumarroca Cava rosé 12,80€
lang anhaltende, feine Perlung 17,07€/L

NAVARRA - ARAGON

Navarra - Inurrieta Crianza 2015 8,90€
elegant, eingebundenes Holz 11,87€/L

Garnacha Aragon - Bod. Evohé 7,40€
mit gut eingebundene Aromen 9,87€/L

Grüner Veltliner 1l	6,50€
Veltliner Giggero	7,80€
herrlich leichter Veltliner, duftet nach grünen Äpfeln	10,40€/L
Roter Veltliner	8,90€
feinwürziges Aroma in der Nase, am Gaumen nussig und konzentriert	11,47€/L
Prospectus - Restposten	10,40€
ein Panorama von allen Sorten aus den besten Löss-Rieden - frisch	9,87€/L
Muskateller	9,70€
ein trockener Muskateller mit mit feinen, zurückhaltenden Aromen	12,93€/L
Zweigelt exklusiv	9,50€
beeindruckt durch konzentriertes Beerenfruchtspiel mit Gerbstoffvarianten	12,67€/L

Französische Weine

Loire

Domaine du Grand Cerf	8,90€
Sauvignon auf Granit, Ton und Kalk	11,87€/L
Domaine A. Vatan - Sancerre	17,60€
kräftiger, fruchtiger Sauvignon	23,47€/L
Muscadet de Sèvre et Maine	8,80€
Domaine de la Fruitière	11,73€/L
ideal zu Meeresfrüchten und -fischen	
Crémant de Loire - brut	11,60€
Bouvet-Ladubay Excellence	15,47€/L
lange auf der Zunge, kraftvoll	

Doudet-Naudin / Burgund

Maçon Villages Blanc	14,60€
reifer, reichhaltiger Chardonnay	19,47€/L
Pinot noir	15,70€
fruchtiger, herber Tropfen	21,07€/L

Bott Frères / Alsace

Riesling Tradition	13,50€
Wein auf Granit, Ton und Kalk	18,00€/L
Pinot Gris	14,60€
sehr kräftiger, eigenwilliger Wein	13,13€/L
Muscat d'Alsace	16,30€
dezente Muskatnote, sehr fein	21,73€/L
Gewürztraminer	17,50€
lange auf der Zunge, kraftvoll	23,33€/L
Crémant d'Alsace	16,90€
Joseph Cattin auch als rosé	22,53€/L

Famille Quiot / Rhône

Vin de Pays de la Méditerranée	5,80€
in rot oder rosé	7,73€/L
fantastisches PreisLeistungsverhältnis	
Côtes de Provence rosé	8,90€
Domaine Houchart, wohl einer der besten der Provence, sauber/ klar	11,87€/L
Côtes de Ventoux	8,70€
rund, weich, sanft auf der Zunge mit Anklang von Brombeeren	11,60€/L
Vacqueyras 2014	15,90€
füllig mit weicher Tanninstruktur und reichhaltigen, würzigen Aromen	21,20€/L
Gigondas 2015	18,50€
ähnlich dem Vacqueyras - nur konzentrierter und körperreicher	24,67€/L
Châteauneuf du pape 2013	22,80€
mit Würze, gut eingebundenem Holz und frischer Note im Nachhall	30,40€/L

Langudoc - Corbières

Ch. Etang de Colombes	9,70€
Bicentennaires - vieilles vignes	12,93€/L
Grenache 40%, Carignan, Mourvedre je 30%	
Ch. Etang de Colombes	13,50€
Syrah - barriques	18,80€/L
Cuvée du Bois des Dames	

Champagner

Champagne z.Z. ausverkauft	35,00€
Pinot Noir mit Chardonnay	46,67€/L

Cognac / Jean Guerbé

Cognac ***	38,00€
Premières Cru de Cognac	50,67€/L
Cognac VSOP	53,00€
Premières Cru de Cognac	70,67€/L
Pineau des Charentes	22,00€
Portweinähnlicher Likörwein	29,33€/L

Bordeaux

Entre deux mers	8,90€
Château Laures	11,87€/L
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	
Bordeaux supérieure	9,70€
Château Laures	12,93€/L
mit leichtem, unaufdringlichem barrique	
Château Saint-Rémy AOC	11,50€
Fronsac 2015 - ein herausragender Jahrgang - Merlot und Cabernet-Franc	15,33€/L
Domaine Pont de Guestres	22,00€
Lalande de Pomerol 2012	23,47€/L
Merlot reife, eingebundene Tannine	
Les Piliers de Maison blanche	14,50€
Montagne St-Emilion 2015	19,33€/L
50% Merlot und 50% Cabernet-Franc	
Château Fonseca	12,50€
Haut-Médoc 2013	16,67€/L
50% Merlot und 50% Cabernet-Sauvignon	
Château Lamothe Cissac	17,60€
Haut-Médoc 2014	23,47€/L
58% Cabernet-Sauvignon 35% Merlot, 5% Petit Verdot - Cru Bourgeois	
Château Lamothe Cissac	23,40€
Haut-Médoc 2014	31,20€/L
75% Cabernet-Franc, 15% Merlot - vieilles vignes - ca 60 Jahre alte Reben	

Deutsche Weine

Weingut Karle / Kaiserstuhl

Grauburgunder 1l -	8,60€
Spätburgunder Rotwein	7,70€
Ihringer Fohrenberg - blumig, fruchtig auf tiefgründigen Lösslehmböden	10,27€/L
Spätburgunder Rotwein - 13	16,40€
in Barriquefass angebaut mit den reifen, typischen Holztonen	21,87€/L

Weingut Männle / Durbach

Spätburgunder 1l -	8,90€
Spätburgunder Kabinett	12,40€
Aromen von reifen Süßkirschen, frischen Brombeeren und Röstaromen	16,53€/L
Grauburgunder Kabinett	11,40€
jugendlich Frische, weiche Art mit viel Körper und Struktur	15,20€/L
Weißburgunder Kabinett	11,40€
am Gaumen zarte Aromen von Birne, Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten	15,20€/L

Weingut Berres / Mosel

Erdener Treppchen 15	10,80€
Riesling Kab. - blumig, trocken - gelbe Aprikose, Trockenfrüchte	14,40€/L
Ürziger Würzgarten 15	10,80€
Riesling Kab. - saftige Frische mit animierendem Süß- Säure-Spiel	14,40€/L
Ürziger Würzgarten 15	13,50€
Riesling Spätl. - trocken mit viel Kraft, rundem mineralischem Finale	18,00€/L

Weing. Thielen-Feilen/Mosel

Riesling - Unikum 17	6,50€
aus Minheim/ Bernkastel - Kues typischer filgraner Schiefer, gelbe Früchte	8,67€/L
Riesling - Delikus 17	6,50€
aus Minheim/ Bernkastel - Kues mit gut eingebundener Fruchtsüße	8,67€/L

Italienische Weine

San Giuliano - Piemont

Barbera d'Alba	9,60€
weiche, lebendige Frucht	12,80€/L
Barbera d'Alba superiore	17,30€
finessenreich, lange auf der Zunge	23,07€/L
Roero Arneis	9,80€
zart, frisch mit leichtem Tannin	13,07€/L
Moscato d'Asti - frizzante	9,80€
mit spürbarer Restsüße	13,07€/L
Moscato passito - 0,375l	19,70€
aus getrockneten Trauben	52,53€/L

Toscana

Villa Trasqua Sangiovese	10,70€
kirschig, kräftig, saftig	14,27€/L
Villa Trasqua Chianti cl. 2013	13,90€
dunkle Beeren, schwarze Kirschen	18,53€/L
Chianti Senesi Salcheto 2015	10,60€
weich, mild und rund	14,13€/L
Rosso di Montepulciano 2016	11,60€
Az.Ag. Salcheto -rund, vollmundig	15,47€/L

Apulien

Primitivo - A*Mano / Apulien	7,80€
Aromen von Brombeeren	10,40€/L
Negroamaro - San Rocco	7,90€
Kirsche, mit leichter Restsüße	10,53€/L

Sizilien

Grillo - San Rocco / Sizilien	7,90€
Aroma von Tropenfrüchten	10,53€/L
Nero d'Avola S. Rocco / Siz.	7,90€
an Pflaume erinnerndes Aroma	10,53€/L

Prosecco / Veneto

Prosecco Le Contesse	9,70€
Extra dry spumante	12,93€/L
Prosecco Superiore - Contesse	12,40€
Valdobbiadene DOCG brut	16,53€/L
Cant. Montelliana	5,90€
Marzemino frizzante - rot, süß	7,87€/L
Cant. Sociale Colli Vicentini	6,70€
Merlot - weicher, sanfter Wein	8,93€/L

Abruzzen

Trebbiano d'Abruzzo weiß 1l	5,40€
Giuseppe Campagnola	
Montepulciano d'Abruzzo rot 1l	5,80€
Giuseppe Campagnola	

Frascati

Frascati Superiore	8,00€
weicher Malvasia mit Trebbiano	10,67€/L

Cantina F.lli Zeni / Gardasee

Bianco di Custoza - Vigne Alte*	8,20€
mit feiner, zurückhaltener Frucht	10,93€/L
Lugana - Vigne Alte*	11,60€
finessenreich, lange auf der Zunge	13,47€/L
Garganega - Vigne Alte*	8,20€
autochthone weiße Rebsorte, gehaltvoll und mineralisch	10,93€/L
Bardolino-Chiaretto - rosé	8,40€
Duft von Rosen, klare Frucht - Vigne Alte*	11,20€/L
Bardolino Classico - rot	8,40€
vollmundig, körperreich - Vigne Alte*	11,20€/L
Valpolicella Amarone - 0,375l	23,40€
aus getrockneten Trauben	62,40€/L

* Vigne Alte Weine wachsen auf höhe-
ren deshalb kühleren Lagen, so haben sie
mehr Zeit, um auszureifen und eine feine
Säurestruktur zu entwickeln

Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Weine und Sekte Sulfite enthalten

Deutsche Weine

Weingut Pfaffmann / Pfalz

Landwein 1l	5,20€
Scheurebe 1l - mild	5,80€
Riesling 1l	6,40€
Grauburgunder	6,50€
saftig gelbe Früchte in der Nase, ein Hauch Nussigkeit am Gaumen	8,80€/L
Weißburgunder	6,50€
mit sortentypischer Birnenfrucht und Limette, finessenreicher Cremigkeit	8,80€/L
Chardonnay	7,40€
mit hohem Kalkanteil im Boden, Mandeltönen, Apfel, Quitte, und Mango	9,87€/L
White Vineyard	7,80€
Chardonnay & Weißburgunder - mit einem perfekten Süß-Säure-Verhältnis	9,87€/L
Riesling Kirchenstück	10,50€
Lage: Knöringer Hohenrain - Aroma von Zitrus, Aprikose und Melone	14,00€/L
Muskateller - mild	7,40€
sortentypische Muskatnoten, begleitet von Ananas, Aprikose und Melone	10,40€/L
Riesling Eiswein - 0,375	29,60€
eine Rarität - mit einer erstaunlich klaren Mineralität und Säure	78,93€/L
Blauer Port. Rosé 1l - mild	6,20€
Blauer Port. Rotwein 1l - mild	6,20€
Spätburgunder	7,80€
Kirsche am Anfang, Erdbeere und Johannisbeere im Hintergrund	9,13€/L
Pinot Noir Charlotte 2009	27,50€
Zwei Drittel in neuen, ein Drittel in 24 Monate alten Barriquefässern gereift	36,67€/L
Riesling Sekt - trocken	10,50€
Die vorselektierten Trauben werden schonend gepresst und bei 18°C vergoren. So bleibt der Saft frisch und klar.	14,00€/L

Weingut Heinrich / Württb.

Trollinger 1l	7,20€
Riesling 1l	7,20€
Grauburgunder Kabinett	9,80€
10% im Barriquefass, mit der Fülle eines reifen Burgunders	13,70€/L
Riesling Kabinett	9,40€
elegant mit reifer Frucht, sehr filigran und mild	12,50€/L
Blanc de Noirs	8,40€
aus den Trauben Trollinger, Schwarzriesling und Lemberger	11,20€/L
Rosé de Saignée -	7,70€
aus den Trauben Trollinger, Schwarzriesling und Lemberger	10,27€/L
Cabernet -	12,60€
sehr kräftiges, dunkles Cuvée aus zwei Neuzüchtungen des Cabernets mit Dornfelder und mit Lemberger	16,80€/L

Weingut Franzmann / Nahe

Riesling 1l	6,70€
Weißburgunder 1l	7,40€
Grauburgunder 1l	7,40€
Blauer Port. Rosé 1l - mild	6,70€
Blanc de Noir - Spätburg.	8,30€
Dieser Weißwein wird aus roten Trauben gekeltert, ohne Schalen vergoren	11,07€/L
Riesling - alte Reben -	8,70€
bei älteren Reben sind die Erträge geringer, aber konzentrierter	11,60€/L
Gewürztraminer	7,80€
mit 10% Rieslinganteil, deshalb eine Spur herber, frischer und lebendiger	10,40€/L

Weingut Brügel / Franken

Silvaner Bocksbeutel 16	9,60€
Abtswinder Altenberg	12,80€/L
Terroir: Steigerwald - Keuperboden	

Weingut Buscher / Rheinh.

Grauburgunder Kabinett	6,50€
typischer Grauburgunder mit einer Spur Restsüße auf der Zunge	8,87€/L
Huxelrebe Auslese	9,40€
mit der Süße ausgereifter Trauben und exotischen Aromen	12,53€/L
Portugieserrebe	6,20€
harmonisch, sehr mild und leicht - aber nicht süß	8,27€/L
Spätburgunder Classic	6,80€
vollmundig und samtig, weich auf der Zunge, nicht herb	9,07€/L
Dornfelder	8,70€
fruchtig, voller saftiger Süße sanft und nachhaltig	11,60€/L

Weingut Willems / Saar

Riesling 1l - Scharzberg	7,30€
Riesling - Devonschiefer	8,20€
Der im Grundwasser aufgelöste Schiefer sorgt für eine enorme Mineralität	10,93€/L
Riesling - feinherb	9,40€
ausgesprochen elegant und feingliedrig - mit wenig Alkohol	12,53€/L
Riesling Sekt - brut - handgerüttelt - aus reifen Trauben	12,90€
	17,20€/L

Weingut Laquai / Rheingau

Riesling 1l - aus Lorch	9,90€
Riesling vom Löss	10,90€
mineralisch - aus einer Steillage mit Schieferverwitterungsböden	14,53€/L
Riesling halbtrocken	8,90€
leichter Tropfen - für einen Abend mit Freunden und leichten Speisen	11,87€/L
Spätburgunder	12,60€
Lorcher Bodental-Steinberg	10,03€/L
extrem würzig, mit nachhaltiger Frucht	

PREISLISTE JULI 20



**Vinothek
am Theater**
Neubrückenstr.16
48143 Münster

Weinversand

**Allgemeine zur
Zeit gültige
Geschäftsbedingungen**

Die Preise verstehen sich ab Vinothek am Theater - Neubrückenstraße inkl. der gesetzlichen MWST. Eine Änderung einzelner Preise durch offensichtliche Irrtümer behalten wir uns vor. Lieferung solange unser Vorrat reicht. Bei Abnahme von 12 Flaschen liefern wir frei Haus, bei Selbstabholung gewähren wir 10% Rabatt auf Wein, auf Sekt und Spirituosen 5%. Bei Abnahme von 24 Flaschen liefern wir frei Haus und gewähren 10% Rabatt auf Wein, auf Sekt und Spirituosen 5%.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen auf unser Konto zu überweisen. Erfüllungsort ist Münster/ Westfalen. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Die Bestellung erfolgt über E-mail, die Bestätigung unsererseits sowie die Rechnung ebenfalls. Sie können den Kaufvertrag innerhalb von 14 Tagen widerrufen, wir erstatten Ihnen den Rechnungsbetrag beim unversehrter Ankunft der Lieferung innerhalb von 14 Tagen bei uns zurück und erstatten Ihnen den Rücktransport. Teillieferungen können nicht zurückgesand werden. Korkfehler sind naturgebunden und keine zurück-erstattbare Mängel.

Falls nicht ausdrücklich anders gewünscht, ersetzen wir einen ausgehenden Jahrgang durch einen neueren, bei hochwertigen Lagerweinen fragen wir automatisch nach.