

WEINGUT



Roman  
Schneider

WEINE · SEKTE · DESTILLATE  
AUS EIGENEM ANBAU

Unser

**ANGEBOT**

Frühjahr / Sommer 2012



[www.schneiderwein.com](http://www.schneiderwein.com)

## ► Literweine

Einfachere Weine für Alltag ◀

### ► halbtrocken

104.	2011	<b>Nordheimer Vögelein Bacchus QbA</b>	1l	4,80	S 5,5 · RZ 15,6 · 11,5%
107.	2011	<b>Volkacher Ratsherr Silvaner Kabinett</b>	1l	4,90	S 5,5 · RZ 12,5 · 12,0%
109.	2011	<b>Nordheimer Vögelein Scheurebe Kabinett</b>	1l	5,30	S 6,4 · RZ 13,0 · 11,5%
110.	2011	<b>Iphöfer Kronsberg Müller-Thurgau Kabinett</b>	1l	4,80	S 5,5 · RZ 15,0 · 12,0%

### ► trocken

130.	2011	<b>Nordheimer Kreuzberg Müller-Thurgau QbA TROCKEN</b>	1l	4,80	S 6,2 · RZ 5,9 · 12,0%
127.	2011	<b>Gerolzhöfer Arlesgarten Silvaner Kabinett TROCKEN</b>	1l	4,60	S 5,4 · RZ 3,3 · 13,0%
111.	2011	<b>Nordheimer Vögelein Silvaner Kabinett TROCKEN</b>	1l	4,80	S 5,5 · RZ 3,0 · 12,5%
113.	2010* /2011	<b>Iphöfer Kalb Silvaner QbA/Kabinett TROCKEN</b>	1l	5,30	*S 6,3 · RZ 4,5 · 12,5%
125.	2011	<b>Iphöfer Kalb Müller-Thurgau Kabinett TROCKEN</b>	1l	4,90	S 6,2 · RZ 4,5 · 12,0%
116.	2011	<b>Nordheimer Vögelein Riesling Kabinett TROCKEN</b>	1l	6,20	S 7,0 · RZ 4,5 · 12,0%



## SPARGEL, FISCH UND WEIN

...feine Spargelgerichte mit passendem Wein

### LUKULLUS

301.	2010	<b>Silvaner KABINETT TROCKEN</b>	0,75l	5,30	(€ 6,80 / 1l)
------	------	--------------------------------------	-------	------	---------------

*Idealer Begleiter zu grünem  
und weißem Spargel sowie  
zu Schalentieren und Fischgerichten!*

*Wünschen Sie mehr Informationen über Spargelgerichte  
oder fränkischen Spargel, so fragen Sie uns.*

**INFO unter (09381) 6788 Frau Schneider**



## ► Unsere Kollektion Sala Lieber

### Symbiose von Kunst und Wein

Die 1980 in Budapest geborene Malerin **Sala Lieber** studierte an der Kunstakademie Dresden und Düsseldorf „freie Malerei“ und war Meisterschülerin des Malers **Prof. Jörg Immendorf** und **Prof. W. Brandl**. Durch ihre Liebe zum Barock schafft sie in ihren Werken eine Brücke zum Zeitgenössischen. Ihre Bilder sind farbenprächtig mit durch den Rokoko inspirierter Ornamentik.

Für unsere Kunden des Weingutes haben wir gemeinsam mit Sala Lieber Etiketten kreiert, die zwei Ausschnitte Ihrer erfolgreichsten Bilder zeigen. Abgerundet durch zwei außergewöhnliche Weine ist eine Symbiose von Wein und Kunst entstanden.

272.2 2008

**Chardonnay SPÄTLESE**

**BARRIQUE TROCKEN**

SILBERMEDAILLE

Wein-Challenge /

Selection 2010

0,75l 15,—

(€ 20,— / 1l)

S 4,3 · RZ 2,0 · 13,0%



**Färberinnen:**  
Format 200 x 250 cm



801.1 2006

**Schwarzriesling QbA**

**ROTWEIN**

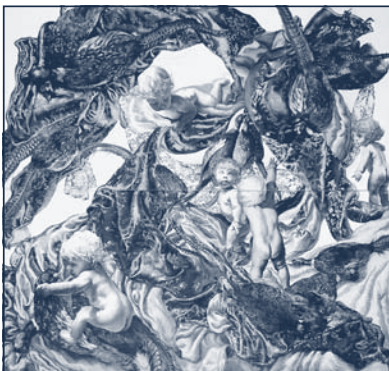
**BARRIQUE TROCKEN**

0,5l 12,—

(€ 24,— / 1l)

S 5,0 · RZ 1,9 · 13,5%

**Jagdsaison:**  
Format 210 x 200 cm





## ► Junge Linie

Leichte, frische Weine,  
unkompliziert zum spontanen Genuss ◀

### ► halbtrocken

503	2010	<b>ROTLING</b> halbtrocken, feinfruchtig	Bx 0,75l	4,90
222.	2008	<b>Nordheimer Vögelein Schwarzriesling ROTWEIN</b> Qualitätswein halbtrocken <i>harmonisch mild, fruchtige Aromen</i>	Bx 0,75l	5,90 (€ 7,87 / 1l) S 4,6 · RZ 14,4 · 12,5%

### ► trocken

218.	2009*	<b>Nordheimer Vögelein</b> /2011 <b>Müller-Thurgau, KABINETT TROCKEN</b> <i>leichter Kabinett, saftig, Zitrusfrüchte</i>	Bb 0,75l	4,90 (€ 6,53 / 1l) *S 5,2 · RZ 7,2 · 11,5%
401.	2007*	<b>Spätburgunder „RUBIN“ ROTWEIN</b> /2008 <b>KABINETT TROCKEN</b> <i>kräftig im Geschmack, feurig - fruchtig</i>	Bx 0,75l	5,90 (€ 7,87 / 1l) *S 4,4 · RZ 2,9 · 13,5%
		<b>COLLECTION WEINJUWELEN</b>		
226.	2007	<b>Regent ROTWEIN</b> Qualitätswein <b>TROCKEN</b> <i>würzig-grafitische mineralische Aromen BRONZEMEDAILLE beim Regent-Forum.de</i>	Bx 0,75l	6,30 (€ 8,40 / 1l) S 4,1 · RZ 2,8 · 13,0%
502.	2010	<b>Schwarzriesling Rosé</b> <b>KABINETT HARMONISCH TROCKEN</b> <i>feine aromatische Fruchtsäure</i>	Bx 0,75l	4,90 (€ 6,53 / 1l) S 6,6 · RZ 8,1 · 11,5%
403.		<b>- SMARAGD -</b> <b>Riesling, KABINETT TROCKEN</b> <i>exotisch-fruchtige Aromen</i>	Bx 0,75l	5,90 S 7,0 · RZ 5,5 · 12,0%
404.		<b>- SAPHIR -</b> <b>Silvaner, KABINETT TROCKEN</b> <i>fruchtig, trocken, Trendy-Silvaner</i>	Bx 0,75l	5,20 S 5,8 · RZ 5,0 · 11,5%
402.		<b>- TERROIR -</b> <b>Silvaner, KABINETT TROCKEN</b> <i>mineralisch, erdig, typisch</i>	Bx 0,75l	5,20 S 5,8 · RZ 3,2 · 11,5%
401.		<b>- RUBIN -</b> <b>Spätburgunder, KABINETT TROCKEN</b> <i>kräftig und machtvoll, weckt die Leidenschaft</i>	Bx 0,75l	5,90 S 4,4 · RZ 2,9 · 13,5%

## Insel Wein

Lebendige, unkomplizierte und große  
Weine von den Inselweinemachern



600.		<b>Insel Wein Cuvée Weiß Trocken</b> <i>SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2010</i>	Bx 0,75l	5,60 S 5,4 · RZ 6,5 · 12,0%
------	--	---	----------	--------------------------------



## ► Die Klassiker

Traditionelle Rebsorten  
mit typischem Geschmacksbild.  
Weine mit fränkischem Geschmacksbild.  
Weine mit fränkischem Charakter. ◀

### ► halbtrocken

207. 2009\* **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 5,30  
/2011 **Bacchus, KABINETT** (€ 7,07 / 1l)  
*typisch im Buket, feinfruchtig im Geschmack \*S 6,1 · RZ 17,4 · 11,5%*
225. 2010 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 5,70  
**Scheurebe, KABINETT** (€ 7,60 / 1l)  
**FEINHERB** \*S 6,8 · RZ 10,0 · 11,5%  
*Hauch von Pfirsich, Stachelbeere*

### ► trocken

238. 2011 **Volkacher Ratsherr** Bb 0,75l 5,40  
**Silvaner, KABINETT** (€ 7,20 / 1l)  
**TROCKEN** S 5,5 · RZ 3,0 · 12,5%  
*blumiges Bukett nach grünem Apfel,  
fränkisch trocken <4g/l RZ.*
221. 2010 **Bacchus, KABINETT** Bb 0,75l 5,20  
**TROCKEN** (€ 6,93 / 1l)  
*blumiger Duft nach Flieder,  
feinfruchtiger Kabinettwein*
220. 2010 **Iphöfer Kalb** Bb 0,75l 5,30  
**Silvaner, QbA** (€ 7,07 / 1l)  
**TROCKEN** S 5,6 · RZ 2,9 · 11,5%  
*markant, erdig und mineralisch,  
fränkisch trocken*
- 225.1 2011 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 5,90  
**Scheurebe, KABINETT** (€ 7,87 / 1l)  
**TROCKEN** S 6,1 · RZ 4,2 · 12,0%  
*feine Aromatik, feines Johannisbeeraroma*
212. 2010 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 6,80  
**Weißer Burgunder, KABINETT** (€ 9,07 / 1l)  
**TROCKEN** \*S 5,1 · RZ 6,5 · 12,5%  
*dicht, geschmeidig und weich,  
zarter Duft nach Jasmin, facettenreich*
223. 2007\* **Nordheimer Vögelein ROTWEIN** Bb 0,75l 5,90  
/2008 **Schwarzriesling, Qualitätswein** (€ 7,87 / 1l)  
**TROCKEN** \*S 4,3 · RZ 4,2 · 13,0%  
*samtig und fruchtig*



## ► Große Weine

Weine aus alten Reben.

Die Jahrgangsbesten.

Konsequente Ertragsreduzierung

schenken diesen Weinen jahrelangen Genuss. ◀

### ► trocken

- |       |       |   |   |
|-------|-------|---|---|
| 272.  | 2010  | <b>Chardonnay, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>facettenreich, buttrig, würzig,<br/>Duft nach Toast und reifem Mais</i>   | Bb 0,75l 7,70<br>(€ 10,26 / 1l)<br>S 5,3 · RZ 3,6 · 13,0%   |
| 246.  | 2009  | <b>Nordheimer Vögelein</b><br><b>Traminer, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>blumig und fruchtig nach Mandarine</i>  | Bb 0,75l 7,80<br>(€ 10,40 / 1l)<br>S 4,6 · RZ 6,3 · 13,5%   |
| 251.8 | 2009* | <b>Nordheimer Vögelein</b><br><b>Silvaner, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>SILBERMEDAILLE<br/>Wein-Challenge / Selection 2010</i>  | Bb 0,75l 8,—<br>(€ 10,67 / 1l)<br>*S 5,4 · RZ 3,2 · 13,5%   |
| 264.  | 2011  | <b>Iphöfer Kalb</b><br><b>Silvaner, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>mineralisch, erdig,</i>  | Bb 0,75l 8,50<br>(€ 11,33 / 1l)<br>S 5,5 · RZ 3,1 · 13,5%   |
| 263.  | 2011  | <b>Nordheimer Vögelein</b><br><b>Riesling, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>feine Frucht nach Pfirsich und Aprikose,</i>  | Bb 0,75l 9,50<br>(€ 12,67 / 1l)<br>*S 7,2 · RZ 6,0 · 13,5%  |
| 249.  | 2011  | <b>Nordheimer Vögelein</b><br><b>Scheurebe, AUSLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>füllig, rote Grapefruit.</i>  | Bb 0,75l 11,70<br>(€ 15,60 / 1l)<br>*S 7,7 · RZ 4,1 · 14,5% |
| 272.1 | 2005  | <b>Chardonnay BARRIQUE</b><br><b>SPÄTLESE TROCKEN</b><br><i>Internationaler Typ,<br/>cremig-weich, erdig, gebrannte Mandeln<br/>und Vanille, stoffig, „ein Hauch von Barrique“<br/>SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2008</i> | 0,75l 12,—<br>(€ 16,— / 1l)<br>S 4,3 · RZ 2,0 · 13,0%       |
| 234.  | 2006  | <b>Nordheimer Vögelein ROTWEIN</b><br><b>Schwarzriesling, SPÄTLESE</b><br><b>TROCKEN</b><br><i>kräftig und stoffig, mit guter Struktur</i>  | Bb 0,75l 8,90<br>(€ 11,87 / 1l)<br>S 4,1 · RZ 2,0 · 13,0%   |
| 801.  | 2006  | <b>Schwarzriesling ROTWEIN BARRIQUE</b><br><b>Spätlese TROCKEN</b><br><i>ausdrucksstark und kräftig,<br/>reife Früchte mit angenehmer<br/>Barriquenote von Vanille, dekantieren!</i>  | 0,5l 11,20<br>(€ 22,40 / 1l)                                |

► halbtrocken

230. 2009 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 6,90  
**Bacchus, SPÄTLESE** (€ 9,20 / 1l)  
*fruchtig und saftig, \* S 5,6 · RZ 22,7 · 13,0%*  
*Aprikosen, Bananen und Datteln*
229. 2009 **Sommeracher Katzenkopf** Bb 0,75l 7,90  
 **Rieslaner, SPÄTLESE** (€ 10,53 / 1l)  
*aus hochreifen edlen Trauben, S 8,3 · RZ 42,2 · 13,5%*  
*feine anregende Fruchtsüße*  
*SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2010*
- 232.6 2008\* **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 7,70  
 /2010 **Traminer, SPÄTLESE** (€ 10,27 / 1l)  
*typischer, \* S 6,7 · RZ 23,0 · 12,0%*  
*aromatischer Rosenduft*  
*SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2010*
224. 2010 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 7,50  
**Schwarzriesling Weißherbst** (€ 10,— / 1l)  
**SPÄTLESE lieblich** \* S 6,0 · RZ 20,2 · 12,0%  
*saftig, mit harmonischer Süße,*  
*geeignet als Aperitif*

► edelsüß

284. 2010 **Sommeracher Katzenkopf** Bb 0,5l 9,80  
**Rieslaner, AUSLESE** (€ 19,60 / 1l)  
*feine Süße mit feiner Säure S 9,5 · RZ 44,4 · 10,5%*
- 235.2 2005 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 12,—  
 **Scheurebe, AUSLESE** (€ 16,— / 1l)  
*Nuancen von Grapefruit und S 8,0 · RZ 36,6 · 13,0%*  
*Honigmelone, exotischer Genuss*  
*SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2007*
- 242.5 2002 **Sommeracher Katzenkopf** Bb 0,5l 27,—  
**Rieslaner, BEERENAUSLESE** (€ 54,— / 1l)  
*das Highlight des Jahrgangs 2002, S 10,4 · RZ 140,2 · 9,5%*  
*feine Frucht mit Rasse, anregend*  
**GOLDMEDAILLE** der fränk. Weinprämierung
271. 2002 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,5l 31,—  
**Silvaner, EISWEIN „DIAMANT“** (€ 62,— / 1l)  
*typisches Eisweinaroma mit feinen Aromen S 8,1 · RZ 148,3 · 10,0%*  
*des Silvaners, Sinne-berauschendes Erlebnis!*  
**GOLDMEDAILLE** der fränk. Weinprämierung  
**COLLECTION WEINJUWELEN**

## ► Sekt und Secco



### ► Sekt

601. 2005 **Nordheimer Vögelein** 0,75l 9,80  
/2009 **Riesling** - BRUT - Flaschengärung (€ 13,07 / 1l)  
*fein, pikant, rassig*  
*Trinktemperatur 8 – 10° C*

602. 2009 **Jahrgangs-Cuvee** 0,75l 7,60  
**- trocken -** (€ 10,13 / 1l)  
Flaschengärung  
*aus ausgesuchten Weinen eines Jahrgangs,*  
*harmonisch im Geschmack*

### ► Secco

701. **JoSecco**  
**Secco Weiss** 0,75l 5,10  
*anregend, spritzig* (€ 6,80 / 1l)

702. **RoSecco**  
**Secco Rosé** 0,75l 5,80  
*harmonisch und frisch, lachsfarben* (€ 7,73 / 1l)

### ► Piccolo-Sekt

602.1 2009 **Jahrgangs -Cuvee - trocken -** 0,2l 2,70  
(€ 13,50 / 1l)

Destillate:

			0,5l	0,7l
<b>601. Fränkische Zwetschge</b>	40%			<b>10,90</b> (€ 15,57 / 1l)
<b>602. Fränkische Mirabelle</b>	40%			<b>12,90</b> (€ 18,43 / 1l)
<b>603. Fränkische Williams-Christ-Birne</b>	40%			<b>11,90</b> (€ 17,- / 1l)
<b>605. Fränkischer Trester vom Spätburgunder</b>	40%			<b>9,90</b> (€ 19,80 / 1l)
<b>606. Fränkischer Weinbrand vom Barrique</b>	40%			<b>11,50</b> (€ 23,- / 1l)
<b>607. Fränkischer Apfel</b>	40%			<b>9,90</b> (€ 14,14 / 1l)
<b>608. Fränkische Quitte</b>	40%			<b>13,50</b> (€ 27,- / 1l)
<b>610. Fränkische Sauerkirsche</b>	40%			<b>16,-</b> (€ 32,- / 1l)



## DAS PÜNKCHEN AUF DEM I...

Nach Empfang des Weines sollten Sie die Flaschen zunächst einige Tage **liegend aufbewahren**. Auf diese Weise trocknet der KORK nicht aus und der Wein kommt zur Ruhe.

Für alle Weine ist eine gleichbleibende **LAGERTEMPERATUR** von **10 - 12 Grad** empfehlenswert. Dies ist auch die ideale Trinktemperatur für Weißwein, da sich hierbei das volle Bukett des Weines entfalten kann.

**WEINSTEIN - Ausscheidungen** bilden sich durch Temperaturschwankungen, können sich aber auch bei älteren, reifen Weinen zeigen. Es sind Salze der Weinsäure, die geschmacksneutral sind und somit die Qualität des Weines nicht mindern und kein Grund zur Beanstandung sind.

Sollten jedoch andere Beanstandungen vorliegen, so bringen Sie die angebrochene Flasche bei Ihrem nächsten Besuch wieder mit.

Unsere gesamte Traubenernte wird **sortenrein** und **qualitätsbewusst** verarbeitet und während des Weinausbaus ohne chemische Zusätze sorgfältig gepflegt. Bei der Abfüllung verwenden wir **keine Konservierungsstoffe**. In unserem Keller wird naturgegebene Qualität gepflegt und erhalten. – **Weinkauf ist eine Vertrauenssache** –

## VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Das Angebot der in dieser Preisliste aufgeführten Weine ist freibleibend. Sofern eine Sorte ausverkauft ist, erlauben wir uns, einen gleichartigen Wein in ähnlicher Preislage zu liefern.
2. Aus versandtechnischen Gründen erfolgt Lieferung erst ab 6 Flaschen oder Bocksbeuteln, wobei die Kartons berechnet werden müssen. Der Versand erfolgt bis 36 Flaschen oder Bocksbeutel mit der Post, ab 36 Stück per Spedition (mehr Info auf S. 11 unter Frachtkosten).
3. Eventuelle Mängelrügen sind unmittelbar nach Erhalt der Sendung bei uns zu erheben - bei Beanstandungen über beschädigte Sendungen beim zuständigen Bahnhof bzw. beim zuständigen Spediteur.
4. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Nordheim/Main  
Gerichtsstand: Kitzingen/Main.
5. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit. Druckfehler vorbehalten!

# GESCHENK IDEEN



**Sekt für 1, 2 oder 3 Flaschen  
Combipackung**  
Bocksbeutel/Sekt



dekorative  
Verpackung



**Landhaus oder Modena**  
für 1, 2, 3 oder 6 Bocksbeutel  
**Markant**



1 - 3 Bocksbeutel  
oder Combipackung



**Classic** für Bocksbeutel  
oder Bordeauxflasche



**Holzkrone**  
nach individueller  
Zusammenstellung

auch mit **Gutschein**



Wir empfehlen die beliebten Geschenkpackungen für Bocksbeutel: **Bitte wählen Sie Ihre Weine entsprechend Ihrem Geschmack aus unserer Preisliste.** Gerne übernehmen wir auch den Versand Ihrer Geschenke, wenn Sie uns einen mit Ihrem Absender und postalischer Anschrift versehenen Paketaufkleber schicken. Selbstverständlich legen wir auch gerne Ihre Glückwunschkarte bei.

## Geschenk-KARTONS

	Preise in Euro inkl. MwSt.	Umkarton (für Postversand)
für 1 Bocksbeutel	2,20	0,80
für 2 Bocksbeutel	2,30	0,80
für 3 Bocksbeutel	2,80	1,20
für 4 Bocksbeutel	3,50	1,50
für 6 Bocksbeutel	5,70	1,50
1er Sekt Geschenkpackung	2,—	1,20
2er Sekt oder Wein (Combi)	2,30	1,—
3er Sekt oder Wein (Combi)	2,70	1,20
3er Karton für 2 Bocksbeutel und 1 Fl. Sekt	2,80	1,20

## VERPACKUNGEN AUS HOLZ

- Ein besonderes Geschenk -		
für 2 Bocksbeutel	8,50	1,50
für 3 Bocksbeutel	8,90	1,90
für 6 Bocksbeutel	12,50	2,10

Weitere Größen/ Einheiten auf Anfrage! (nicht für Postversand)

## Frachtkosten

**Unsere Lieferung** kommt per DHL oder Spedition bis zu Ihnen ins Haus. Die anteiligen Frachtkosten (incl. Verpackung) betragen:

innerhalb Deutschland:		
3 Flaschen:	7,00 €	13-18 Flaschen: 14,00 €
4-6 Flaschen:	9,00 €	18-36 Flaschen: 19,00 €
7-12 Flaschen:	11,00 €	ab 250 € Bestellwert: frachtfrei!

## UNSERE REBSORTEN - kulinarische Empfehlung

**SILVANER:** Charakteristische Rebsorte in Franken. Auf unseren Muschelkalkböden im Maindreieck (Nordheim, Sommerach und Volkach) zeigt er vollendeten Körper, mit Duft und feinen dezenten Aromen. Passt **zu allen Speisen** (Wein-Nr. 238, 251 + Weinjuwelen).

**MÜLLER-THURGAU:** Diese frühreife Sorte bringt weiche und leichte Weine mit dezenten Zitrus-Fruchtaromen. Deshalb ist er als junger Wein bereits ein Genuss. Er ist der ideale Begleiter zu **leichten, neutralen bis zart aromatischen Speisen** (218).

**RIESLING:** Der weltbekannte König der Weißweine beansprucht sonnigste Lagen. Die spätreifen Trauben bringen Rasse, Eleganz und eine duftige Blume mit einem feinen Hauch von Pfirsich. Die belebende Fruchtsäure macht ihn besonders lange lagerfähig. Probieren Sie ihn zu **Vorspeisen, Fischgerichten, Schalentieren und hellem Fleisch** (237, 263) **oder verschiedenen Desserts**.

**BACCHUS:** Eine noch junge Rebsorte. Auf unseren nährstoffreichen Böden bringt sie aromareiche, blumige Weine mit zurückhaltender Säure hervor. Besonders beliebt bei jungen Einsteigern in die Geheimnisse des Frankenweins. Kosten Sie ihn **zu aromatischen würzigen Speisen** (207, 221, 230).

**SCHEUREBE:** In besten Lagen reift die Traube langsam zu ihrer Vollen- dung. Sein junger Wein erinnert im Bukett an Schwarze Johannis- beeren. Mit zunehmender Reife wird sie immer interessanter. Die Scheu- rebe harmoniert bestens **mit pikanten Speisen wie z. B. Ragouts** (249), **aromatischen Fischgerichten und fruchtigen Desserts** (225, 225.1, 249).

**CHARDONNAY:** Alte Rebsorte aus dem Chablis (Frankreich), ein Klon vom Weißen Burgunder und genießt weltweiten Anbau u. Ruhm. Er gibt fruchtige, elegante, trockene Weine und liebt auch die „Muschel- kalkböden aus Franken“. **Vieleitig einsetzbar für kalte Vorspeisen sowie zu Fisch, Geflügel und hellem Fleisch** (272, 272.1, 272.2).

**TRAMINER:** Wie der Riesling – eine der ältesten Rebsorten. In unserer guten Vögelein-Lage angebaut, erinnert sein Duft stark an Wild- rosen. Hochgradige Traminer sind ein besonderes Erlebnis für seine Liebhaber. Im Geschmack voll, würzig und harmonisch passt er bestens **zu feinen Desserts und würzigem Käse** (232, 246).

**RIESLANER:** Eine fränkisch regionale Weißwein-Spezialität mit großem Namen, die keinen Vergleich mit dem Riesling scheut. Mit seiner edlen Frucht und rassiger Säure passt ein hochkarätiger Rieslaner **ideal zum Aperitif** (284) **und pikantem Käse** (229).

**SPÄTBURGUNDER:** Der „König“ unter den Roten (auch Pinot Noir) zeigt in unseren sandigen, warmen Lagen vom Vögelein seine rassige, vollmundig weiche Art. Probieren Sie ihn **zu dunklem Fleisch, Wild, Kurzgebratenem oder aromatischem Käse** (Weinjuwelen, 401).

**SCHWARZRIESLING:** Aus den auserwählten, selektierten Reben der Spätburgundermutation erzielen wir samtig-weiche und füllig- stoffige Rotweine. Diese Schwarzriesling-Weine passen gut **zu leich- ten Braten sowie zu Lamm** (223). Kräftig, stoffige, wie z.B. unsere roten Barriqueweine harmonieren bestens **zu Wildgerichten und dunklem Fleisch** (234, 801). Seine **Weißherbste oder Rosèweine harmonieren gut zu würzig-pikanten Speisen oder geräuchertem Fisch, kalten Vor- speisen und herzhaften Käsesorten** (270, und Sommerromanze Rosé).

**REGENT:** Eine relativ junge und pilzresistente Rebkreuzung zwischen (Sil- vaner und Müller-Thurgau) mit der französischen Chambourcin. Meist sind es durchgegorene, stoffige, beinahe südländische Weine mit einem schmeckbaren Tanningerüst, daher etwas durchdringende würzig-graftische Aromen. **Zu würzigem kräftigem Käse** (226).



Inhaber Joachim Schneider  
**Hauptstraße 31**  
**97334 Nordheim/Main**

**Telefon (0 93 81) 67 88**  
**Telefax (0 93 81) 65 34**  
**info@schneiderwein.com**  
**www.schneiderwein.com**



### Öffnungszeiten:

Werktags: 17.00 - 19.30 Uhr  
Freitag + Samstag: ganztägig  
Sonn- und Feiertag: 10.00 - 14.00 Uhr  
und nach tel. Vereinbarung

### Bankverbindung:

Sparkasse Mainfranken  
Kto.-Nr. 904 730 · BLZ 790 500 00

### VERANSTALTUNGEN 2012

21.-22. April 2012	Hamburger Weinsalon
3.-5. August 2012	Hofschoppenfest im Weingut
14.-16. Sept. 2012	Kulinarisches Weinfest
22. November 2012	Inselwein-Präsentation in München

weitere Infos unter [www.schneiderwein.com](http://www.schneiderwein.com)

### Nach Nordheim



### In Nordheim





**Beachten Sie unsere Liefertouren!**  
ab 190.- € frei Haus

April/Mai 2012 und November/Dezember 2012

Siehe beiliegenden Flyer oder fragen Sie uns!

Für Fensterkuvert vorbereitet ... ausschneiden ... einstecken ... abschicken.

WEINGUT *Roman*  
*Schneider*

**Hauptstraße 31**  
**97334 Nordheim/Main**