

WEINGUT



Roman
Schneider

WEINE · SEKTE · DESTILLATE
AUS EIGENEM ANBAU

Unser

ANGEBOT

Frühjahr / Sommer 2010



www.schneiderwein.com

► Literweine

Einfachere Weine für Alltag ◀

► halbtrocken

104.	2008	Nordheimer Vögelein Bacchus Kabinett	1l	4,40
107.	2008	Volkacher Ratsherr Silvaner Kabinett	1l	4,30
109.	2009	Nordheimer Vögelein Scheurebe Kabinett	1l	4,80
110.	2007 /2009	Iphöfer Kronsberg Müller-Thurgau Kabinett	1l	4,20

► trocken

130.	2009	Nordheimer Kreuzberg MÜLLER-THURGAU Kabinett TROCKEN	1l	4,30
127.	2008	Gerolzhöfer Arlesgarten Silvaner Kabinett TROCKEN	1l	4,30
124.	2008 /2009	Volkacher Ratsherr Müller-Thurgau Kabinett TROCKEN	1l	4,30
111.	2008	Nordheimer Vögelein Silvaner Kabinett TROCKEN	1l	4,50
113.	2009	Iphöfer Kalb Silvaner Kabinett TROCKEN	1l	5,10
125.	2008	Iphöfer Kalb Müller-Thurgau Kabinett TROCKEN	1l	4,40
116.	2008	Nordheimer Vögelein Riesling Kabinett TROCKEN	1l	5,80



SPARGEL, FISCH UND WEIN

...feine Spargelgerichte mit passendem Wein

LUKULLUS

301.	2009	Silvaner KABINETT TROCKEN	0,75l	5,10 (€ 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



► Junge Linie

Leichte, frische Weine,
unkompliziert zum spontanen Genuss ◀

► trocken

- | | | | | |
|------|------|--|-------|-----------------------|
| 218. | 2009 | Nordheimer Vögelein
Müller-Thurgau, KABINETT TROCKEN
<i>leichter Kabinett, saftig, Zitrusfrüchte</i> | 0,75l | 4,80
(€ 6,40 / 1l) |
| 221. | 2008 | Bacchus, KABINETT
TROCKEN
<i>blumiger Duft nach Flieder,
feinfruchtiger Kabinettwein</i> | 0,75l | 5,10
(€ 6,80 / 1l) |
| 237. | 2009 | Nordheimer Vögelein
Riesling, KABINETT TROCKEN
<i>typischer Pfirsichduft, elegant, feinrassig,
dezente Säure, reife Birne, Honig</i> | 0,75l | 5,30
(€ 7,07 / 1l) |

- | | | | | |
|------|---------------|--|----------|-----------------------|
| 401. | 2005
/2007 | Spätburgunder „RUBIN“ ROTWEIN
KABINETT TROCKEN
<i>kräftig im Geschmack, feurig - fruchtig</i>
COLLECTION WEINJUWELEN | Bx 0,75l | 5,90
(€ 7,87 / 1l) |
|------|---------------|--|----------|-----------------------|

- | | | | | |
|------|---------------|---|----------|-----------------------|
| 226. | 2006
/2007 | Regent ROTWEIN
Qualitätswein TROCKEN
<i>würzig-grafitische Aromen
BRONZEMEDAILLE beim Regent-Forum.de</i> | Bx 0,75l | 6,30
(€ 8,40 / 1l) |
|------|---------------|---|----------|-----------------------|

- | | | | | |
|------|------|---|-------|----------------------|
| 502. | 2008 | Schwarzriesling Rosé
KABINETT HARMONISCH TROCKEN
<i>feine aromatische Fruchtsäure</i> | 0,75l | 4,50
(€ 6.- / 1l) |
|------|------|---|-------|----------------------|

► halbtrocken

- | | | | | |
|------|---------------|---|----------|-----------------------|
| 503 | 2008
/2009 | ROTLING
halbtrocken, feinfruchtig | 0,75l | 4,70 |
| 222. | 2007 | Nordheimer Vögelein
Schwarzriesling ROTWEIN
Qualitätswein halbtrocken
<i>harmonisch mild, fruchtige Aromen</i> | Bx 0,75l | 5,90
(€ 7,87 / 1l) |



► Junge Linie

Leichte, frische Weine,
unkompliziert zum spontanen Genuss ◀



- | | | | |
|------|---|----------|------|
| 403. | Smaragd
<i>exotisch fruchtige Bacchus-Aromen „lieblich“</i> | Bx 0,75l | 4,70 |
| 404. | Saphir
<i>fruchtig trockener Trendy-Silvaner</i> | Bx 0,75l | 4,70 |
| 402. | Terroir
<i>mineralisch erdiger, typisch trockener Silvaner</i> | Bx 0,75l | 4,90 |
| 401. | Rubin
<i>kräftig und machtvoller Spätburgunder,
er weckt die Leidenschaft</i> | Bx 0,75l | 5,90 |

Insel Wein

Lebendige, unkomplizierte und große
Weine von den Inselweinemachern



- | | | | |
|------|--------------------------------------|----------|------|
| 600. | Insel Wein Cuvée Weiß Trocken | Bx 0,75l | 5,20 |
|------|--------------------------------------|----------|------|



► Unsere Kollektion Sala Lieber

272.2 2008
Chardonnay
SPÄTLESE **BARRIQUE**
TROCKEN



0,75l 15,-
(€ 20,00/ 1l)

Färberinnen:
Format 200 x 250 cm

801.1 2006
Schwarzriesling QbA
ROTWEIN
BARRIQUE TROCKEN



0,5l 12,-
(€ 24,00/ 1l)

Jagdsaison:
Format 210 x 200 cm



► Die Klassiker

Traditionelle Rebsorten

mit typischem Geschmacksbild.

Weine mit fränkischem Geschmacksbild.

Weine mit fränkischem Charakter. ◀

► halbtrocken

- | | | | |
|------|------|--|-----------------------------|
| 207. | 2008 | Nordheimer Vögelein
Bacchus, KABINETT
<i>typisch im Buket, feinfruchtig im Geschmack</i> | 0,75l 5,—
(€ 6,67 / 1l) |
| 210. | 2008 | Iphöfer Kronsberg
Müller-Thurgau, Qualitätswein
<i>frisch und fruchtig mit feiner Süße</i> | 0,75l 4,80
(€ 6,40 / 1l) |
| 225. | 2009 | Nordheimer Vögelein
Scheurebe, KABINETT
<i>Hauch von Pfirsich, Stachelbeere</i> | 0,75l 5,40
(€ 7,20 / 1l) |

► trocken

- | | | | |
|------|------|---|-----------------------------|
| 238. | 2009 | Volkacher Ratsherr
Silvaner, KABINETT TROCKEN
<i>blumiges Bukett nach grünem Apfel,
harmonisch trocken</i> | 0,75l 5,10
(€ 6,80 / 1l) |
| 220. | 2009 | Iphöfer Kalb
Silvaner, KABINETT TROCKEN
<i>markant, fränkisch trocken,
feinfruchtig und mineralisch</i> | 0,75l 5,10
(€ 6,80 / 1l) |
| 212. | 2008 |  Nordheimer Vögelein
Weißer Burgunder
KABINETT TROCKEN
<i>dicht, geschmeidig und weich,
zarter Duft nach Jasmin, facettenreich
SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2010</i> | 0,75l 6,50
(€ 8,67 / 1l) |

- | | | | |
|------|---------------|--|--------------------------------|
| 223. | 2006
/2007 | Nordheimer Vögelein ROTWEIN
Schwarzriesling
Qualitätswein TROCKEN
<i>samtig und fruchtig</i> | Bb 0,75l 5,90
(€ 7,87 / 1l) |
|------|---------------|--|--------------------------------|



► Große Weine








Weine aus alten Reben.

Die Jahrgangsbesten.

Konsequente Ertragsreduzierung

schenken diesen Weinen jahrelangen Genuss. ◀

► trocken

- | | | | | |
|--|-------|---|----------|----------------|
| 244. | 2007 | Sommeracher Katzenkopf | 0,75l | 8,30 |
|  | | Rieslaner, SPÄTLESE TROCKEN | | (€ 11,07 / 1l) |
| | | <i>elegant - typisch, gehaltvoll und wuchtig, mit feiner Fruchtsäure</i> | | |
| 263. | 2007 | Nordheimer Vögelein | 0,75l | 8,60 |
|  | /2009 | Riesling, SPÄTLESE TROCKEN | | (€ 11,47 / 1l) |
| | | <i>feine Frucht nach Pfirsich und Aprikose</i> | | |
| 272. | 2007 | Chardonnay, SPÄTLESE TROCKEN | 0,75l | 7,50 |
|  | | <i>facettenreich, buttrig, Duft nach Toast und reifem Mais</i> | | (€ 10,- / 1l) |
| | | <i>3-Sterne-Wein - Internationale Burgunder / Selection 07</i> | | |
| 246. | 2008 | Nordheimer Vögelein | 0,75l | 7,80 |
|  | /2009 | Traminer, SPÄTLESE TROCKEN | | (€ 10,40 / 1l) |
| | | <i>blumig und fruchtig nach Mandarine</i> | | |
| 251.8 | 2009 | Nordheimer Vögelein | 0,75l | 7,80 |
|  | | Silvaner, SPÄTLESE TROCKEN | | (€ 10,40 / 1l) |
| 270. | 2002 | Nordheimer Vögelein | Bb 0,75l | 9,50 |
| | | Spätburgunder, AUSLESE | | (€ 12,67 / 1l) |
| | | Weissherbst TROCKEN | | |
| | | <i>stoffig, edel, außergewöhnlicher Charakter</i> | | |
| | | <i>SILBERMEDAILLE der fränk. Weinprämierung</i> | | |
| 249. | 2005 | Nordheimer Vögelein | 0,75l | 9,50 |
| | | Scheurebe, AUSLESE TROCKEN | | (€ 12,67 / 1l) |
| | | <i>feine, betörende, exotische Fruchtaromen, edel und bestechlich</i> | | |
| 272.1 | 2005 | Chardonnay BARRIQUE | 0,75l | 12,— |
|  | | Spätlese TROCKEN | | (€ 16,- / 1l) |
| | | <i>Internationaler Typ, cremig-weich, erdig, gebrannte Mandeln und Vanille, stoffig, „ein Hauch von Barrique“</i> | | |
| | | <i>SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2008</i> | | |
| 234. | 2006 | Nordheimer Vögelein ROTWEIN | Bb 0,75l | 9,50 |
|  | | Schwarzriesling, SPÄTLESE TROCKEN | | (€ 12,67 / 1l) |
| | | <i>kräftig und stoffig, mit guter Struktur</i> | | |


801.	2003	Schwarzriesling ROTWEIN BARRIQUE	0,5l	10,80
	/2006	Spätlese TROCKEN		(€ 21,60 / 1l)
		<i>ausdrucksstark und kräftig, reife Früchte mit angenehmer Barriquenote von Vanille, dekantieren!</i>		

► halbtrocken

230.	2008	Nordheimer Vögelein	0,75l	6,70
		Bacchus, SPÄTLESE		(€ 8,93 / 1l)
		<i>fruchtig und saftig, Aprikosen, Bananen und Datteln</i>		

229.	2007	Sommeracher Katzenkopf	0,75l	7,80
		Rieslaner, SPÄTLESE		(€ 10,40 / 1l)
		<i>aus hochreifen edlen Trauben, feine anregende Fruchtsüße SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2009</i>		

245.	2008	Nordheimer Vögelein	0,75l	7,80
		Scheurebe, SPÄTLESE		(€ 10,40 / 1l)
		<i>intensives Fruchtaroma nach Quitte, Banane und Honig</i>		

232.6	2008	Nordheimer Vögelein	0,75l	7,50
		Traminer, SPÄTLESE		(€ 10,- / 1l)
		<i>typischer, aromatischer Rosenduft SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2010</i>		

224	2005	Nordheimer Vögelein	Bb 0,75l	7,50
		Schwarzriesling Weißherbst		(€ 10,- / 1l)
		<i>SPÄTLESE lieblich saftig, mit harmonischer Süße, geeignet als Aperitif</i>		

► edelsüß

275.	2003	Nordheimer Vögelein	0,5l	8,—
		Weißer Burgunder, AUSLESE		(€ 16,- / 1l)
		<i>elegant, rassig, harmonisch SILBERMEDAILLE der fränk. Weinprämierung</i>		



235.1 2005 **Nordheimer Vögelein** 0,5l 8,50
 235.2 **Scheurebe, AUSLESE** 0,75l 9,40
Nuancen von Grapefruit und Honigmelone, exotischer Genuss
 SILBERMEDAILLE Wein-Challenge / Selection 2007



242.5 2002 **Sommeracher Katzenkopf** 0,5l 25,—
Rieslaner, BEERENAUSLESE
das Highlight des Jahrgangs 2002, feine Frucht mit Rasse, anregend
GOLDMEDAILLE der fränk. Weinprämierung

271. 2002 **Nordheimer Vögelein** 0,5l 28,—
Silvaner, EISWEIN „DIAMANT“
typisches Eisweinaroma mit feinen Aromen des Silvaners, Sinne-berauschendes Erlebnis!
GOLDMEDAILLE der fränk. Weinprämierung
COLLECTION WEINJUWELEN

► Sekt und Secco

► Sekt



601. 2005 **Nordheimer Vögelein** 0,75l 9,80
Riesling - BRUT - Flaschengärung
fein, pikant, rassig
 Trinktemperatur 8 – 10° C

602. 2006 **Jahrgangs-Cuvee** 0,75l 7,60
 /2009 **- trocken -**
 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
601. Fränkische Zwetschge	40%		10,90 (€ 15,57 / 1l)
602. Fränkische Mirabelle	40%		12,90 (€ 18,43 / 1l)
603. Fränkische Williams-Christ-Birne	40%		11,90 (€ 17,- / 1l)
605. Fränkischer Trester vom Spätburgunder	40%	9,90 (€ 19,80 / 1l)	
606. Fränkischer Weinbrand vom Barrique	40%	11,50 (€ 23,- / 1l)	
607. Fränkischer Apfel	40%		9,90 (€ 14,14 / 1l)
608. Fränkische Quitte	40%	13,50 (€ 27,- / 1l)	
609. Fränkischer Pfirsich	40%	13,50 (€ 27,- / 1l)	
610. Fränkische Sauerkirsche	40%	16,- (€ 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 den Wein ist eine gleichbleibende **LAGERTEMPERATUR** von **10 - 12 Grad** empfehlenswert. Dies ist auch die ideale Trinktemperatur, 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 oder 12 Flaschen oder Bocksbeuteln, wobei die Kartons berechnet werden müssen. Der Versand erfolgt bis 18 Flaschen oder Bocksbeutel mit der Post, ab 24 Stück per Spedition oder Bahn, zu Lasten Ihrerseits.
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



Holzcrate
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.

GeschenkKARTONS

	Preise in Euro inkl. MwSt.	Umkarton (für Postversand)
für 1 Bocksbeutel	1,70	0,80
für 2 Bocksbeutel	2,20	0,80
für 3 Bocksbeutel	2,60	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)	2,10	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
für 3 Bocksbeutel	8,90
für 6 Bocksbeutel	9,90

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

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) 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 Vollenendung. Sein junger Wein erinnert im Bukett an Schwarze Johannisbeeren. Mit zunehmender Reife wird sie immer interessanter. Die Scheurebe harmoniert bestens **mit pikanten Speisen wie z. B. Ragouts** (249), **aromatischen Fischgerichten und fruchtigen Desserts** (225, 245, 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 „Muschelkalkböden aus Franken“. **Vielseitig einsetzbar für kalte Vorspeisen sowie zu Fisch, Geflügel und hellem Fleisch** (272, 272.1).

TRAMINER: Wie der Riesling – eine der ältesten Rebsorten. In unserer guten Vögelein-Lage angebaut, erinnert sein Duft stark an Wildrosen. 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 rassischer Säure passt ein hochkarätiger Rieslaner **ideal zum Aperitif** (266, 284) **und pikantem Käse** (244).

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).

SCHWARZRIESLING: Aus den auserwählten, selektierten Reben der Spätburgundermutation erzielen wir samtig-weiche und füllig-stoffige Rotweine. Diese Schwarzriesling-Weine passen gut **zu leichten Braten sowie zu Lamm** (223). Kräftig, stoffig, wie z.B. unsere roten Barriqueweine harmonieren bestens **zu Wildgerichten und dunklem Fleisch** (234, 800). Seine **Weißherbste oder Rosèweine harmonieren gut zu würzig-pikanten Speisen oder geräuchertem Fisch, kalten Vorspeisen und herzhaften Käsesorten** (270, und Sommerromanze Rosé).

REGENT: Eine relativ junge und pilzresistente Rebkreuzung zwischen (Silvaner 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).

Beachten Sie unsere Liefertouren!

April/Mai 2010 und November/Dezember 2010

...in Südbayern

...Raum Hannover und Hamburg

...Ruhrgebiet, Köln, Bonn und Frankfurt

...Berlin

siehe beiliegenden Flyer oder fragen Sie uns!

Schnäppchen

So lang der Vorrat reicht!

001.	2007	Sommeracher Katzenkopf Silvaner, KABINETT TROCKEN	1l	3,80
002.	2006	Nordheimer Vögelein Müller-Thurgau, KABINETT TROCKEN	0,75l	3,- (€ 4,- /1l)

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

WEINGUT *Roman*
Schneider

Hauptstraße 31
97334 Nordheim/Main



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

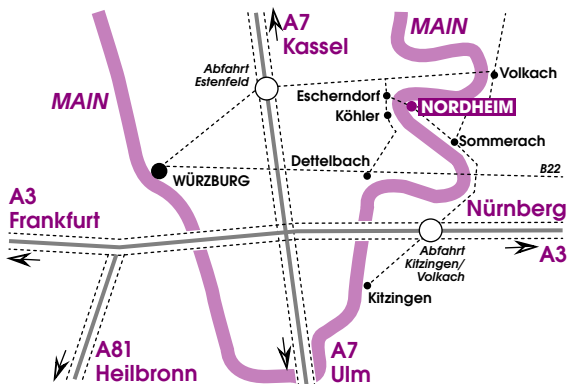
Bankverbindung:

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

VERANSTALTUNGEN 2010

6.-8. Aug. 2010 Hofschoppenfest im Weingut
10.-12. Sept 2010 Kulinarisches Weinfest in Nordheim
November 2010 Inselwein-Präsentation in München
 weitere Infos unter www.schneiderwein.com

Nach Nordheim



In Nordheim

