

termine 2017

ALLES KÄSE UND FEINE WEINE

Sa. 11. und Sa. 18. Februar 2017 • jew. 19 Uhr

WIR FEIERN DEN MAI

Verkostungen und Einblicke in unsere Arbeit
kleine kulinarische Köstlichkeiten
jeweils samstags: 13./20./27. Mai 2017
ab 17 Uhr

KERWA AUERNHOFEN

29./30. Oktober 2017

unsere gastspiele

GENUSSTAGE WEIßENBURG

06./07. Mai 2017

GENUSSFESTIVAL

28./29./30. Juli 2017
Odeonsplatz München

WEINPRÄSENTATION DER FRÄNKISCHEN ÖKOWINZER

15. August 2017
auf der Vogelsburg bei Volkach

GROßE FRANKENWEINPRÄSENTATION

09. November 2017
München

HAUSMESSE K&U 2017 IM OFENWERK NÜRNBERG

17./18. November 2017

UNSER WEIN

Alle unsere Weine stammen aus biologisch anerkanntem Weinbau und werden jährlich einmal von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert.

Der Ausbau der Weine erfolgt im Edelstahltank oder im Holzfass aus heimischer Eiche. Ein langer Hefekontakt von etwa 5 Monaten und moderate einzelne Schwefelgaben, sofern nötig, begleiten den Reifeprozess im Fass. Wir verzichten auf Schönungen zur Klärung und Geschmacksharmonisierung der Weine. Zur Stabilisierung wird nur Schwefel eingesetzt und das weit unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte. Auf Ascorbinsäure, Gummi arabicum, Metaweinsäure und andere Weinstabilisierungen verzichten wir grundsätzlich. Alle Weine sind mit Schraubverschluss ausgestattet.

Angaben zu folgenden weiteren geschmacksrelevanten Kriterien finden Sie abgekürzt und in dieser Reihenfolge in der umseitigen Auflistung unserer Weine.

- Alkoholgehalt
- Restzucker (als Stil- und Geschmacksmerkmal)
- Angaben der Bodenformation (Terroir; als geschmacklich prägendes Element)
- Trinkreife und Dauer, beruhend auf eigener Erfahrung und persönlichen Vorlieben
- Art der Vergärung; mittels Reinzuchthefen für mehr Frische und Fruchtigkeit oder mittels spontaner Umgebungshefen für mehr Komplexität und Langlebigkeit; mitunter auch ein Verschnitt beider Ausbauvarianten

VERKAUFS- & LIEFERBEDINGUNGEN:

Die aufgeführten Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt., Glas, Verpackung, zzgl. evtl. anfallender Frachtkosten. Mit Erscheinen dieser Weinliste verlieren alle bisherigen Preise ihre Gültigkeit.

Bestellmenge	Versandkosten
6-18 Flaschen	8 €
24-36 Flaschen	11 €
42-54 Flaschen	14 €
60-90 Flaschen	17 €
ab 90 Flaschen	Frei Haus

Der Weinversand erfolgt per Post bzw. Paketdienst in 6er, 12er und 18er Versandkartons, ab 120 Fl. per Spedition.

Um die Versandkosten für Sie günstig zu halten, verpacken wir in möglichst großen Einheiten (z.B. 36 Fl. 2 x 18er Versandkarton). Ab 42 Flaschen ist der Versand auch per Spedition gegen einen Aufpreis von 15,- € möglich. Preise gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland (Festland). Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Gerichtsstand ist Amtsgericht Neustadt/Aisch.

Anerkanntes Naturland-Mitglied seit 1992.
Mitglied im Verein der Fränkischen Ökwinzer.
DE-ÖKO-005



KRAEMER
ÖKOLOGISCHER WEINBAU

ökoLogischer Weinbau kraemer

LANGE DORFSTRASSE 24
97215 AUERNHOFEN

tel. 09848-96845

fax. 09848-96847

ansprechpartner. STEPHAN & SIMONE KRÄMER

INFO@KRAEMER-OEKO-LOGISCH.DE

WWW.KRAEMER-OEKO-LOGISCH.DE



JAHRGANG 2015

An einem Jahrgang wie diesem erkennt man gute Winzer. So viel wie möglich am Boden und an der Pflanze. Gerade dem zum Teil extremen Wassermangel musste man mit viel fundierter Arbeit im Weinberg begegnen. Guter „Wengerter“ zu sein mag in Zeiten von Superlativen in der Kellertechnik und Kellerchemie antiquiert klingen. Ist es aber nicht. Im Gegenteil. Es ist und bleibt Grundlage jedes guten Weines. Und guter Wein braucht keine Schminke. Das diesjährige Zusammenspiel von Bio, Stephans handwerklichen Mühen und seinem Fingerspitzengefühl im Keller kann sich jetzt schon schmecken lassen und wird Ihnen gefallen: Noch dichter im Mund, satter und ausgereifter. Ausbalanciert und eigenständig. Echte Krämerweine.

Wir freuen uns sehr auf diese Weine und auf Ihre Rückmeldungen und begrüßen Sie jederzeit gerne zu unseren spannenden Verkostungen hier auf dem Hof.

Ihre Simone Krämer
mit Stephan, Olivia, Jule und Joschua

verperlt, frisch und fruchtig

PERLWEINE IN DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE/SCHLEGELFLASCHE

- 01 WEISSWEIN-SECCO TROCKEN** EUR 7,50 (10,00 €/L)
PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE
11,5 % VOL. • RZ < 10 G/L
SOFORT • REINZUCHT
- 02 ROSÉ-SECCO TROCKEN** EUR 7,50 (10,00 €/L)
PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE
11,5 % VOL. • RZ < 10 G/L
SOFORT • REINZUCHT
- 03 ADAM APFEL** EUR 9,50 (12,67 €/L)
PÉTILLANT NATUREL APFELPERLWEIN BRUT NATURE
7,5 % VOL.
- 04 EVA APFEL- HOLLER** EUR 6,50 (8,66 €/L)
APFELPERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE • 7 % VOL.
- 05 SÜNDE APFEL- HOLLER-ROSE** EUR 7,00 (9,33 €/L)
APFELPERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE • 7 % VOL.

Unsere piwis

WEINE AUS DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- 06 ROSÉ TROCKEN 15** EUR 7,00 (9,33 €/L)
11,5 % VOL. • RZ < 6 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2017+ • SPONTAN
- 07 JOHANNITER MUSCHELKALK** EUR 11,00 (13,33 €/L)
TROCKEN 15 * • 12,5 % VOL. • RZ < 6G/L
MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2020+ • SPONTAN

* die Trauben für die so gekennzeichneten Weine wachsen zum Teil in den Weinbergen befreundeter Ökowitzler
° die Trauben für die so gekennzeichneten Weine befinden sich am Beginn der Umstellung auf ökologischem Weinbau

HINWEIS: Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite (Schwefel)

müller mal anders

WEINE AUS DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- 08 MÜLLER THURGAU MUSCHELKALK TROCKEN 15** EUR 9,50 (12,67 €/L)
12 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2019+ • SPONTAN
- 09 MÜLLER THURGAU FEUERSTEIN TROCKEN 14°** EUR 8,50 (11,33 €/L)
11 % VOL. • RZ < 3 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2018+ • SPONTAN °
- 10 MÜLLER THURGAU SILEX TROCKEN 15°** EUR 9,50 (12,67 €/L)
12 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2019+ • SPONTAN

GRÜNER SILVANER & RIESLING

WEINE AUS DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- 11 SILVANER TROCKEN 15*** EUR 8,50 (11,33 €/L)
11 % VOL. • RZ < 1 G/L • KEUPER
SOFORT BIS 2018+ • SPONTAN
- 12 SILVANER ALTE REBEN TROCKEN 15°** EUR 12,00 (16,00 €/L)
13 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2020+ • SPONTAN
- 13 SILVANER SILEX TROCKEN 15°** EUR 18,00 (24,00 €/L)
13 % VOL. • RZ < 2 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2022+ • SPONTAN
- 14 SILVANER MUSCHELKALK TROCKEN 15** EUR 18,00 (24,00 €/L)
12,5 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2020+ • SPONTAN
- 15 RIESLING SILEX TROCKEN 15°** EUR 15,00 (20,00 €/L)
13 % VOL. • RZ < 6 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2022+ • SPONTAN
- 16 RIESLING FEUERSTEIN TROCKEN 14°** EUR 12,00 (16,00 €/L)
RÖTTINGER FEUERSTEIN
12 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2020+ • SPONTAN

fruchtig, komplex, würzig

WEINE AUS DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- 17 RIVANER TROCKEN 15** EUR 7,00 (9,33 €/L)
11,5 % VOL. • RZ < 3 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2017+ • REINZUCHT
- 18 VIELFALTER TROCKEN 15** EUR 7,00 (9,33 €/L)
10,5 % VOL. • RZ < 6 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2017+ • REINZUCHT
- 19 CUVÉE WEISS TROCKEN 15*** EUR 7,50 (10,00 €/L)
11,5 % VOL. • RZ < 3 G/L • KEUPER
SOFORT BIS 2018+ • SPONTAN
- 20 SCHEUREBE KEUPER TROCKEN 14/15*** EUR 10,00 (13,33 €/L)
IPHÖFER KRONSBURG
12 % VOL. • RZ < 3 G/L • KEUPER
SOFORT BIS 2020+ • SPONTAN
- 21 PINOT MEUNIER TERRASSEN 15°** EUR 11,50 (15,33 €/L)
WEISS GEKELTERT TROCKEN
12,5 % VOL. • RZ < 5 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2019+ • SPONTAN

BRÄNDE

0,5L IN DER SCHLEGELFLASCHE

- 18 BIRNENBRAND** EUR 12,50 (25,00 €/L)
- 19 ZWETSCHGENBRAND** EUR 12,50 (25,00 €/L)

für naschkatzen

- 20 BIO-HONIG AUS DEM STEINACHTAL** EUR 5,50
REGIONALHONIG MIT NATURLANDZERTIFIZIERUNG 500 G-GLAS