

termine 2019

JAHRGANGSPRÄSENTATION

Samstag, 27. April ab 11 Uhr
Sonntag, 28. April ab 11 Uhr

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Klassische Heckenwirtschaft ab 18 Uhr
Samstag, 06./13./20./27. April
Samstag, 14./21./28. September, 05. Oktober
Samstag, 09./16./23. November

KERWA 2019 AUERNHOFEN

Sonntag, 27. Oktober 11 Uhr bis 13.30 Uhr und ab 17 Uhr
Montag, 28. Oktober ab 17 Uhr

FEUER UND FLAMME

Langer Fondueabend
Samstag, 30. November, ab 19 Uhr

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

unsere gastspiele 2019

WINE RUSH BERLIN

Sonntag, 14. April, SOLAR Bar, Berlin

HAUSMESSE K&U WEINHALLE

im Nürnberger Ofenwerk
Freitag und Samstag, 3. & 4. Mai

AGORAVINO HAUSMESSE WIEN

Sonntag, Donnerstag, 6. Juni, TIAN Bistro, Wien

WEINPROBE IM RIED

Campingplatz Walkershofen
Samstag, 15. Juni und 03. August

13. ÖKO WEIN PRÄSENTATION

auf der Vogelsburg bei Volkach
Donnerstag, 15. August

UNSER WEIN

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

Der Ausbau der Weine erfolgt im Edeltahltank oder im Holzfass aus heimischer Eiche. Durch die spontane Gärung mit natürlichen Hefen ohne Temperaturkontrolle entstehen Weine mit großer Eigenständigkeit. Ein langer Hefekontakt von fast 12 Monaten und eine einmalige schwache Schwefelgabe zur Fällung, sofern nötig, begleiten den Reifeprozess. 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 oder Naturkork ausgestattet.

Alle Weine sind schwach geschwefelt, kaum oder nicht filtriert und weisen daher durch die natürliche Sedimentierung eine leichte Trübung auf.

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

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 Ökowinzer.
DE-ÖKO-005



KRAEMER
ÖKOLOGISCHER WEINBAU

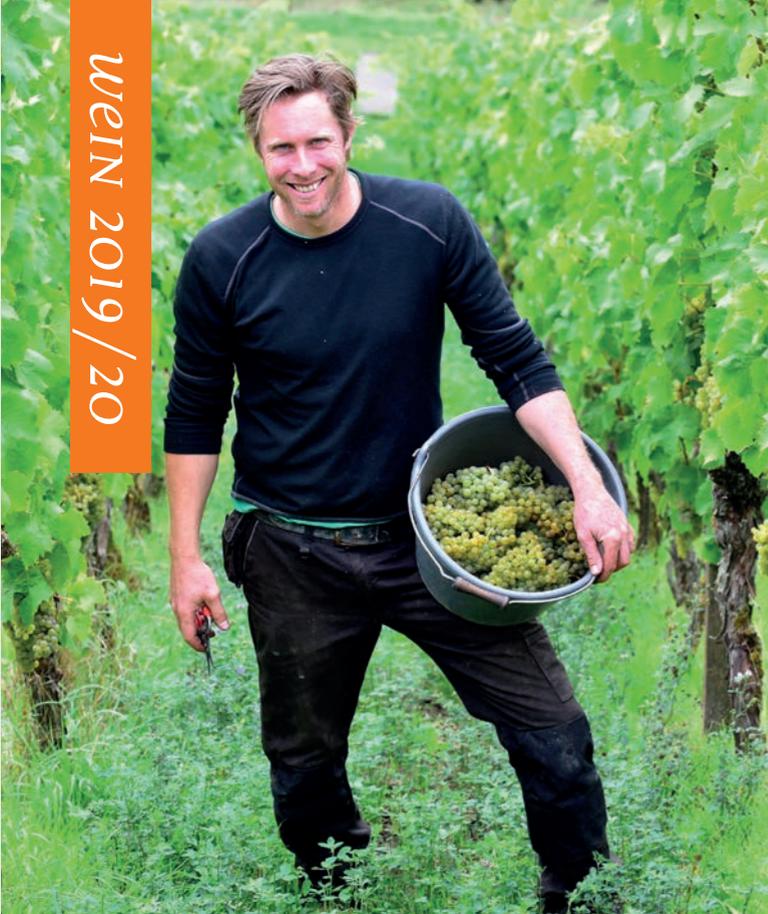
ÖKOLOGISCHER WEINBAU kraemer

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



HANDSCHRIFT

WEINE (PERL-, SCHAUM-, UND STILWEINE) IN DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- | | | | |
|-----------|--|----------|-------------|
| 01 | KRAEMER-SECCO
PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE
11,5 % VOL. • RZ < 15 G/L • SOFORT | EUR 7,50 | (10,00 €/L) |
| 02 | PET NAT KRAEMER-JUST B
PÉTILLANT NATUREL
11 % VOL. • RZ < 4 G/L • SOFORT | EUR 9,50 | (12,67 €/L) |
| 03 | KRAEMER-WEISS TROCKEN
11,5 % VOL. • RZ < 5 G/L • SOFORT | EUR 7,50 | (10,00 €/L) |
| 04 | KRAEMER-KEUPER & KALK TROCKEN *
12,5 % VOL. • RZ < 3 G/L • SOFORT | EUR 7,50 | (10,00 €/L) |
| 05 | KRAEMER-ROSÉ TROCKEN
12 % VOL. • RZ < 3 G/L • SOFORT | EUR 7,50 | (10,00 €/L) |
| 06 | KRAEMER-SILVANER °
12,5 % VOL. • RZ < 1 G/L • SOFORT | EUR 9,00 | (12,00 €/L) |

HANDWERK

SCHAUMWEINE IN DER 0,75L SEKTFLASCHE

- | | | | |
|-----------|--|-----------|-------------|
| 07 | PET NAT MÜLLER THURGAU 16/17
PÉTILLANT NATUREL BRUT NATURE
11,5 % VOL. • RZ < 2 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2021+ | EUR 15,00 | (20,00 €/L) |
| 08 | PET NAT ROSÉ 17
PÉTILLANT NATUREL BRUT
12 % VOL. • RZ < 4 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2021+ | EUR 15,00 | (20,00 €/L) |

HANDWERK

STILWEINE IN DER 0,75L BURGUNDERFLASCHE

- | | | | |
|-----------|--|-----------|-------------|
| 09 | MÜLLER THURGAU MUSCHELKALK
TROCKEN 16/17 • 11,5 % VOL.
RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2021+ | EUR 10,00 | (13,33 €/L) |
| 10 | MÜLLER THURGAU SILEX
TROCKEN 16/17 • 11 % VOL. • RZ < 1 G/L
MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2021+ ° | EUR 10,00 | (13,33 €/L) |
| 11 | JOHANNITER MUSCHELKALK
TROCKEN 16/17 • 12 % VOL. • RZ < 3G/L
MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2021+ | EUR 12,00 | (16,00 €/L) |
| 12 | PINOT MEUNIER TERRASSEN 17°
WEISS GEKELTERT • 12,5 % VOL. • RZ < 1 G/L
MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2021+ | EUR 13,00 | (17,33 €/L) |
| 13 | SILVANER ALTE REBEN TROCKEN 17
12,5 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2022+ | EUR 14,00 | (18,67 €/L) |
| 14 | SILVANER MUSCHELKALK
TROCKEN 16/17 • 12 % VOL. • RZ < 1 G/L
MUSCHELKALK • SOFORT BIS 2022+ | EUR 19,00 | (25,33 €/L) |
| 15 | SILVANER SILEX TROCKEN 16/17
12 % VOL. • RZ < 1 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2022+ | EUR 19,00 | (25,33 €/L) |
| 16 | RIESLING SILEX TROCKEN 16/17 °
12,5 % VOL. • RZ < 3 G/L • MUSCHELKALK
SOFORT BIS 2022+ | EUR 17,00 | (22,67 €/L) |

BRÄNDE

0,5L IN DER SCHLEGELFLASCHE

- | | | | |
|-----------|------------------------|-----------|-------------|
| 17 | BIRNENBRAND | EUR 12,50 | (25,00 €/L) |
| 18 | ZWETSCHGENBRAND | EUR 12,50 | (25,00 €/L) |

für Naschkatzen

- | | | |
|-----------|--|----------|
| 19 | BIO-HONIG
AUS DEM STEINACHTAL
REGIONALHONIG MIT NATURLANDZERTIFIZIERUNG 500 G-GLAS | EUR 5,50 |
|-----------|--|----------|

* die Trauben für die so gekennzeichneten Weine wachsen zum Teil in den Weinbergen befreundeter Ökowinzer

° die Trauben für die so gekennzeichneten Weine befinden sich am Beginn der Umstellung auf ökologischem Weinbau

HINWEIS:

Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite (Schwefel)
Alle Weine sind schwach geschwefelt, kaum oder nicht filtriert
und weisen daher durch die natürliche Sedimentierung eine leichte Trübung auf.

HANDSCHRIFT UND HANDWERK

Über die immer nachhaltigere Arbeit der letzten Jahre im Weinberg hat sich gezeigt was Stephan kann. Seine Weine sind authentischer, selbstbewusster und eigenständiger als je zuvor. Qualität durch Handarbeit, aber auch durch ständige Reflektion des eigenen Tuns.

Mich persönlich freut diese Entwicklung sehr und die Weine sind der beste Beweis dafür, dass er durch sein mutiges und vorausschauendes Denken und Arbeiten seine eigene Handschrift stetig weiterentwickelt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an unseren Weinen und freuen uns jederzeit über einen Besuch bei uns.

Bis bald und alles Gute für Sie!
Ihre Simone Krämer mit Stephan, Olivia, Jule und Joschua