

PREISLISTE WINTER 2010/2011

AUS DEM INHALT:	SEITE
KONTAKT · ÖFFNUNGSZEITEN	2
AHR-ROTWEINE – LIEBLICH	3
AHR-ROTWEINE – HALBTROCKEN	4/5
AHR-ROTWEINE – TROCKEN	5-7
AHR-ROTWEINE – TROCKEN BARRIQUEAUSBAU	8
AHR-WEISSHERBSTE	9
MITTELRHEIN-WEISSWEINE	10
AHR-WEISSWEINE	11
SCHOPPEN ROT- UND WEISSWEINE IN LITERFLASCHEN	12
TRAUBENSÄFTE	13
SECCO	13
SEKTE	14
SEKTSPEZIALITÄTEN	15
BRANNTWEINE AUS DER EIGENEN BRENNEREI	16
EXKLUSIVE SPIRITUOSEN	17/18
Weine vom Weingut Kloster Marienthal	19
REBSORTEN-BESCHREIBUNG	20
LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN UND WEITERE INFORMATIONEN	21-24

KONTAKT IN BAD NEUENAHR

DAGERNOVA · Weinmanufaktur Dernau
Heerstraße 91-93 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefonnummern:

Zentrale: 0 26 41/94 72-0
Auftragsannahme: 0 26 41/94 72 23
0 26 41/94 72 24
0 26 41/94 72 25
0 26 41/94 72 52
Fax: 0 26 41/94 72 94
Internet + Webshop: www.ahrwinzer-eg.de
www.dagernova.de
E-Mail: info@ahrwinzer-eg.de
info@dagernova.de

Öffnungszeiten Weinverkauf Bad Neuenahr:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 8.00 bis 12.00 Uhr

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag von 8.00 bis 17.00 Uhr
Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten haben Sie die Möglichkeit, Ihre Wünsche auf unseren Anrufbeantworter zu sprechen.
Wir rufen Sie zurück.

KONTAKT IN DERNAU

DAGERNOVA · Weinmanufaktur Dernau
Ahrweg 7 · 53507 Dernau
Telefon 0 26 43/12 66 · Fax 0 26 43/90 05 40

Internet, Webshop und Mail siehe oben

Öffnungszeiten Weinverkauf Dernau:

Montag bis Freitag
von 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag
von 10.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr*

* außer Neujahr, Rosenmontag,

1. und 2. Weihnachtstag geschlossen

* Winzerfestsamstag, 24. September 2011 von 9.00 bis 13.00 Uhr

* Winzerfestsonntag, 25. September 2011 von 9.00 bis 13.00 Uhr

AHR-ROTWEINE - LIEBLICH

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
16702212	2009/ 2010	Dagernova Portugieser QbA lieblich Rubinrot; im Duft Aromen von roten und schwarzen Kirschen; auch im Geschmack intensive Kirschfrucht; mild und weich. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,80 - ab 1.1.2011 € 8,15)</i>	5,85 *6,10
16701212	2009	Dagernova Spätburgunder QbA lieblich <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,55 - ab 1.1.2011 € 8,80)</i>	6,40 *6,60
5901212	2008	Ahr Spätburgunder QbA lieblich Dunkles Kirschrot; das Bouquet erinnert an Waldbeeren und süße Früchte; typischer Spätburgunder mit feinen Kirsch- aromen; mild und weich. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,55)</i>	7,90

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

AHR-ROTWEINE - HALBTROCKEN

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
30002222	2009	Dernauer Klosterberg Portugieser QbA halbtrocken Dunkles Rubinrot; in der Nase deutliche Kirscharomen; im Geschmack sehr fruchtig und angenehm rund; säurearmer, bekömmlicher Trinkgenuss. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,80 - ab 1.1.2011 € 8,15)</i>	5,85 *6,10
6701222	2008/ 2009	Dagernova Spätburgunder QbA halbtrocken Rubinrot; sortentypischer Duft (Himbeeren, Kirschen); auch am Gaumen viel Frucht; ausgewogen und mild. Traditionelle Machart. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,55 - ab 1.1.2011 € 8,80)</i>	6,40 *6,60
5901222	2009	Ahr Spätburgunder QbA halbtrocken Dunkles Rubinrot; Aromen von schwarzen Kirschen bestimmen das intensive Bukett; am Gaumen viel dunkle Frucht; langer, würziger Nachhall. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,55)</i>	7,90
15905222	2009	Ahr Frühburgunder QbA halbtrocken Dunkles Kirschrot; in der Nase feiner Duft nach dunklen Früchten (schwarze Kirschen, Pflaumen); im Mund sehr weich und voll; langes, angenehmes Finale. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 12,67 - ab 1.1.2011 € 15,20)</i>	9,50 *9,90
14501522	2009	Walporzheimer Klosterberg Spätburgunder Auslese halbtrocken Dunkles Rubinrot; intensiver Duft nach vollreifer, dunkler Beerenfrucht; im Mund umhüllend und dicht; betont würzig, mit einer eindrucksvollen Harmonie von Süße und Säure; ausgezeichnete Tiefe und Länge. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 15,87)</i>	11,90

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

AHR-ROTWEINE - HALBTROCKEN

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
16801272	2008/	DAGERNOVA NO. 2	12,90
	2009	Ahr Spätburgunder QbA feinherb	
		Dunkles Rubinrot; intensives Fruchtbukett, vornehmlich Brombeere, Herzkirschen und Sandelholz; begeisternde, fruchtbetonte Art; im langen Finale wird die reintonige Beerenfrucht von seidigen Tanninen mit mineralischen Akzenten ergänzt. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 17,20)</i>	

AHR-ROTWEINE - TROCKEN

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

16502232	2009	Klassiker Portugieser QbA trocken	5,85 *6,10
		Dunkles Rubin; feiner Duft nach roten und schwarzen Kirschen; auch der Geschmack ist betont kirschfruchtig; harmonischer und bekömmlicher Portugieser. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,80 - ab 1.1.2011 € 8,15)</i>	
6701232	2008/	Dagernova Spätburgunder QbA	6,40
	2009	trocken	*6,60
		Rubinrot; Bukett von roten Waldbeeren; würziger Spätburgunder; traditionelle Machart. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,55 - ab 1.1.2011 € 8,80)</i>	
14601332	2009	Ahrweiler Klosterberg Spätburgunder Kabinett trocken	7,30
		Rubinrot; im Bukett und Geschmack intensive Fruchtaromen (Erdbeeren und Himbeeren); feinfruchtig und elegant. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 9,75)</i>	

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

AHR-ROTWEINE – TROCKEN

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
5901232	2009	Ahr Spätburgunder QbA trocken Dunkles Rubinrot; in der Nase fruchtige (Cassis) und würzige Aromen; der Geschmack ist kräftig mit viel dunkler Frucht; intensiver Nachhall. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,55)</i>	7,90
15938202	2009	Ahr Spätburgunder Classic QbA <i>(Grundpreis 1,0 l = € 11,87)</i>	8,90
15905232	2009	Ahr Frühburgunder QbA trocken Dunkles Rubinrot; in der Nase intensive Cassis, Dörrpflaumen und etwas Schokolade; am Gaumen ist er vollmundig und weich; säurearmer Wein mit einem langen, würzigen Nachhall. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 12,67 – ab 1.1.2011 € 13,20)</i>	9,50 *9,90
16601232	2008/ 2009	DAGERNOVA NO. 1 Ahr Spätburgunder QbA trocken Dunkles Rubinrot; schöne Fruchtaromen, die an Kirschen, Cassis und Zwetschgen erinnern; im Mund vielschichtig, ausdrucksvoll und würzig; idealer Begleiter zu kurzgebratenem Fleisch. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 17,20)</i>	12,90

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

HERVORRAGENDE KRESZENZEN – HOCHWERTIGE AUSSTATTUNGEN

0,5-LTR.-FLASCHE

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
30001224	2008	Dernauer Spätburgunder QbA halbtrocken Rubinrot; duftiges Beerenaroma; harmonischer, weicher Spätburgunder mit intensiver Fruchtkonzentration; traditionelle Machart. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,40)</i>	5,20
30001234	2008	Dernauer Spätburgunder QbA trocken Dunkles Rubin; Duft nach roten Beeren; traditioneller Spätburgunder mit weicher Fruchtigkeit. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,40)</i>	5,20

1,5-LTR.-MAGNUM-FLASCHE

15901238	2009	Ahr Spätburgunder QbA trocken Kräftiges Rubinrot; ausdrucksstarker Rotwein mit feiner Tanninstruktur und Vanille. 1,5-Ltr.-Flasche incl. Holzkiste <i>(Grundpreis 1,0 l = € 15,55)</i>	1,5 l 23,00
----------	------	--	-------------

1,5-Ltr.-Flaschen – Einzelversand per Post erfolgt aus verpackungstechnischen Gründen nicht in der Holzkiste, sondern im bruchsicheren Versandkarton. Die 1,5-Ltr.-Flaschen werden auf Wunsch von uns auch mit Ihrer persönlichen Widmung versehen (Goldstift).

AHR-ROTWEINE – TROCKEN BARRIQUEAUSBAU

Rotweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
15901262	2008	Ahr Spätburgunder QbA trocken »Edition Dagernova« Dunkles Rubin; Duft nach schwarzen Johannisbeeren mit typischen Röstaromen; im Geschmack feine Würze; finessenreich und aromatisch im Nachhall. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 22,00)</i>	16,50
17020232	2009	Ahr Rotwein QbA trocken »Cuvée Valerian« Dunkles Granatrot; in der Nase Fruchtaromen von dunklen Früchten wie Cassis und Amarena-Kirschen, verbunden mit barriquetypischen Röstaromen (Schokolade, Kaffee); am Gaumen vollmundig und frucht- betont; langer Nachhall mit kräftiger Struktur. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 26,55)</i>	19,90
5905262	2009	Ahr Frühburgunder QbA trocken Dunkles Kirschrot; in der Nase reife Frucht- aromen, gepaart mit typischen Barriquenoten, wie Gewürze, Kakao, Kaffee; am Gaumen weiche Tannine, sehr tiefgründig; im langen Finale schöne Beerenfrucht mit mineralischen Akzenten, finessenreiche Eleganz. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 33,20)</i>	24,90

Barrique-Ausbau – Durch die Lagerung der Weine in neuen, kleinen 220-l-Eichenholzfässern erhalten diese deutliche Holz- und Gerbstoffkomponenten. Burgunder-Bukett mit dezenter Holznote sind geschmackliche Feinheiten – von Kennern geschätzt. Überzeugend durch eine ausgewogene, rustikale Struktur.

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

AHR-WEISSHERBSTE

Weißherbste in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
4324212	2010	Dernauer Klosterberg Portugieser Weißherbst QbA lieblich <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,15)</i>	6,10
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
4524222	2010	Walporzheimer Klosterberg Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,15)</i>	6,10
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
4523222	2010	Walporzheimer Klosterberg Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,80)</i>	6,60
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
4624232	2010	Ahrweiler Klosterberg Portugieser Weißherbst QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,15)</i>	6,10
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
4623232	2010	Ahrweiler Klosterberg Spätburgunder Weißherbst QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,80)</i>	6,60
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
5965272	2010	Ahr Spätburgunder Blanc de noir QbA feinherb <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,00)</i>	7,50
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	

Hinweis:

Bitte beachten Sie den Spätburgunder Rosé vom Weingut Kloster Marienthal auf Seite 19.

MITTELRHEIN-WEISSWEINE

Weine vom Mittelrhein

Steigende Nachfrage nach Weißweinen, die begrenzten Anbauflächen des Ahrtals und unser ständiges Streben nach höchster Qualität haben uns zu einer einzigartigen Kooperation mit der Winzergenossenschaft Loreley eG geführt. Die Winzer im mittleren Rheintal arbeiten seither nach den strengen Richtlinien unserer Genossenschaft und produzieren somit hochwertiges Traubengut, welches von unserem Kellermeister im Ahrtal zu besten Riesling- und Rivaner-Weinen verarbeitet wird.

Weißweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
202011272	2009	Riesling QbA feinherb Feiner Duft nach Zitronen und grünen Äpfeln; fruchtbetonter Riesling mit animierender Frische und feinem Säurespiel. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,87 - ab 1.1.2011 € 8,00)</i>	5,90 *6,00
202011212	2010	Riesling QbA lieblich <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,40)</i>	6,30
202011232	2010	Riesling QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,40)</i>	6,30

voraussichtlich
ab Anfang 2011 erhältlich

voraussichtlich
ab Anfang 2011 erhältlich

Kristalle im Wein

Kein Grund zur Reklamation, sondern ein Zeichen für die Reife des Weines. Bei Temperaturschwankungen im Wein treffen Kalium und Weinsäure zusammen und verbinden sich zu Weinstein. Man kann dies als Reifeprozess bezeichnen.

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

AHR-WEISSWEINE

Weißweine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
14313272	2010	Dernauer Klosterberg Rivaner QbA feinherb <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,27)</i>	6,20
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
14613232	2010	Ahrweiler Klosterberg Rivaner QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,27)</i>	6,20
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
14311222	2010	Dernauer Klosterberg Riesling QbA halbtrocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,55)</i>	6,40
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
14611232	2010	Ahrweiler Klosterberg Riesling QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 8,55)</i>	6,40
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
15909272	2010	Ahr Pinot blanc QbA feinherb <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,00)</i>	7,50
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	
16711232	2010	Dagernova Riesling QbA trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,00)</i>	7,50
		voraussichtlich ab Anfang 2011 erhältlich	

Hinweis:

Bitte beachten Sie den Wein Cuvée Blanc vom Weingut Kloster Marienthal auf Seite 19.

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

SCHOPPEN

in Literflaschen

Rotweine

Nr.		Endpreis incl. MwSt. €
5320011	Rotwein »Schoppen« Deutscher Wein lieblich Ahrtal-Kellerei	4,20 * 4,45
5320021	Rotwein »Schoppen« Deutscher Wein halbtrocken Ahrtal-Kellerei	4,20 * 4,45
5320031	Rotwein »Schoppen« Deutscher Wein trocken Ahrtal-Kellerei	4,20 * 4,45

Weißweine

5330011	Weißwein »Schoppen« Deutscher Wein lieblich Ahrtal-Kellerei	3,35 * 3,60
5330021	Weißwein »Schoppen« Deutscher Wein halbtrocken Ahrtal-Kellerei	3,35 * 3,60
5330031	Weißwein »Schoppen« Deutscher Wein trocken Ahrtal-Kellerei	3,35 * 3,60

* = neuer Preis ab 1.1. 2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

TRAUBENSÄFTE

Endpreis
incl. MwSt.
€

Nr.

- | | | | |
|-----|--|-------|-------------|
| 701 | <p>Traubensaft – rot</p> <p>alkoholfrei</p> <p>Feinfruchtiger Rebensaft aus
erntefrischen roten Weintrauben gepresst.
Angenehm erfrischend, aromatisch
und reich an natürlichen Vitaminen.
<i>(Grundpreis 1,0 l = € 3,29)</i></p> | 0,7 l | 2,30 |
| 702 | <p>Traubensaft – weiß</p> <p>alkoholfrei</p> <p>Feinfruchtiger Rebensaft aus
erntefrischen weißen Weintrauben gepresst.
Angenehm erfrischend, aromatisch
und reich an natürlichen Vitaminen.
<i>(Grundpreis 1,0 l = € 3,29)</i></p> | 0,7 l | 2,30 |

SECCO

- | | | | |
|------|---|--------|--|
| 9306 | <p>»Dagernova Secco« – Weiß</p> <p>trocken</p> <p>Deutscher weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Süffig, spritzig, jung.
Gut gekühlt – ein Genuss für heiße Tage
und laue Sommernächte.
<i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,87 – ab 1.1.2011 € 8,15)</i></p> | 0,75 l | <p>5,90</p> <p>*6,10</p> |
| 9308 | <p>»Dagernova Secco« – Rosé</p> <p>trocken</p> <p>Deutscher Rosé-Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Rosé-Secco, das prickelnde
Trinkerlebnis, das vor dem Essen oder auch den
ganzen Abend genossen werden kann.
Feines Mousseux, roséfarben mit fruchtiger
Säure und zartem Duft.
<i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,87 – ab 1.1.2011 € 8,15)</i></p> | 0,75 l | <p>5,90</p> <p>*6,10</p> |
| 9309 | <p>»Dagernova Secco« – Weiß</p> <p>Maracuja trocken</p> <p>Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk
mit zugesetzter Kohlensäure.</p> <p>Ein frisch-fruchtiges perlendes Cuvée
ausgewählter Weine, verfeinert mit dem reinen
natürlichen Extrakt der Passionsfrucht. Dieses
leichte, weinhaltige Getränk ist gut gekühlt
(bei ca. 7 Grad) ein einzigartiger, exotischer Genuss.
<i>(Grundpreis 1,0 l = € 7,87 – ab 1.1.2011 € 8,15)</i></p> | 0,75 l | <p>5,90</p> <p>*6,10</p> |

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

SEKTE

Nr.			Endpreis incl. MwSt. €
Weiß-Sekt			
566102	Weiß-Sekt trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 9,55)</i>	0,75 l	7,00
566107	Weiß-Sekt trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 14,50)</i>	0,2 l	2,90
Rosé-Sekt			
566302	Rosé-Sekt trocken Eleganter, feinperliger Rosé-Sekt, trocken ausgebaut, sauberes Aroma, beliebte Erfrischung. Dieser Sekt liegt voll im Trend. Exklusive, ansprechende Ausstattung. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 9,55)</i>	0,75 l	7,00
Rot-Sekt			
566002	Rot-Sekt trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 9,55)</i>	0,75 l	7,00
566007	Rot-Sekt trocken <i>(Grundpreis 1,0 l = € 14,50)</i>	0,2 l	2,90

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

SEKTSPEZIALITÄTEN

Endpreis
incl. MwSt.
€

Nr.

Weiß-Sekt

0611952	2008	Riesling-Sekt – Brut	0,75 l	9,50
Nur Weine der Rebsorte Riesling ergeben dieses überzeugende Spitzencuvée. Ein rassiger, herber Sekt als Aperitif und Basiswein für Kir geeignet. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 12,67)</i>				
15965952	2008	Blanc de Noir-Sekt	0,75 l	9,50
Ein Sekt der Spitzenklasse. Dezentler Geruch nach Früchten, feinfruchtig im Geschmack. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 12,67)</i>				
10401952	2007	Spätburgunder-Sekt	0,75 l	9,50
Brut-Lagensekt Ein Sekt der Spitzenklasse aus der Weinbergslage Dernauer Goldkaul. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 12,67)</i>				

BRANNTWEINE

AUS DER EIGENEN BRENNEREI

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
801		Original »Ahr-Weinhefe« 43 % vol. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 18,57)</i>	0,7 l 13,00
801 B	2003	Original »Alte Ahr-Weinhefe« 43 % vol. Regionale Köstlichkeit, im Holzfass gereifte Qualität. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 29,00)</i>	0,5 l 14,50
50 D	1996	Original »Alte Ahr-Weinhefe« 43 % vol. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 30,90)</i>	1,5 l 46,35

Ahr-Weinhefe – Hergestellt in unserer eigenen kleinen Brennerei in Dernau. Weinhefe ist von Natur im Traubenmost enthalten. Nach der Gärung setzt sich die Hefe am Fassboden ab. Die Hefe wird vom Wein getrennt. Aus dieser frischen Weinhefe unserer eigenen Ahrtal-Trauben wird nur dieser klare Branntwein destilliert. Fachmännisch und mit der erforderlichen Sorgfalt ausgebaut, ergibt es die typische Ahrtaler Spezialität. Ideal geeignet als Digestif.

802		Original »Ahr-Tresterbrand« 43 % vol. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 18,57)</i>	0,7 l 13,00
802 B	2003	Original »Alter Ahr-Tresterbrand« 43 % vol. Regionale Köstlichkeit, im Holzfass gereifte Qualität. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 29,00)</i>	0,5 l 14,50
50 E	1996	Original »Alter Ahr-Tresterbrand« 43 % vol. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 30,90)</i>	1,5 l 46,35

Ahr-Tresterbrand – In Italien nennt man ihn Grappa. Bei uns ist es der bekannte und geschätzte Trester-Branntwein vom Spätburgunder. Die abgepressten Weinbeeren mit ihren aromatischen Ölen und Estern schenken uns den Trester. Die Lagerung erfolgt traditionsgemäß in alten Eichenholzfässern. Klassisch ausgebaut, erhält er sein mildes Bukett. Kenner trinken ihn zur Krönung ihrer Tafelfreude.

Endpreise je Flasche incl. Mehrwertsteuer ab Bad Neuenahr-Ahrweiler. Bei Versand entnehmen Sie die Porto- und Verpackungskosten den Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

EXKLUSIVE SPIRITUOSEN

Edel-Serie

Nr.		Endpreis incl. MwSt. €
9321	Winzer-Kaffee 17 % vol. Die regionale Spezialität im Ahrtal. Cuvée von Sahne-Kaffee-Likör und unserem besten Tresterbrand. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 22,40)</i>	0,5 l 11,20
804	Zwetschgenwasser 40 % vol. Aus frisch geernteten, sonnengereiften Zwetschgen, nach althergebrachtem Verfahren mild und sauber gebrannt. Ein Stückchen ländlicher Lebensart. Für Liebhaber ein besonderer Genuss. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 17,86)</i>	0,7 l 12,50
9323	Weinbrand 36 % vol. Es braucht viel Zeit, um aus einem guten Wein ein feines Destillat zu gewinnen. Entscheidend ist jedoch die Zeit der Reife. Alt und edel, aromatisch und weich sind die Ideale eines perfekten Weinbrandes. In diesem hochwertigen Weinbrand vereinigen sich Ruhe und Reife zu einem echten körperreichen Genuss. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 30,50)</i>	0,5 l 15,25
9324	Williams-Christ 42 % vol. Betörendes Williams-Aroma. Duft der reifen Frucht, voll im Geschmack. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 47,45)</i>	0,35 l 16,60
9325	Weinbergs-Pfirsich-Likör 25 % vol. Herrlicher Aromareichtum, delikater Fruchtgeschmack der Pfirsichfrucht. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 33,20)</i>	0,5 l 16,60
9326	Cox-Orange 42 % vol. Sortenreiner Apfelbrand. Duftendes, aromatisches Apfelaroma. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 47,45)</i>	0,35 l 16,60
9327	Zwetschgenbrand 42 % vol. Intensive Geschmacksfülle der reifen Zwetschge, weicher Charakter. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 47,45)</i>	0,35 l 16,60

EXKLUSIVE SPIRITUOSEN

Edel-Serie

Nr.		20 % vol.	0,5 l	Endpreis incl. MwSt. €
9328	Himbeer-Likör			15,25
	<p>Beim Öffnen der schlanken Flasche erlebt man schon im Duft das Paradies auf Erden. »So haben Himbeeren früher geschmeckt« denkt man bereits beim ersten Schluck des feinen Likörs. (Grundpreis 1,0 l = € 30,50)</p>			
	<p><i>Anmerkung/Hinweis:</i> <i>Goldene Medaille beim Internationalen Spirituosen-Wettbewerb.</i></p>			
9329	Quitte-Holunderblüte	19 % vol.	0,5 l	15,75
	<p>Genießen Sie die Verzauberung dieser kreativen Geschmacksidee. Zwei wertvolle Fruchtsorten, die in der „guten alten Zeit“ mit Wertschätzung und Liebe genutzt wurden. Wir haben diese Früchte für Sie in einem erlesenen Likör wiederentdeckt. Quitte-Holunderblüte, eine Symphonie von Frucht und Blüte. (Grundpreis 1,0 l = € 31,50)</p>			

Weine vom Weingut Kloster Marienthal

Die ehemalige Staatliche Weinbaudomäne geht auf eine Stiftung der Klosterrather Augustiner-mönche zurück, die 1137 das Kloster Marienthal gründeten. Hier befasste man sich von Anfang an in besonderer Weise mit der Kultivierung der Weinreben an der Ahr. Damit zählt das Gut zu den ältesten Weingütern Deutschlands! Nach wechselvoller Geschichte wurde das Klostergut 1925 preußische Staatsdomäne sowie Rotweinstarter- und Versuchsbetrieb.

Seit dem Verkauf durch das Land Rheinland-Pfalz im September 2004 wurde das Weingut zu einem Teil Besitz der **Ahr Winzer eG, Weinmanufaktur Dagernova**.

Besuchen Sie unseren Gutsausschank unterhalb des Rotweinwanderweges in Marienthal.

Wir freuen uns auf Sie!

Weine in 0,75-Liter-Flaschen

Nr.	Jahrgang		Endpreis incl. MwSt. €
14101222	2008	Spätburgunder „Marie Vallé“ Kloster Marienthal QbA halbtrocken Spätburgunder klassischer Machart; feiner typischer Duft. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,55 – ab 1.1.2011 € 11,55)</i>	7,90 *8,50
14151202	2008	Cuvée Rouge Kloster Marienthal QbA trocken Cuvée aus Spätburgunder, Domina und Regent mit Aromen von schwarzen und roten Früchten. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,55 – ab 1.1.2011 € 11,55)</i>	7,90 *8,50
14152202	2009	Cuvée Blanc Kloster Marienthal QbA Cuvée aus Riesling, Weiß- und Grauburgunder. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,95 – ab 1.1.2011 € 11,55)</i>	8,20 *8,50
14125202	2009	Spätburgunder Rosé „Marie Vallé“ Kloster Marienthal QbA trocken Im Duft reife Erdbeeren; im Geschmack eine Vielfalt südländischer Früchte; weich und ausgewogen am Gaumen. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 10,95 – ab 1.1.2011 € 11,55)</i>	8,20 *8,50
14101232	2009	Spätburgunder „Marie Vallé“ Kloster Marienthal QbA trocken Spätburgunder klassischer Machart; feiner typischer Duft. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 11,87)</i>	8,90
15401232	2009	Spätburgunder „Der Mönch“ Kloster Marienthal QbA trocken Dunkles Rubin; Cassis, Vanille und schwarzer Pfeffer bestimmen das würzige Aroma; ein körperreicher und rassiger Wein mit einem feurigen Finale. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 18,55)</i>	13,90
15501262	2008	Spätburgunder „Der Abt“ Kloster Marienthal QbA trocken Dunkelroter, funkelnder Spätburgunder; vielschichtiger Nachhall und hohes Potential; typische Vanillearomen des Barrique. <i>(Grundpreis 1,0 l = € 37,55)</i>	28,00

* = neuer Preis ab 1.1.2011

Die Preise vom Weingut Kloster Marienthal verstehen sich netto Kasse.

REBSORTEN-BESCHREIBUNG

Der **Spätburgunder** zählt zu den ältesten Kulturreben der Menschheit. Die Heimat dieser edlen Rotweinrebe ist Burgund. An der Ahr wird sie ebenfalls bereits seit Jahrhunderten angebaut. Aus den würzigen, kleinbeerigen blauen Trauben werden bei uns Spitzenweine gewonnen. Die Spätburgunderweine verfügen über ein feines, an Brombeeren erinnerndes Aroma, sind warm, körperreich und voll samtiger Eleganz.

Portugieser – diese Rebsorte stammt nicht aus Portugal, wie man vermuten könnte. Sie wird seit alters her in Mittel- und Südosteuropa angebaut. Im Ahrtal ist sie seit dem 18. Jahrhundert heimisch.

Aus den frühreifen, tiefblauen Beeren werden elegante Rotweine erzeugt. Sie verfügen über eine milde, angenehme Säure und eine dezent weinige Art. Der Weinfreund schätzt die Weine der Portugieser-Rebe wegen ihrer unkomplizierten und mundigen Art.

Frühburgunder – zählt wie der Spätburgunder ebenfalls zu den ältesten Kulturreben. Bemerkenswert sind Farbstoff und Extraktgehalt der Trauben. Diese frühreifende, wenig Ertrag bringende Rebsorte ist eine Mutation des blauen Spätburgunder.

Domina – diese eigenständige Rebsorte ist aus einer Kreuzung von Portugieser x Spätburgunder entstanden und hat sich am Markt etabliert. Die betonte Säure und der etwas höhere Gerbstoffgehalt zeichnen diese Rebsorte aus. Die mittelfrühreifende Rebsorte ergibt einen farbkraftigen und körperreichen Rotwein. Dunkel in der Farbe, gleicht er vom Geschmack der Art des Spätburgunders.

Regent – ist eine erfolgreiche Züchtung, der eine rosige, ja glänzende Zukunft vorhergesagt wird. Eine frühe Reife, ein überdurchschnittliches Mostgewicht und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten lassen den Anbau des Regent auch in Rotweinlagen zu. Der Regent erreicht Mostgewichte, die gar die des Spätburgunders übertreffen. Die Erträge halten sich wie beim Spätburgunder in Grenzen. Entsprechend gehaltvoll fallen die Weine aus. Die moderaten Säurewerte lassen den Ausbau samtiger Rotweine zu.

Acolon – Diese eigenständige Rebsorte ist eine Kreuzung aus Bl. Lemberger x Dornfelder. Eine konstant gute Ertragsleistung bei beachtlichen Mostgewichten zeichnet diese Rebsorte aus. Acolon-Weine besitzen eine hohe Farbtintensität mit dezenter Gerbstoffnote. Die reif und harmonisch wirkenden Weine offenbaren feine Fruchtaromen bei gleichzeitig guter Struktur und Nachhaltigkeit. Mit ihrer insgesamt traditionellen Art fügen sie sich hervorragend in das deutsche Rotweinspektrum ein.

Riesling – Würzig, fruchtig, elegant ist der Riesling, der Klassiker unter den deutschen Weißweinen. Mit seinen kleinen, unscheinbaren Beeren reift er erst spät. Auf unseren Schieferböden und bei günstigem Klima mit Sonne und Regen im richtigen Maß, entfaltet er seine volle, harmonische Reife und ein unverwechselbares Bukett.

Müller-Thurgau (Rivaner) – Diese Rebsorte trägt den Namen ihres Züchters, Professor Müller aus Thurgau in der Schweiz. Dieser Wein gedeiht vorzüglich an der Ahr, ist würzig, spritzig und säurearm. Die frühreife Traube bringt fruchtige, mundige und süffige Weine mit leichtem, feinem Muskataroma. Rivaner ist ein Synonym für die Rebsorte Müller-Thurgau.

Kerner – Mit seinem eigenständigen Aroma, das an einen ganz leichten Muskatton erinnert, präsentiert sich der Kerner rassig, frisch und lebendig. Seine feine Frucht und angenehme Säure entwickelt ein rieslingähnliches Bukett.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Firma, Anschrift, Vertretungsberechtigter

Sie schließen Ihre Verträge über unsere Produkte ab mit:

Dagernova Weinmanufaktur Dernau

Heerstraße 91–93

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler/Deutschland

Telefon 0 26 41/9 47 20, Fax 0 26 41/94 72 94

Internet + Webshop: www.ahrwinzer-eg.de + www.dagernova.de

E-Mail: info@ahrwinzer-eg.de + info@dagernova.de

Vorstand: Friedhelm Nelles, Günter Schüller, Dirk Wollersheim

Aufsichtsratsvorsitzender: Dieter Großgarten

Amtsgericht Koblenz GnR 10121

2. Eigenschaften der Ware

Die Beschaffenheit unserer Produkte entnehmen Sie bitte den vorstehenden Produktbeschreibungen.

3. Zustandekommen des Vertrages, Liefervorbehalte, Gültigkeitsdauer der Angebote

Der Vertrag kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande.

Die Genossenschaft ist berechtigt, die vertragliche Leistung in Teillieferungen zu erbringen, wenn dies für den Käufer zumutbar ist. Ist die Lieferung auf Abruf vereinbart, so hat der Käufer innerhalb angemessener Frist abzurufen.

Die Lieferung erfolgt solange der Vorrat reicht. Sollte ein Wein, bzw. ein Wein mit Prämierung ausverkauft sein, behalten wir uns vor, die gleiche Sorte aus einem anderen Jahrgang bzw. einen qualitativ gleichen Wein, evtl. auch ohne Prämierung zu liefern. Grundsätzlich sollten Sie beachten, dass Weine mit Prämierung nur begrenzt lieferbar sind.

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit.

4. Preise, Liefer- und Versandkosten, Kosten für Fernkommunikationsmittel

Die Preise entnehmen Sie bitte unserer vorstehenden Produktbeschreibung. Sie verstehen sich einschließlich Umsatzsteuer und inklusive Glas ab Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Bei Selbstabholung erfolgt die Lieferung in 6er-Kartons ohne Aufpreis.

Bei Versand ab € 200,- in 6er-Kartons ohne Aufpreis.

Die Lieferung in anderen Flaschengrößen erfolgt nach dem gleichen Schema. Sonderverpackungen erfolgen auf Wunsch des Käufers gegen Berechnung der Mehrkosten. Die Mindestabnahme beträgt eine Verpackungseinheit. Die Lieferung erfolgt durch eigene LKW's, Spedition oder Paketdienst zu den nachstehend aufgeführten Bedingungen:

Sendungen ab € 200,-* Bezugswert an eine Empfängeranschrift erfolgen frei Haus innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

*Außer bei Versand auf die deutschen Inseln. Hier wird die Inselfracht immer dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Bei kleineren Sendungen berechnen wir die Porto- und Frachtkosten nach folgendem Schema:

Anteilige Kosten für Porto und Verpackung
(ab 30 Flaschen in Original 6er-Kartons)

1er-Karton	€ 6,50	12er-Karton	€ 12,20
2er-Karton	€ 6,50	15er-Karton	€ 13,20
3er-Karton	€ 7,20	18er-Karton	€ 13,70
6er-Karton	€ 8,80	21er-Karton	€ 14,20

ab 22 Flaschen € 18,30 bis zu einem Bezugswert von € 199,-

Ab € 200,- frei Haus!

Alle Lieferungen erfolgen unter Eigentumsvorbehalt.

Für die Nutzung von Fernkommunikationsmitteln entstehen Kosten in Höhe des Tarifs Ihres Telekommunikationsanbieters. Eine Service-Hotline wird durch uns nicht angeboten.

5. Lieferung, Erfüllung, Zahlung

Wenn der Kunde Unternehmer ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr und Rechnung des Kunden. Wenn der Kunde Verbraucher ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr des Kunden. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.

Bei Versand ist die Rechnung zahlbar innerhalb 30 Tagen netto Kasse.

Innerhalb von 10 Tagen werden 2% Skonto des reinen Warenwertes in Euro gewährt, bei Bankeinzug erhalten Sie 3% Skonto des reinen Warenwertes in Euro.

Unsere Bankverbindungen:

Volksbank Rhein Ahr Eifel eG, Kto.-Nr. 11 546 500 (BLZ 577 615 91)

Kreissparkasse Ahrweiler, Kto.-Nr. 890 400 (BLZ 577 513 10)

Bei Selbstabholung gewähren wir 10% Abholvergütung des reinen Warenwertes in Euro, außer bei Weinen des Klosters Marienthal. Hier verstehen sich die Preise netto-netto. Zahlung dann sofort netto Kasse.

Wird der fällige Kaufpreis nach Mahnung nicht sofort bezahlt, so hat vom Tag des Eingangs der Mahnung der Verbraucher Verzugszinsen in Höhe von 5 %-Punkten, der Unternehmer Verzugszinsen in Höhe von 8 %-Punkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz zu zahlen.

Die Genossenschaft kann Vorauszahlungen, Teilvorauszahlungen oder Barzahlung bei Übergabe verlangen.

6. Gewährleistung

Sollten die von uns gelieferten Produkte offensichtliche Mängel aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte solche Fehler uns gegenüber sofort. Die Versäumung dieser Rüge hat allerdings für Ihre gesetzlichen Ansprüche, wenn Sie Verbraucher sind, keine Konsequenzen.

Für alle während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist auftretenden Mängel der Kaufsache gelten nach Ihrer Wahl die gesetzlichen Ansprüche auf Nacherfüllung, auf Mängelbeseitigung/Neulieferung sowie – bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen – die weitergehenden Ansprüche auf Minderung oder Rücktritt sowie daneben auf Schadenersatz, einschließlich des Ersatzes des Schadens statt der Erfüllung sowie des Ersatzes Ihrer vergeblichen Aufwendungen. Die Genossenschaft haftet für Mängelansprüche gegenüber Unternehmen nur ein Jahr.

7. Einbeziehung von AGB

Allen Angeboten, Verträgen, Lieferungen und sonstigen Leistungen liegen ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Winzergenossenschaften zugrunde. Sie können diese jederzeit bei uns anfordern oder in unseren Geschäftsräumen einsehen.

8. Widerrufsbelehrung für Verbraucher

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) oder durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt, wenn wir unsere Informationspflichten nach § 312d Abs. 2 BGB erfüllt haben und die Ware bei Ihnen eingegangen ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Dagernova Weinmanufaktur Dernau
Heerstraße 91–93
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler/Deutschland

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Bei der Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung – wie sie Ihnen etwa in der Weinverkaufsstelle möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt. Paketversandfähige Sachen

sind zurückzusenden. Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt, oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Andernfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufsbelehrung erfüllen.

Ende der Widerrufsbelehrung



Dagernova Event-Räumlichkeiten in Dernau

Glasüberdachter Innenhof für 48 bis 80 Personen

Eventraum innen bis 130 Personen

Degustationen,
Jazz und Wein,
Gourmetveranstaltungen,
Weinproben,
Hochzeiten und mehr...

