

PREISE

verstehen sich ab Weingut einschließlich 19% MwSt.

ZAHLUNG

bar oder innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug.

VERPACKUNG

der Weine in 6er und 12er Kartons.

LEERGUT

wird von uns gerne zurück genommen.

EIGENTUMSVORBEHALT

bis zur vollständigen Zahlung aller Forderungen behalten wir uns das Eigentumsrecht der gelieferten Ware vor.

Erfüllungsort ist Roschbach, Gerichtsstand für beide Teile: Landau i. Pfalz.

VERSAND

auf Wunsch versenden wir unsere Weine per Post bequem zu Ihnen direkt nach Hause. Die Versandkartons sind nach 6er Einheiten gestaffelt und werden je nach gewünschter Bestellmenge zusammengestellt.

Verpackungseinheit	Versandkosten
6 Flaschen	6,90 €
12 Flaschen	9,00 €
18 Flaschen	11,70 €

Kosten verstehen sich incl. MwSt. für Lieferungen innerhalb Deutschlands ausgenommen der Inseln.

Bei einer Lieferung von mehr als 90 Flaschen erstellen wir Ihnen ein persönliches Angebot.

AUSLIEFERUNG RICHTUNG STUTTGART ODER SAARBRÜCKEN

Für unsere Kunden die auf unseren Auslieferungstouren in Richtung Stuttgart/ Ulm und Bliesmengen/ Saarwellingen beliefert werden. Bei Bestellungen bis 18 Flaschen wird ein Pauschalpreis für den Transport von 6€ berechnet. Bei Lieferungen ab 24 Flaschen wird eine gering Transportgebühr von 0,25€/Fl. in Rechnung gestellt.

Ab einer Lieferung von 60 Flaschen erfolgt die Lieferung frachtfrei.

AUSLIEFERUNG BEI EINER ENTFERNUNG ÜBER 250KM

Für unsere Kunden die auf unseren Auslieferungstouren in Richtung Hannover/ Hamburg/ Dortmund /Siegen und Solingen beliefert werden. Mindestbestellmenge 18 Flasche pro Lieferadresse.

Ab 18 Fl. wird eine Transportgebühr von 0,75 €/Fl. in berechnet.

Ab 24 Fl. wird eine Transportgebühr von 0,65 €/Fl. in berechnet.

Ab 60 Fl. wird eine Transportgebühr von 0,50 €/Fl. in berechnet.

Ab 90 Fl. wird eine Transportgebühr von 0,40 €/Fl. in berechnet.

BANKVERBINDUNG

Sparkasse Südliche Weinstrasse in Landau

BLZ 548 500 10 Konto - Nr. 34001578

BIC: SOLADES1SUW

IBAN: DE 32 5485 0010 0034 0015 78

A = Alkohol in %Vol. - S = Säure g/l - RZ = Restzucker g/l

KLASSISCHE ROTWEINE

QUALITÄTSWEINE

- 01. **2015 DORNFELDER TROCKEN** 0,75l **3,60 €**
rubinroter Dornfelder mit fruchtiger Kirschnote
Roschbacher Rosenkränzel - A 12,5- S 5,1 – RZ 7
(1L = 4,80 €)
- 03. **2012 SAINT LAURENT TROCKEN** 0,75l **3,80 €**
kirschrote Farbe, fruchtiger Rotwein mit feinen Kirscharomen, sanftem Tanningerüst und feinen Vanillearomen
Roschbacher Rosenkränzel - A 12,5 - S 5,8 – RZ 7,2
(1L = 5,07, €)
- 04. **2015 BLAUER PORTUGIESER HALBTROCKEN** 1,0l **3,30 €**
leichter und fruchtiger Portugieser mit rubinrotem Farbspiel. Ideal als Essensbegleiter.
A 11,5 - S 5,9 - RZ 11,9
- 05. **2014 SPÄTBURGUNDER HALBTROCKEN** 0,75l **3,80 €**
mit dem Aroma feiner Beerenfrüchte und einer kräftigen Struktur ist er harmonisch in ein feines Tanningefüge eingebunden.
Roschbacher Rosenkränzel - A 12 - S 5,6 – RZ 13,3
(1L = 5,07 €)
- 06. **2014 MERLOT** 0,75l **3,80 €**
Charakteristisch geprägter abgerundeter Rotwein mit Noten von wilden Beeren und Paprika
Roschbacher Rosenkränzel - A 13,5 - S 5,5 - RZ 8,5
(1L = 5,07 €)
- 07. **2014 REGENT** 0,75l **3,70 €**
dichtes Purpurrot, blumiges Sortenbukett nach Röstaromen. Untermuert wird dieser kräftige Rotwein von harmonisch eingebundenen Tanninen.
Roschbacher Rosenkränzel – A 12 - S 5,3 – RZ 9,3
(1L = 4,93 €)
- 08. **2015 DUNKELFELDER** 0,75l **3,90 €**
wie der Name schon sagt: "DUNKEL" gepaart mit Süße ergeben einem kräftig samtigen Rotwein mit lieblichem Abgang.
A 11 - S 5,4 – RZ 25,1
(1L = 5,20 €)

A = Alkohol in Vol.% - S = Säure g/l - RZ = Restzucker g/l

ROTWEINE IM HOLZFASS GEREIFT

QUALITÄTSWEINE

durch die Reifung dieses Rotweines in unseren Holzfässern, erhält der Wein einen samtig und körperreichen Charakter, der mit harmonisch eingebunden Tannin des Holzes abgerundet wird.

10. **DORNFELDER MILD** 0,75l **4,50 €**
IM HOLZFASS GEREIFT
Ein tiefdunkler geschmeidiger Dornfelder, der sich optimal mit Kirschnoten und samtigen Vanille- Zimtaromen verbindet.
Roschbacher Rosenkränzel - A 11,5- S 5,8 - RZ 23,9
(1L = 6,00 €)

ROTWEINE AUS DEM BARRIQUE

QUALITÄTSWEINE

Nach mind. 18 Monaten Lagerung in 225 Ltr. großen Eichenholzfässern reifen unsere Spitzenrotweine zu körperreichen und charaktervollen Rotweinen heran. Hierzu haben wir Eichenholzfässer aus französischer und amerikanischer Eiche ausgewählt.

20. **2011 DORNFELDER BARRIQUE TROCKEN** 0,75l **6,50 €**
farbintensiver Rotwein, mit harmonisch eingebundenen Tanninen des Barrique. Nach 18 monatiger Lagerung im Holzfass ist er zu einem an Brombeeren erinnernden Rotwein ummalt von feiner Vanille herangereift.
Roschbacher Rosenkränzel - A 13 – S 5,2 - RZ 5,4
(1L = 8,66 €)
21. **2014 SPÄTBURGUNDER BARRIQUE** 0,75l **6,60 €**
ausgewogener Spätburgunder der nach 12 monatiger Lagerung in französischen und pfälzischen Eichenholzfässern zu einem harmonischen Barrique herangereift ist.
A 12,5 – S 5,6 - RZ 9,7
(1L = 8,80 €)

NOTIZEN

Ein paar Zeilen falls Sie sich Ihren Favoriten notieren oder einfach ein paar Notizen über die Weine aufschreiben möchten

UNSERE WEINTOUREN

Wenn Sie auf unseren Touren in Richtung Stuttgart, Saarwellingen, Solingen, Dortmund, Hannover und Hamburg angeliefert werden möchten, so sprechen Sie uns an. Wir werden Sie gerne mit auf unsere Tourenliste aufnehmen und Sie kurzfristig vor den Lieferterminen anschreiben. Die zzgl. Lieferkosten können Sie unseren Verkaufsbedingungen entnehmen.

Name: _____

Vorname: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

email: _____

TRAUBENSAFT

UNSER TRAUBENSAFT WIRD ZU 100% AUS DEM SAFT UNSERER TRAUBEN GEWONNEN. DIE SÜßE DES SAFTES WIRD DURCH DEN NATÜRLICHEN TRAUBEN- UND FRUCHTZUCKER DES LESEGUTES FESTGELEGT.

HALTBAR WURDE ER DURCH EINE HEIßSTERILE ABFÜLLUNG GEMACHT UND IST SOMIT VOLLSTÄNDIG OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL.

NACH ANBRUCH DER FLASCHE DEN SAFT GEKÜHLT AUFBEWAHREN UND IN DEN KOMMENDEN TAGEN AUFBRAUCHEN. DER SAFT EIGNET SICH HERVORRAGEND ZUM MISCHEN UND VERDÜNNEN MIT MINERALWASSER ZUR SAFTSCHORLE.

110.	weißer Traubensaft	1,0l	2,50 €
111.	roter Traubensaft	1,0l	2,50 €

SONSTIGES

200.	DROP-STOP tropffreies Einschenken Eine runde und flexible Ausschenkhilfe, die sich optimal an den Flaschenhals anpasst und ein tropffreies Einschenken gewährleistet. Zum Reinigen einfach mit warmem Wasser abspülen. (1Pack enthält zwei Stück)	1 Pack 3,80 €
------	---	----------------------

WEIßHERBST & BLANC DE NOIR

QUALITÄTSWEINE

WEIßHERBST

WEIßHERBST GEHÖRT ZU DER KATEGORIE DER ROSÉWEINE. DIESE ZEICHNEN SICH VOR ALLEM DURCH IHRE SORTENREINHEIT AUS. SO DARF EIN WEIßHERBST AUSSCHLIEßLICH AUS EINER REBSORTE ERZEUGT WERDEN. DAMIT DIESER SEINE SCHILLERENDE ROSÉFÄRBUNG ERHÄLT, WERDEN DIE ROTEN PORTUGIESE TRAUDEN ÜBER EINEN GEWISSEN ZEITRAUM AUF DER MAISCHE STEHEN GELASSEN. DABEI GEHEN EIN TEIL DER ROTEN FARBPIGMENTE DIE BEI DIESER REBSORTE AUSSCHLIEßLICH IN DER BEERENHAUT ZU FINDEN SIND IN DEN MOST ÜBER.

30. 2015	PORTUGIESE WEIßHERBST MILD frisch fruchtiger Weißherbst mit klaren Erdbeernuancen und natürlicher Restsüße Roschbacher Rosenkränzel - A 11 - S 6,4 - RZ 26,9	1,0l	3,40 €
----------	---	------	---------------

BLANC DE NOIR

BESCHREIBT DEN AUSBAU EINER ROTEN TRAUDENSORTE ZU EINEM WEIßWEIN UND BEDEUTET ÜBERSETZT AUS DEM FRANZÖSISCHEN „WEIß AUS SCHWARZ“. DIE ROTEN BEEREN WERDEN NICHT WIE BEIM ROTWEIN AUF DER MAISCHE VERGOREN SONDERN ALS MOST UND SOMIT OHNE DIE FARBHALTIGE BEERENHAUT. DURCH DIESEN REDUKTIVEN AUSBAU, WERDEN NUR GERINGE FARBSTOFFE AUS DER BEERENHAUT IN DEN MOST EXTRAHIERT UND DER WEIN ERHÄLT DURCH EINE GEKÜHLTE GÄRUNG EIN FEINFRUCHTIGES AROMA.

32. 2016	SPÄTBURGUNDER - BLANC DE NOIR- TROCKEN fein abgerundet mit seiner geringen eigenen Restsüße, erhält er einen harmonisch weichen Abgang. Hainfelder Kapelle - A 13 - S 7,4 - RZ 7,9 (1L = 4,80 €)	0,75l	3,60 €
----------	---	-------	---------------

WEIßWEINE

QUALITÄTSWEINE

40. **2016 RIESLING TROCKEN** 1,0l **3,40 €**
*frisch-fruchtiger Riesling mit feinem Duft nach
Apfel, Pfirsich und Zitrone*
Roschbacher Rosenkränzel -
41. **2015 RIESLING MILD** 1,0l **3,40 €**
*fruchtiger Riesling mit feiner Säure im
Zusammenspiel mit harmonischer
eingebundener Restsüße*
Roschbacher Rosenkränzel - A 11 -S 8,3 - RZ 27
43. **2016 RIVANER** 1,0l **3,20 €**
*junger dynamischer Müller-Thurgau,
der sich durch seine milde Säure besonders
gut als Tischwein zum Essen eignet.*
Roschbacher Rosenkränzel - A 114 -S 6,4 - RZ 14,8
45. **2013 KERNER** 1,0l **3,30 €**
*fruchtiger Weißwein mit feinem
würzigen Abgang*
Roschbacher Rosenkränzel - A 11,5 - S 7,5 - RZ 9,1
50. **2012 WEIßBURGUNDER KABINETT TROCKEN** 0,75l ~~3,50 €~~ **3,30 €** **- Angebot-** 0,75l
*Dieser Weißwein wirkt durch
seine reife Frucht und feine Säurestruktur, die
abgerundet wird mit der Weichheit und
Harmonie eines Burgunders.*
Roschbach Rosenkränzel – A 12 - S 5,8 - RZ 7,5
(1L = 4,40 €)
52. **2015 WEIßBURGUNDER KABINETT MILD** 0,75l **3,60 €**
*feinfruchtiger, eleganter Burgunder
mit angenehmer Süße*
Roschbach Rosenkränzel – A 10- S 5,7- RZ 25,5
(1L = 4,80 €)

PROBESORTIMENTE

FÜR JEDEN, DER VIELLEICHT NOCH KEINE MÖGLICHKEIT HATTE
UNSERE WEINE ZU PROBIEREN, HABEN WIR EIN PAAR
SCHNUPPERSORTIMENTE ZUSAMMENGESTELLT.

- P1. **6FI. PROBESORTIMENT TROCKEN** 22,00 €
*Auswahl aus unseren trockenen
Weiß- und Rotweinen*
- P2. **6FI. PROBESORTIMENT MILD** 22,00 €
*Auswahl von halbrocken bis lieblichen
Weiß- und Rotweinen*
- P4. **6FI. ROTWEINE PUR** 25,00 €
Auswahl von unseren Rotweinen
- P7. **6FI. WEIßWEIN PUR** 23,00 €
Auswahl von unseren Weißweinen
- P5. **6FI. VIVA PALATINA** 28,00 €
*Hochwertiges Sortiment quer durch
die Weinkarte. Angefangen bei
kräftigen Rotweine sowie einem
hochwertigem Barriquewein, über
fruchtige und aromatische Prädikatsweine
bis zum krönenden Winzersekt.*

EDELBRÄNDE

90. **WEINHEFEFRAND** 40 % vol. 0,7l **7,-€**
*Dieser milde Brand wurde aus unserer Weinhefe gebrannt und ist durch eine mehrjährige Lagerung zu einem weichen Brand herangereift.
(1L = 10,- €)*

LIKÖRE

Unsere Liköre werden ausschließlich aus eigenen Früchten und Nüssen nach den traditionellen Likörrezepten hergestellt. Die Farbe und das Aroma kommen rein durch den optimalen Lesezeitpunkt der Früchte und die Reifung der Liköre.

100. **SAUERKIRSCHLIKÖR** 22% vol. 0,5l **12,00 €**
*dunkelroter Likör mit ausgeprägter Sauerkirschfrucht. Neben dem puren Genuss zaubert ein Schluck dieses Likörs in einem Glas Sekt oder Secco einen leckeren Cocktail.
(1L = 24,- €)*
101. **WALNUSSLIKÖR** 28 % vol. 0,2l **7,00 €**
*feinherber Likör aus Pfälzer Walnüssen, die inmitten der Weinberge wachsen und reifen. Mit seiner markanten Nussnote ist er ideal als milder Magenbitter.
(1L = 35,- €)*
102. **DORNFELDERLIKÖR** 20% vol. 0,5l **11,00 €**
*hausgemachter Likör nach traditioneller Herstellungsmethode aus Dornfelder. Verfeinert mit den feinen Gewürzen ergibt sich ein samtweicher tiefroter Likörgenuss.
(1L = 22,- €)*

WEIßWEINE

PRÄDIKATSWEINE

54. **2015 GRAUER BURGUNDER KABINETT** 0,75l **3,50 €**
*eleganter Burgunder
A 12,4 - S 6,5 - RZ 5,4
(1L = 4,67 €)*
56. **2014 GEWÜRZTRAMINER KABINETT** 0,75l **3,60 €**
*blumiger Traminer mit angenehmer Säurestruktur. Die würzige Aromatik wird von der eigener Restsüße untermalt.
A 11 - S 6,1 - RZ 15,8
(1L = 4,66 €)*
57. **2015 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE** 0,75l **4,00 €**
*Wildrosenbukett im Zusammenspiel mit Würze und der Süße des Sonnenjahres 2015.
A 12 - S 6,1 - RZ 41,5
(1L = 5,33 €)*
53. **2013 RIESLING SPÄTLESE TROCKEN** 0,75l **4,00 €**
*elegant, fruchtiger Riesling
Roschbacher Rosenkränzel - A 11 - S 8,1 - RZ 8,5
(1L = 5,33 €)*

HANDVERLESENE KÖSTLICHKEITEN

HANDVERLESENE, ELEGANTE UND EDELSÜßE WEINE DIE SICH BESONDERS GUT ZUM DESSERT EMPFEHLEN.

64. **2001 ORTEGA BEERENAUSELE** 0,375l **8,10 €**
*edelsüß und fruchtig
Roschbacher Rosenkränzel -- A 14,5 - S 6,1 - RZ 83,6
(1L = 21,60 €)*
60. **2015 SOLARIS AUSLESE** 0,5l **9,00€**
*handverlesen, edelsüß und fruchtig mit dem Charakter einer Beerenauslese.
Roschbacher Rosenkränzel - A 9,5 - S 7,4 - RZ 104,9
(1L = 18 €)*

ZUM AUFTAKT ODER ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS EIN GUTER WINZERSEKT IST IMMER EINE GUTE WAHL ETWAS BESONDERS HERVORZUHEBEN.

WINZERSEKT

70. **RIESLING trocken** 0,75l **7,20 €**
 Traditionelle Flaschengärung
Ein fein moussierender, fruchtige Sekt der nach der traditionellen und qualitativ hochwertigsten Methode hergestellt wurde, der „Traditionellen Flaschengärung“
 (1L = 9,60 €)

MIT PERLENDER LEICHTIGKEIT BRINGT DER SECCO LEBEN INS GLAS UND IN DIE GEMÜTER. ZUM ANSTOßEN UND GENIEßEN IST EIN WILLKOMMENER GAST.

SECCO

ein prickelnder Perlwein, der durch seine Leichtigkeit und Frucht. Lust auf den Sommer und das Feiern macht.

80. **KOCHS SECCO** 0,75l **4,40 €**
 weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
 (1L = 5,87 €)

82. **DÄUMLING** 0,2l **1,90 €**
 Roséperlwein mit zugesetzter Kohlensäure
 (100ml = 1 €)
Der perfekte Daumengroße Begleiter der kleine Momente groß feiern lässt und durch seine Größe in jede Tasche passt.

Kartonpreis (Inhalt 12 Stück) **22,00 €**

Ein Jahr mit HAPPY END !

Nach Monaten des Regens und der kühlen Temperaturen. Nach viel Mühe und viel Hoffen startete im September der viel vermisste Sommer und bescherte uns einen unerwartet guten Weinjahrgang . Mit hohen Mostgewichten, einem ausgeglichenem Säurehaushalt und viel Frucht präsentiert sich der 2016er Jahrgang sehr angenehm im Glas.

VIEL VERGNÜGEN
 BEIM PROBIEREN & GENIEßEN

Fam. Koch

AUS ZWEI MACH EINS

wir freuen uns Ihnen mitzuteilen, dass wir in Zukunft unser Weinsortiment zusammen mit dem Weingut unseres Schwiegersohnes Gerhard und unserer Tochter Rebecca, dem Weingut Nett präsentieren werden.

