

## „Prickelndes“

|  |                |
|--|----------------|
| <b>2017er Rotling Secco 0,75l</b>  | <b>7,20 €</b>  |
| Perlwein trocken<br>fruchtig, frisch mit Noten von<br>Erdbeere und Himbeere<br>Säure 5,6 g/l, Restzucker 15,5 g/l, Alk. 11,0%  | 1Ltr. 9,10 €   |
| <b>2016er Winzersekt 0,75l</b>   | <b>13,50 €</b> |
| Schaumwein trocken<br>fruchtig und erfrischend<br>mineralisch, lebendige Note<br>Säure 5,2 g/l, Restzucker 9,2 g/l, Alk. 12,0% | 1 Ltr. 18,00 € |

## „Hochprozentiges“

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Fränkisches Zwetschgenwasser 42% 0,5l</b> | <b>9,50 €</b>  |
|  | 1 Ltr. 19,00 € |
| <b>Fränkisches Williams-Christ 42% 0,5l</b>  | <b>12,00 €</b> |
|  | 1 Ltr. 24,00 € |
| <b>Traubenlikör rot 16% 0,5l</b>             | <b>8,90 €</b>  |
|  | 1 Ltr. 16,80 € |
| <b>Fränkische Edelhefe 38% 0,2l</b>          | <b>6,80 €</b>  |
|  | 1 Ltr. 31,00 € |

## Weinversand

- Bei einer Bestellmenge bis 29 Flaschen erfolgt der Versand per Post oder Spedition unfrei.
- Bei Lieferungen ab 30 – 119 Flaschen berechnen wir für die Zustellung einen Frachtzuschlag von 0,31€ je Flasche, zzgl. Frachtversicherung
- Ab 120 Flaschen erfolgt die Lieferung der Ware frei Haus ohne Frachtzuschlag, ohne Weinrabatt
- Unsere Preise verstehen sich inkl. Verpackung und Mwst.
- bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor.
- Beanstandungen bitte innerhalb von 8 Tagen melden! Transportschäden sind unverzüglich beim Transportunternehmen einzureichen.

Bei einer Weinprobe können Sie die Vielfalt Unserer Taubertalweine erleben.  
Anzahl der Proben und Preis nach Absprache.



## Weinliste

Winzerhof Fries  
Herrnstraße 18  
97285 Röttingen

Tel. 09338/413

winzerfamiliefries.de  
info@winzerfamiliefries.de

Weinproben,  
Weinbergswanderungen  
Events

## Literflaschen

|  | 1 Ltr.        |
|--|---------------|
| <b>2019er Bacchus</b> , halbtrocken<br>Aromen von Ananas u. Litschi,<br>angenehme Süße, Holunder<br>Säure 6,4 g/l, Restzucker 15,9 g/l, Alk. 11,0%           | <b>5,80 €</b> |
| <b>2018er Müller-Thurgau</b> , trocken<br>frischer, fruchtiger Franken-Müller, Muskat<br>Säure 6,6 g/l, Restzucker 5,1 g/l, Alk. 11,5%                       | <b>5,80 €</b> |
| <b>2019er Silvaner Kabinett</b> , trocken<br>aromatisch, ungemein komplex<br>Duft nach reifer Quitte, Birne<br>Säure 6,0 g/l, Restzucker 4,7 g/l, Alk. 13,0% | <b>5,80 €</b> |
| <b>2019er Schwarzriesling</b> , halbtrocken<br>Elegant und anhaltend ,erwachsen<br>Säure 5,2 g/l, Restzucker 11,9 g/l, Alk. 13%                              | <b>7,00 €</b> |

## Bordeauxflaschen

|   | 0,75 Ltr.     |
|---|---------------|
| <b>2018er Riesling „Michèle“</b> , trocken<br>Aromen von Apfel und Pfirsich,<br>spritzige Säure<br>Säure 7,1 g/l, Restzucker 4,0 g/l, Alk. 12,5%<br><b>Silbermedaille Fränk. Weinprämierung</b>           | <b>8,20 €</b> |
| <b>2019er „Michelle´s Herzstück“</b> trocken<br>Riesling, Steinobst, flntig, zitrus<br>idealer Speisebegleiter,<br>Säure 6,9g/l, Restzucker 4,8g/l, Alk. 12%<br><b>Goldmedaille Fränk. Weinprämierung</b> | <b>9,80 €</b> |

## Bocksbeutel

|   | 0,75 Ltr.     |
|---|---------------|
| <b>2017er Bacchus</b> , Kabinett trocken<br>vollmundig, elegant, Holundernoten<br>Säure 5,7 g/l, Restzucker 13,4 g/l, Alk. 11,0%<br><b>Bronzemedaille Fränk. Weinprämierung</b> | <b>6,50 €</b> |
| <b>2019er Weißburgunder</b> trocken<br>reife Birne, mineralisch geprägt,<br>idealer Speisebegleiter<br>Säure 6,7 g/l, Restzucker 3,0 g/l, Alk. 13%                              | <b>7,80 €</b> |
| <b>2017er Silvaner Spätlese</b> , trocken<br>Elegant und anhaltend ,erwachsen<br>Säure 5,5 g/l, Restzucker 3,9 g/l, Alk. 13,0%<br><b>Goldmedaille Fränk. Weinprämierung</b>     | <b>8,50 €</b> |

## Unsere „kleinen“ Bocksbeutel 0,25Ltr

|   |               |
|---|---------------|
| <b>2016er Silvaner</b> , trocken<br>saftig, nachhaltig<br>Säure 5,5 g/l, Restzucker 6,7 g/l, Alk. 12,0% | <b>2,50 €</b> |
|---|---------------|



## Rotweine

|  | 0,75 Ltr.     |
|--|---------------|
| <b>2019er Rosé</b> , trocken<br>frisch, mit süßer Erdbeere<br>Säure 6,3 g/l, Restzucker 3,6 g/l, Alk. 11,5%  | <b>6,50 €</b> |
| <b>2019er Rotling</b> , halbtrocken<br>Kirsche, Waldfrucht<br>Sommer, Sonne Sonnenschein<br>Säure 6,3 g/l, Restzucker 15,1 g/l, Alk. 11,0%                                 | <b>5,30 €</b> |
| <b>2019er Tauberschwarz</b> , trocken<br>ziegelrot, weiche Tannine, würzig<br>Säure 4,9 g/l, Restzucker 5,1 g/l, Alk. 12,5%<br><b>Bronzemedaille Fränk. Weinprämierung</b> | <b>8,50 €</b> |
| <b>2018er Domina</b> , trocken<br>würziger Duft, Vanille und<br>Schokonoten<br>Säure 5,0 g/l, Restzucker 3,1 g/l, Alk. 12,5%   | <b>8,50 €</b> |

BB- 0,75 Ltr.

## → Unser Geheimtipp:

|   |                |
|---|----------------|
| <b>2015er Domina</b><br>aus dem großen Holz, das Kind des Domina<br>Barrique, ideal zu Wildgerichten,<br>Säure 4,7 g/l, Restzucker 3,5 g/l, Alk. 13,0%  | <b>11,50 €</b> |
| <b>2015er Domina Barrique</b><br>Zartbitternoten, feine Röstaromen,<br>unheimlich schmeichelndes Holz,<br>Säure 4,3 g/l, Restzucker 2,9 g/l, Alk. 13,5% | <b>19,50 €</b> |