

*Innovativ -
im Geist der Tradition*



WEINGUT
BUNGERT-MAUER

Wein- und Sektliste

Rheinhessen

Weingut Bungert-Mauer
Telefon 0 67 25 - 26 16 • www.bungert-mauer.de

Wein ist unsere Leidenschaft

Entdecken und genießen Sie höchsten Weingenuss. Erfahren Sie die herausragende Qualität unserer Weine und lassen Sie sich von der Aromavielfalt und den unverwechselbaren Charakteren der Rebsorten begeistern. Mit unseren Weinen erzielen wir schon seit über 40 Jahren Auszeichnungen bei Landes- und Bundesweinprämierungen, sowie internationalen Weinwettbewerben.

Unser Weingut gehört bundesweit zu den "Top 100 - Die besten Betriebe" (DLG).

Innovativ - im Geist der Tradition

Seit vielen Generationen bewirtschaftet unsere Familie mit Herz und Leidenschaft Weinberge an einem der schönsten Fleckchen Deutschlands.

Die Weinbergslagen schmiegen sich aus der Rheinebene an den Sonnenhängen des Jakobsberges hinauf, wo verschiedene, gehaltvolle Bodenstrukturen wie Löß, Lehm, Ton, Sand und Muschelkalk den unterschiedlichsten Rebsorten optimale Reife- und Wachstumsbedingungen bieten.

Qualität ist unsere Philosophie

Die Grundlage gehobener Weinqualität legen wir bereits im Frühjahr mit dem Rebschnitt. Über Sommer wird ein Teil der Blätter entfernt, damit die intensive Sonneneinstrahlung die Oechslegrade weiter erhöht. Wenn die Reife der Trauben einsetzt, beginnen wir mit der Selektion und sorgen durch die gezielte Ertragsreduzierung für optimale Qualität. Die Weinernte erfolgt bei möglichst niedrigen Temperaturen und einer anschließenden schonenden Gärung. Durch modernste Kellertechnik und strengste, temperaturgesteuerte Kontrolle entwickeln sich terroirgeprägte Gutsweine.



Martina und Matthias Bungert

Wein- und Sektliste 2017

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine aus Rheinhessen, Deutschland. Diese enthalten Sulfite.

Weißwein

Unsere weißen Traubensorten gedeihen in schweren Ton-, Löß- und Lehmböden aber auch, je nach Sortenart, in den leichten Muschelkalkböden. Von Anfang an erfahren die Moste modernste Kellerwirtschaft, so dass sich die späteren Weine fruchtig frisch, mit filigransten Sortenaromen, im Glase präsentieren. Trockene und halbtrockene Weißweine überzeugen durch ihr Zusammenspiel von Traubenaroma, belebender Säure und abgerundetem Alkohol. Zu Tisch sind sie absolut König, weil sie Speise und Wein hervorragend in Einklang zu bringen wissen. Liebliche Weißweine schätzt man zur Unterhaltung, zum Gespräch und zur Erholung. Ihr Reiz liegt in der bemerkenswerten Harmonie zwischen Süße und Säure.

Weißwein trocken

€/1,0 l* €/0,75 l €/0,75 l
zzgl. MwSt. inkl. MwSt.

T 09	2016	Scheurebe7,33* Grapefruit, Cassis RS = 6,8 · S = 5,7 · A = 12,62	4,62	5,50
T 06	2016	RS - Rheinhessen Silvaner 8,00* fruchtig, idealer Begleiter der leichten Küche RS = 6,3 · S = 5,4 · A = 12,83	5,04	6,00
T 08	2016	Riesling8,00* typische Zitrusaromen RS = 6,3 · S = 6,7 · A = 12,21	5,04	6,00
T 34	2016	Grauer Burgunder8,66* weich, voluminös RS = 7,5 · S = 5,0 · A = 13,29	5,46	6,50
T 13	2016	Chardonnay9,20* Stachelbeere RS = 6,2 · S = 5,6 · A = 12,96	5,80	6,90
T 04	2015	Weißer Burgunder9,20* Apfel, Melone RS = 7,8 · S = 5,7 · A = 12,65 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG</i>	5,80	6,90

Blanc de noir

Rotweintrauben weiß gekeltert. Die Trauben werden direkt nach der Lese gekeltert und verarbeitet, so dass nur minimale Farbanteile im Wein zurückbleiben.

B 07	2016	Blanc de noir · Spätburgunder . .8,66* fruchtiger Genuss RS = 10,2 · S = 5,8 · A = 12,32	5,46	6,50
------	------	---	------	------

Lagenweine

Die Weinberge zur Gewinnung unserer Lagenweine, wurden im Sommer durch Entfernen von Trauben um bis zu 60% ertragsreduziert und mehrfach selektiert. Sie unterlagen im Keller unserer besonderen Sorgfalt und wurden erst nach langem Hefelager abgefüllt, sodass sie auf der Flasche noch ein hohes Lagerpotenzial entwickeln. Die Weine sind ausdrucksstark, gehaltvoll, mit Schmelz, der auf der Zunge zergeht.

Lagenweine trocken

€/1,0 l* €/0,75 l | €/0,75 l
zzgl. MwSt. inkl. MwSt.

T 14	2015	Silvaner Spätlese 16,76* Ockenheimer Hockenmühle kräutrig, schmelzig RS = 4,4 · S = 5,6 · A = 13,43	10,50	12,50
T 16	2014	Weißer Burgunder 16,76* Ockenheimer St. Jakobsberg goldgelbe Früchte, komplex RS = 5,0 · S = 5,4 · A = 13,52 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG, Gold awc vienna</i>	10,50	12,50
T 18	2016	Riesling Spätlese 16,76* Ockenheimer Klosterweg Zitrus, exotisch, mineralisch RS = 5,4 · S = 6,7 · A = 12,54	10,50	12,50
T 36	2011	Pinot blanc Spätlese 16,76* Ockenheimer St. Jakobsberg Minze, Kräuter RS = 8,7 · S = 5,9 · A = 14,96 <i>Gold awc vienna</i>	10,50	12,50
T 11	2016	Grauer Burgunder Spätlese .19,33* Ockenheimer Kreuz kraftvoll, nussig RS = 4,0 · S = 5,3 · A = 14,03	12,18	14,50
T 38	2015	Riesling Spätlese - Alte Reben - .24,00* Ockenheimer Klosterweg Karamell, Zitrus, Pfirsich RS = 3,3 · S = 6,8 · A = 12,95	15,13	18,00

Weißwein im Barrique gereift

T 44	2014	Grauer Burgunder 24,00* Ockenheimer Schönhölle Vanille, Karamell RS = 4,7 · S = 5,2 · A = 13,69 <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	15,13	18,00
C 42	2011	Ortega Beerenauslese 0,5 l . .44,00* Ockenheimer Kreuz Honig, Vanille, leichte Röstaromen RS = 167,0 · S = 7,0 · A = 8,69 <i>Goldene Kammerpreismünze, Gold awc vienna</i>	18,49	22,00

Orange Wine

Unter Orange Wine versteht man maischevergorenen Weißwein, der im Keller wie Rotwein behandelt wird. Dadurch erhält er seinen besondern Farbton. Für sein Meister-Projekt „Orange Wine“, hat unser Mitarbeiter Sascha Graf die Rebsorte Gewürztraminer ausgewählt, die er in verschiedenen Varianten ausgebaut hat und die später in diesem Verschnitt abgefüllt wurde.

			€/1,0 l*	€/0,75 l zzgl. MwSt.	€/0,75 l inkl. MwSt.
T 10	2015	Orange Gewürztraminer Spätlese trocken Heu, rauchig, Banane RS = 4,4 · S = 5,2 · A = 13,52	26,67*	16,81	20,00

Weißwein halbtrocken

H 29	2016	Scheurebe 6,66* Schwarze Johannisbeere RS = 15,4 · S = 5,9 · A = 12,08	4,20	5,00
H 24	2016	Weißer Burgunder 7,33* fruchtig frisch, grüner Apfel RS = 15,1 · S = 5,6 · A = 12,39	4,62	5,50
H 28	2016	Riesling 8,00* blumig, Zitrus RS = 13,7 · S = 6,5 · A = 12,00	5,04	6,00

Weißwein lieblich u. edelsüß

L 41	2015	Müller-Thurgau 6,66* fruchtig, angenehme Süße RS = 40,1 · S = 6,1 · A = 9,69 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG</i>	4,20	5,00
L 40	2016	Morio-Muskat 7,33* würzig, Veilchenaromen RS = 38,1 · S = 5,4 · A = 10,21	4,62	5,50
L 59	2015	Scheurebe Spätlese 8,00* Ockenheimer St. Jakobsberg Grapefruit, Schwarze Johannisbeere RS = 74,4 · S = 6,8 · A = 8,94 <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	5,04	6,00
L 55	2015	Siegerrebe Spätlese 8,66* Binger Pfarrgarten blumig, exotisch RS = 76,3 · S = 5,4 · A = 9,63 <i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG</i>	5,46	6,50

Dessertweine

Nur durch extreme Einwirkung der Natur, bester Kellerwirtschaft und langjähriger Berufserfahrung, erreichen wir eine Beerenextraktion von solch hoher Güte. Diese Weine sind exzellente Aperitif- und Dessertweine, geeignet für große Buffets. Mit ihrem hochkonzentrierten Aroma beflügeln sie die Gedanken und wissen den Augenblick in eine besondere Stunde zu verwandeln.

			€/1,0 l*	€ zzgl. MwSt.	€ inkl. MwSt.
C 52	2013	Ortega Auslese 0,75 l11,33* Ockenheimer Kreuz Pfirsich, Honigmelone RS = 111,0 · S = 7,4 · A = 7,83 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG</i>		7,14	8,50
C 62	2011	Ortega Beerenauslese 0,5 l 30,00* Ockenheimer Kreuz Honig, Rosinen RS = 163,0 · S = 7,1 · A = 8,46 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG</i>		12,61	15,00

Roséwein trocken bis edelsüß

Aus roten Traubensorten geerntet, nach kürzester Maischestandzeit gekeltert, präsentieren sie sich frisch und spritzig in leichter Lachsfarbe.

			€/1,0 l*	€/0,75 l zzgl. MwSt.	€/0,75 l inkl. MwSt.
W 90	2016	Blauer Spätburgunder7,33* trocken Brombeere, Süßkirsche RS = 8,0 · S = 5,6 · A = 12,65		4,62	5,50
W 95	2016	Blauer Portugieser6,66* halbtrocken fruchtiger Sommerwein RS = 15,7 · S = 5,4 · A = 11,83		4,20	5,00
W 92	2015	Blauer Portugieser6,66* lieblich frisch, spritzig, Erdbeere RS = 34,2 · S = 5,1 · A = 11,18 <i>Goldene Kammerpreismünze, Silber DLG</i>		4,20	5,00
W 94	2015	Blauer Portugieser6,66* edelsüß Heidelbeere, Erdbeere RS = 56,1 · S = 5,5 · A = 9,75 <i>Silberne Kammerpreismünze</i>		4,20	5,00

Rotwein

Unsere roten Traubensorten gedeihen in gelben Sand-, Kies- und Muschelkalkböden. Dies trägt mit dazu bei, dass die späteren Rotweine sehr säurearm sind. Jeder Rotwein erfährt eine Holzfasslagerung von mehreren Monaten, welche die Trinkreife positiv beeinflusst.

Rotwein trocken

€/1,01* €/0,75 l €/0,75 l
zzgl. MwSt. inkl. MwSt.

R 81	2013	Blauer Portugieser 7,33* rubinrot, weich RS = 5,3 · S = 4,6 · A = 13,33 <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	4,62	5,50
R 86	2014	Dornfelder 7,86* dunkelrot, typische Sauerkirscharomen RS = 5,4 · S = 4,3 · A = 13,25 <i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG</i>	4,96	5,90
R 88	2014	Blauer Spätburgunder 9,20* Ockenheimer Kreuz Waldbeerduft RS = 6,5 · S = 4,9 · A = 13,31 <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	5,80	6,90
R 75	2013	Blauer Portugieser 9,20* Ockenheimer Kreuz über 24 Monate Holzfassreife, weich RS = 5,4 · S = 4,5 · A = 13,43 <i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG</i>	5,80	6,90
R 70	2014	Regent 11,33* dunkel, schwer und würzig RS = 7,3 · S = 4,3 · A = 12,79	7,14	8,50
R 73	2014	Blauer Spätburgunder 16,76* Ockenheimer Klosterweg weiche Tanninnote RS = 5,4 · S = 4,7 · A = 13,47 <i>Goldene Kammerpreismünze, Goldener Preis Extra DLG, 2. Platz Siegerwein</i>	10,50	12,50

Zeichenerklärung laut amtlicher Prüfanalyse:

RS = Natürliche Restsüße g/l

S = Gesamtsäure als Weinsäure berechnet g/l

A = Alkoholgehalt in % vol

* Dieser Preis dient nur zur Information.

Die Produkte sind nicht in Literflaschen erhältlich.

Rotwein im Barrique gereift, trocken

Nur ausgesuchte Weine gelangen, für mindestens 14 Monate, in unsere 225 Liter fassenden, original Barriquefässer, die aus Eiche unterschiedlicher Herkunft gefertigt sind. Die durch die Röstung der Fässer entstehenden feinen Aromen, prägen diese Weine und machen sie zu ganz besonderen Spezialitäten ihrer Klasse.

			€/1,0l*	€/0,75l	€/0,75l
				zzgl. MwSt.	inkl. MwSt.
R 80	2013	Cabernet Sauvignon	19,86*	12,52	14,90
		Ockenheimer St. Jakobsberg			
		kräftige Tanninnote, Paprika			
		RS = 3,3 · S = 5,1 · A = 14,67			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG</i>			
R 89	2011	Blauer Portugieser	21,20*	13,36	15,90
		Ockenheimer Kreuz			
		dunkle Schokolade, Mokka			
		RS = 1,4 · S = 4,5 · A = 14,00			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG</i>			
R 76	2014	Regent	22,53*	14,20	16,90
		Ockenheimer Laberstatt			
		feurig, schwer, kräftige Holznote			
		RS = 6,0 · S = 5,1 · A = 13,63			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG,</i>			
		<i>Goldener Regentpreis</i>			
R 78	2011	Pinot Noir	24,00*	15,13	18,00
		Ockenheimer Klosterweg			
		Mokka, kräftig			
		RS = 3,4 · S = 5,5 · A = 13,73			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG,</i>			
		<i>Silber awc vienna</i>			
R 60	2011	Cabernet Sauvignon	33,33*	21,00	25,00
		Ockenheimer St. Jakobsberg			
		schwer, dicht, Kaffeearomen			
		RS = 0,6 · S = 5,8 · A = 14,42			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG,</i>			
		<i>Gold awc vienna</i>			
R 77	2009	Regent Premium Edition	48,00*	30,25	36,00
		Ockenheimer Kreuz			
		schwer, Lakritze, unfiltriert			
		RS = 0,3 · S = 4,7 · A = 13,78			
		<i>Goldene Kammerpreismünze, Goldener Regentpreis,</i>			
		<i>Gold DLG, Gold awc vienna</i>			

Rotwein halbtrocken

R 87	2013	Blauer Portugieser	7,33*	4,62	5,50
		Brombeere			
		RS = 13,9 · S = 4,6 · A = 12,66			
		<i>Goldene Kammerpreismünze</i>			
R 83	2014	Blauer Spätburgunder	8,66*	5,46	6,50
		Waldbeeren			
		RS = 15,0 · S = 4,8 · A = 12,84			
		<i>Goldene Kammerpreismünze</i>			

Rotwein halbtrocken

			€/1,0 l*	€/0,75 l	€/0,75 l
R 71	2015	Regent	10,00*	6,30	7,50
		Ockenheimer Kreuz			
		kräftig, würzig			
		RS = 14,5 · S = 4,5 · A = 13,02			
		Goldene Kammerpreismünze, Gold DLG,			
		Goldener Regentpreis			

Rotwein lieblich u. edelsüß

R 82	2014	Blauer Portugieser	6,66*	4,20	5,00
		lieblich, fruchtig			
		RS = 32,2 · S = 4,4 · A = 11,48			
		Silberne Kammerpreismünze			
R 84	2014	Blauer Portugieser	6,66*	4,20	5,00
		leicht, edelsüß, sehr fruchtig			
		RS = 71,2 · S = 4,6 · A = 9,09			
R 85	2015	Dornfelder	7,33*	4,62	5,50
		dunkel, Süßkirsche			
		RS = 43,4 · S = 4,5 · A = 10,58			
		Goldene Kammerpreismünze			

Nachfolgende Produkte wurden aus unseren eigenen Weinen in der Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH, in D-55576 Sprendlingen versektet oder verperlt. Die Produkte enthalten Sulfite.

Winzersekt

			€/1,0 l*	€/0,75 l	€/0,75 l
Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung					
				zzgl. MwSt.	inkl. MwSt.
S 22	2015	Riesling · brut	13,33*	8,40	10,00
		Ockenheimer Klosterweg			
		RS = 8,2 · S = 6,3 · A = 12,44			
		Goldene Kammerpreismünze			
S 23	2011	Scheurebe · extra trocken	13,33*	8,40	10,00
		Ockenheimer St. Jakobsberg			
		RS = 15,3 · S = 6,5 · A = 12,09			
		Goldene Kammerpreismünze			
S 25	2014	Silvaner · trocken	13,33*	8,40	10,00
		Ockenheimer Kreuz			
		RS = 24,9 · S = 5,6 · A = 11,66			
		Goldene Kammerpreismünze			
S 29	2013	Spätburgunder Weißherbst	14,67*	9,24	11,00
		halbtrocken			
		Ockenheimer St. Jakobsberg			
		RS = 38,1 · S = 6,1 · A = 12,72			
		Goldene Kammerpreismünze			

Secco

S 01		Secco · trocken	7,33*	4,62	5,50
		Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			
		RS = 22,4 · S = 5,4 · A = 11,75			

Nachfolgende Produkte wurden hergestellt in der Erzeugergemeinschaft Winzersekt, in D-55576 Sprendlingen, in der Goldhand Sektkellerei GmbH, in D-55116 Mainz und in der Beisiegel GmbH, in D-55593 Rüdesheim. Die Produkte können Sulfite und andere allergene Stoffe, wie Eiweiß oder Milchprodukte enthalten.

Sekt 0,75l

		€/1,0l*	€/0,75l zzgl. MwSt.	€/0,75l inkl. MwSt.
S 02	Rubin 10,67* Dornfelder Rotsekt halbtrocken Deutscher Sekt RS = 40,0 · S = 5,5 · A = 12,0		6,72	8,00
S 03	Cuvée mild 9,33* RS = 60,0 · S = 5,0 · A = 11,0		5,88	7,00
S 04	Sekt trocken 9,33* RS = 27,0 · S = 5,0 · A = 11,0		5,88	7,00
S 05	Riesling extra trocken . . . 10,67* Deutscher Sekt RS = 14,0 · S = 7,5 · A = 11,5		6,72	8,00

Sekt 0,2l

		€/1,0l*	€/0,2l zzgl. MwSt.	€/0,2l inkl. MwSt.
P 02	Rubin halbtrocken14,50* Dornfelder Rotsekt Deutscher Sekt RS = 40,0 · S = 5,5 · A = 12,0		2,44	2,90
P 03	Cuvée mild12,50* RS = 60,0 · S = 5,0 · A = 11,0		2,10	2,50
P 04	Sekt trocken12,50* RS = 27,0 · S = 5,0 · A = 11,0		2,10	2,50
P 05	Riesling extra trocken . . .14,50* Deutscher Sekt RS = 14,0 · S = 7,5 · A = 11,5		2,44	2,90

Traubensaft

weiß	0,75 l3,87 *	2,35	2,80
rot	0,75 l3,87 *	2,35	2,80

Tresterbrand

40% vol. Alkohol	0,5 l24,00 *	10,08	12,00
------------------	-----------------	----------	-------	-------

Rheinknie-Edelbrand

aus rheinhessischen Weinen	0,7 l22,14*	13,03	15,50
Deutscher Weinbrand V.S.O.P.	0,5 l26,00*	10,92	13,00

Rheinknie-CREAM

Likörspezialität	0,5 l19,80 *	8,32	9,90
------------------	-----------------	----------	------	------



Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer ab Ockenheim. Ab einem Warenwert von 270,- € liefern wir bundesweit frachtfrei. Bestellungen unter diesem Warenwert versenden wir per DHL und berechnen den Versand pro Einheit wie folgt: 6 Flaschen zzgl. 8,- Euro, 12 Flaschen zzgl. 9,- Euro, 18 Flaschen zzgl. 10,- Euro.

Wir bitten nach Erhalt der Ware ohne Abzug zu zahlen. Bei Neukunden erfolgt die erste Lieferung in Vorkasse. Weinstein-ausscheidungen sind kristalline Ausfällungen infolge natürlicher Reife und damit kein Grund zur Beanstandung. Bestellungen können ohne Angabe von Gründen innerhalb von 14 Tagen widerrufen werden. Mehr Infos unter www.bungert-mauer.de

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit.

Bankverbindungen:

Mainzer Volksbank eG

IBAN: DE 20 5519 0000 0196 2480 17

BIC: MVBMD55

Sparkasse Rhein-Nahe

IBAN: DE65 5605 0180 0041 0023 04

BIC: MALADE51KRE

Geschäftszeiten:

Montag – Freitag: 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Samstag: 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Bitte melden Sie sich vor Ihrem Besuch telefonisch an.
An Sonn- und Feiertagen bleibt unser Weingut geschlossen.