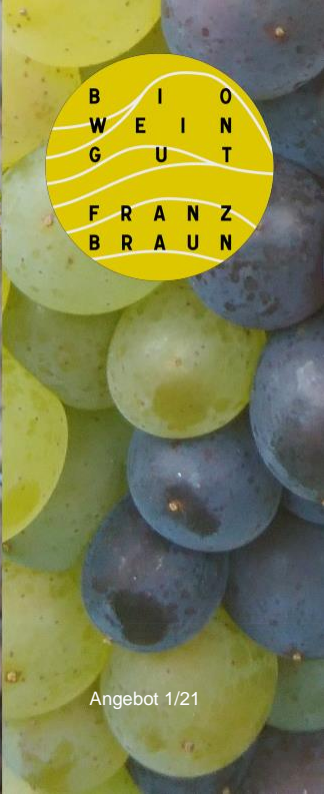




RANSCHBACH
PFALZ

Bioweinbau seit 1990



Angebot 1/21

Liebe Weinliebhaberin, lieber Weinliebhaber,

wir haben den Geschmack der Südpfalz in unsere Weine gelockt. Mit dieser neuen vorliegenden Weinliste präsentieren wir Ihnen den reinen Genuss aus unserem Wein- und Sektgut in Ransbach/Südpfalz. Kennen Sie schon unseren stattlichen Burgunder mit buttrig nussigen Tönen, oder unseren Sekt - prickelnd wie der erste Frühlings-tag? Vermählen Sie Ihre Kochkunst mit unserem Verjus. Ihre Bestellung nehmen wir gern telefonisch, per Mail oder unseren Online-Shop entgegen.



UNSERE WEINLAGE

Gute Weine lassen sich nur mit – und nicht gegen die Natur herstellen. Mit dieser Überzeugung bewirtschaften wir seit 1990, auf rund 10 Hektar, Bioweine aus ökologischem Anbau. Unsere sonnige Ransbacher Weinlage wird „Seligmacher“ genannt. Diesen Namen haben wir immer als Auszeichnung und Verpflichtung gesehen: Selig im Sinne von glücklich machen, das ist unser Anspruch an unsere Weine - sowohl für Sie als Weinliebhaber, als auch für die Natur, in der unsere Bioweine gedeihen.

Wer sich eine Auszeit gönnen möchte kann seinen Urlaub in unserem komfortablen **Zirkuswagen** verbringen:
www.biowinzer.de/zirkuswagen.



UNSERE FAMILIE Wir – das bin ich, Biowinzer Franz Braun, meine Frau Edith Ehnes und unsere Tochter Zoe. Unterstützt werden wir von meinem Vater, der mit über 90 Jahren immer noch voll im Leben steht.

BRAUNS HAUSMARKE

Art. Nr.: 000 | Brauns Weißer QbA trocken unser Bestseller

Eine Rarität in der Literflasche, denn hier steckt zu einem großen Teil die noch wenig bekannte Rebsorte Johanniter drin - eine in den siebziger Jahren neu gezüchtete, pilzresistente Traube, die sich mit ihrer spritzigen Säure und ihren Zitrusaromen bestens als Schorlewein eignet.

A: 12 % vol. | Z: 1,0 g/l | S: 4,9 g/l

1L | 5,40

Art. Nr.: 000a | Brauns Roter QbA trocken unser Rotwein für jeden Anlass

Tiefdunkel begrüßt er Sie im Glas, würzig wie ein Rumtopf duftet er in der Nase. Am Gaumen entdeckt man Anklänge an Brombeeren, Nelke und Wacholder. Genießen Sie unsere Rotwein-Cuvée zur Brotzeit mit Käse und Serrano-Schinken.

A: 12,7 % vol. | Z: 5,8 g/l | S: 5,3 g/l

1L | 5,90

Art. Nr.: 000b | Brauns Rosé QbA unser VierjahreszeitenRose

Citrus und Erdbeere geben hier den Ton an, gefolgt von Kirsche im Abgang. Unser Vierjahreszeiten-Rosé.

A: 12, % vol. | Z: 10,9 g/l | S: 5,3 g/l

1L | 5,60

GUTSWEINE WEISS

Art. Nr.: 001 | 2021 Kerner QbA

o wie wir ihn lieben. Grüne Banane, etwas Honigmelone und etwas grünes Gras, harmonisch und dennoch sehr lebendig- Süße Säure Verhältnis ausgewogen.

A: 12,8 % vol. | Z: 2,9 g/l | S: 5,6 g/l

1L | 5,60

Art. Nr.: 002 | 2020 Riesling LW trocken

Geringe Säure, etwas Apfel in Geruch und Geschmack, leicht grüne Noten, Wilde Möhren.

A: 11,5% vol. | Z: 6,3 g/l | S: 6,4 g/l

0,75L | 5,90

Art. Nr.: 003 | 2020 Silvaner QbA halbtrocken

Seine feine Fruchtsüße gepaart mit Honig und reifem Apfel machen diesen Wein zum entspannten Essensbegleiter.

A: 12 % vol. | Z: 13,5 g/l | S: 5,2 g/l

1L | 5,60

Art. Nr.: 004 | 2020 Muscaris LW feinherb

Elegante Würznoten nach reifen Gartenkräutern, leicht blumige Nuancen und exotische Düfte.

A: 13 % vol. | Z: 12,5 g/l | S: 5,6 g/l

1L | 5,60

BURGUNDER WEISSWEINE

Art. Nr.: 005 | Chardonnay trocken

Ein Gewächs, welches abseits ausgetretener Pfade mit seiner spannenden Aromatik begeistert: saftig die Traube, würzig der Kreuzkümmel, erfrischend der Ingwer, weich die Vanille – ein Wein, der seinesgleichen sucht.

A: 13,4 % vol. | Z 2 g/l | S: 4,5 g/l

0,75L | 7,70

Art. Nr.: 006 | 2019 Weißburgunder LW halbtrocken

Ein unkomplizierter Genusswein, zart duftend nach grünen Nüssen, Quitten und Ananas.

A: 11,4 % vol. | Z: 10,0 g/l | S: 5,7 g/l

0,75L | 5,90

Art. Nr.: 007 | 2020 Weißburgunder QbA trocken

Ein klassischer Weißburgunder, mit schöner Aromatik von Haselnüssen, Aprikose und Birne.

A: 12,4 % vol. | Z: 3,6 g/l | S: 5,5 g/l

0,75L | 5,90

Art. Nr.: 007a | 2021 Grauburgunder QbA trocken

Ein Fruchtekorb aus dem heimischen Garten – Apfel, Birne und Quitte, Im Abgang finden sich etwas Karamell und Vanille, komplex Ein Wein der nicht nur zu Fisch und fernöstlichen Gerichten passt

A: 13 % vol. | Z 3,4 g/l | S 5,1 g/l

0,75L | 6,90

UNSER BUKETTWEIN

Art. Nr.: 009 | 2020 Muskateller LW halbtrocken

Ein verführerisch dezenter Sommerwein mit gerade einmal 11 % Alkohol und einem feinen Bouquet mit Birne, Litschi und Honig.

A: 11,3 % vol. | Z: 14,2 g/l | S: 5,9 g/l

0,75L | 6,50

Art. Nr.: 009a | 2020 Grüner Veltliner QbA trocken

Wie bereits der Name vermuten lässt herrschen grüne, aber auch würzige Aromen vor. In der Nase weißer Pfeffer und etwas rauchige Noten. Im Geschmack sind Anklänge von Zitrone und Limette zu finden. Passend zu Spargel.

A: 11,4 % vol. | Z: 2,6 g/l S: 6,1 g/l

0,75L | 7,50



MEIN LIEBLINGS PLATZ

MIT SCHÖNEM AUSBLICK AUF
UNSERE WEINBERGE

SELIGMACHER WEINKOLLEKTION

Art. Nr.: 101 | 2019 Riesling trocken Ranschbacher Seligmacher

Unser großer Riesling vom Buntsandstein setzt den Boden wunderbar in Szene. Neben der Mineralik finden Sie Minze und Zitronenmelisse.

A: 12,5 % vol. | Z: 2,3 g/l | S: 5,7 g/l

0,75L | 7,90

Art. Nr.: 102 | 2020 Weißburgunder trocken Ranschbacher Seligmacher

Der Anführer unserer Weißburgunder-Trilogie glänzt mit einer extraktreichen Früchtekombi aus Ananas und Aprikose.

A: 12 % vol. | Z: 2,5 g/l | S: 6 g/l

0,75L | 7,90

Art. Nr.: 103 | 2019 Grauburgunder Spätlese trocken Ranschbacher Seligmacher

Vanille, Brioche, Karamell, geröstete Nüsse und gut eingebundenes Holz. Weich, dennoch komplex und sehr nachhaltig.

A: 13,1 % vol. | Z 0,8 g/l | S: 5,4 g/l

0,75L | 7,90

GUTSWEINE ROSÉ

Art. Nr.: 013 | 2020 Portugieser Rosé QbA

Ein filigraner Wein, welcher sowohl in der Farbe als auch im Geschmack an die Pfälzer Mandelblüte erinnert. Für Freunde der feinen Töne, welche Wein lieben, die ohne großes Tamtam begeistern.

A: 12 % vol. | Z: 20 g/l | S: 6,3 g/l

1L | 5,90

Art. Nr.: 018a | 2021 Spätburgunder Rosé QbA trocken

In perfekter „Blanc de Noir“ Stilistik ausgebaut, mit Burgundertypischem nachhaltigem Geschmack. Dieser Rosé verträgt sich zum Steak oder Gegrilltem bestens.

A: 11,8 % vol. | Z: 4,0 g/l | S 5,4 g/l

0,75L | 6,00

GUTSWEINE ROT

Art. Nr.: 010 | 2020 Spätburgunder QbA halbtrocken

Ein unkomplizierter, harmonischer und feinfruchtiger Wein mit zartem Duft nach Pflaumen und Kirschen.

A: 11,8 % vol. | Z: 18,8 g/l | S: 5,1 g/l

1L | 6,00

ROTWEINE

Art. Nr.: 011 | 2020 Spätburgunder QbA trocken

Ein kraftvoller Spätburgunder mit schöner Tanninstruktur und Eindrücken von Zartbitterschokolade, Lakritz und schwarzer Kirsche. Gönnen Sie ihm etwas Zeit zur Entfaltung, um in den Genuss seiner Vielseitigkeit zu kommen.

A: 13,2 % vol. | Z: 0,8 g/l | S: 5,1 g/l

0,75L | 6,00

Art. Nr.: 012 | 2019 Dornfelder QbA trocken

Fruchtig, saftig, süffig und weich so abwechslungsreich und gleichzeitig unkompliziert präsentiert sich auch in diesem Jahr wieder unser softer Dornfelder mit Kirsche und Lakritz.

A: 12,6 % vol. | Z: 0,3 g/l | S: 4,7 g/l

0,75L | 6,00

Art. Nr.: 016 | 2019 St. Laurent QbA halbtrocken

Diese Rebsorte ist eine Pfälzer Spezialität mit viel Persönlichkeit. Eindrücke von Pflaume und Blutorange zart untermalt von dunkler Schokolade und Lavendel. Wer es nicht ganz so trocken mag, sollte diesen Rotwein mit dezenter Restsüße unbedingt einmal probieren.

A 11,8 % vol. | Z: 15,8 g/l | S: 5,2 g/l

0,75L | 6,00

Art. Nr.: 016a | 2020 St. Laurent QbA trocken

Im Glas präsentiert er sich muskulös und gehaltvoll mit feinen Aromen wie Heidelbeere, schwarze Johannisbeere und Wildkirsche.

A: 13 % vol. | Z: 2,6 g/l | S: 5 g/l

0,75L | 6,00

ROTWEINE

Art. Nr.: 017 | 2019 Regent LW lieblich

Beginnen Sie mit seinen verführerischen Noten von Wildbeeren und Schlehdorn in der Nase. Setzen Sie Ihre Entdeckungstour am Gaumen fort und Sie werden begeistert sein von seinen würzig-fleischigen Eindrücken. Ganz im Hintergrund puffern seine präsenten Gerbstoffe die Restsüße deutlich ab.

A: 11,1 % vol. | Z: 18,1 g/l | S: 5,1 g/l

0,75L | 6,00

Art. Nr.: 018 | 2019 Dornfelder LW halbtrocken

Kennen Sie den einzigartigen Geschmack kleiner, reifer Walderdbeeren? Sie finden Sie hier zusammen mit Aromen von Süßkirsche und roter Johannisbeere vereint zu einem fruchtigen Rotwein. So intensiv wie die Farbe im Glas, so ist auch das Geschmackserlebnis.

A: 12,5 % vol. | Z: 11,0 g/l | S: 5,3 g/l

0,75L | 6,00

Art. Nr.: 019 | 2020 Regent QbA trocken

Ein fast schwarzer Tropfen mit rubinrotem Glanz, rauchiger Seele und einem berauschenden Duft nach getrockneten Beeren, Wacholder und schwarzem Pfeffer – sortentypischer und markanter könnte ein Regent nicht sein.

Dieses Geschmacksabenteuer sollten Sie genießen zu Lamm in Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln.

A: 13,4 % vol. | Z 0,9 g/l | S 4,7 g/l

0,75L | 6,00

ROTWEINE AUS UNSEREM BARRIQUEKELLER

Art. Nr.: 105 | 2019 Spätburgunder LW trocken

Ein Spätburgunder aus dem tollen Jahrgang 2019, 9 Monate im Holzfass gereift. Tipp: vor Genuss ein bis zwei Stunden dekantieren, damit sich sein Aroma voll entwickeln kann.

A: 12,5 % vol. | Z: 2,2 g/l | S: 4,9 g/l

0,75L | 12,90

Art. Nr.: 106 | 2019 Fass Eins Barrique QbA trocken

Ein vollmundiger und tiefgründiger Barriquewein, der im Glas feinste Aromen von gerösteten Mandeln, einem Hauch Tabak und getrockneten Beeren entfaltet. Hier haben wir Merlot und Cabernet Sauvignon als Cuvée kreiert.

A: 13,5 % vol. | Z: 2,3 g/l | S: 5,5 g/l

0,75L | 12,90

ROTWEINE IM INTERNATIONALEN STIL

Art. Nr.: 020 | 2020 Merlot QbA trocken

Ein Rotwein im internationalen Stil mit Barrique-Anteil – ein Wein für echte Rotwein-Trinker und Trocken-Liebhaber. Beerig, würzig, vanillig – er deckt so viele Facetten ab, dass man immer wieder von Neuem probieren muss.

A: 13,7 % vol. | Z: 0,2 g/l | S: 4,7 g/l

0,75L | 7,30

Art. Nr.: 020a | 2019 Cabernet Sauvignon LW trocken

Ein tiefroter Cabernet mit sortentypischen grünen Aromen wie Gras und grüne Paprika, untermauert von einem Hauch Kaffee und Tabak. Auf der Zunge herrlich würzig, perfekt zum rustikalen Steak.

A: 12,5 % vol. | Z: 1,0 g/l | S: 4,9 g/l

0,75L | 7,30

SPEZIALITÄT ZUM KOCHEN UND WÜRZEN

Art. Nr.: 030 | **Verjus - aus unreifen Trauben**

0,5 L | 7,50

Unser Rezeptvorschlag

Rey – der Cocktail mit Brauns Bio-Verjus:

- 5 cl Rum (hochwertig, golden)
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Brauns Bio-Verjus

Unser Alkoholfreier Cocktail „Verjus mit Honig“

- Eiswürfel in ein Glas geben
- Brauns Bio-Verjus dazu
- Ein Löffel Honig
- Mit ein paar Blättchen Zitronenmelisse, Minze oder Limette verfeinern

Weitere Rezepte finden Sie auf
www.meinbiowinzer.de/aktuelles



SEKTE - HANDGERÜTTELT, TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Art. Nr.: 021	Riesling Sekt brut	0,75L	9,50
Art. Nr.: 021a	Riesling Sekt Piccolo	0,2L	3,00
Art. Nr.: 024	Weißburgunder Sekt brut	0,75L	9,50
Art. Nr.: 025a	Spätburgunder Rotsekt trocken	0,75L	9,90

SECCOS - MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Art. Nr.: 026	Traubensecco rosé (alkoholfrei)	0,75L	5,40
Art. Nr.: 027	Secco weiß trocken	0,75L	5,90
Art. Nr.: 028	Secco rosé trocken	0,75L	6,00
Art. Nr.: 027a	Secco weiß trocken Piccolo	0,2L	2,60

DESTILLATE - IM HOLZFASS GEREIFT

Art. Nr.: 041 | Traubenbrand 40 % vol.

0,5L | 10,90

Art. Nr.: 042 | Tresterbrand 40 % vol.

0,5L | 11,50

ECHTE GLÜHWEINE

Art. Nr.: 097 | Traubenpowerpunsch (alkoholfrei)

1L | 4,20

Art. Nr.: 098 | „Glühseliger“ - echter Glühwein weiß

1L | 4,60

Art. Nr.: 099 | „Glühseliger“ - echter Glühwein rot

1L | 4,60

TRAUBENSÄFTE

Art. Nr.: 061 | Traubensaft weiß

Art. Nr.: 062 | Traubensaft rot

1L | 3,90

1L | 3,90

WEINE UND SÄFTE BAG-IN-BOX

In der praktischen 3 oder 10-Liter-Box mit Zapfhahn bieten wir Ihnen **Brauns Weine, Traubensaft** sowie unsere **Glühweine** an. Sie zapfen einfach nur die Menge, auf die Sie gerade Lust haben, der Rest ist luftdicht verschlossen und bleibt über mehrere Wochen haltbar. Perfekt für Ihr nächstes Grillfest oder das Picknick mit der durstigen Großfamilie.

Brauns Rosé	3L 16,00	
Brauns Roter	3L 17,50	
Brauns Weißer	3L 16,00	
Traubenpowerpunsch (alkoholfrei)	3L 13,00	*10L 42,00
„Glühseliger“ - echter Glühwein weiß oder rot	3L 13,60	*10L 44,00

*10L-Bag-in-Box: Versand ausschließlich per Spedition möglich

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unser Angebot ist freibleibend. Die Preise sind jeweils per Flasche einschließlich Glas und Ausstattung ab Weingut Ranschbach, inkl. Sektsteuer und 19% Mehrwertsteuer. Lieferung mit Rechnung zahlbar rein netto innerhalb 14 Tagen. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die Ware unser Eigentum. Keine Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 18 Jahren. Die Literpreisangabe pro Wein finden Sie aktuell unter www.meinbiowinzer.de. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Ranschbach/Weinstraße. Gerichtsstand ist Landau/Pfalz. Mit der Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.

VERSAND- UND LIEFERKOSTEN DEUTSCHLAND (gültig für das Festland)

bis 18 Flaschen pauschal

7,90 EUR

18 – 36 Flaschen pauschal 14,80 EUR

37 – 59 Flaschen je Flasche 0,35 EUR

ab 60 Flaschen frachtfrei bundesweit

WEITERE INFOS

Sie möchten uns besuchen? Sie möchten in unserer gemütlichen Weinstube am Holzbackofen mit Ihren Freunden eine Weinprobe erleben? Oder bei Ihnen zu Hause? Rufen Sie einfach an, wir beraten Sie gerne. Für Ihren Weineinkauf können Sie von Montag bis Samstag direkt zu uns ins Weingut kommen – rufen Sie uns bitte vorher an, damit wir Zeit für Sie einplanen können. Wir freuen uns auf Sie.

URLAUB BEI UNS IM ZIRKUSWAGEN

Gönnen Sie sich eine Auszeit – Urlaub und Übernachten einmal anders. Ich habe mir einen Traum erfüllt und einen großen Zirkuswagen selbst gebaut. Sie haben die Möglichkeit, darin Ihren Urlaub zu verbringen. Auf 25 m², ruhig und direkt an den Weinbergen gelegen, finden Sie alles, was Sie zum Erholen brauchen (für 2 Personen):

- komfortable Stendenbach Air-Betten
- Duschbad
- Kochgelegenheit
- Fernseher
- Heizung
- Terrasse
- Grillplatz
- WLAN

PREISE

80 € pro Nacht (Mindestaufenthalt 2 Nächte)

65 € pro Nacht ab einem Aufenthalt von 4 Nächten Hunde
willkommen (einmaliger Aufpreis von 10,00 EUR)





BIOWEINGUT FRANZ BRAUN

Weinstraße 10

76829 Ranschbach

Telefon 06345 919082

Fax: 06345 919083

info@meinbiowinzer.de

www.meinbiowinzer.de

www.instagram.com/biowinzer/

www.facebook.com/meinbiowinzer/



#meinbiowinzer



@biowinzer



DE-ÖKO-039
Deutsche
Landwirtschaft

vegan

