

Franken

WEINGUT



ROMAN
SCHNEIDER

WEINE · SEKTE · DESTILLATE
AUS EIGENEM ANBAU

Unser

ANGEBOT

Frühjahr/Sommer 2024



www.schneiderwein.com

► Literweine

Einfachere Weine für den Alltag ◀

► halbtrocken

104.	2022	Bacchus Qualitätswein	1l	6,60	S 4,8 · RZ 12,0 · 11,0%
107.	2021	Volkacher Ratsherr Silvaner Qualitätswein	1l	6,60	S 6,3 · RZ 12,0 · 11,0%
109.	2022	Nordheimer Vögelein Scheurebe Qualitätswein	1l	6,60	S 6,2 · RZ 12,0 · 11,5%
110.	2021	Iphöfer Kronsberg Müller-Thurgau Qualitätswein	1l	6,60	S 5,7 · RZ 13,5 · 11,0%

► trocken

130.	2021 /2023	Müller-Thurgau-Cuvée Qualitätswein TROCKEN	1l	6,60	S 5,6 · RZ 6,0 · 11,5%
127.	2021 /2022	Gerolzhöfer Arlesgarten Silvaner Qualitätswein TROCKEN	1l	6,60	S 6,5 · RZ 5,0 · 11,5%
111.	2022 /2023	Nordheimer Vögelein Silvaner Qualitätswein TROCKEN	1l	6,60	S 5,0 · RZ 5,7 · 11,5%
113.	2022	Iphöfer Kalb Silvaner Kabinett TROCKEN	1l	7,00	S 6,0 · RZ 4,0 · 12,0%
125.	2022	Iphöfer Kalb Müller-Thurgau Kabinett TROCKEN	1l	6,60	S 5,0 · RZ 4,9 · 11,5%
116.	2021	Nordheimer Vögelein Riesling Qualitätswein TROCKEN	1l	6,60	S 7,0 · RZ 3,5 · 12,0%

SPARGEL, FISCH UND WEIN

...feine Spargelgerichte mit passendem Wein



LUKULLUS

301. 2022 **Silvaner** 0,75l 6,60
KABINETT TROCKEN (€ 8,80/ 1l)
*Idealer Begleiter zu grünem
und weißem Spargel sowie
zu Schalentieren und Fischgerichten!*

*Wünschen Sie mehr Informationen über Spargelgerichte
oder fränkischen Spargel, so fragen Sie uns.
INFO unter (09381) 6788 Frau Schneider*



► Junge Linie

Leichte, frische Weine,
unkompliziert zum spontanen Genuss ◀

► halbtrocken

503.	2021	ROTLING	Bx 0,75l	6,70
	/2023	Qualitätswein		(€ 8,93 / 1l)
		halbtrocken, feinfruchtig	S 4,9 · RZ 14,0 · 11,5%	

► trocken

405.		– TURMALIN –	Fl 0,75l	6,70
		Spätburgunder Rosé		(€ 8,93 / 1l)
		KABINETT TROCKEN	S 6,5 · RZ 5,5 · 11,5%	
		<i>feine aromatische Fruchtsäure</i>		
403.		– SMARAGD –	Fl 0,75l	6,70
		Riesling, KABINETT TROCKEN		(€ 8,93 / 1l)
		<i>exotisch-fruchtige Aromen</i>	S 7,3 · RZ 5,0 · 11,5%	
404.		– SAPHIR –	Fl 0,75l	6,70
		Silvaner, KABINETT TROCKEN		(€ 8,93 / 1l)
		<i>fruchtig, trocken, Trendy-Silvaner</i>	S 5,3 · RZ 4,6 · 11,5%	
402.		BLANC DE NOIR	Fl 0,75l	7,50
		Pinot, QUALITÄTSWEIN TROCKEN		(€ 10,00 / 1l)
		<i>feinfruchtig nach Wildkirsche, leichte Art</i>	S 6,0 · RZ 6,2 · 12,5%	

Insel Wein

Lebendige und unkomplizierte
Weine von den Inselweinmachern



600.		Insel Wein Cuvée Weiß Trocken	Bx 0,75l	7,00
		Qualitätswein		(€ 9,33 / 1l)
			S 5,6 · RZ 8,6 · 11,5%	



► Die Klassiker

Traditionelle Rebsorten
mit typischem Geschmacksbild.
Weine mit fränkischem Charakter. ◀

► halbtrocken

207. 2022 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 6,70
Bacchus Qualitätswein (€ 8,93 / 1l)
typisch im Bukett, feinfruchtig im Geschmack

► trocken

239. 2021 **Sommeracher Katzenkopf** Bb 0,75l 7,00
/2023 **Silvaner, KABINETT** (€ 9,33 / 1l)
TROCKEN S 5,3 · RZ 5,0 · 11,5%
blumiges Bukett nach grünem Apfel

220. 2022 **Iphöfer Kalb** Bb 0,75l 7,50
/2023 **Silvaner, KABINETT** (€ 10,00 / 1l)
TROCKEN S 5,6 · RZ 3,5 · 12,5%
Duft nach Aprikose, fruchtig und weich

221. 2021 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 7,00
/2022 **Bacchus, KABINETT** (€ 9,33 / 1l)
TROCKEN S 5,9 · RZ 4,2 · 11,0%
*blumiger Duft nach Flieder,
feinfruchtiger Kabinettwein*

225. 2022 **Nordheimer Vögelein** Fl 0,75l 7,00
Scheurebe, KABINETT (€ 9,33 / 1l)
TROCKEN Muschelkalk S 6,7 · RZ 5,9 · 11,5%
*feine Aromatik und Geschmack
nach Lychee und Stachelbeere*

212. 2020 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 7,50
/2021 **Weißer Burgunder, KABINETT** (€ 10,00 / 1l)
TROCKEN S 4,7 · RZ 3,1 · 12,0%
*dicht, geschmeidig und weich,
zarter Duft nach Jasmin, facettenreich
fränkisch trocken*



► Große Weine

Weine aus alten Reben.

Die Jahrgangsbesten.

Eine konsequente Ertragsreduzierung geben diesen Weinen jahrelangen Genuss. ◀

► trocken

272.	2018	Chardonnay, SPÄTLESE TROCKEN Muschelkalk <i>facettenreich, buttrig, würzig, Duft nach Toast und reifem Mais</i> SILBERMEDAILLE Vinidivio franz. Weinwettbewerb Dijon	Fl 0,75l 11,50 (€ 15,33 / 1l) S 5,1 · RZ 2,9 · 13,5%
246.	2021	Nordheimer Vögelein Traminer, SPÄTLESE TROCKEN <i>blumig und fruchtig nach Mandarine</i>	Bb 0,75l 13,50 (€ 18,00 / 1l) * S 5,4 · RZ 3,5 · 13,5%
264.	2021	Iphöfer Kalb Silvaner, SPÄTLESE TROCKEN <i>gehaltvoll und mineralisch vom Gipskeuper, fränkisch trocken</i>	Bb 0,75l 13,80 (€ 18,40 / 1l) S 6,2 · RZ 1,5 · 13,5%
263.	2020	Nordheimer Vögelein Riesling, SPÄTLESE TROCKEN <i>exotische feine Früchte mit Mineralik und Schmelz</i>	Bb 0,75l 14,50 (€ 19,33 / 1l) S 6,2 · RZ 1,5 · 13,5%
249.	2021	Nordheimer Vögelein Scheurebe, SPÄTLESE TROCKEN <i>feine, filigrane Aromatik, Johannisbeere u. Lychee mit lebendiger Säure, gehaltvoll – betörend!</i>	Bb 0,75l 14,00 (€ 18,67 / 1l) S 6,1 · RZ 3,5 · 12,5%
254.	2021	Spätburgunder, SPÄTLESE weissgekeltert, TROCKEN <i>Balsamische Komponenten. Opulent</i>	Bb 0,75l 14,00 (€ 18,67 / 1l) S 6,3 · RZ 3,5 · 13,0%
273.	2021	Chardonnay, SPÄTLESE Barrique TROCKEN <i>Balsamische Komponenten. Opulent feine dezente Vanille</i> SILBERMEDAILLE Vinidivio franz. Weinwettbewerb Dijon	Bb 0,75l 17,50 (€ 23,33 / 1l) S 5,9 · RZ 3,4 · 13,0%

ROMAN SCHNEIDER

► halbtrocken/Süßweine

232. 2022 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 12,50
Traminer, SPÄTLESE (€ 16,67 / 1l)
typischer, aromatischer Rosenduft S 5,1 · RZ 22,5 · 12,5%

► edelsüß

407. 2016 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,5l 29,—
Silvaner, EISWEIN „DIAMANT“ (€ 58,— / 1l)
*typisches Eisweinaroma mit feinen Aromen
des Silvaners, Sinne-berauschendes Erlebnis!*
COLLECTION WEINJUWELEN



► Rotweine

222. 2021 **Nordheimer Vögelein** Bx 0,75l 6,80
Schwarzriesling (€ 9,07 / 1l)
Qualitätswein halbtrocken S 5,1 · RZ 7,5 · 12,5%
harmonisch mild, fruchtige Aromen

226. 2017 **Regent** Bx 0,75l 6,50
Qualitätswein **TROCKEN** (€ 8,67 / 1l)
würzig-grafitische mineralische Aromen S 5,0 · RZ 5,5 · 13,0%
GOLDMEDAILLE PIWI Wine Chellange 2023

401. 2018 – **RUBIN –** Bx 0,75l 6,80
/2022 **Spätburgunder,** (€ 9,07 / 1l)
Qualitätswein **TROCKEN** S 4,7 · RZ 3,5 · 13,0%
kräftig und machtvoll, weckt die Leidenschaft

223. 2017 **Nordheimer Vögelein** Fl 0,75l 6,80
Pinot Meunier Schwarzriesling (€ 9,07 / 1l)
Qualitätswein **TROCKEN** S 5,1 · RZ 2,5 · 13,0%
samtig und fruchtig

234. 2018 **Nordheimer Vögelein** Bb 0,75l 12,50
Schwarzriesling, SPÄTLESE (€ 16,67 / 1l)
TROCKEN S 4,8 · RZ 1,6 · 13,5%
weiche Tannine und feine Frucht, kräftig und stoffig

408. 2018 **Cabernet Mitos** Bx 0,75l 17,50
BARRIQUE trocken (€ 23,33 / 1l)
*Holunder und Wacholder,
Noten von Vanille und nussigen
Komponenten. Dunkler, kräftiger
Rotwein mit Entwicklungspotenzial.* S 4,2 · RZ 2,5 · 13,5%



TAMESIS

406. 2019 **Cuvée Rot** Bx 0,75l 8,90
eine Komposition aus (€ 11,87 / 1l)
Weinen der Rebsorten S 4,8 · RZ 5,2 · 13,0%
*Spätburgunder, Schwarzriesling
und Cabernet Mitos,
harmonisch, opulent und voll im Geschmack*

► Sekt und Secco



► Sekt

- | | | | | |
|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| 601. | 2019 | Nordheimer Vögelein | 0,75l | 13,50 |
| | | Riesling - BRUT NATURE- Flaschengärung | | (€ 18,00 / 1l) |
| | | <i>fein, pikant, rassig, langes Hefelager, traditionelle Flaschengärung, Trinktemperatur 8 – 10° C</i> | | |
| 603. | 2016 | Pinot Meunier - BRUT | 0,75l | 13,00 |
| | | Flaschengärung | | (€ 17,33 / 1l) |
| 602. | 2017 | Jahrgangs-Cuvee | 0,75l | 9,00 |
| | /2021 | - trocken - | | (€ 12,00 / 1l) |
| | | Flaschengärung | | |
| | | <i>aus ausgesuchten Weinen eines Jahrgangs, harmonisch im Geschmack</i> | | |

► Secco

- | | | | | |
|------|--|-------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 700. | | JoSecco | | |
| | | Secco Weiß alkoholfrei | 0,75l | 6,70 |
| | | <i>anregend und fruchtig-spritzig</i> | | (€ 8,93 / 1l) |
| | | <i>Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein</i> | | |
| | | <i>Verfügbar ab Juni</i> | | |

- | | | | | |
|------|--|-------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 701. | | JoSecco | | |
| | | Secco Weiß | 0,75l | 6,20 |
| | | <i>anregend, spritzig</i> | | (€ 8,27 / 1l) |
| | | <i>Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i> | | |

- | | | | | |
|------|--|-------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 702. | | RoSecco | | |
| | | Secco Rosé | 0,75l | 6,70 |
| | | <i>harmonisch und frisch, lachsfarben</i> | | (€ 8,93 / 1l) |
| | | <i>Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i> | | |

PHAETON
Orange Wine

- | | | | | |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|
| 409. | 2018 | Cuvée | Fl 0,75l | 17,— |
| | | TROCKEN | | (€ 22,67 / 1l) |
| | | <i>Cuvée aus weißen Trauben vom Silvaner und Traminer, traditionelle Maischegärung</i> | S 5,2 · RZ 2,5 · 13,5% | |



ROMAN SCHNEIDER

Destillate:

			0,5l	0,7l
901. Fränkische Zwetschge	40%			14,00 (€ 20,00 / 1l)
902. Fränkische Mirabelle	40%			14,00 (€ 20,00 / 1l)
903. Fränkische Williams-Christ-Birne	40%			13,70 (€ 19,57 / 1l)
905. Fränkischer Trester vom Spätburgunder	40%	14,00 (€ 28,- / 1l)		
906. Fränkischer Weinbrand vom Barrique	40%	14,00 (€ 28,- / 1l)		
908. Fränkische Quitte	40%	14,50 (€ 29,- / 1l)		
909. Fränkische Sauerkirsche	40%	16,00 (€ 32,- / 1l)		

DAS PÜNKCHEN AUF DEM i . . .

Nach Empfang des Weines sollten Sie die Flaschen zunächst einige Tage **liegend aufbewahren**. Auf diese Weise trocknet der KORK nicht aus und der Wein kommt zur Ruhe.

Für alle Weine ist eine gleichbleibende **LAGERTEMPERATUR** von **10 - 12 Grad** empfehlenswert. Dies ist auch die ideale Trinktemperatur für Weißwein, da sich hierbei das volle Bukett des Weines entfalten kann.

WEINSTEIN - Ausscheidungen bilden sich durch Temperaturschwankungen, können sich aber auch bei älteren, reifen Weinen zeigen. Es sind Salze der Weinsäure, die geschmacksneutral sind und somit die Qualität des Weines nicht mindern und kein Grund zur Beanstandung sind. Sollten jedoch andere Beanstandungen vorliegen, so bringen Sie die angebrochene Flasche bei Ihrem nächsten Besuch wieder mit.

Unsere gesamte Traubenernte wird **sortenrein** und **qualitätsbewusst** verarbeitet und während des Weinausbaus ohne chemische Zusätze sorgfältig gepflegt. Bei der Abfüllung verwenden wir **keine Konservierungsstoffe**. In unserem Keller wird naturgegebene Qualität gepflegt und erhalten. – **Weinkauf ist eine Vertrauenssache** –

VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Das Angebot der in dieser Preisliste aufgeführten Weine ist freibleibend. Sofern eine Sorte ausverkauft ist, erlauben wir uns, einen gleichartigen Wein in ähnlicher Preislage zu liefern.
2. Aus versandtechnischen Gründen erfolgt Lieferung erst ab 3 Flaschen oder Bocksbeuteln, wobei die Kartons berechnet werden müssen. Der Versand erfolgt bis 36 Flaschen oder Bocksbeutel mit der Post, ab 36 Stück per Spedition (mehr Info auf S. 11 unter Frachtkosten).
3. Eventuelle Mängelrügen sind unmittelbar nach Erhalt der Sendung bei uns zu erheben - bei Beanstandungen über beschädigte Sendungen beim zuständigen Bahnhof bzw. beim zuständigen Spediteur.
4. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Nordheim/Main
Gerichtsstand: Kitzingen/Main.
5. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit. Druckfehler vorbehalten!

UNSERE REBSORTEN - kulinarische Empfehlung

SILVANER: Charakteristische Rebsorte in Franken. Auf unseren Muschelkalkböden im Maindreieck (Nordheim, Sommerach und Volkach) zeigt er vollendeten Körper, mit Duft und feinen dezenten Aromen. Passt **zu allen Speisen** (Wein-Nr. 239, 404, 264 + Weinjuwelen).

MÜLLER-THURGAU: Diese frühreife Sorte bringt weiche und leichte Weine mit dezenten Zitrus-Frucharomen. Deshalb ist er als junger Wein bereits ein Genuss. Er ist der ideale Begleiter zu **leichten, neutralen bis zart aromatischen Speisen** (218).

RIESLING: Der weltbekannte König der Weißweine beansprucht sonnigste Lagen. Die spätreifen Trauben bringen Rasse, Eleganz und eine duftige Blume mit einem feinen Hauch von Pfirsich. Die belebende Fruchtsäure macht ihn besonders lange lagerfähig. Probieren Sie ihn zu **Vorspeisen, Fischgerichten, Schalentieren und hellem Fleisch** (403, 263).

BACCHUS: Eine noch junge Rebsorte. Auf unseren nährstoffreichen Böden bringt sie aromareiche, blumige Weine mit zurückhaltender Säure hervor. Besonders beliebt bei jungen Einsteigern in die Geheimnisse des Frankenweins. Kosten Sie ihn **zu aromatischen würzigen Speisen** (207, 221).

SCHEUREBE: In besten Lagen reift die Traube langsam zu ihrer Vollen- dung. Sein junger Wein erinnert im Bukett an Schwarze Johannisbeeren. Mit zunehmender Reife wird sie immer interessanter. Die Scheurebe harmoniert bestens **mit pikanten Speisen wie z. B. Ragouts** (225, 249), **aromatischen Fischgerichten und fruchtigen Desserts** (109, 245).

CHARDONNAY: Alte Rebsorte aus dem Chablis (Frankreich), ein Klon vom Weißen Burgunder und genießt weltweiten Anbau u. Ruhm. Er gibt fruchtige, elegante, trockene Weine und liebt auch die „Muschel- kalkböden aus Franken“. **Vielseitig einsetzbar für kalte Vorspeisen sowie zu Fisch, Geflügel und hellem Fleisch** (272, 287).

TRAMINER: Wie der Riesling – eine der ältesten Rebsorten. In unserer guten Vögelein-Lage angebaut, erinnert sein Duft stark an Wild- rosen. Hochgradige Traminer sind ein besonderes Erlebnis für seine Liebhaber. Im Geschmack voll, würzig und harmonisch passt er bestens **zu feinen Desserts und würzigem Käse** (232, 246).

SPÄTBURGUNDER: Der „König“ unter den Roten (auch Pinot Noir) zeigt in unseren sandigen, warmen Lagen vom Vögelein seine rassige, vollmundig weiche Art. Probieren Sie ihn **zu dunklem Fleisch, Wild, Kurzgebratenem oder aromatischem Käse** (Weinjuwelen, 401). Seine **Roséweine harmonieren gut zu würzig-pikanten Speisen oder geräu- chertem Fisch, kalten Vorspeisen und herzhaften Käsesorten** (405).

SCHWARZRIESLING: Aus den auserwählten, selektierten Reben der Spätburgundermutation erzielen wir samtig-weiche und füllig-stoffige Rotweine. Diese Schwarzriesling-Weine passen gut **zu leichten Braten sowie zu Lamm** (223). Kräftig, stoffig, wie z.B. unsere roten Barriqueweine harmonieren bestens **zu Wildgerichten und dunklem Fleisch** (234).

REGENT: Eine relativ junge und pilzresistente Rebkreuzung zwischen (Silvaner und Müller-Thurgau) mit der französischen Chambourcin. Meist sind es durchgegozene, stoffige, beinahe südländische Weine mit einem schmeckbaren Tanningerüst, daher etwas durchdringende würzig-grafitische Aromen. **Zu würzigem kräftigem Käse** (226).

CABERNET MITOS: Der Geschmack des tanninreichen Cabernet MitoS erinnert an den Cabernet Sauvignon. Wie dieser eignet sich auch der MitoS sehr gut für den Ausbau im Barrique. Viel Stoff, große Dichte, komplexe Aromen von Holunder und Wacholder mit großem Ent- wicklungspotential (408). Passt auch bestens als guter Cuvéepartner mit fruchtigen Rebsorten (406)!

VERANSTALTUNGEN

Tag der Inselweinmacher 1. Mai 2024 im Weingut

Großes Weinfest in Nordheim 8.-12. Mai 2024 in der Kastanienallee

Weinfest in Büdingen/Hessen 15. + 16. Juni

Weinpräsentation in Schwerin im Schlossgarten 29. + 30. Juni 2024

Hoffest am 2.-4. August 2024

LIEFERTOUREN

-frachtfreie Lieferungen in folgende Regionen ab 100,-€ Bestellwert

Bamberg am
18. April 2024
PLZ: 96000-97000

München, Ingolstadt, Memmingen
u. Allgäu am
13.-15. April 2024
80000-90000

Nürnberg Bayr. Wald /
Niederbayern am
7.+8. April 2024
PLZ: 90000-95000

Hamburg, Schwerin,
Bremen, Hannover am
21.-23. April 2024
PLZ: 18000-39000

Berlin, Bayreuth u. Hof am
26.+27. April 2024
PLZ: 08000-17000 u. 95000-96000

Sauerland, Ruhrgebiet,
Köln, Bonn Frankf. am
13.+14. Mai 2024
PLZ: 32000-66000

GESCHENK-IDEEN

Wir empfehlen die beliebtesten Geschenkpackungen für Bocksbeutel:

Bitte wählen Sie Ihre Weine entsprechend Ihrem Geschmack aus unserer Preisliste. Gerne übernehmen wir auch den Versand Ihrer Geschenke, wenn Sie uns einen mit Ihrem Absender und postalischer Anschrift versehenen Paketaufkleber schicken. Selbstverständlich legen wir auch gerne Ihre Glückwunschkarte bei.

Geschenk-KARTONS

	Preise in Euro inkl. MwSt.	Umkarton (für Postversand)
für 1 Bocksbeutel	2,50	0,90
für 2 Bocksbeutel	2,60	0,90
für 3 Bocksbeutel	3,20	1,35
für 4 Bocksbeutel	3,90	1,60
für 6 Bocksbeutel	7,—	1,80
1er Sekt Geschenkpackung	2,50	1,20
2er Sekt oder Wein (Combi)	2,70	1,25
3er Sekt oder Wein (Combi)	3,—	1,30
3er Karton für 2 Bocksbeutel und 1 Fl. Sekt	3,10	1,45

VERPACKUNGEN AUS HOLZ

- Ein besonderes Geschenk -		
für 2 Bocksbeutel	8,50	1,50
für 3 Bocksbeutel	8,90	1,90
für 6 Bocksbeutel	12,50	2,10

Weitere Größen/ Einheiten auf Anfrage! (nicht für Postversand)

Frachtkosten

Unsere Lieferung kommt per DHL oder Spedition bis zu Ihnen ins Haus.

Die anteiligen Frachtkosten (incl. Verpackung) betragen:

innerhalb Deutschland:

3 Flaschen:	7,00 €	13-18 Flaschen:	14,00 €
4-6 Flaschen:	9,00 €	18-36 Flaschen:	19,00 €
7-12 Flaschen:	11,00 €	ab 100,00 € Bestellwert: frachtfrei!	



Inhaber Joachim Schneider
Hauptstraße 31
97334 Nordheim/Main
Telefon (0 93 81) 67 88
Telefax (0 93 81) 65 34
info@schneiderwein.com
www.schneiderwein.com



Öffnungszeiten:

Werktags: 17.00 - 19.30 Uhr
Freitag + Samstag: ganztägig
Sonn- und Feiertag: 10.00 - 14.00 Uhr
und nach tel. Vereinbarung

Bankverbindung:

Sparkasse Mainfranken
IBAN: DE18 7905 0000 0000 9047 30
BIC: BYLADEM1SWU

Nach Nordheim



In Nordheim

