

BRENNFLECK weingut

COLLECTION ‘26

Herkunft als Identität -
Die Neudefinition unserer Lagenvielfalt

Wie kaum ein anderes Erzeugnis ist Wein das **Spiegelbild des Bodens**, aus dem er hervorgeht. Wahre Qualität und eine unverwechselbare Identität haben ihren Ursprung stets im Weinberg. Die Geologie bildet dabei das Fundament. Die schrittweise Umsetzung des neuen deutschen Weinrechts rückt das entscheidende Qualitätsmerkmal dorthin, wo der Wein entsteht – in den Weinberg. Das Prinzip **„Je genauer die Herkunft, desto geschärfter das Profil“** löst die bisherige, rein zuckerbasierte Einteilung ab und stellt die Einzigartigkeit des Terroirs konsequent in das Zentrum der Aufmerksamkeit.

Für unser Weingut bedeutet diese Entwicklung eine bewusste Schärfung des eigenen Profils. Wir befinden uns in der glücklichen Situation, Weinberge in verschiedenen Ortschaften und auf **geologischen** Formationen bewirtschaften zu dürfen. Diese geografische und geologische Streuung ermöglicht es uns, einen faszinierenden **Querschnitt Frankens** in einer einzigen Kollektion abzubilden – ein Privileg, das in dieser Vielfalt nur selten zu finden ist. Unser handwerklicher Schwerpunkt liegt künftig noch gezielter darauf, die Charakteristika dieser unterschiedlichen Böden sowie die feinen Nuancen verschiedener Ausbau- und Gärverfahren präzise einzufangen:

Der **Muschelkalk**, als Relikt urzeitlicher Meere, verleiht den Weinen eine kühle, fast aristokratische Eleganz sowie eine straffe Struktur mit lebendigem, oft salzigem Finish. Im Kontrast dazu bringen die schweren, sedimentreichen Böden des **Gipskeupers** Weine von bemerkenswerter Tiefe, erdiger Würze und fülliger Textur hervor. Der **Gelbkalk** wiederum begünstigt durch seine exzellente Wärmespeicherung eine optimale physiologische Reife der Trauben. Das Ergebnis sind besonders komplexe Weine von großzügiger Fülle, die neben einer feinen Kräuteraromatik eine markante, rauchig-würzige Mineralität und eine tiefgründige Textur offenbaren.

Diese Hierarchie der Herkunft wird in unserer neuen Struktur unmittelbar greifbar. Den Einstieg bilden die **Gutsweine** als verlässliches Fundament und Botschafter unseres Weinstils; sie stehen für unkomplizierten Genuss mit klarer Rebsortentypizität. Eine Stufe darüber repräsentieren die **Ortsweine** das spezifische Terroir einer gesamten Gemeinde und fassen deren Bodenart und Kleinklima in einem charakterstarken Profil zusammen. Die **Lagenweine** markieren schließlich die qualitative Spitze und sind der purste Ausdruck unserer wertvollsten Parzellen. Durch streng selektive Lese und individuellen Ausbau lässt sich hier die Handschrift des Bodens – ob Kalk oder Keuper – pur und unverfälscht erleben. Diese Neuordnung ist ein Bekenntnis zur fränkischen Lagenvielfalt und bietet eine klare, qualitätsorientierte Orientierung. An der Spitze dieser Hierarchie definieren das **Erste Gewächs** und das **Große Gewächs** unser höchstes Qualitätsversprechen. Während das Erste Gewächs für erstklassige Lagen mit markantem Profil steht, markiert das Große Gewächs die Vollendung: Es ist das Siegel für unsere wertvollsten Parzellen – Weine von internationalem Format, die durch minimale Erträge eine unvergleichliche Tiefe und Langlebigkeit entfalten.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Entdeckungsreise
durch unsere Weinvielfalt.

Susanne & Hugo Brennfleck
und Team

SILVANER - UNSER FOKUS 0,75l

Nettopreise €

101 2025 **ANNA-LENA ® SILVANER TROCKEN** 25 — 8,00

Ein Bestseller seit über 25 Jahren.

Vor über 25 Jahren wurde die Idee geboren, einen Wein zu kreieren, der stets durch Frische, Frucht und Harmonie überzeugt. Diesen Wein widmeten wir unserer Tochter Anna-Lena. Da wir stets nur das Beste aus diesem Silvaner herauskitzeln wollen, legen wir unsere ganze Leidenschaft und Hingabe hinein. Mit seinen schmeichelnden Fruchtnoten, der harmonischen Säure und den frischen Abgang verkörpert er den Frühling das ganze Jahr. Für uns eine absolute Herzensangelegenheit, ein Genuss, dem man schwer widerstehen kann. Beste Qualität - einmaliger Genuss.

GUTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.5,9 SR.6,6

103 2025 **GRÜNER SILVANER TROCKEN** — 7,30

Unser Brot & ButterWein.
Ein Solist, der durch sein ausgeglichenes Zusammenspiel von Aromatik und Säure zum unkomplizierten Genuss einlädt. Für´s Bankett und laue Sommerabende. Trinkspaß pur!

GUTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.5,8 SR.6,5

102 2025 Rödelseer **SILVANER TROCKEN** — 8,40

Der Duft offenbart den kraftvollen Ausdruck des Gips-Keuper-Bodens, auf dem er gewachsen ist. Mineralisch, klassisch, würzig. Ein hervorragender Begleiter zur heimischen Gemüseküche und gebackenem Bachsaibling.

ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,0 RS.2,4 SR.5,6

104 2024 Iphöfer **SILVANER TROCKEN** — 8,80

ausverkauft

Ein schönes Abbild des Gips-Keuper-Bodens, der mit einer feinen Nase von Birne und würzigen Kräutern punktet. Am Gaumen zeigt er sich als unbeschwerter, fülliger Begleiter mit einem mineralischen Nachhall. Ein wunderbarer Wein zur unkomplizierten Kräuter- und Gemüseküche.

ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0

115 2025 Sulzfelder Sonnenberg **BLAUER SILVANER GELBKALK TROCKEN** — 10,00

Dieser charakterstarke Ur-Silvaner mit seiner markanten dunklen Beerenhaut ist eine echte Rarität – deutschlandweit werden nur 26 ha kultiviert. Das Fundament aus Gelbkalk-Lettenkeuper verleiht ihm eine kraftvolle, cremige Statur und mineralisch-rauchige Textur. Am Gaumen zeigt er sich wild und würzig mit Noten von Apfelschale und Kräutern, getragen von einer feinen Säure.

Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.4,5 SR.6,4

SILVANER 0,75l

Nettopreise €

120 2025 Iphöfer Kalb 10,90
SILVANER TROCKEN
Geprägt vom Gipskeuper am Fuße des Schwanbergs, vereint dieser im Holzfass ausgebaute Silvaner Kraft mit salziger Mineralität. In der Nase entfalten sich Quitte und Mirabelle, fein unterlegt von Heu- und Blütennoten. Am Gaumen zeigt er sich saftig, druckvoll und präzise – getragen von lebendiger Säure.
Ein charakterstarker Essensbegleiter.
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.0,5 SR.6,0

105 2025 Sulzfelder Sonnenberg 12,30
SILVANER ·ALTE REBEN· TROCKEN
Geprägt von über 40-jährigen Muschelkalk-Reben, besticht dieser Silvaner durch feingliedrige Komplexität und tiefe Wurzelkraft. Die alte, ertragsarme Anlage erfordert intensive Handarbeit, belohnt jedoch mit konzentrierter Extraktfülle und beeindruckender Länge. Herkunft mit Charakter – Silvaner pur, tiefgründig und strukturiert.
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.1,1 SR. 5,6

106 2025 Sulzfelder Maustal 12,30
SILVANER MUSCHELKALK ·S· TROCKEN
Auf skelettreichem Muschel-, Schill- und Gelbkalk gewachsen, entfaltet dieser Silvaner seine puristische Identität. Der Ausbau im großen Eichenfass verleiht ihm feingliedrige Finesse und eine tief verwurzelte Struktur. In der Nase zeigt er eine kühle, klare Frucht, die am Gaumen von einer präzisen, fast salzigen Mineralität getragen wird. Ein Wein von eleganter Noblesse – exzellent zu Spargel, Kalb oder Edelfisch.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk. 12,5 RS.4,0 SR.6,1

107 2025 Iphöfer Kammer 12,60
SILVANER KEUPER ·S· TROCKEN
Geprägt vom markanten Steigerwälder Terroir, besticht dieser Wein durch einen vielschichtigen, kräftigen Körper und seine komplexe Struktur. Am Gaumen zeigt er sich kühl und würzig, getragen von einer ausgeprägten Mineralität. Ein charaktervoller Silvaner, der mit seiner Tiefe und einem lang anhaltenden Nachklang beeindruckt.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0

RIESLING 0,75l

110 2025 Sulzfelder 9,20
RIESLING TROCKEN
Ein belebender Botschafter des Muschelkalks.
Während die Nase ein duftiges Bukett aus Zitrus und gelben Früchten entfaltet, vereint der Gaumen klare Struktur und ein perfekt eingebettetes Säurespiel zu einem eleganten, animierenden Trinkfluss.
ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.4,3 SR.7,6

111 2025 Escherndorfer Lump 13,20
RIESLING STEILLAGE ·S· TROCKEN
Aus einer der fünf besten Steillagen Frankens stammend, definiert dieser Wein pure Riesling-Stilistik. Ein filigranes Bukett aus Quitte und Pfirsich trifft auf die kühle Mineralik des Muschelkalks. Am Gaumen entfaltet er eine elegante Dichte und Druck, getragen von feiner Rasse und fesselnder Spannung.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk.13,0 RS.3,6 SR.7,2

edition johann EDITION JHB 0,75l SPONTANVERGORENE WEINE

Nettopreise €

Die JHB EDITION ist eine Hommage an unseren jüngsten Sohn JOHANN HUGO, der bei uns alles auf den Kopf stellt und unser Leben bereichert. Wild, spontan – herzhaft und eigensinnig und voller Überraschungen steht sein Name auch für die Charaktereigenschaften seiner Weine.

Es entstand eine Weinlinie deren Trauben spontan vergoren werden und dadurch den Ursprung sowie das Terroir der einzelnen Lagen und Rebsorten stärker hervorhebt. Mit seiner ausgewogenen Tiefe und Cremigkeit ist er kein Leisetreter, sondern ein Wein, der sagt: „ Hier bin ich…“

109 2025 Sulzfelder Maustal 14,10

JHB SYLVANER ·S· TROCKEN

JHB

Die leichte Holznote schmeichelt der Nase und die würzigen Kräuter- und Stachelbeernoten spiegeln das Terroir des Muschelkalkbodens wider. Elegante Mineralität und reife Noten nach gelben Früchten, Birnen und Apfelschalen am Gaumen. Dicht und lang anhaltend, ausgebaut im traditionellen Doppelstückfass, macht er auch bei dunklen und kräftigen Speisen eine hervorragende Figur.
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS2,8 SR.6,2

grosse gewächse GROSSE GEWÄCHSE 0,75l

140 2024 · Mönchshöflein · 26,90

Sulzfelder Maustal SYLVANER TROCKEN GG

Gewachsen auf dem skelettreichen Muschelkalk, bündelt dieses Große Gewächs eine enorme Kraft und Struktur bei einem reduzierten Ertrag von nur 40 hl/ha. In der Nase entfaltet sich ein komplexes, kühles Bouquet, in dem sich feine Kräuternoten und florale Nuancen mit gelber Frucht sowie erdigen Akzenten verbinden. Nach der schonenden Ganztraubenpressung und der Spontangärung im Doppelstückfass aus heimischer Spessarteiche zeigt der Wein am Gaumen eine beeindruckende Vielschichtigkeit. Die elegante Aromatik heller Früchte trifft hier auf eine feine, kreidige Mineralität. Finessenreich und füllig zugleich, wird die seidige Textur von einer graziösen Säure getragen, die in ein langes, salzig-würziges Finale führt. Ein charakterstarker Begleiter für besondere Momente.
GROSSES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.13,5 RS.3,4 SR.6,8

141 2024 · Himmelsleiter · 26,90

Escherndorfer Lump RIESLING TROCKEN GG

Gewachsen im natürlichen Amphitheater einer der markantesten Steillagen Frankens, bündelt dieses Große Gewächs die volle Energie seines Terroirs. Im hellen Goldgelb offenbart sich ein vielschichtiges Bouquet aus weißem Pfirsich, Zitrus und Quitte, unterlegt von vegetativen Noten und kühlem Heu. Die filigrane, perfekt eingebundene Säure und die feine Phenolik harmonieren hervorragend mit dem dichten Körper und verleihen dem Wein ein feingliedriges Rückgrat mit animierendem Grip. Druckvoll, tief und von der typischen Salzigkeit des Muschelkalks getragen, zeigt er ein anhaltendes, klares Finale. Ein charakterstarker Wein, der Kraft mit elegante Finesse vereint und mit seiner mineralischen Spannung schon jetzt sein großes Potenzial offenbart.
GROSSES GEWÄCHS- Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.2,0 SR.6,9

WEISSBURGUNDER 0,75l

Nettopreise €

112 2025 Sulzfelder 9,20

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Dieser Pinot Blanc verkörpert die Eleganz des fränkischen Muschelkalks. Der skelettreiche Boden verleiht ihm markante Klarheit und Struktur. Aromen von hellem Kernobst und Quitte treffen auf dezenten Nussschmelz und feine Brioche-Noten. Am Gaumen besticht er durch feingliedrige Säure und seidige Finesse. Ein charakterstarker Begleiter zu Jakobsmuscheln oder Kalbsmedaillons an Morchelschaum.

ORTSWEIN - Burgunderflsche - Alk.12,0 RS.1,9 SR.6,3

GRAUBURGUNDER 0,75l

114 2025 Sulzfelder 9,20

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Dieser Pinot Grigio vom Muschelkalk besticht durch die Balance aus kühler Mineralität und animierendem Trinkfluss. Das Bukett zeigt klassische Nuancen von reifer Birne und Mandel, abgerundet durch ein kräuterwürziges Finish. Mit feinrassiger Säure und elegantem Körper ist er ein vielseitiger Solist sowie ein idealer Partner zu geräucherter Forelle, Gemüsekuchen oder mediterranen Klassikern.

ausverkauft

ORTSWEIN - Burgunderflasche - Alk.13,0 RS.2,5 SR.6,2

CHARDONNAY 0,75l

116 2025 Sulzfelder Sonnenberg 11,50

CHARDONNAY TROCKEN

Auf Gelbkalk-Lettenkeuper gewachsen und im Doppelstückfass spontan vergoren, vereint dieser Chardonnay kraftvolle Geschmeidigkeit mit präziser Struktur. Das Bukett zeigt reifes Kernobst und Zitrus, unterlegt von zarten Rauchnoten und salziger Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich druckvoll, komplex und perfekt balanciert – ein Wein von burgundischer Eleganz und internationalem Format.

ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.12,0 RS.0,9 SR.6,0

SCHEUREBE 0,75l

117 2025 Iphöfer 9,20

SCHEUREBE TROCKEN

Vom Keuper des Kronsbergs geprägt, zeigt diese charakterstarke Bukettsorte ihre ganze Eigenständigkeit. Während sie die Frische eines Sauvignon Blancs teilt, besticht sie durch eine tiefere, intensive Gelbfruchtigkeit: Ein saftiges Spiel aus Cassis, Litschi und weißem Pfirsich. Ein finessenreicher Exot, der euro-asiatische Küche, Krustentiere oder fränkische „Blaue Zipfel“ charaktervoll und präzise begleitet.

ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.6,8 SR.7,3

BACCHUS 0,75l

Nettopreise €

119 2025 Sulzfelder 8,00

BACCHUS

Dieser Bacchus ist der ideale Einstieg für Liebhaber fruchtbetonter Weine. Ein blumiges Bukett aus frischer Holunderblüte und saftigem Apfel, feinwürzig unterlegt, verzaubert die Nase. Besonders hervorzuheben ist die milde, perfekt eingebundene Säure, die dem Wein eine außergewöhnliche Bekömmlichkeit und sanfte Textur verleiht. Ein leichtfüßiger Genuss – ideal zu asiatischer Küche, Bergkäse oder bunter Salatbowl.

ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,0 RS.11,8 SR.6,1

CUVÉE WEISS 0,75l

123 2025 CUVÉE WEISS TROCKEN 7,30

Rivaner & Sauvignon Blanc

Diese Cuvée aus Rivaner und Sauvignon Blanc besticht durch ein helles Grün im Glas und vereint florale Noten mit der Frische von Limone und Apfel. Die Kombination schafft eine harmonische Balance und aromatische Komplexität, die über die Möglichkeiten einer einzelnen Rebsorte hinausgeht. Mit ihrer erfrischenden Leichtigkeit ist sie der ideale, unkomplizierte Begleiter für sommerliche Gerichte und gesellige Runden.

ausverkauft

GUTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.6,7 SR.6,1

SAUVIGNON BLANC 0,75l

124 2025 Sulzfelder 9,20

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Vom Muschelkalk geprägt definiert dieser Wein ein klares und kühles Profil. Die Nase entfaltet ein pikantes Bukett aus frischem Gras und vegetativen Noten, fein akzentuiert durch pfeffrige Würze. Am Gaumen zeigt er sich geradlinig und lebendig – die mineralische Struktur sorgt für spürbare Kühle im Mund, während das feine Holz die Frische stützt. Ein belebender Partner zu Seafood oder moderner Kräuterküche.

ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.2,4 SR.7,1

GELBER MUSKATELLER 0,75l

126 2025 Sulzfelder 11,30

GELBER MUSKATELLER TROCKEN

Mit strahlend gelb-grünen Reflexen vereint dieser Wein kühle Mineralität mit exotischem Charme. Ein unverkennbar üppiger Duft nach Litschi, weißem Pfirsich und feiner Muskatwürze prägt das Bukett. Auf skelettreichen Muschelkalkbänken gewachsen, besticht er durch ein knackig-frisches Spiel, das in einem beeindruckend langen Nachhall mündet. Ein brillanter Partner zur asiatischen Küche oder Seafood-Currys mit unwiderstehlicher Finesse.

ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.1,1 SR. 6,4

DAS BESONDERE - EDELSÜSSES FINALE

128 2023 Sulzfelder Maustal
SILVANER AUSLESE EDELSÜSS
Faszinierende Kombination aus komplexen Fruchtaromen,
gut dosierter Süße und wohltuender Frische. Ein wunderbarer
Dessertwein mit langem Finale am Gaumen, der jedes Dessert krönt.
ERSTES GEWÄCHS - Alk.7,5 RS.157 SR.8,2
0,375l Schlegelfasche 13,50

AUSZUG PRESSEMITTEILUNGEN

HENRIS WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2026
Vier Trauben

EICHELMANN 2027
Ausgezeichnet als *„hervorragendes Weingut“*

VINUM 2027
Weinguide Deutschland

FEINSCHMECKER 2026
„Dieses Weingut gehört zu den Besten in Deutschland...“

Blick ins Weingut



Sekt SEKT & SECCO 0,75l

Nettopreise €

159 — SECCO alkoholfrei — 8,20
Secco mal anders und die Alternative zu Wasser....
Ein feiner Secco, der ohne Bedenken einen lauen Sommerabend „unvergesslich“ werden lässt. Spritzig und feinfruchtig begeistert unser alkoholfreier Perwein alle, die nicht auf einen Secco-Genuss verzichten möchten.
- Alkoholfreies Getränk aus entalkoholisiertem Wein mit zugesetzer Kohlensäure

160 — SECCO weiss — 7,50
Ein zum Anbeißen frischer, fein aromatischer und reizvoll moussierender Perlwein. Ein perfektes Genusserlebnis für die heiter-sonnigen Momente im Leben. Mit Lust auf mehr...
- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Alk.12,0

161 — SECCO rose — 7,50
Die feinste Art für unkompliziertes Prickeln auf der Zunge.
Aromen von Walderdbeeren stimmen fröhlich auf den Sommer ein.
Eine gelungene Ouvertüre für glückliche Momente. Vital und lecker!
- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Alk.11,5

162 — 2023 — SILVANER BRUT Traditionelle Flaschengärung — 14,20
Nach einer Reifezeit von mindestens 9 Monaten per Hand abgerüttelt und nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt.
Ein Spitzensekt mit Harmonie, Frische und Raffinesse.
Durch seine noble Persönlichkeit und Ausstattung ein eleganter Stimmungsmacher.
- Spumanteflasche - Alk.12,5

Literflaschen LITERFLASCHEN

181 — 2025 — SILVANER TROCKEN * — 6,70
Ein klassischer, erfrischender und fruchtiger Silvaner - ganz wie man ihn aus Franken erwartet.
GUTSWEIN - Alk. 12,5 RS.5,0 SR.6,5

182 — 2026 — MÜLLER-THURGAU TROCKEN * — 6,50
Duft nach frischem Apfel und Birne, lebendig, markant und herzhaft.
GUTSWEIN - Alk. 12,5 RS. 2,1 SR. 5,8

183 — 2025 — BACCHUS * — 6,70
Frische Fruchtnoten nach Holunder und Blüten mit einem harmonischen Säurespiel.
GUTSWEIN - Alk. 12,5 RS.11,3 SR. 6,5

185 — 2026 — ROTLING * — 6,50
Duft und Aromen von Erdbeeren und Himbeeren sowie dezenter Kräuterwürze. Wunderbar lebendig und animierend.
Ein wunderbar fruchtiger Sommerwein.
GUTSWEIN - Alk. 12,0 RS.10,0 SR.6,3

ROSÉ & ROTWEINE 0,75l

Nettopreise €

130 2025 Sulzfelder 7,90
SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN
Lachsfarben blitzt dieser Spätburgunder Rosé aus dem Glas und verführt durch eine typische Spätburgundernase. Sein zarter beeriger Duft erinnert an Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeere sowie ein Hauch von Rhabarber. Saftig verspielt und voll knackiger Frische mit einer milden pfeffrigen Säurestruktur ist er die ideale Begleitung durch den Sommer. Gut gekühlt ein lebendiger Trinkspaß zu Salaten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, geräuchertem Lachs, mediterranen Snacks und frischen Erdbeeren.
Ein Muss für laue Sommernächte!
ORTSWEIN - Burgunderflasche - Alk. 12,0 RS.4,5 SR.7,0

131 2025 CUVÉE ROT TROCKEN 7,90
Dornfelder & Spätburgunder
Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von einer feinen Würze, welche am Gaumen präsent und anregend ist. Ein unkomplizierten Rotweingenuss ohne Tanninstuktur. Auch an warmen Tagen leicht gekühlt ein Genuss. Der perfekte „Sommer-Terrassen-Wein“, zu Spagetti, Lasagne und Pizza.
GUTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.3,9 SR.5,6

132 2024 Sulzfelder 8,80
DOMINA TROCKEN
Ein von intensiver Frucht geprägter Rotwein mit Anklängen von Zartbitter-schokolade. Ein Wein mit internationalem Charakter und einer kräftig ausgewogener Taninstruktur. Er ist der ideale Begleiter zu Wildgerichten, geschmorten Kalbs-bäckchen, gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Pasta sowie Blauschimmelkäse.
ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0

133 2024 Sulzfelder 11,80
SPÄTBURGUNDER TROCKEN
Dieser vollmundige Pinot Noir zeichnet sich durch seine feinen Aromen aus, welche an rote Beeren, reife Kirschen und Mandeln erinnern. Im Geschmack finden sich feine Gewürzaromen, die sich sanft und harmonisch präsentieren. Ein Schmeichler mit Substanz, der sich unkompliziert trinken lässt.
ORTSWEIN - Burgunderflasche - Alk.12,5 RS.0,2 SR.5,8

135 2024 ANTONIA 23,50
Sulzfelder Berg
SPÄTBURGUNDER TROCKEN
Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.
Aufwendige Handarbeit und Selektion im Weinberg, sowie Fingerspitzengefühl beim Ausbau prägen diesen gehaltvollen, von intensiver Frucht geprägten Rotwein, welchen wir unserer zweiten Tochter Antonia widmen. Die Maische wurde über Tage in offenen Bottichen per Hand untergestoßen und anschließend schonend abgepresst. Danach reifte dieser Wein 12 Monate im Barrique. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe und besticht mit komplexen Aromen von Kirschen, reifen Brombeeren und Johannisbeeren. Im Geschmack ist er sehr vielschichtig, elegant mit samtiger Struktur. Der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Lamm mit Kräuterkruste auf Gemüsebett und Steak & Roastbeef.
ERSTES GEWÄCHS - Burgunderflasche - Alk.12,5 RS.0,2 SR.5,9

MINI

Nettopreise €

150	2025	Sulzfelder **SILVANER TROCKEN** ORTSWEIN - 0,25l Bocksbeutel - Alk.12,0	2,90
151	2025	Sulzfelder **DOMINA TROCKEN** ORTSWEIN - 0,25l Bocksbeutel - Alk.13,5	3,20

MAXI

163		**SILVANER BRUT** Traditionelle Flaschengärung - 1,5l Magnumflasche, Alk. 12,5	30,40
165	2024	**ANTONIA** Sulzfelder Cyriakusberg **SPÄTBURGUNDER TROCKEN** ERSTES GEWÄCHS - 1,5l Magnumflasche - Alk.13,5	43,50
166	2022	Escherndorfer Lump **JHB RIESLING ·S· TROCKEN** ERSTES GEWÄCHS - 1,5l Magnumflasche - Alk.13,5	33,80

DESTILLATE 0,5l

170	**Zwetschge** *	40% vol.	16,00
171	**Mirabelle** *	40% vol.	18,00
172	**Williams-Christ-Birne** *	40% vol.	18,00
173	**Silvaner Trester** *	40% vol.	18,00
174	**Silvaner Trester** im Holzfass gereift *	40% vol.	21,00

HOGA NÜRNBERG
17. -19. Januar 2027; Halle 4 Stand C71

PRO WEIN
7. - 9. März 2027; Halle 1 D180

SULZFELDER STRASSENWEINFEST
30. Juli - 2. August 2027

VERKAUFSBEDINGUNGEN

1. Alle Aufträge werden aufgrund nachstehender Verkaufsbedingungen ausgeführt.
2. Der Besteller erkennt mit der Auftragserteilung die Verkaufsbedingungen an.
3. Mängelrügen
   3.1. Für Beanstandungen gilt, dass äußerlich erkennbare Schäden sofort auf dem Ablieferungsbeleg (Frachtbrief, bei Postsendungen dem zustellenden Beamten), äußerlich nicht erkennbare Schäden durch schriftliche Mitteilung innerhalb zwei Wochen anzuzeigen sind.
   3.2. Bei Bruch oder Beraubung ist außerdem sofort die Güterabfertigung des Empfangsbahnhofes oder das Zustellpostamt oder die zustellende Speditionsfirma zu verständigen.
4. Zahlungsbedingungen
   4.1. Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
   4.2. Die Zahlung hat innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu erfolgen.
   4.3. Bei Verzug werden Verzugszinsen in Höhe von 2% über dem jeweiligen Diskontsatz der Landeszentralbank vom Tage der Fälligkeit an berechnet.
   4.4. Wir behalten uns vor, bei Erstkäufen nur gegen Vorauskasse zu liefern bzw. eine Auskunft einzuholen.
5. Eigentumsvorbehalt
   5.1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus den Geschäftsverbindungen zwischen uns und dem Besteller unser Eigentum. Als Zahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns, bei Schecks deren Einlösung.
   5.2. Der Besteller ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im normalen Geschäftsverkehr berechtigt. Der Besteller ist verpflichtet, unsere Rechte aus dem Vorbehaltseigentum bei der Weiterveräußerung der Ware zu sichern. Der Besteller tritt seine Forderung aus der Weiterveräußerung der Ware gegen Abnehmer schon jetzt an uns ab. Wir nehmen diese Abtretung schon jetzt an. Der Besteller ist ungeachtet dessen zur Erhebung dieser Forderungen solange berechtigt, als er seinen Verpflichtungen uns gegenüber nachkommt.
   5.3. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im Voraus abgetretenen Forderungen hat der Besteller unverzüglich Mitteilung zu machen und uns die für eine Intervention notwendigen Unterlagen sofort zu senden. Die Kosten der Intervention trägt der Besteller.
   5.4. Wir verpflichten uns, die uns nach diesen Bestimmungen zustehenden Sicherungen nach unserer Wahl auf Verlangen des Bestellers insoweit freizugeben, als der Wert die zu sichernden Forderungen 20% übersteigt.
6. Gerichtsstand und Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Kitzingen. Bei Auslandslieferung gilt deutsches Recht.
7. Die Abgabe gemäß §23 Absatz 1 und 2 WWG an den Stabilisierungsfonds für Wein wird von uns entrichtet.
8. Mit dem Erscheinen dieser Verkaufsbedingungen verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
9. Evtl. Weinsteinausscheidungen sind ein Zeugnis der Reife des Weines und somit kein Grund zur Reklamation. Falls nicht anders gewünscht, liefern wir für ausverkaufte Weine Ersatz in gleicher Preislage.
10. Restsüßewerte (RS) und Säurewerte (SR) werden in g/l angegeben. Der Alkohol (Alk) in %vol. Die Analysenwerte sind Richtwerte und können aufgrund von Teilfüllungen etwas variieren.

* Die Trauben/Früchte stammen teils aus den Weinbergen/Feldern befreundeter Winzer, welche nach unseren Vorgaben ihre Weinberge bewirtschaften. Unsere Weine enthalten keine deklarationspflichtige Zusatzstoffe, ausser Sulfite (Schwefel).

Wir behalten uns vor, die angegebenen Listenpreise aufgrund der derzeitigen Situation dem Markt anzupassen.

Postanschrift:	Weingut Brennfleck Inhaber Hugo Brennfleck, Papiusgasse 7, 97320 Sulzfeld Fon 09321/4347, Fax 09321/4345 www.weingut-brennfleck.de, e-mail: info@weingut-brennfleck.de
Ansprechpartner:	Susanne & Hugo Brennfleck, Sandra Schlereth, Conny Ludwig, Marion Neubert, Anna-Lena Brennfleck
Weinmacher:	Hugo Brennfleck, Bernd Bauswein, Tom Glass, Rafael Wojcik, Philip Zitzelsberger
Gästeführerin und Weindozentin:	Gästeführerin und Weindozentin für Orts- und Weinbergsführungen sowie Weinseminare und Mitarbeiterschulungen in Sachen Wein: Claudia Borchard-Wagner, www.weinerlebnis-sulzfeld.de
Wir haben für Sie geöffnet:	Montag – Freitag 8 – 17 Uhr oder nach vorheriger Vereinbarung Parkplätze stehen im Weingut zur Verfügung
Bankverbindung:	Fürstlich Castellsche Bank (BLZ 790 300 01) Konto-Nr. 01 00 0860 BIC FUCEDE77 IBAN DE21 79030001 0001000860 Zahlung mit Karte ist möglich.

follow us:

Aktuelle Liste Nr. GL 11/2026