



BRENNFLECK
weingut

COLLECTION '26

ENTWURF



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 Kräutearomatik 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.

Severus & Hugo Brumfiel
und Team

SILVANER - UNSER FOKUS 0,75l

Nettopreise €

- | | | | |
|--|------|--|-------|
| 101 | 2025 |  ANNA-LENA®
SILVANER TROCKEN 25 | 8,00 |
| <p>Ein Bestseller seit über 25 Jahren.</p> <p>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.</p> <p>GUTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.5,9 SR.6,6</p> | | | |
| 102 | 2025 | Rödelseer
SILVANER TROCKEN | 8,40 |
| <p>Der Duft offenbart den kraftvollen Ausdruck des Gips-Keuper-Bodens, auf dem er gewachsen ist. Mineralisch, klassisch, würzig. Ein hervorragender Begleiter zur heimischen Gemüseküche, Zwiebelfladen und gebackenem Bachsaibling.</p> <p>ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,0 RS.2,4 SR. 5,6</p> | | | |
| 103 | 2025 | GRÜNER SILVANER TROCKEN | 7,30 |
| <p>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!</p> <p>GUTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.5,8 SR.6,5</p> | | | |
| 104 | 2024 | lphöfer
SILVANER TROCKEN | 8,80 |
| <p>Ein Spiegelbild des schweren Gips-keuper Bodens. Enorme Tiefe mit einer feinen Nase nach grünem Apfel und würzigen Kräuternoten. Sein kräftiger mineralischer Nachhall und seine sinnliche Fülle machen ihn zu einem herrlich frischen Essensbegleiter, der besonders zur Kräuter- und Gemüseküche harmoniert.</p> <p>ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0</p> | | | |
| 115 | 2025 | Sulzfelder Sonnenberg
BLAUER SILVANER GELBKALK TROCKEN | 10,00 |
| <p>Der Charakterstarke Ur-Silvaner mit dunkler Beerenhaut ist ein eigensinniger Silvanertyp der sich durch sein mineralisches Fundament des Gelbkalk-Lettenkeuper in Szene setzt. Nur 26 ha werden deutschlandweit angebaut. Seine würzig floralen Aromen wie Heu, Wiesenkräuter, sowie Quitte und die klare Säurestruktur machen ihn zu einem hervorragenden Speisebegleiter. Ein ausdrucksstarker, cremiger und kraftvoller Wein mit mineralisch, rauchiger Textur. Lecker zu warmem Ziegenkäse auf Rote-Beete-Bett oder zur frischen Frühlingsküche mit Bärlauch und Kräutern.</p> <p>Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.4,5 SR.6,4</p> | | | |

SILVANER 0,75l

Nettopreise €

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 120 | 2025 | Iphöfer Kalb
SILVANER TROCKEN
Die südliche Hanglage des Iphöfer Kalbs am Fuße des Schwanbergs ist geprägt von verwittertem Gipskeuper - ein Boden, der dem Wein Kraft und salzige Mineralität verleiht. In der Nase zeigt dieser, im Holzfass ausgebaute Silvaner gelbe Frucht wie Quitte und Mirabelle, fein unterlegt von Heu- und Blütennoten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, druckvoll und würzig, getragen von lebendiger Säure und einer klaren Struktur. Ein nachhaltiger Silvaner mit Haltung, der sein Terroir präzise widerspiegelt. Ein exzellenter Begleiter zu gebratenem Saibling mit Fenchelgemüse.
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.0,5 SR.6,0 | 10,90 |
| 105 | 2025 | Sulzfelder Sonnenberg
SILVANER ·ALTE REBEN· TROCKEN
Über 50 Jahre alte, auf Muschelkalk gewachsene Reben, prägen diesen Wein. Feingliedrig, mineralisch und komplex, mit Struktur und Länge. Die alte niedrige Rebanlage erfordert mehr Handarbeit bei niedrigem Ertrag, belohnt uns aber mit höchster Qualität. Silvaner pur!
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.4,0 SR. 5,9 | 12,30 |
| 106 | 2025 | Sulzfelder Maustal
SILVANER MUSCHELKALK ·S· TROCKEN
Das Maustal ist eine der renommiertesten Lagen Frankens und schmiegt sich geschützt in die sanften Windungen des Mains. Hier, auf skelettreichem Muschelkalk mit Schilkkalk- und Gelbkalkstein, gewinnt unser Silvaner seine unverwechselbare Identität. Im großem Eichenfass ausgebaut, gibt er sich elegant, feingliedrig und voller Finesse. In der Nase zeigt er eine klare, kühle Frucht, die am Gaumen von einer präzisen Mineralität getragen wird. Ein Wein mit Herkunft, der als idealer Speisenbegleiter glänzt - ob zu frischem Spargel, zartem Kalb oder Edelfisch in cremigen Saucen.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk. 12,5 RS.4,0 SR.6,1 | 12,30 |
| 107 | 2025 | Iphöfer Kammer
SILVANER KEUPER ·S· TROCKEN
Vielschichtiger, kräftiger Körper mit komplexer Struktur. Am Gaumen kühl und würzig, mit einer salzigen Mineralität. Geprägt vom fränkischen Terroir des Steigerwalds mit lang anhaltendem Nachklang im Mund.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0 | 12,60 |

RIESLING 0,75l

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 110 | 2025 | Sulzfelder
RIESLING TROCKEN
Im Bouquet duftige Zitrone und grüner Apfel vereint mit rauchiger Steinwürze im Mund. Viel Finesse und Länge, getragen von einer mineralischen Säure, wecken das Verlangen nach einem weiteren Glas. Geile Textur!
ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.4,3 SR.7,6 | 9,20 |
| 111 | 2025 | Escherndorfer Lump
RIESLING STEILLAGE ·S· TROCKEN
Dieser Riesling präsentiert ein Aromenbündel der eleganten Art, welches betörend aus dem Glas strömt. In der Nase tummeln sich Aromen von Quitte, Aprikose und Weinbergspfirsich. Pure Riesling-Stilistik aus Frankens Top-Steillage am „Urlump“, die zu den fünf besten Lagen in Franken zählt.
ERSTES GEWÄCHS - Bocksbeutel - Alk.13,0 RS.3,6 SR.7,2 | 13,20 |

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 | 2024/
2025 | Sulzfelder Maustal
JHB SYLVANER ·S· TROCKEN | 14,10 |
|-----|---------------|---|-------|
- 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 RS2,5 SR.6,0

GROSSE GEWÄCHSE 0,75l

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 140 | 2024 | • Mönchshöflein •
Sulzfelder Maustal SYLVANER TROCKEN GG | 26,90 |
|-----|------|---|-------|
- Im Herzstück der Lage Maustal ernteten wir die mehrfach selektierten Trauben mit einem Ertrag von nur 40 hl/ha. Danach erfolgte eine schonende Ganztraubenpressung, bevor er in einem Doppelstückfass aus Spessarteiche spontan vergoren wurde. Komplex, vielschichtig und opulent.
Finessenreich und feingliedrig mit einer graziösen Säurestruktur und beeindruckende Komplexität thront er an der Spitze unserer Qualitätspyramide.
GROSSES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.13,5 RS.3,4 SR.6,8
- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 141 | 2024 | • Himmelsleiter •
Escherndorfer Lump RIESLING TROCKEN GG | 26,90 |
|-----|------|---|-------|
- An der kleinen Parzelle an der Treppe zur Vogelsburg reifen die selektierten Trauben unter optimalen Wachstumsbedingungen. Elegant und feingliedrig mit zarten Kernobstnoten in der Nase. Cremig, dicht auf der Zunge mit verführerischem Schmelz. Ein ausdrucksstarker Wein für den anspruchsvollen Genuss.
GROSSES GEWÄCHS- Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.2,0 SR.6,9

Weissburgunder **WEISSBURGUNDER 0,75l**

Nettopreise €

- | | | | |
|-----|------|---|------|
| 112 | 2025 | Sulzfelder
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 dezente 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 - Burgunderflasche - Alk.12,0 RS.1,9 SR.6,3 | 9,20 |
|-----|------|---|------|

Grauburgunder **GRAUBURGUNDER 0,75l**

- | | | | |
|-----|------|---|------|
| 114 | 2025 | Sulzfelder
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.
ORTSWEIN - Burgunderflasche - Alk.13,0 RS.2,5 SR.6,2 | 9,20 |
|-----|------|---|------|

Chardonnay **CHARDONNAY 0,75l**

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 116 | 2025 | Sulzfelder Sonnenberg
CHARDONNAY TROCKEN
Auf Gelbkalk-Lettenkeuper gewachsen und im Doppelstückfass spontanvergoren, besticht dieser Chardonnay durch kraftvolle Geschmeidigkeit, feine Rauchnoten und dezente Holzschmelz. Das Bukett vereint strahlende Exotik von Ananas und Mango mit einer kalkgeprägten, salzigen Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich druckvoll, komplex und perfekt balanciert. Ein idealer Begleiter zu gehobener Veggie-Küche, Pilzsaucen oder gegrilltem Lachs.
ERSTES GEWÄCHS - Schlegelflasche - Alk.12,0 RS.2,0 SR.,5,9 | 11,50 |
|-----|------|---|-------|

Scheurebe **SCHEUREBE 0,75l**

- | | | | |
|-----|------|--|------|
| 117 | 2025 | Iphöfer
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 | 9,20 |
|-----|------|--|------|

BACCHUS 0,75l

Nettopreise €

119	2025	Sulzfelder BACCHUS Vom Muschelkalk geprägt, ist dieser Bacchus 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 Sommerabenden. ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,0 RS.11,8 SR.6,1	8,00
-----	------	--	------

CUVÉE WEISS 0,75l

123	2025	CUVÉE WEISS TROCKEN Rivaner & Sauvignon Blanc Diese Cuvée aus Rivaner und Scheurebe 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. GUTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.12,5 RS.6,7 SR.6,1	7,30
-----	------	---	------

SAUVIGNON BLANC 0,75l

124	2025	Sulzfelder SAUVIGNON BLANC TROCKEN Strahlend hell gelb-grün im Glas, besticht dieser Wein vom Muschelkalk durch sein markantes, kühles Profil. Die Nase zeigt ein pikantes Zusammenspiel aus frischem Gras, Brennnessel und grüner Paprika, fein akzentuiert durch eine würzig-pfeffrige Note. Am Gaumen gradlinig und lebendig. Die mineralische Struktur sorgt für ein frisches Mundgefühl und ein rassiges Finish. Ein ausdrucksstarker Partner zu Ziegenkäse, Meeresfrüchten oder moderner Kräuterküche.. ORTSWEIN - Schlegelflasche - Alk.13,0 RS.2,4 SR.7,1	9,20
-----	------	---	------

GELBER MUSKATELLER 0,75l

126	2025	Sulzfelder 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.2,6 SR. 6,2	11,30
-----	------	--	-------

DAS BESONDERE - EDELSÜSSES FINALE

128	2023	<p>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</p>	13,50
127		<p>0,375l Schlegelflasche 0,5l Schlegelflasche</p>	17,50

AUSZUG PRESSEMITTEILUNGEN

HENRIS WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2026

Vier Trauben

EICHELMANN 2026

Ausgezeichnet als „hervorragendes Weingut“

VINUM 2026

Weinguide Deutschland

FEINSCHMECKER 2026

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

Blick ins Weingut



SEKT & SECCO 0,75l

Nettopreise €


159		SECCO alkoholfrei Secco mal anders und die Alternative zu Wasser... Ein feiner Secco, der ohne Bedenken einen lauen Sommerabend „unvergesslich“ werden lässt. Spritzig und feinfuchtig begeistert unser alkoholfreier Perwein alle, die nicht auf einen Secco-Genuss verzichten möchten. - Alkoholfreies Getränk aus entalkoholisierem Wein mit zugesetzter Kohlensäure	8,20
160		SECCO weiss 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	7,50
161		SECCO rose 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	7,50
162	2023	SILVANER BRUT Traditionelle Flaschengärung 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	14,20

LITERFLASCHEN

181	2025	SILVANER TROCKEN * Ein klassischer, erfrischender und fruchtiger Silvaner - ganz wie man ihn aus Franken erwartet. GUTSWEIN - Alk. 12,5 RS.4,3 SR.6,0	6,70
182	2025	MÜLLER-THURGAU TROCKEN * Duft nach frischem Apfel und Birne, lebendig, markant und herzhaft. GUTSWEIN - Alk. 11,5 RS. 3,9 SR. 6,3	6,50
183	2025	BACCHUS * Frische Fruchtnoten nach Holunder und Blüten mit einem harmonischen Säurespiel. GUTSWEIN - Alk. 12,5 RS.11,3 SR. 6,5	6,70
185	2025	ROTLING * Duft und Aromen von Erdbeeren und Himbeeren sowie dezenter Kräuterwürze. Wunderbar lebendig und animierend. Ein wunderbar fruchtiger Sommerwein. GUTSWEIN - Alk. 11,5 RS.11,4 SR.7,0	6,50

ROSÉ & ROTWEINE 0,75l

Nettopreise €

130	2025	<p>Sulzfelder SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN</p> <p>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</p>	7,90
131	2024/ 2025	<p>CUVÉE ROT TROCKEN Dornfelder & Spätburgunder</p> <p>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 - Bordeauxflasche - Alk.13,0 RS.0,1 SR.4,2</p>	7,90
132	2024	<p>Sulzfelder DOMINA TROCKEN</p> <p>Ein von intensiver Frucht geprägter Rotwein mit Anklängen von Zartbitterschokolade. Ein Wein mit internationalem Charakter und einer kräftig ausgewogener Taninstruktur. Er ist der ideale Begleiter zu Wildgerichten, geschmorten Kalbsbäckchen, gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Pasta sowie Blauschimmelkäse. ORTSWEIN - Bocksbeutel - Alk.12,5 RS.3,0 SR.6,0</p>	8,80
133	2024	<p>Sulzfelder SPÄTBURGUNDER TROCKEN</p> <p>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</p>	11,80
135	2024	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>ANTONIA Sulzfelder Berg SPÄTBURGUNDER TROCKEN</p> <p><i>Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.</i></p> <p>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 - Bordeauxflasche - Alk.12,5 RS.0,2 SR.5,9</p> </div> </div>	23,50

MINI

Nettopreise €

150	2024/ 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	2021	ANTONIA Sulzfelder Cyriakusberg SPÄTBURGUNDER TROCKEN ERSTES GEWÄCHS - 1,5l Magnumflasche - Alk.12,5	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

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 Castellische Bank (BLZ 790 300 01) Konto-Nr. 01 00 0860
BIC FUCEDE77 IBAN DE21 79030001 0001000860
Zahlung mit Karte ist möglich.

follow us:

