



## TERMINE 2024 / 2025

Weihnachtsmarkt im Weingut  
23. & 24. November 2024



Wochenende im Weingut  
7. & 8. Juni 2025  
Pfingsten



## VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Unsere Angebote sind freibleibend. Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten. Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung und Verpackung ab Weingut Sausenheim, inkl. gesetzliche MwSt.

Für Lieferungen innerhalb Deutschlands gilt:

Versand per DPD (inklusive Verpackung):	Versand per Spedition:
6 Fl. .... 9,00 EUR	Ab 60 Fl. ... 0,60 EUR/Fl.
12 Fl. .... 9,00 EUR	Ab 120 Fl. ... 0,40 EUR/Fl.
18 Fl. .... 12,00 EUR	

Lieferungen ins Ausland werden individuell berechnet. Beanstandungen können nur innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware anerkannt werden. Weinsteinausfall ist ein natürlicher Vorgang und kein Grund zur Reklamation. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar rein netto Kasse nach Erhalt der Ware. Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor. Verkaufs- und Lieferbedingungen unserer Auftraggeber werden nicht anerkannt. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Grünstadt. Alle Erzeugnisse auf dieser Liste sind Qualitätsweine und Qualitätssekte aus dem Weinanbaugebiet Pfalz und enthalten Sulfite. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.

## VERKAUFSZEITEN

Montag–Freitag: 10.00–18.00 Uhr  
Mittagspause: 12.00–13.00 Uhr  
Samstag: 10.00–16.00 Uhr  
Sonn- u. Feiertage geschlossen,  
ansonsten nach telefonischer Vereinbarung.

**NEU:** Ferienwohnungen im Weingut! (Weitere Infos s. Homepage)



## WEINGUT FLUCH-GAUL

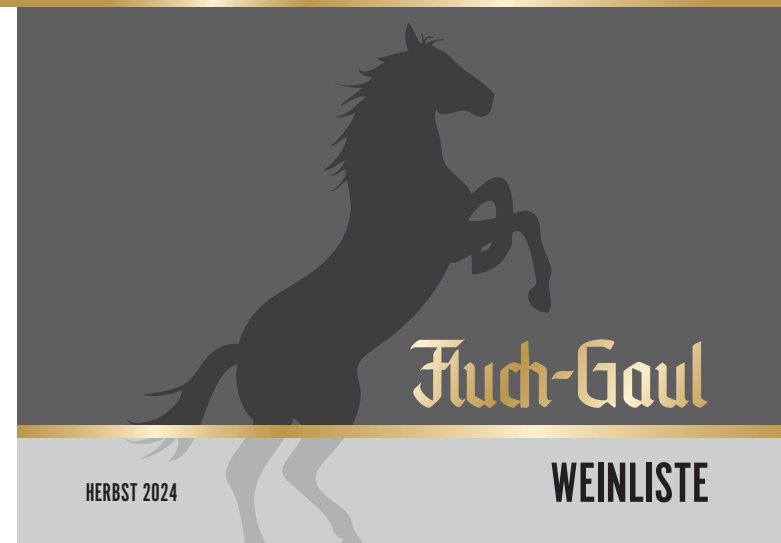
Leiningerstraße 22

67269 Grünstadt-Sausenheim

Tel. 06359-2359 • Fax 06359-83169

[www.weingut-fluch-gaul.de](http://www.weingut-fluch-gaul.de)

[mail@weingut-fluch-gaul.de](mailto:mail@weingut-fluch-gaul.de)



 **WEISSWEIN**

2704	2023	<b>Scheurebe</b>	1000 ml	<b>5,60€</b>	Duft von Johannisbeeren. Dezente Säure, feine Restsüße.	12,0% Vol.
2706	2022	<b>Riesling trocken</b>	1000 ml	<b>5,90€</b>	Aromen von Zitrus und grünen Äpfeln. Super Schorle-Wein!	12,5% Vol.
2719	2022	<b>Gewürztraminer</b>	750 ml	<b>7,30€</b>	Sausenheimer Honigsack Intensives, würziges Aroma. Feine Restsüße, milde Säure.	(9,73€ / l) 12,5% Vol.
2720	2021	<b>Riesling</b>	750 ml	<b>7,30€</b>	Duft von Pfirsich und Aprikose. Feine Restsüße.	(9,73€ / l) 11,0% Vol.
2721	2022	<b>Weißer Burgunder</b>	750 ml	<b>7,80€</b>	Sausenheimer Hütt Fruchtiger, leichter Burgunder mit Zitrusaromen.	(10,40€ / l) 12,0% Vol.
2722	2022	<b>Riesling trocken</b>	750 ml	<b>7,80€</b>	Sausenheimer Klostersgarten Der ideale Wein für jede Gelegenheit. Trocken, fruchtig, frisch und einladend.	(10,40€ / l) 12,5% Vol.
2723	2023	<b>Grauer Burgunder trocken</b>	750 ml	<b>7,80€</b>	Sausenheimer Klostersgarten Schmelziger, fruchtiger Weißwein. Duftig mit dezente Birnenaromen.	(10,40€ / l) 13,0% Vol.
2724	2023	<b>Chardonnay</b>	750 ml	<b>7,90€</b>	Feiner Weißwein für unkomplizierten Trinkgenuss. Exotischer Duft, feine Spritzigkeit.	(10,53€ / l) 12,0% Vol.
2725	2023	<b>Sauvignon blanc trocken</b>	750 ml	<b>8,50€</b>	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Verführerische Aromen von Maracuja und Stachelbeeren.	(11,33€ / l) 12,0% Vol.

2726 2022 **Weißer Burgunder trocken** 750 ml **8,50€**  
Asselheimer Goldberg (11,33€ / l)  
Feinfruchtiger, frischer Burgunder mit  
intensivem Duft nach Quitte und Ananas. 12,5% Vol.

2727 2022 **Riesling trocken** 750 ml **9,50€**  
„100 und 10 JAHRE FLUCH-GAUL“ (12,67€ / l)  
Aromen von gelbem Apfel, Pfirsich  
und Aprikose. Saftig, prickelnde Säure. 13,0% Vol.

2728 2020 **Goldmuskateller trocken** 750 ml **8,50€**  
Mühlheimer Sonnenberg (11,33€ / l)  
Sortentypische Aromatik von Rosen,  
Muskat und gelben Früchten. 12,5% Vol.

2709 2018 **Gewürztraminer Auslese** 750 ml **10,40€**  
Sausenheimer Honigsack (13,87€ / l)  
Feiner Duft von Rosenblüten.  
Schmelzig und weich, langer Abgang. 10,0% Vol.

 **WEISSHERBST & ROSÉ**

2703 2021 **Rosé** 1000 ml **5,60€**  
Angenehm, leichter Rosé. 11,0% Vol.

2718 2023 **Rosé trocken** 750 ml **7,90€**  
Sausenheimer Hütt (10,53€ / l)  
Spritzig, saftig-frischer Rosé.  
Passt immer und überall. 12,0% Vol.

 **ROTWEIN**

2702 2020 **Dornfelder** 1000 ml **5,60€**  
Milder, vollmundiger Rotwein. 11,5% Vol.

2710 2020 **Spätburgunder trocken** 750 ml **7,90€**  
Sausenheimer Hütt (10,53€ / l)  
Ausgewogener, typischer Burgunder  
mit fruchtigem, weichem Körper. 13,5% Vol.

2711 2022 **Merlot trocken** 750 ml **8,50€**  
Aromen von Kirschen, Brombeeren  
und Cassis. Zarte Würze. Langer,  
warmer Nachhall. (11,33€ / l)  
14,0% Vol.

2712 2017 **Cuvée J trocken** 750 ml **8,50€**  
Intensive Aromen von schwarzer  
Johannisbeere. Weiche Tannine,  
runder Abgang. (11,33€ / l)  
13,5% Vol.

2716 2022 **Tempranillo trocken** 750 ml **8,50€**  
Frisch-würziger Rotwein, in der Nase  
Pflaumen- und Beerenaromen.  
Kräftig im Abgang. (11,33€ / l)  
14,0% Vol.

2713 2019 **Black Beauty trocken** 750 ml **12,00€**  
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.  
Am Gaumen saftig, ausgewogen  
und komplex. Kräutrige Aromen,  
etwas Sauerkirsche. (16,00€ / l)  
13,5% Vol.

2714 2017 **Pinot Noir J trocken** 750 ml **9,70€**  
Trockener Spätburgunder mit Aromen  
von reifen Erdbeeren, etwas Pflaume.  
Am Gaumen frisch und zugleich samtig. (12,93€ / l)  
14,0% Vol.

2715 2020 **Cabernet Sauvignon trocken** 750 ml **9,70€**  
Üppige Nase mit Aromen von  
Pflaumen. Kräftiger, würziger Rotwein  
mit langem Abgang. (12,93€ / l)  
14,0% Vol.

 **SEKT FLASCHENGÄRUNG & PERLWEIN**

2729 **Riesling trocken** 750 ml **9,90€**  
Angenehm feinperlender Rieslingsekt.  
Genau der Richtige für Ihre Sektlaune. (13,20€ / l)  
12,5% Vol.

2730 **Weißer Burgunder brut** 750 ml **11,90€**  
Cremig, kraftvoller Burgundersekt.  
Für besondere Momente. (15,87€ / l)  
13,0% Vol.

2731 **SECCO** 750 ml **7,90€**  
Leicht-prickelnd-fruchtig.  
Deutscher Perlwein mit zugesetzter  
Kohlensäure. (10,53€ / l)  
11,5% Vol.

2732 **SECCO ROSÉ** 750 ml **7,90€**  
Fruchtig-prickelnd-leicht.  
Deutscher Perlwein mit zugesetzter  
Kohlensäure. (10,53€ / l)  
12,0% Vol.