



Unsere aktuellen Weine

Unsere Weine wachsen im Einklang mit der Natur auf den imposanten Lagen des idyllischen Weinortes Randersacker. Sie werden in Handarbeit gepflegt und geerntet und in traditioneller Weise gekeltert und schonend ausgebaut - jeder Tropfen ein Genuss und eine Hommage an vergangene Zeiten.

Alle Weine enthalten Sulfite

Martinshofwein.de

Die Preise verstehen sich für alle Flaschengrößen inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Der Versand der Weine erfolgt per Post oder Spedition. DHL-Versandkosten betragen aktuell 9,90 Euro pro Paket (6er Karton) Ab einem Warenwert von 200,00 Euro liefern wir Ihren Wein frachtfrei.

Die Zahlung erfolgt nach Erhalt des Weines ohne jeglichen Abzug.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Für Firmenkunden bieten wir Paketpreise an: fragen Sie nach!

Kontakt:

Martinshof

Kirchplatz 2

97236 Randersacker

Tel.: 0171 9345497

eva-brock@t-online.de



Die „Leichten“

Weinsorte	Alkohol	Trinkreife	Literpreis	Flaschenpreis
Sankt Franziskus 2018 Müller-Thurgau mit intensiven Fruchtaromen der Stachelbeere und Mirabelle Restposten	12,5 vol	Jetzt	16,00 EUR	12,00 EUR (0,75L)
Sankt Katharina 2019 Müller-Thurgau im Stahltank gereift mit einem fruchtigen Potpourri aus Stachelbeer- und Birnen und Qittenaromenaromen gepaart mit einer dezenten Honignote	13,0 vol	Jetzt	12,00 EUR	9,00 EUR (0,75L)
Sankt Stephanus 2020 Ein frischer fruchtiger Müller-Thurgau mit gefälliger Säure reifte die letzten Monate im Stahltank. Ein Erlebnis aus Stachelbeere und Birnenaromen mit einer gefälligen Zitrusnote	13,0 vol	Jetzt	10,00 EUR	7,00 EUR (0,75L)
Sankt Antonius 2018 Unser Chasselas, feinfruchtig, helle Johannis- und Stachelbeeren, typische leicht bittere Aromen und ein Spritzer ordentlicher Säure machen diesen ausgefallenen Wein zum „Sommerliebbling“ Restposten	11,0 vol	Jetzt	12,00 EUR	9,00 EUR (0,75L)
Sankt Antonius 2019 Unser leichter Chasselas, im Stahltank gereift feine kräuterige Noten	12,0 vol	Jetzt	12,00 EUR	9,00 EUR (0,75L)

Die „Besonderen“

Sainte Louise 2019 Ein Chasselas wie in der Schweiz gekeltert - 18 Monate im Barriquefass gereift, feine Aromen von Quitte und Birne vereinigen sich mit den Nuancen der Spessart-Eiche zu einem edel gereiften Wein - unsere Antwort auf Chardonnay erinnert.	12,0 vol	2023 bis 2028	24,00 EUR	14,00 EUR (0,75L) 12,00 EUR (0,5L)
Sankt Peter 2018 Müller-Thurgau, trocken, vollmundig mit langem Abgang, Nuancen Stachelbeere und Birne, im Fass ausgebaut	14,0 vol	2022 bis 2032	48,00 EUR	36,00 EUR (0,75L)



Die „Besonderen“

Sankt Peter 2019	13,0 vol	2024 bis 2030	24,00 EUR	18,00 EUR (0,75L)
Der Müller-Thurgau unserer alten Rebstöcke fühlt sich besonders im Barriquefass wohl - volle 18 Monate blieb er dort und entwickelte sich zu einem harmonischen Wein mit fruchtigen Grüßen von Birne, Mirabelle und Reneklode kombiniert mit den edlen Nuancen der Spessart-Eiche				

Sankt Gertrud 2019	13,0 vol	2024 bis 2030	36,00 EUR	24,00 EUR (0,50 L)
Unsere Granate: 18 Monate im kleinen Tonniere-Fass (110l) gereift. Hier verbinden sich die kräftigen Rösttöne des neuen Eichenfasses mit den mineralischen Eigenschaften des Chasselas zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art: Honig, Melone und Trockenfrüchte, leicht kräuterig				

Die „Roten“

Sankt Severin 2018	13,0 vol	2024 bis 2030	36,00 EUR	24,00 EUR (0,75L)
Kräftige Domina mit den typischen Kirscharomen, 18 Monate im Eichenfass ausgebaut, Gewürze wie Pfeffer und Nelke und ein leichter Hauch von Marzipan				

Sankt Martin 2015	13,5 vol	Jetzt	48,00 EUR	24,00 EUR (0,50 L)
Domina aus am Stock rosinierten Trauben mit kräftigen Marzipanaromen. Intensive Kirsche und harmonische Dörrobstnoten prägen den Wein, ein wenig Nelke und Pfeffer, kombiniert mit der Vanille aus 18 monatiger Barriquelagerung - ein Traum!				