



# 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.: 0151 75092938



### Die „Leichten“

Weinsorte	Alkohol	Trinkreife	Literpreis	Flaschenpreis
<b>Schwups &amp; Weg 2024</b> Ein leichter sommerlicher Chasselas mit fruchtigen Aromen, feine Säure	10,5 vol	Jetzt	12,00 EUR (1L)	9,00 EUR (0,75L)
<b>Sankt Peter 2023</b> Cuvée aus Chasselas und Müller-Thurgau mit schönen Fruchtaromen von Birne und Zitrus und feiner Säure	12,00 vol	Jetzt	12,00 EUR (1L)	9,00 EUR (0,75L)
<b>Sankt Antonius 2023</b> Chasselas, im grossen Holzfass gereift mit feinen fruchtigen Noten (gelbe Früchte wie Birne und Quitte)	12,0 vol	Jetzt	12,00 EUR (1L)	9,00 EUR (0,75L)
<b>Sankt Antonius 2022</b> Unser leichter Chasselas, im Stahltank gereift feine fruchtige Noten (gelbe Früchte wie Birne und Quitte)	12,0 vol	Jetzt	12,00 EUR (1L)	9,00 EUR (0,75L)

### Die „Besonderen“

<b>Sainte Louise 2020</b> Ein Chasselas wie in der Schweiz gekeltert - 18 Monate im Barriquefass gereift, feine Aromen von Quitte und Birne vereinigen sich mit denen der Spessart-Eiche zu einem edel gereiften Wein - unsere Antwort auf Chardonnay	12,0 vol	2023 bis 2028	18,63 EUR (1L)	14,00 EUR (0,75L)
<b>Sankt Peter 2019 - Restposten -</b> 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 Reneklude kombiniert mit den edlen Nuancen der Spessart-Eiche	13,0 vol	2024 bis 2030	24,00 EUR (1L)	18,00 EUR (0,75L)
<b>Sankt Stephanus 2021</b> Unser Müller-Thurgau wurde diesmal nach südfranzösischer Manier im Kastanienfass ausgebaut und erhält neben dem fruchtigen Geschmack des Müllers eine kräftige nussige Note vom Fass	12,0 vol	2024 bis 2023	24,00 EUR (1L)	18,00 EUR (0,75L)



## Die „Roten“

<p><b>Sankt Severin 2020</b> Kräftige Domina mit den typischen Kirsch- und Waldfruchtaromen, 36 Monate im Barrique ausgebaut, Gewürze wie Pfeffer und Nelke und ein leichter Hauch von Marzipan</p>	12,5 vol	2024 bis 2030	24,00 EUR (1L)	18,00 EUR (0,75L)
<p><b>Sankt Severin 2019</b> Kräftige Domina mit den typischen Kirscharomen, 18 Monate im Barrique ausgebaut, Gewürze wie Pfeffer und Nelke und ein leichter Hauch von Marzipan</p>	12,5 vol	2024 bis 2030	24,00 EUR (1L)	18,00 EUR (0,75L)
<p><b>Sankt Severin 2016</b> Kräftige Domina mit den typischen Kirscharomen, im Stahltank ausgebaut</p>	11,0 vol	Jetzt	10,00 EUR (1L)	7,00 EUR (0,75L)
<p><b>Sankt Martin 2018</b> Domina spontanvergoren, natürlich belassen (infiltriert) mit kräftigen Noten , kräftigen Burgundertönen, leicht pfeffrig, 3 Jahre im Barrique gelagert.</p>	13,0 vol	Jetzt bis 2030	36,00 EUR (1L)	24,00 EUR (0,75L)
<p><b>Sankt Martin 2015</b> 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!</p>	13,5 vol	Jetzt bis 2030	48,00 EUR (1L)	24,00 EUR (0,50 L)