

# Von Saft bis Weinbrand

10	<b>TRAUBENSAFT ROT</b>	70 cl	3,00 €
	100% süßer Saft ohne Zusatz von Zucker, aus biologischem Anbau		1 / 4,29 €
11	<b>TRAUBENSAFT WEISS</b>	70 cl	3,00 €
	100% süßer Saft ohne Zusatz von Zucker, aus biologischem Anbau		1 / 4,29 €
21	<b>KERNLING SECCO</b>	75cl	6,00 €
	<b>Qualitätsperlwein</b>		1 / 8,00 €
	<b>NEU</b> jung, fruchtig, mit rassischer Eleganz, heiß geliebt und kalt serviert		
22	<b>COCKY Pflaume</b>	20 cl	2,20 €
	<b>aromatisierter weinhaltiger Cocktail</b>		1 / 11,00 €
	<b>NEU</b> mit zugesetzter Kohlensäure <b>6,5% vol</b>		
23	<b>COCKY Feige</b>	20 cl	2,20 €
	<b>aromatisierter weinhaltiger Cocktail</b>		1 / 11,00 €
	<b>NEU</b> mit zugesetzter Kohlensäure <b>6,5% vol</b>		
31	<b>RIESLING SEKT</b>	75 cl	8,00 €
	<b>QS extra trocken</b>		1 / 10,67 €
	herrliche Frucht, elegante Reife		
32	<b>DORNFELDER SEKT</b>	75 cl	7,50 €
	<b>QS trocken</b>		1 / 10,00 €
	kirschrot, samtig, mit feiner Struktur		
40	<b>SPÄTBURGUNDER</b>	50 cl	11,00 €
	<b>Traubenlikör</b>	18% vol	1 / 22,00 €
41	<b>DORNFELDER</b>	50 cl	12,00 €
	<b>Traubenlikör</b>	20% vol	1 / 24,00 €
42	<b>CHILI ROSÉ</b>	50 cl	13,00 €
	<b>NEU</b> <b>Traubenlikör</b>	16% vol	1 / 26,00 €
50	<b>WEINBRAND</b>	50 cl	14,00 €
	<b>V V S O P</b> über 3Jahre alt	38% vol	1 / 28,00 €

**Sehr geehrte/r Weinliebhaber/in,**  
alle aufgeführten Weine sind Gutsabfüllungen  
der bekannten Gundersheimer Einzellagen  
**HÖLLENBRAND** und **KÖNIGSTUHL**  
sowie der Großlage **BERGKLOSTER**.

**Sie sind deshalb so bekömmlich,** weil sie:

- vollkommen **insektizidfrei** angebaut
- nur aus **ausgesuchtem** Lesegut
- ausschließlich **von Hand** geerntet
- **ohne** Stiele und Stängel gekeltert
- mit Reinzuchthefer **kontrolliert** vergoren
- nach Art und Charakter **sortenrein** ausgebaut
- durch neue Kellertechnik **schonend** behandelt
- und eigenverantwortlich **seit 1981**
- mit **Schraubverschluss** abgefüllt werden.

**Vom Rebstock bis zur Flasche  
Alles in einer Hand !**

## Verkaufskonditionen

1. Mit dem **Erscheinen dieser Liste** verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.
2. Eventuell **ausgefällter Weinstein** in Form von kleinen Kristallen in der Flasche ist kein Grund zur Beanstandung; Weinstein = Edelstein.
3. **Bei Ausverkauf eines Weines** erlauben wir uns, Ihnen einen vergleichbaren Wein zu liefern.
4. **Die Weinpreise** verstehen sich in Euro incl. MwSt. und gelten bei Abholung. Verpackung + Leergut werden nicht berechnet.
5. **Die Lieferung** erfolgt in 6er oder 12er EW-Kartons durch eigenen PKW; ab 60 Flaschen frachtfrei. Kleinmengen bis 30 Fl. werden per Post zzgl. Porto versandt.
6. **Zahlungen** erbitten wir innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug.
7. **Die Ware** bleibt bis zur endgültigen Bezahlung unser Eigentum.
8. **Erfüllungsort** für beide Teile ist Gundersheim. Gerichtsstand ist Worms/Rhein.
9. **Bank :** Volksbank Worms - Wonnegau  
**Konto :** 75065116 **BLZ :** 553 900 00

# WEINKARTE

## Rotweine

# 2011/12



## Weingut

**Dr. sc. agr. Matthias Lawall**

Hauptstraße 6 • 67598 Gundersheim

Telefon: 0 62 44 – 91 88 50

Mobil: 01 77 – 79 59 543

Fax: 0 62 44 – 47 01

e-Mail: dr.lawall @t-online.de

www.weingut-dr-lawall.de

## Rotweine

100		<< <b>INTERMEZZO</b> >>	100 cl	4,00 €
		<b>QbA trocken</b>		
<b>NEU</b>		dunkelrot, extravagant, Rotweincuvée ausgesuchter Sorten der Jahre 2009 + 2010, ein Wein zur Vesper		
105	08er	<b>MERLOT + DORNFELDER</b>	75 cl	4,50 €
		<b>QbA trocken</b>	1 / 6,00 €	
		fruchtig – leichter Rotwein mit zartem Bukett und samtiger Würze, zu Kalbsschnitzel mit Maronen		
106	07er	<b>PORTUGIESER</b>	75 cl	4,00 €
		<b>QbA trocken</b>	1 / 5,33 €	
		feuerrot, samtig, charaktervoll, ein echter Gundersheimer Klassiker		
107	09er	<b>SAINT LAURENT</b>	75 cl	5,00 €
		<b>QbA extra trocken</b>	1 / 6,67 €	
		kardinalsrot, pfeffrig, noch etwas zurückhaltend, zu Tafelspitz, Meerrettich und eingelegten Pflaumen		
108		<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	75 cl	6,00 €
		<b>QbA trocken im Eichenfass gereift</b>	1 / 8,00 €	
		kräftiges Weinrot, samtig, mit feinem Vanilleton, zu gebratenem Rindfleisch mit dunkler Sauce		
109	10er	<< <b>SPITZBUB</b> >>	75 cl	5,00 €
		<b>Landwein feinherb</b>	1 / 6,67 €	
<b>NEU</b>		perlubinrot, markant, Cuvée mit belebender Frische, unser Tipp : zu Kräuterquark auf Pumpernickel		
111	08er	<b>CABERNET MITOS</b>	75 cl	5,00 €
		<b>QbA trocken</b>	1 / 6,67 €	
		tiefrot, prägnant, tanninreich, mit feiner Frucht und zurückhaltender Süße, auch zu Zartbitterschokolade		
112	07er	<b>CS + MERLOT</b>	75 cl	5,00 €
		<b>QbA extra trocken</b>	1 / 6,67 €	
		bordeauxrot, kräftiger Wein mit Süßholznote, zu Steak mit grünem Pfeffer + Ofenkartoffeln		
113	09er	<b>CABERNET MITOS</b>	75 cl	5,00 €
		<b>QbA trocken</b>	1 / 6,67 €	
		purpurviolett, komplex, mit Kakaoaromen, zu Wildschwein mit Wirsing und Haselnuss		

## Rotweine

115	10er	<b>DOMINA</b>	75 cl	5,00 €
		<b>QbA halbtrocken</b>	1 / 6,67 €	
<b>NEU</b>		glutrot, animalisch, mit breiter Frucht, zu Rehrücken mit Dörrpflaumen + Rotkohl		
116	07er	<b>SPÄTBURGUNDER</b>	75 cl	6,00 €
		<b>QbA extra trocken begrenzte Menge</b>	1 / 8,00 €	
		granatrot, feurig, mit feinen Tanninen und Bittermandelhauch, zu Wildgeflügel		
117	07er	<b>REGENT</b>	75 cl	7,00 €
		<b>Spätlese extra trocken</b>	1 / 9,33 €	
		blaurot, nobel, mit Cassiston und Röstaromen, zu Boeuf Stroganoff, Strohkartoffeln und Salat		
118	08er	<b>REBERGER</b>	75 cl	6,00 €
		<b>QbA trocken</b>	1 / 8,00 €	
		bärenstark, charaktervoll, mit dem Aroma der Piemontkirsche, zu Datteln im Speckmantel		
120	10er	<< <b>ILLUSION</b> >>	75 cl	8,00 €
		<b>Deutscher Rotwein</b>	1 / 10,67 €	
<b>NEU</b>		purpurrot, gehaltvoll, mit intensiven Cocktailnoten dunkelblauer Früchte, zur Mousse au chocolat		
121	07er	<b>REBERGER</b>	75 cl	9,00 €
		<b>Auslese extra trocken</b>	1 / 12,00 €	
		schwarzrot, opulent, mit hochedler Struktur, ein Spitzenwein der Extraklasse		
122	10er	<b>REGENT im Eichenfass gereift</b>	75 cl	10,00 €
		<b>NEU Auslese extra trocken</b>	1 / 13,33 €	
		rubinrot, jugendlicher Bursche mit großem Potential, zu besonderen Anlässen, für Ihr Flaschenlager		

Hier bei uns in **Gundersheim** wachsen blaue Trauben, die einen ganz außergewöhnlichen **Charakter** haben. Ideale Bedingungen für einen erstklassigen Rotwein sind das milde Klima, der kalkreiche - zum Teil auch steinige Boden, - der die Sonne lange speichern kann. Dazu haben wir die geringste Niederschlagsmenge der Region im Windschatten vom Donnersberg. Natürlich profitieren auch unsere Weißweine von diesen besonderen Bedingungen.  
**Probieren Sie selbst !**

## Roséweine

202	09er	<b>SPÄTBURG. Blanc de Noir</b>	75 cl	5,00 €
		<b>Landwein feinherb</b>	1 / 6,67 €	
		kraftvoll, mit herrlicher Frucht, ein Solist, gut gekühlt ein absolutes Trinkvergnügen		
204	09er	<b>REBERGER Rosé</b>	75 cl	8,00 €
		<b>Auslese</b>	1 / 10,67 €	
		rotgold, mit Südufruchtnoten und ausdrucksvoller Breite, zu Parmaschinken und Galiamelone		





## Warum Handlese ?

Für Sie und Ihr gesundheitliches Wohl ist uns kein Handgriff zuviel:

- **Traditionelle Lesart und Verarbeitung**
- Erfahrene Erntehelfer
- Gesunde, **unverletzte** Trauben



- **Keine Fremdstoffe** im Erntegut
- Nur **ausgewählte Trauben** finden in Fass und Glas
- **Optimaler**, individuell bestimmbarer Erntezeitpunkt
- Mengenregulierung von Hand - keine Übermenge
- Sofortige, **sukzessive Verarbeitung** der täglich anfallenden Erntemenge - keine Oxidation

**Das sehen und schmecken Sie.**

## Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

1. Bestellen sie einfach - **am besten per Fax** - oder
2. verkosten Sie die Weine in aller Ruhe bei uns.  
Ihr Vorteil : Sie kaufen nur die Weine, die Ihnen schmecken.  
Sie sind jederzeit herzlich willkommen. **Anruf genügt !**
3. Auf Wunsch kommen wir auch zu Ihnen, um Ihnen und Ihren Freunden unsere Weine vorzustellen.
4. Feiern Sie doch einmal Ihr Fest oder Jubiläum in Gundersheim, in gemütlicher Atmosphäre von **Dr. Lawalls Straußwirtschaft**.

Wir beraten Sie gerne.

### Termine 2012 :

**Weinwandern im Höllenbrand** Do. 17.05.2012  
**Dr. Lawalls Hoffest** Sa. 21.07. + So. 22.07.2012  
**Gundersheimer Rotweinkerb** Fr. 17.08. - Mo. 20.08.2012  
**Weinkundentreffen** Sa. 08.09.2012

Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe nennen wir Ihnen gerne.

**Durch Zusammenarbeit mit dem Restaurant Dunzweiler, Hauptstr. 43, 67590 Monsheim, Tel.: 06243 - 7881 können wir unser Angebot erweitern.**

Verbringen Sie einen Erlebnistag im Herzen des Wonnegau.

### Programmvorschlag :

12.00 Uhr Ankunft in Monsheim  
12.30 Uhr Mittagsbuffet  
14.30 Uhr Fahrt in die Rotweingemeinde Gundersheim  
15.00 Uhr Weinbergswanderung im Gundersheimer Höllenbrand mit integrierter Weinprobe.

**Sie können sich Ihr Programm natürlich auch nach Ihren eigenen Wünschen selbst zusammenstellen.**

### Ein Ausschnitt unseres Angebotes :

- |  |           |
|--|-----------|
| ✓ Weinprobe im Lokal                               | ab 6,00 € |
| ✓ Weinbergswanderung mit integrierter Weinprobe    | ab 9,80 € |
| ✓ Mittagsbuffet                                    | ab 8,90 € |
| ✓ Abendbuffet                                      | ab 9,80 € |
| ✓ Warme Gerichte aus der reichhaltigen Speisekarte | ab 4,50 € |
| ✓ Kaffee und Kuchen                                | ab 3,20 € |
| ✓ Livemusik  | ab 1,00 € |

Preise in €pro Person

**Bitte rechtzeitig reservieren !!!**

# WEINKARTE

## Weißweine

### 2011/12



Familienwappen

## Weingut

**Dr. sc. agr. Matthias Lawall**

Hauptstraße 6 • 67598 Gundersheim

Telefon: 0 62 44 – 91 88 50

Mobil: 01 77 – 79 59 543

Fax: 0 62 44 – 47 01

e-Mail: dr.lawall @t-online.de

www.weingut-dr-lawall.de