



Der K&U-WeinVerein

»Faszination Weinerfahrung März 2020«

Ihr persönliches

Weinabo



www.weinhalle.de

Ausgabe 3 | 2020

Historische Rebsorten

Faszination Weinerfahrung

In diesen aufregenden Tagen sollen wir ein Monatspaket in Sachen Wein konzipieren? Die rasante, weil exponentielle Verbreitung des Corona-Virus verdanken wir maßgeblich der Globalisierung, unseren internationalen Reise- und Handelsströmen, die auf schwer verständliche Weise jeden Einzelnen von uns mit dem Rest der Weltbevölkerung verbinden.

Wie das Corona-Virus kam auch der Wein vor vielen Tausend Jahren zu uns nach Europa: Durch Wanderungsbewegungen, Völkerwanderung und Flüchtlingsströme, durch Immigration. Viel ist darüber bis heute nicht bekannt. Fest steht, daß der Ursprung des Rebstockes in China und Indien liegt, von wo aus er über Jahrtausende hinweg den Weg zu uns nach Europa fand, im wesentlichen über Völkerwanderung entlang der Flußtäler.

Wir kennen heute ca. 1300 verschiedene Rebsorten, aus denen Wein gekeltert wird. Für deren Ursprünge interessiert sich heute kaum noch jemand, obwohl es dafür eine eigene Wissenschaft, die Ampelographie, gibt. Doch selbst sie tut sich schwer mit dem Nachweis von Verwandtschaften und Herkunft. Zwar gaukeln moderne DNA-Analysen vor, von vielen Rebsorten Eltern, Ureltern und andere Verwandtschaftsverhältnisse bestimmen zu können, doch je tiefer man in die Materie eintaucht, um so mehr erkennt man, daß die Ampelographie nur eine Seite zu klären vermag, wenn überhaupt, und daß für die andere Seite profunde Kenntnisse in Biologie und Völkerkunde nötig sind, über die nur ganz wenige Menschen auf der Welt ausreichend verfügen. Man weiß also erschreckend wenig über das, was in unseren modernen Massenrebhaltungen an Sorten und Genetik steht.

Um Licht in das Dunkel zu bringen, finanzierte die EU vor rund fünfzehn Jahren zwar visionär, aber mit nur kleinem Etat, die Erforschung alter Reben-Bestände in Europa. Es begann eine zehnjährige Suche. Dabei wurden Vorgärten und bewachsene Hauswände ebenso inspiziert, wie alte aufgelassene Weingärten und Wildreben am Straßenrand. Es wurde aufwendig recherchiert und gesucht, und es wurde gefunden: Man entdeckte rund 900 alte, vergessene, als längst ausgestorben geltende Rebsorten, an deren Identifizierung bis heute gearbeitet wird.

Der Rebsortenkundler, Biologe und Völkerkundler **Andreas Jung** war an diesem Projekt entscheidend beteiligt. Er hat die interessantesten Rebsorten aus dem gefundenen Pool zusammen mit dem Rebzüchter **Ulrich Martin** vermehrt und im Versuchsanbau reproduziert. Die ersten Weine daraus enthält dieses Paket. »**Historische Rebsorten**« heißt ihr Projekt, von dem man noch viel hören wird, weil sich einige der ausgestorben geglaubten Rebsorten als unerwartet robust in der Reaktion auf den Klimawandel erweisen. Noch fehlt es an Erfahrung. Noch haben nur wenige Winzer die neuen alten Rebsorten im Anbau.

Immerhin ermöglichen die drei Weine in diesem Paket, die es jeweils nur in wenigen hundert Flaschen gibt, weil der Versuchsanbau nicht mehr zuläßt, einen ersten zaghaften Blick in die uralte Geschichte des Weinbaus. Diesen muß man sich allerdings ganz anders vorstellen, als wir ihn heute kennen.

Bis in die 70er Jahre des 20. Jahrhunderts gab es in vielen deutschen und europäischen Weinbaugebieten noch den alten traditionellen Mischsatz, der heute als »gemischter Satz«

wieder fröhliche Urstände feiert. In ihm standen viele verschiedene Rebsorten sehr unterschiedlichen Reifeverhaltens nebeneinander. Es ist den unsäglichen Flurbereinigungen der 1960er bis 1990er Jahre zu verdanken, daß deren genetisch erstklassiges altes Pflanzmaterial für immer verschwand, weil es durch genetisch katastrophal schlechtes Material aus den immer gleichen Rebzuchtanstalten ersetzt wurde (ähnlich Dolly, dem Gen-Schaf, erinnern Sie sich?), das virus- und krankheitsanfällig ist, weil es auf hohen Ertrag gezüchtet wurde, und nur mittels hohen Spritz- und Düngemittelsatzes am Leben erhalten werden kann. Über diese genetische Zeitbombe in den Weinbergen Europas wird viel zu wenig berichtet, wissen nur wenige Winzer wirklich Bescheid.

Es war vor allem die genetische Vielfalt, die derartige Mischsätze über Jahrzehnte hinweg gesund am Leben erhielt. Doch die Erträge waren deutlich kleiner und unregelmäßiger, als es die Winzer heute von ihren Reben erwarten. Dagegen garantiert die heutige Monokultur der modernen Massenrebbaltung hohe Erträge und damit billige Preise, muß aber mit hohem Spritz- und Düngemittelaufwand bezahlt werden.

Einige der historischen Rebsorten, die *Andreas Jung* und *Ulrich Martin* im Anbau haben, sind so alt, daß sie noch männlich oder weiblich sind, also nebeneinander gepflanzt werden müssen, damit sie sich gegenseitig befruchten können. Moderne Rebsorten befruchten sich selbst, weshalb sie in genetischer Monokultur gepflanzt werden können.

Ein kleines Wunder also, wenn immer mehr mutig visionäre Winzer sich in Zeiten der Herausforderungen durch den Klimawandel wieder mit alten, historischen Rebsorten ebenso beschäftigen, wie mit genetischer Vielfalt, sei es um ihre Reben herum durch *Agroforstprojekte*, zwischen ihren Reben durch gezielte Begrünung und Bepflanzung zur Bildung und Pflege von *Mykorrhiza-Netzwerken*, durch entsprechend vielfältiges genetisches *Pflanzmaterial* (Feldselektionen = Selection Massale) oder durch Anpflanzungen im traditionellen *gemischten Satz*.

Im Wein wird derzeit vieles neu gedacht und gemacht. Wein wird sich in den kommenden Jahren geschmacklich und stilistisch weiter verändern, alleine schon wegen des sich den Herausforderungen des sich wandelnden Klimas anpassenden Anbaus.

Ein möglicher Weg sind dabei auch **historische Rebsorten**, von denen wir Ihnen in diesem Paket drei der wichtigsten vorstellen möchten. Rebsortenkunde und Weingeschichte schmeckbar gemacht. Viel Spaß damit!

Dunja Ulbricht & Martin Kössler

Die drei Weine dieses Paketes stammen von Reben, die auf ein und demselben Boden in der Rebschule von Ulrich Martin stehen. Sie werden dort konventionell im Versuchsanbau angebaut. Das VDP-Weingut Gutzler im rheinhessischen Gundheim baut die Weine im Edelstahltank identisch aus, sie werden alle mit der gleichen neutralen Reinzuchtefe vergoren und sind insofern ideal im unterschiedlichen Charakter ihrer Rebsorten vergleichbar.

Hier die Website von Andreas Jung und Ulrich Martin: <https://historische-rebsorten.de>



Alkohol: 13 Vol. %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 6,6 g/l
Anbau: Konventionell.
Ausbau: Edelstahl
Boden: Kalkmergel/Ton
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchtheefe
Verschlussart: Drehverschluß

16,50 €

0,75l 21,20 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 DRH18700

2018

Grünfränkisch

Historische Rebsorten, Ulrich Martin & Andreas Jung

Diese vorzügliche, uralte Rebsorte galt bis zu ihrer Identifikation 2009 als ausgestorben. Man hielt sie für ein Synonym des *Grünen Silvaners* und erklärte sie für nicht existent. *Andreas Jung* fand sie in der Nähe von Landau, weil sich dort ein Winzer wunderte, daß sein Weißburgunder so anders roch und schmeckte, als der seiner Nachbarn. Sein »Weißburgunder« entpuppte sich als fast sortenreiner *Grünfränkisch*.

Die Bestimmung der Identität der Sorte stellte *Andreas Jung* allerdings vor große Herausforderungen. Er rekonstruierte den möglichen Weg der Sorte wie folgt: Mit großer Wahrscheinlichkeit stammt sie, wie viele andere auch, aus dem Karpatenbecken bzw. aus Pannonien. Sie war dort vermutlich bereits in vorrömischer Zeit von Dakern und Mauren am Rand der Karpaten und von Morlaken am westlichen Balkanrand etabliert worden. Vermutlich stand sie dort zusammen mit anderen Sorten der *Augster-, Furmentin- und Zierfandlergruppe* im üblichen Mischsatz.

Seit Beginn des Hochmittelalters brachten Siedler aus Nordungarn und Transsilvanien, aus Westungarn, Kärnten und der Steiermark Rebstöcke in die Siedlungsgebiete der Franken an Main, Rhein, Mosel und Maas. Als *Grünmuskat, Grünfränkischer* oder *Frankenriesling* dürfte so die Sorte bereits im Mittelalter nach Klingenberg, in die heutige Haard und in die Heimat der Rhein- und Moselfranken gelangt sein. Als *grüner Fränkisch (Frankenriesling)* wird die Sorte im 16. Jahrhundert mit *Räuschling* und *Fütterer* in der Südpfalz erwähnt. Spätestens mit Edelreiserimporten aus dem ungarischen Tokaj gelangt dann der *Grünfränkisch* als *Riesling* während der Abwehrschlacht gegen die Türken ins alemannische Elsass.

Seinen Weg an die Loire dürfte der *Grünfränkisch*, der dort noch heute als *Melon musqué* angebaut wird, über einen anderen Weg genommen haben. Vermutlich wurde er von den Herrschern von Anjou nach dem katastrophalen Magdalenenhochwasser von 1342 zusammen mit 46 nord- und mittelfranzösischen Sorten wie z.B. *Arbane, Aligoté, Fier (Sauvignon), Lausannois, Meslier, Tressalier* oder *Risili*, deren Namen alle interessanterweise mit albanischen Ortschaften korrelieren, aus Albanien an die Loire exportiert. Von dort aus dürften sich die Sorten, von denen einige heute noch angebaut werden, in die Franche-Comté, ins Burgund, die Champagne, an die Saone und schließlich bis ins Wallis ausgebreitet haben.

Im Wuchs ist der *Grünfränkisch* mit dem *Chardonnay* vergleichbar. Sein Laub ist gegen Pilzkrankheiten etwas robuster. Reifezeit und Ertragsniveau sind vergleichbar mit dem *Weißburgunder*. Er bildet aber etwas längere, oft leicht lockere Trauben aus, die für Spätlesen mit über 100 °Öchsle geeignet sind. Bis zum Stadium der Überreife ist der *Grünfränkisch* nur wenig botrytisempfindlich. Im derzeitigen Versuchsanbau muß die alte Rebsorte nun zeigen, was sie kann,

wie sie auf das Klima heute reagiert, ob sie virus- und fäulnisfrei ist, wie sie sich im Anbau verhält, in welcher Reberziehung man sie am besten anbaut etc. etc.

Tatsache ist, daß schon ihr Beerensaft sehr schöne Zitrus- und Passionsfruchtaromen besitzt, die sich im fertigen Wein als komplexe Aromatik wiederfinden lassen. Obwohl der vorliegende Wein nur rein technisch ausgebaut wurde, also im Edelstahltank, mit neutraler Reinzuchtheife vergoren, entstand ein auf seine Art einzigartiger, wohlschmeckender Weißwein mit hohem Wiedererkennungswert. Aus einer 300 Jahre alten Sortenbeschreibung lässt sich ableiten, daß sehr wahrscheinlich nicht der stets kolportierte *Riesling*, sondern tatsächlich der *Grünfränkisch* die Rebsorte der weltbekannten **Liebfrauenmilch** war. Deren Erfolg lässt sich mit diesem Wein im Glas durchaus nachvollziehen.

Viel Spaß mit einer der großen alten historischen Rebsorten unseres Kulturkreises, die wir einer Immigration über Jahrhunderte hinweg verdanken.



Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 4,3 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: Edelstahl
Boden: Kalkmergel/Ton
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Drehverschluss

17,20 €

0,75l 22,93 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 DRH18701

2018

Gelber Kleinberger

Historische Rebsorten, Ulrich Martin & Andreas Jung

In der jahrtausendalten Geschichte dieser Rebsorte haben Sie hier zum ersten Mal die Möglichkeit, sie sortenrein zu probieren. In alten Aufzeichnungen wird sie immer wieder »Sauvignon« genannt, denn tatsächlich scheinen ihre »grünen«, an Sauvignon Blanc erinnernde Aromen schon damals im Mischsatz mit dem *Silvaner* diesem besonderen Duft verliehen zu haben.

Der *Kleinberger* galt bis 2007 als ausgestorben. Immer wieder wird er fälschlicherweise mit dem *Elbling* gleichgesetzt und ist insofern als Sorte ausgelöscht. 2007 fand man die Sorte dann im fränkischen Steigerwald relativ häufig in altfränkischen Mischsätzen mit *Silvaner*, *Elbling*, *Riesling*, *Adelfränkisch*, *Lagler* und dem perlmuttfarbenen *Gutedel*. Die Sorte war sogar noch im selektierten Material des frühen 20. Jahrhunderts als Verunreinigung mit *Adelfränkisch* und *Tauberschwarz* zu finden. Auch an der Nahe entdeckte man sie zusammen mit *Silvaner*, *Riesling*, *Adelfränkisch*, *Elbling* und *Ortlieber* in alten Mischsätzen, und an der Mittelmosel steht sie noch heute eingesprenzt in älteste Bestände von *Riesling*. Auch ein etwa 350 Jahre alter Hausstock, den man an der Mittelmosel entdeckte, war ein *Kleinberger*.

Die Sorte stammt aus den mährischen Karpaten, dem Banat (Szedged) oder aus Transsilvanien, dem Kerngebiet der antiken Mauren und Daker. Sie dürfte auch in den Maurengeländen des Nordwestbalkans und in den Bergen Albaniens angebaut worden sein. Sie wurde möglicherweise bereits von den Trerern (Thor-Erhu, Taurern) im Herzen des thrakischen Balkans angebaut und könnte mit den Trerern während der Westausbreitung des Hallstadt-Kreises an die Mosel gelangt sein. Der *Kleinberger* war also eine der Sorten der Mosel-Kelten und des frühen austrasisch-fränkischen Weinbaus. Man sagt ihm nach, die Hauptsorte an Rhein und Mosel vor dem Riesling gewesen zu sei. *Kleinberger* waren bei Mainz, Ingelheim, Bingen, an der Nahe, im Rheingau und am Niederrhein verbreitet, die *Kleinbeer* bei Koblenz und im Elsass. Der *Kleinberger* dürfte mit anderen fränkischen Sorten von deutschen Siedlern bereits im Frühmittelalter ins Siedlungsgebiet der Franken an Main, Rhein und Mosel geschickt worden sein, nach Franken kam er vermutlich erneut als Export der Siebenbürger Sachsen. In der Warmphase des Mittelalters wurde er dann von ertragreicheren Sorten verdrängt, dürfte aber während der Kleinen Eiszeit aufgrund seiner Frosthärte und Anpassungsfähigkeit eine Renaissance erlebt haben.

Die Sorte steht noch heute im französischen Jura unter dem Namen *Bargine*. Dorthin soll sie im 13. oder 16. Jahrhundert gelangt sein, als die Franche-Comté zum Ostfrankenreich gehörte und direkte Beziehungen nach Ungarn bestanden. Sie war die einzige, die mit dem heutigen *Savagnin Blanc*, also dem *weißen Traminer*, zur Produktion der berühmten Weine von Chateau-Chalon verschnitten werden

durfte.

Der *Kleinberger* wurde immer zusammen mit *Silvaner* gefunden. Er dürfte also dieselben Ansprüche haben. Die gefundenen Rebstöcke waren durchwegs uralt und dürften ausgezeichnet frosthart und langlebig sein.

Der *Kleinberger* trägt viele kleine und lockere Trauben mit gelbduftigen, bei Vollreife fast transparenten Beeren, die der Sorte im Mischsatz mit *Riesling* und *Silvaner* wohl den Namen *Gelber Riesling* und *Gelber Silvaner* einbrachten.

In der Reife ist der *Kleinberger* mit dem *Silvaner* und dem *weißen Traminer* vergleichbar. Wegen der kleinen Trauben und des unterdurchschnittlichen Ertrags wurde die Sorte vor allem in den kühleren Grenzlagen des deutschen Weinbaus angebaut. Sie eignet sich gut für die alte traditionelle Einzelpfahlerziehung. Insbesondere während der Kleinen Eiszeit gehörte der westliche Steigerwald, das Mosel- und mittlere Rheintal zu den Grenzlagen, wo ertragreichere Sorten mit großen Trauben und auch der *Riesling* nicht mehr reif wurden. Deshalb dürfte sich der *Riesling* an der Mosel erst in der vorübergehenden Erwärmungsphase ab 1750 auf Anweisung des Bischofs von Trier durchgesetzt haben.

Der historisch erste sortenreine Ausbau der Trauben des *Kleinbergers* steht vor Ihnen. Er erbrachte einen natürlich süßen, angenehm bukettierten Wein, der nach reifen Feigen schmeckt. So dürfte er früher dem ihn stets begleitenden *Silvaner* zusätzliches Bukett verliehen haben. Sein Bukett scheint sehr spezifisch sortentypisch zu sein. Es ist der *Kleinberger*, der den berühmten (und sehr teuren) Weinen von Chateau-Chalon im Jura auf völlig unbekannte Weise ihre besondere Eigenart verleiht.

Seine Trauben sind beim Essen adstringierend. Genau das könnte das besondere Bukett des Weines ausmachen. Als Tafeltraube ist die Sorte also ungeeignet. Als Wein könnte Sie in Zukunft aber für Überraschung sorgen.



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 5,4 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: edelstahl
Boden: Kalkmergel/Ton
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchtheefe
Verschlussart: Drehverschluss

17,90 €

0,75l 23,87 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 DRH18702

2018

Weißer Räuschling

Historische Rebsorten, Ulrich Martin & Andreas Jung

Der *Räuschling* gehörte noch 1928 zu den im damaligen Reich klassifizierten 15 Rebsorten. Er kam schon im 10. Jahrhundert ins Rheintal und ist z. B. in der Südpfalz seit dem 16. Jahrhundert dokumentiert. Die Sorte wird noch heute am Zürichsee angebaut. Sie hat übrigens die selben Eltern wie unser *Riesling*, riecht und schmeckt aber ganz anders. Erleben Sie hier den historischen und geschwisterlichen Unterschied.

Einen fast 100-jährigen, nahezu sortenreinen Altbestand der Rebsorte aus der Weimarer Zeit entdeckte man am Nordwestrand des Schwarzwaldes in der Nähe von Karlsruhe, ein uralter Mischsatz hat in der badischen Ortenau überlebt. Dort stand der *Räuschling* im Mischsatz mit *Gutedel*, *Muskat-Gutedel*, *Muskateller*, *Riesling*, *Auxerrois*, *Grauburgunder*, *Weißburgunder* und uralten *blauen Pinot-Sorten*. Man fand den *Räuschling* aber auch immer wieder eingestreut in den ältesten Weinbergen im nördlichen und östlichen Mainfranken.

Als Abstammung vermutet man, daß der *Räuschling* ein Sämling der uralten Sorten *Traminer* und *Heunisch* ist. Seine zahlreichen Synonyme weisen ihn als uralte Rebsorte aus. Wir listen sie hier, um Ihnen zu zeigen, wie verbreitet die Rebsorte war:

Groß Rößlich, *Mittelfränkisch*, *Gemeiner Räuschling*, *Rüschling*, *großer Räuschling*, *Silberrüschling*, *Räuschlinger*, **Heinzler**, *Dretsch*, *Kläpfer*.

In Österreich hieß er *Tokayer*, *Luttenberger Stock*, *Brauner Nürnberger*, *Divizhina*.

Im Schweizer Wallis *Rucheling*, *Guay jaune*

In Tirol: *Drutsch*, *Dretsch*

Am Bodensee: *Heinzler*, *Pfaffentraube*, *Züriweiss*, *Guay jaune*, *Weißwälsch*, *Edelweiß*, *Frankentraube*

Im Elsaß: *Offenburger*, *Großräuschling*, *Gros-Fendant*

An der Mosel: *Aubin*, *Blanc*.

Der Name **Heinzler** verweist auf die Hintzen, die Deutschen im Burgenland. Sie brachten die »hüntschen Sorten« von 1000 n.Chr. an über die Donau nach Bayern. Von der Donau aus dürfte sich der *Räuschling* dann im Mittelalter in Mainfranken und bis nach Brandenburg verbreitet haben. Von dort dürfte er über die Drau nach Südtirol und weiter nach Churrätien und ins Oberwallis gelangt sein, von wo aus er sich in die Nordschweiz und an den Bodensee ausbreitete. Außer als *Großfränkischer* in Mainfranken und im Taubertal dürfte er einen wesentlichen Anteil des mittelalterlichen Mischsatzes in Südtirol, in der Deutschschweiz und am Bodensee, im Wallis, im Oberrheintal, in Elsass-Lothringen und in der Südpfalz ausgemacht haben, wie auch in den weinbaulichen Altgebieten Rheinhessens und an der französischen Mosel. Alte Hausstöcke belegen seine

weite Verbreitung in der ganzen Nordschweiz. In der Pfalz sind die Namen *Druscht* und *Albich* am Haardtrand seit dem 16. Jahrhundert dokumentiert. Als *Grobriesling* (*Großriesling*) kam er mit dem *Riesling* in Rheinhessen und im Rheingau vor, als *Klingenberger* im Badischen Oberland. Dort wurde er wegen seines Wohlgeschmackes und seines Ertrags besonders geschätzt.

Der *Räuschling* ähnelt einem wüchsigen *Traminer* mit größeren Trauben, die Ende September reif werden. Die Sorte ist frosthart, fruchtbar, blühfest und ertragssicher. Auf schwachen Unterlagen ist das Fäulnisverhalten nicht schlechter als beim Riesling, der dieselben Eltern hat. Der Wein zeichnet sich durch eine frische Säure und ein schönes Bukett aus. Er ist auch als Sektgrundwein geeignet, was erste Versuche hierzulande beweisen. In der Schweiz gewinnen Winzer mit dem Räuschling Goldmedaillen.

Obwohl der Jahrgang 2018 »nur« im Edelstahl ausgebaut wurde, zeigt er am Gaumen eine gewisse Cremigkeit. Im Geschmack zeigt er reifes Obst wie Banane und Birne, aber auch Apfelnoten sind erkennbar. Am Gaumen schmeckt er leicht erdig und man meint, eine »grüne« Note erkennen zu können, die an »Sauvignon Blanc« erinnert.

Deutschland befindet sich derzeit im Riesling-Rausch. Wir glauben ihm einer urdeutschen Rebsorte zu huldigen. Die Weine dieses Paketes beweisen, daß dies historisch falsch ist. Der Blick über den Tellerrand des eigenen Wissens kann den Horizont erweitern. Deshalb beteiligen wir uns an dem Projekt der »Historischen Reboerten« und können schon heute ein geradezu spektakuläres Rotwein-Paket für den Herbst ankündigen, das sich rund um die Urahnen des Spätburgunders drehen wird.

Ihnen alles Gute. Bleiben Sie gesund und kommen Sie gut durch diese denkwürdigen Tage.

Bestellformular 3.2020

für meine Paket-Favoriten



www.weinhalle.de

Kundennummer:
Firma:
Telefon:
Name:
Adresse:
.....

Bestellnummer	Anzahl	Artikelbezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis

Unterschrift:

Datum:

Bestellen Sie jetzt Ihre neuen Lieblingsweine. Ab einem Bestellwert von 90,- Euro liefern wir frei Haus. Bei Bestellungen unter 90,- Euro fallen Versandkosten von 7,80 Euro an. K&U liefert solange der Vorrat reicht und setzt seine Versandbedingungen juristisch verbindlich als akzeptiert voraus.

Bestellmöglichkeiten:

Per Fax versenden:

 +49 911 529 88 74

Per Post versenden:

Gebrüder Kössler & Ulbricht GmbH & CoKG
Nordostpark 78
90411 Nürnberg

Telefonisch erreichen Sie uns unter:

 + 49 911 52 51 53

Besuchen Sie uns auf:

 www.weinhalle.de