

QUALITÄTSSEKTE nach dem traditionellen FLASCHENGÄRVERFAHREN

Inkl. 1,02 € Sektsteuer
0,75 Ltr.

S1	2015er	Gelber Muskateller trocken	alc. 12,0% RZ 28,0 g/l	11,00 € (14,66 €/Ltr)
S2	2014/ 2016er	Riesling trocken	alc. 12,0% RZ 20,0 g/l	10,00 € (13,33 €/Ltr)
S5	2016er	Cabernet Blanc extra trocken Lieferbar ab Oktober.	alc. 12,5% RZ 15,0 g/l	12,00 € (16,00 €/Ltr)
S6	2015er	Chardonnay brut	alc. 13,5% RZ 10,0 g/l	11,00 € (14,66 €/Ltr)
S7	2016er	Grauburgunder brut	alc. 13,0% RZ 8,0 g/l	13,00 € (17,33 €/Ltr)

CUVÉESEKT

S8	2016er	Blanc de Noir extra trocken	alc. 12,5% RZ 15,0 g/l	12,50 € (16,66 €/Ltr)
S9	2014er	Cuvée „C“ brut	alc. 13,5% RZ 8,0 g/l	13,00 € (17,33 €/Ltr)

ROSÉSEKT

S11	2014er	Pinot Rosé trocken	alc. 12,5% RZ 20,0 g/l	10,50 € (14,00 €/Ltr)
S12	2016er	Cuvée Rouge trocken	alc. 12,5% RZ 30,0 g/l	12,50 € (16,66 €/Ltr)

Für den kleinen Genuss, die Piccoloflasche

Inkl. 0,26 € Sektsteuer
0,2 Ltr.

S25	2015er	Riesling trocken	alc. 12,0% RZ 20,0 g/l	3,50 € (17,50 €/Ltr)
-----	--------	----------------------------	---------------------------	--------------------------------

Die halbe Flasche

Inkl. 0,51 € Sektsteuer
0,375 Ltr.

S20	2015/ 2016er	Riesling trocken	alc. 12,5% RZ 20,0 g/l	6,50 € (17,33 €/Ltr)
S24	2016er	Rosé trocken	alc. 12,0% RZ 28,0 g/l	6,50 € (17,33 €/Ltr)

Für besondere Anlässe, die Magnumflasche

Inkl. 2,04 € Sektsteuer
1,5 Ltr.

S26	2014er	Riesling trocken	alc. 12,0% RZ 20,0 g/l	23,00 € (15,33 €/Ltr)
-----	--------	----------------------------	---------------------------	---------------------------------

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich mit Glas einschließlich Mehrwertsteuer. Der Versand erfolgt in 12er, 15er und 18er Kartons. Für einen 6er Karton berechnen wir 6 Euro Versand, **ab 12 Flaschen ist die Bestellung versandkostenfrei**. Bei einer Abholung der Bestellung im Sektgut, erhalten Sie 0,20€ Rabatt pro Flasche. Zudem bieten wir Ihnen folgende Rabattstaffel an:

Ab 400 Euro Einkaufswert à 3 % Rabatt
Ab 800 Euro Einkaufswert à 5 % Rabatt
Ab 1200 Euro Einkaufswert à 8 % Rabatt

Unsere Philosophie

Wir stellen unsere Sekte nach dem traditionellen Flaschengärverfahren her. Durch eine zweite Gärung in der Flasche und einer mindestens einjährigen Lagerung auf der Hefe, entwickelt sich der Wein in unserem Keller zu einem hochwertigen Sekt. Jede Flasche wird von Hand gerüttelt und degorgiert. Dadurch garantieren wir einen besonderen Sekt von prickelnd spritziger Fülle.



S C H Ö P S D A U



Unsere Sekt sind deutsche Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Pfalz. Alle unsere Produkte enthalten Sulfite.

Sektverkauf und Sektproben

Sie und Ihre Familie können während unseren Öffnungszeiten oder nach telefonischer Absprache unsere Sekt probieren und auswählen.

Geschenksendungen

Sekt ist ein erlesenes Geschenk, mit dem Sie immer Freude bereiten. Gerne beraten wir Sie, stellen Ihnen individuelle GESCHENK-SORTIMENTE für alle Anlässe und Festlichkeiten zusammen und versenden dieses an Ihre Freunde und Geschäftspartner, dabei ist auch die Ausstattung mit Ihrem eigenen individuellen Etikett möglich.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist Maikammer, Gerichtsstand ist Landau/Pfalz. Hiermit verlieren alle bisherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.

Unsere neuen Öffnungszeiten:

Mi., Fr., Sa. von 10.00 bis 18.00 Uhr | So. von 10.00 bis 12.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung.

SEKTMANUFAKTUR SCHÖPSDAU

Friedhofstraße 90 | D-67487 Maikammer
Telefon 06321 / 952669 | Telefax 06321 / 952659
www.sekt-schoepsdau.de | info@sekt-schoepsdau.de

Unsere Sekt 2019