

Lieferung und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive Mehrwertsteuer ohne Glas für Lieferflaschen und inklusive Glas für 0,75-Liter-Flaschen ab Hof. Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Bahnversand ist ab 12 Flaschen möglich. Für Verpackung werden die Selbstkosten in Rechnung gestellt. Rücknahme erfolgt im Umtausch.

Beanstandungen können nur innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware anerkannt werden. Weinsteinausfall ist weder ein Wein- noch ein Behandlungsfehler, sondern ein ganz natürlicher Vorgang und deshalb kein Grund zur Reklamation.

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 30 Tagen zu bezahlen. Proben werden gegen volle Bezahlung abgegeben.

Unsere Angebote sind freibleibend, Zwischenverkauf und Irrtum vorbehalten. Sollte bei Auftragserteilung die gewünschte Sorte vergriffen sein, so behalten wir uns vor, gleichwertigen und entsprechenden Ersatz zu liefern, falls die Bestellung dies nicht ausdrücklich verneint.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand für beide Teile ist Kandel. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Kandel.

Bankverbindung

VR-Bank Südpfalz
IBAN DE93 5486 2500 0002 5004 69
BIC GENODE61SUW

Geschenkpäckungen

Möchten Sie Freunden oder Bekannten eine Freude bereiten, so stellen wir Ihnen gerne Geschenkpäckungen nach Wahl zusammen. Besonders empfehlen wir unsere attraktiven Geschenkkartons für zwei oder drei 0,75-Liter-Flaschen.

Unsere kleine Rebsortenkunde

Morio-Muskat

Die nach seinem Züchter benannte Traubensorte ist eine Kreuzung zwischen Silvaner und Burgunder. Sie reift sehr früh und liefert kräftige Weine mit einem aromatischen Muskatbukett. Eine besonders von Damen bevorzugte Geschmacksrichtung.

Müller-Thurgau

Die nach dem Züchter benannte Rebsorte entstammt einer Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner. Sie reift sehr früh und bringt bei geringer Säure milde und blumige Weine mit duftigem Bukett.

Silvaner

Ist die am häufigsten angebaute Traubensorte in Rheinland-Pfalz. Die milden, fülligen Weine mit Ihrem dezenten Duft passen zu jeder Gelegenheit.

Riesling

Der Riesling ist der König der weißen Rebsorten. Anders als viele anderen Weißweine kann ein Riesling ausgezeichnet altern, sogar über Jahrzehnte entwickelt sich der Extrakt und die fruchtige Säure positiv und verstärken den Charakter des Terroir. Je nach Art des Ausbaus passen Rieslingweine zu eher leichten Gerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten, zu Geflügel oder gekochten Fleischgerichten mit hellen Soßen.

Grauburgunder

Der Grauburgunder hat Beeren von rötlicher bis graubläulicher Farbe, die sich während der Reife ins Graue neigen. Er verströmt wunderschöne Duftnoten, manchmal dezent nach Honig oder Mandeln. Im Geschmack ist der Grauburgunder reich an Extrakt und Körper mit schwacher Säure und manchmal rauchigem Aroma. Ein erhabener Begleiter für Braten mit hellem Fleisch, Geflügel und milden Käse.

Weißburgunder

Der spät reifender Weißburgunder bringt reintonige Weine mit kräftigen Säure und gutem Alterungspotenzial. Das Bouquet ist verhalten, manchmal mit einer Note nach Lindenblüten. Mit seiner frischen Säure, dem zarten Aroma und dezenter Frucht ist der Weißburgunder ein vielseitiger Menübegleiter.

Portugieser

Diese in Rheinland-Pfalz am meisten angebaute Rebsorte liefert mit ihrer geringen Säure milde, zarte und ansprechend harmonische Rotweine. Eine besondere Spezialität aus der Pfalz ist Portugieser Weißherbst oder Portugieser Roséwein: Der Most wird vor der Gärung abgepresst - so macht sich die rote Färbung der Trauben nur als leichter Roséton bemerkbar.

Dornfelder

Die Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe, bringt tiefdunkle, gehaltvolle Rotweine mit milder Säure. Der Dornfelder passt gut zu kräftigen Braten, Wild oder Käse.

Spätburgunder

Der Spätburgunder (oder Pinot Noir) kann wie keine andere Rebsorte das jeweilige Terroir aufnehmen und in komplexen Spitzengewächsen wiedergeben. Intensives Rubinrot mit Violetttönen, fruchtiges Bukett nach Beeren, zartes Bittermandelaroma, vollmundig und harmonisch. So lautet die typische Kurzbeschreibung, wenn ein Spätburgunder gelungen ist.

Koch



Preisliste 2018

Öffnungszeiten

Weinverkauf

Mo - Fr 9.00 - 12.00 | 14.00 - 18.00 Uhr
Do nachmittags geschlossen | Sa 9.00 - 13.00 Uhr

Weinstube

Fr - Sa ab 18.00, So ab 17.00
Öffnungszeiten der Küche: Fr - Sa bis 22.00 Uhr,
(So bis 21.00 Uhr)

Familie Koch | Rheinstraße 4 | 76870 Kandel
Tel. 0 72 75/45 81 | Fax 0 72 75/91 86 23
Tel. Weinstube 0 72 75/617 04 68



Sehr geehrter Weinfreund,

wir freuen uns, Ihnen unser neues Weinsortiment vorzustellen. Als Familienbetrieb bieten wir Ihnen preiswerte Qualitäts- und Prädikatsweine für jeden Geschmack und zu jeder Gelegenheit.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Familie Koch

WEISSWEINE -1/18-

Nr.			EUR
01.	2017er Müller-Thurgau , QbA halbtrocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol	1,0 L	3,40
02.	2017er Müller-Thurgau , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol	1,0 L	3,40
03.	2017er Riesling , QbA halbtrocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol	1,0 L	3,70
04.	2017er Riesling , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol Silberne Kammerpreismünze	1,0 L	3,70
05.	2016er Silvaner , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol Silberne Kammerpreismünze	1,0 L	3,50
06.	2015er Morio Muskat , QbA feinherb Bereich Südliche Weinstraße Alk: 10,5%Vol Bronzene Kammerpreismünze	1,0 L	3,50

WEISSWEINE -1/18-

Nr.			EUR
07.	2017er Grauburgunder , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 13,0%Vol Bronzene Kammerpreismünze	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
08.	2017er Chardonnay , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 13,0%Vol Bronzene Kammerpreismünze	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
09.	2016er Chardonnay , QbA feinherb Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol Silberne Kammerpreismünze	0,75 L	4,80 (6,40 € / L)
10.	2014er Blanc de Noir , QbA Weißer Spätburgunder Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol	0,75 L	4,00 (5,33 € / L)
11.	2016er Gewürztraminer , QbA halbtrocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 11,0%Vol	0,75 L	4,00 (5,33 € / L)
12.	2016er Sauvignon Blanc , QbA feinherb Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
13.	2015er Weißburgunder , QbA fruchtig Bereich Südliche Weinstraße Alk: 11,5%Vol	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)

ROTWEINE -1/18-

Nr.			EUR
14.	2017er Portugieser Weißherbst , QbA spritzig Bereich Südliche Weinstraße Alk: 11,0%Vol Bronzene Kammerpreismünze	1,0 L	3,70
15.	2013er Spätburgunder Rotwein , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
16.	2016er Dornfelder Rotwein , QbA trocken, kräftig Bereich Südliche Weinstraße Alk: 13,0%Vol Silberne Kammerpreismünze	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
17.	2016er Dornfelder Rotwein , QbA halbtrocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol Silberne Kammerpreismünze	0,75 L	4,30 (5,73 € / L)
18.	2015er Regent , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,5%Vol	0,75 L	4,80 (6,40 € / L)
19.	2014er Saint Laurant , QbA trocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 12,0%Vol Bronzene Kammerpreismünze	0,75 L	4,70 (6,26 € / L)
20.	2014er Saint Laurant , QbA halbtrocken Bereich Südliche Weinstraße Alk: 11,5%Vol Silberne Kammerpreismünze	0,75 L	4,70 (6,26 € / L)