

WEIN | GUTSCHÄNKE | KULTUR

WEINGUT
Adam

*Die Moderne Art
Wein & Sekt zu geniessen*

WANDERUNGEN | FERIENWOHNUNG



WEINGUT
Adam



Liebe Weinfreunde,

unser Weingut liegt im Mittelpunkt von Rheinhessen – dem Land der 1.000 Hügel – ca. 20 km von Mainz, Bingen oder Alzey entfernt.

Bereits in der vierten Generationen betreibt unsere Familie Weinbau. Seit jeher legen wir dabei Wert auf die Verarbeitung bester Qualität für die Flaschenweinerzeugung. Jeder Sorte wird sich mit großer Sorgfalt gewidmet. Dank ertragsreduzierender Selektion und gezügelter Vergärung in Kühltanks erzielen wir eine kontinuierlich gesteigerte Qualität unserer Weine. Neue Spitze dieser Entwicklung ist unser »Selection« Riesling trocken. Als der für den Weinausbau verantwortliche, stehe ich – Thomas Adam – für ein Wissen auf dem neuesten Stand der Technik, erworben durch weitergegebene Erfahrungen und die regelmäßige Teilnahme an Fortbildungs-Seminaren und Schulungen.

Um Ihnen unsere Weine und Sekte näher zu bringen, sind wir jedes Jahr auf zahlreichen Weinfesten, Messen und Weinpräsentationen vertreten. Die aktuellen Termine und Orte erfahren Sie unter www.weingut-adam.de.

Bei Weinproben in unserer Weinstube können Sie uns und unsere Weine auch persönlich kennen lernen und mehr über Weinbereitung und das Leben auf dem Weingut Adam erfahren. Schauen Sie also nicht nur auf unserer Homepage www.weingut-adam.de vorbei, sondern kontaktieren Sie uns direkt – wir freuen uns auf Sie!

Thomas Adam



WEINPREISLISTE

Gültig ab September 2011

0,75 l-Flaschen



Weißherbste

(bestehend aus einer Rebsorte)

- 01** 2011er PARTENHEIMER STEINBERG **6,00**
Pinot Noir – Blanc De Noir (8,00 €/l)
– trocken – Deutscher Qualitätswein
unsere Empfehlung zu Lachs, Scampi und Salat
S: __ g __ % alc.Vol. Rs: __ g
ab Februar 2012
- 02** 2010er INGELHEIMER KAISERPFALZ **4,50**
Portugieser Weissherbst* (6,00 €/l)
– lieblich – Deutscher Qualitätswein
fruchtig, süffig, erfrischend – »idealer Sommerwein«
S: 5,9g 10,8% alc.Vol. Rs: 23,6g
Silbermedaille von Rheinland-Pfalz

Rotling

- 03** 2011er **Rotling** **4,50**
– fruchtig – Deutscher Qualitätswein (6,00 €/l)
(Aus den Rebsorten Cab. Mitos, Scheurebe)
fruchtbetonter Typ, feines Beerendaroma
S: 7,2g 8,1% alc.Vol. Rs: 72g

Bestellen Sie einfach im Internet unter:

www.weingut-adam.de

Lieferung in 48 Stunden mit der Post.

Rotweine

- 04** 2009er PARTENHEIMER ST. GEORGEN
Cabernet Sauvignon Rotwein
– trocken – Deutscher Qualitätswein
ein feuriger Wein und sehr nachhaltig
S: 4,8g 13,3% alc.Vol. Rs: 0,7g
Silbermedaille von Rheinland-Pfalz **6,50**
(8,67 €/l)
- 05** 2010er INGELHEIM KAISERPFALZ
Dornfelder Rotwein*
– feinherb – Deutscher Qualitätswein
tiefdunkle Farbe, herrliches Bukett
S: 5,2g 12,3% alc.Vol. Rs: 11,9g **5,60**
(7,47 €/l)
- 06** 2010er PARTENHEIMER ST. GEORGEN
Cabernet Mito Rotwein*
– lieblich – Deutscher Qualitätswein
unkomplizierter Typ für gemütliche Abende
S: 6,3g 10,3% alc.Vol. Rs: 29,5g **4,50**
(6,00 €/l)
- 07** 2009er PARTENHEIMER ST. GEORGEN
Regent Rotwein*
– feinherb – Deutscher Qualitätswein
der Erste Wein vom neuen Jahrgang
S: 6,0g 12,8% alc.Vol. Rs: 13,2g **5,00**
(6,67 €/l)
- 08** 2009er PARTENHEIMER ST. GEORGEN
Spätburgunder Rotwein*
– trocken – Deutscher Qualitätswein
Bronzemedaille von Rheinland-Pfalz
S: 5,4g 12,9% alc.Vol. Rs: 3,9g **7,00**
(9,33 €/l)





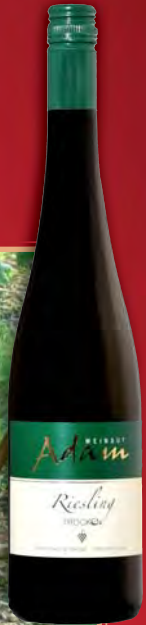
Weissweine

- 101** 2010er PARTENHEIMER STEINBERG **4,50**
Riesling* (6,00 €/l)
 – feinherb – Deutscher Qualitätswein
feinfruchtig, Apfel- und Pfirsich-Bukett
 S: 8,6g 11,7% alc.Vol. Rs: 10,4g
- 102** 2010er PARTENHEIMER STEINBERG **7,50**
D3 Riesling Spätlese (10,00 €/l)
 – trocken – Deutscher Qualitätswein
*fruchtig, Aroma von Stachelbeere
 und Pfirsich, sowie grüner Paprika*
 S: 9,5g 11,9% alc.Vol. Rs: 7,8g
- 103** 2010er PARTENHEIMER STEINBERG **14,95**
Riesling »SELECTION« (19,93 €/l)
*selection**** – trocken – Deutscher Qualitätswein
*knackig, saftig und lebendig – klasse
 Begleiter für die mediterrane Sommerküche*
 S: 8,5g 13,0% alc.Vol. Rs: 8,0g
- 104** 2011er PARTENHEIMER ST. GEORGEN **4,50**
Silvaner 1,00 l (4,50 €/l)
 – feinherb – Deutscher Qualitätswein
fruchtiger Wein zu Spargel und Fisch
 S: 6,1g 12,2% alc.Vol. Rs: 13,7g
- 105** 2010er PARTENHEIMER STEINBERG **6,00**
Weißer Burgunder (8,00 €/l)
 – trocken – Pinot Blanc Deutscher Qualitätswein
Duft von Südfrüchten, viel Kraft, toller Wein
 S: 6,2g 12,7% alc.Vol. Rs: 4,6g
 Bronzemedaille von Rheinland-Pfalz
- 106** 2010er PARTENHEIMER ST. GEORGEN **6,00**
Grauer Burgunder (8,00 €/l)
 – trocken – Pinot Gris Deutscher Qualitätswein
*Ein Wein, bei dem man bleibt,
 erzählt und Feste feiert.*
 S: 6,2g 13,3% alc.Vol. Rs: 7,9g
 Bronzemedaille von Rheinland-Pfalz

SELECTION - Weine der trockenen Spitzenklasse

Sorgfältig ausgesuchte Weine der Spitzenklasse – das signalisiert dem Weinkenner der Begriff »SELECTION«. Die Erträge sind rigoros begrenzt, das Geschmacksbild ist immer trocken.

Denn niedrigere Erträge bedeuten höhere Qualität. Gelesen werden die Trauben in sorgsamer Handarbeit, um eine Selektion im wahrsten Sinne des Wortes vorzunehmen. Dadurch wird sichergestellt, daß nur vollreifes Lesegut in den Keller kommt.



selection***

- 107** 2010er **PARTENHEIMER STEINBERG**
Bacchus* **4,50**
 (6,00 €/l)
 – lieblich – Deutscher Qualitätswein
dufter Wein, harmonisch, elegant, süffig
 S: 6,4g 11,9% alc.Vol. Rs: 23,1g
- 108** 2010er **PARTENHEIMER ST. GEORGEN**
Chardonnay Spätlese **6,50**
 (8,67 €/l)
 – feinherb – Deutscher Prädikatswein
feines gehaltvolles Bukett
 S: 7,5g 11,5% alc.Vol. Rs: 17,6g
- 109** 2009er **PARTENHEIMER STEINBERG**
Cuvée Unikat **7,50**
 (10,00 €/l)
 – feinherb – Deutscher Qualitätswein
der Erste Wein vom jungen Weinberg
 S: 6,2g 12.2 % alc.Vol. Rs: 14,3g
 Silbermedaille von Rheinland Pfalz



Aus unserer Schatztruhe

- 121** 2011er **PARTENHEIMER STEINBERG**
Würzer Spätlese **6,50**
 (8,67 €/l)
 – edelsüß – Deutscher Prädikatswein
*sehr schön ausgeprägtes Bukett mit
 Gewürznote und Duft nach Muskat und Rosen*
 S: 8,2g 8,1% alc.Vol. Rs: 73,3g
- 122** 2010er **PARTENHEIMER STEINBERG**
Ortega Beerenauslese* **45,00**
 0,5l (90,00 €/l)
 – edelsüß – Deutscher Prädikatswein
*reifer, vollmundiger Wein mit großer, edler Süße
 Trinken Sie diesen Wein als Aperitif!*
 S: 12g 7,9% alc.Vol. Rs: 154g
 Rarität in der Holzkiste

198 A-SECCO
**Deutscher Perlwein
mit zugesetzter Kohlensäure** **6,50**
– dry – (8,67 €/l)
Ein prickelndes Weinvergnügen!
S: 6,9g 10% alc.Vol. Rs: 9,4g

199 A-SECCO
**Deutscher Perlwein
mit zugesetzter Kohlensäure** **6,50**
– trocken – (8,67 €/l)
Ein prickelndes Weinvergnügen!
S: 7,2g 9,5% alc.Vol. Rs: 27g

Winzersekte

Ausgesuchte Spitzenweine von hoher Qualität werden im klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt, mindestens 9 Monate Reifung – die edle Variante der Versenkung!

200 Spätburgunder Weissherbst **10,00**
– extra trocken – (13,34 €/l)
ein harmonischer Sekt mit feiner Perlung

201 Spätburgunder Weissherbst **10,00**
– halbtrocken – (13,34 €/l)
ein harmonischer Sekt mit feiner Perlung

202 Riesling **10,00**
– extra brut – (13,34 €/l)
ein rassiger Sekt für alle Feierlichkeiten

203 Riesling **10,00**
– brut – (13,34 €/l)
ein rassiger Sekt für alle Feierlichkeiten

204 Riesling **10,00**
– trocken – (13,34 €/l)
ein rassiger Sekt für alle Feierlichkeiten

205 Morio Muskat **10,00**
– halbtrocken – (13,34 €/l)
außergewöhnlicher Sekt, sehr feines Sortenbukett

206 Spätburgunder Rotsekt **10,00**
– trocken – (13,34 €/l)
außergewöhnliches, feines Mousseux unterstreicht dieser Winzersekt
Limitiert: lieferbar vom 15.11. – 23.12.!

Hergestellt von der Winzersekt GmbH, 55576 Sprendlingen / RHH

Spezialitäten

aus eigener Herstellung:

299	Winzer-Glühwein aus Weisswein	1,0 l	3,50
	tassenfertig, nur noch erhitzen		
300	Winzer-Glühwein aus Rotwein	1,0 l	3,75
	tassenfertig, nur noch erhitzen		
301	Traubensaft weiß	0,75 l	3,50
302	Traubensaft rot	0,75 l	3,50
			beide (4,67 €/l)



Zur Abrundung unseres Angebotes bieten wir folgende nicht selbst erzeugte Produkte an:

303	Feinster Hefebrand 40%	0,5 l	11,00
	aus frischer Weinhefe gebrannt		(22,00 €/l)
304	»RHEINKNIE« Feinster Weinbrand 38%	0,7 l	16,00
	Lagerung im Eichenholzfass – sanft und mild		(22,86 €/l)
305	»RHEINKNIE« Creme - Likör 17%	0,5 l	10,00
	leckerer Weinbrand mit Sahne		(20,00 €/l)
306	Roter »Weinbergspfirsich« 25%	0,7 l	14,00
	zusammen mit Riesling-Sekt – ein Genuss		(20,00 €/l)
307	»RHEINKNIE« Traubengeist 38%	0,5 l	16,00
	Brand aus ganzen Trauben		(32,00 €/l)
401	BACCHUS Wein-Gelee weiss	225g Glas	3,50
402	PORTUGIESER Wein-Gelee rot	225g Glas	3,50
403	SILVANER Kräuter - Nudeln	250g Tüte	3,20
404	Wildkräuter - Pesto	180g Glas	4,90
405	Kürbiskern - Pesto	180g Glas	4,90

Unsere Guttschänke »AM WEIHER«

Die Weinschänke des Weingut Adam liegt direkt über dem Kelterhaus. In rustikaler Ausstattung mit modernem Ambiente können Sie in entspannter Atmosphäre unsere Weine und Speisen verkosten, feiern oder einfach nur plaudern.

Die Schänke ist für bis zu 55 Personen geeignet, und kann für Seminare, Schulungen und sonstige Veranstaltungen (auch außerhalb der Öffnungszeiten) gebucht werden.

Freitag, Samstag, ab 18.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr/ab 17.00 Uhr
Feiertag (falls Montag) ab 12.00 Uhr



Reservierungen/Informationen

unter Telefon **(0 67 32) 12 89**
www.weingut-adam.de

Termine

Besuchen Sie uns auf einer der zahlreichen Messen, auf denen wir präsent sind:

08. – 12. FEBRUAR	HAUS+GARTEN	<i>Essen</i>
17. – 19. FEBRUAR	WINESTYLE	<i>Hamburg</i>
24. – 26. FEBRUAR	WEINMESSE	<i>Berlin</i>
03. – 4. MÄRZ	KÖLNWEIN	<i>Köln</i>
16. – 18. MÄRZ	WEINMESSE	<i>Kiel</i>
17. – 18. MÄRZ	WEINFESTIVAL	<i>Leuven</i>
30.3. – 01. APRIL	WEINMESSE	<i>Bremen</i>
21. – 22. APRIL	WEIN AM MAIN	<i>Frankfurt</i>
21. – 22. APRIL	WEINFRÜHLING	<i>Düsseldorf</i>

Kultur- und Weinbotschafter

Wir bieten Rundfahrten durch Rheinhessen für interessierte Gruppen oder Wein- und Sektproben nach vorheriger Terminabsprache bei mindestens 15 Personen mit Führung an:

ROUTE 1

Nördliches Rheinhessen – Unteres Selztal
mit Ingelheim – Welzbachtal

ROUTE 2

Rheinhessische Schweiz – Flonheim und Eckelsheim

ROUTE 3

Rheinfront – Roter Hang – Oppenheim – Nierstein

Preis Route 1–3 wird erst bei Wunsch errechnet.



RUNDGANG DURCH PARTENHEIM MIT FÜHRUNG

1250 Jahre Partenheim – Kirche St. Peter –
Der Wambold'sche Hof und noch mehr

Preis: 5€/Person – Dauer: ca. 3 Std.

RUNDGANG DURCH DIE WEINGÄRTEN PARTENHEIMS

Teilweise auf der Schleife des Jakob-Pilger-Weges,
sowie auf dem neuen »Biblischen Weinpfad«
mit Führer und Weinprobe am Weinberg

Preis: 13€/Person – Dauer: ca. 4 Std.

ALTERNATIV

Kleiner Rundgang – Dauer: ca. 2 Std.

Preis: 3€/Person

WINGERTSHEISJER - WANDERUNG

Wanderung z. d. Wingertsheisjern – Weinprobe & Winzervesper

Preis: 18€/Person – Dauer: ca. 5 Std.

KLEINE WEINPROBE

Mit 8 verschiedenen Weinen und Erläuterung

Preis: 12€/Person

KULINARISCHE WEIN- UND SEKTPROBE (27.10.2012)

4-Gänge-Menü – Saisonale Gerichte

Preis: 35€/Person

Ferienwohnung

Unsere Ferienwohnung (60 qm) befindet sich am Ortsrand im Neubaugebiet von Partenheim, in sehr ruhiger Lage. Die Einliegerwohnung im Untergeschoss besteht aus einem Schlafzimmer für zwei Personen, komplett eingerichteter Küche, Bad, sowie großem Wohnzimmer (Schlafcouch für zwei Personen) mit direktem Zugang auf die Terrasse und Blick in den Garten.



In 5 Minuten Fußweg gelangen Sie mitten in die Weinberge mit Blick in den Taunus oder zur Ortsmitte zum Einkaufen, sowie zu unserem Weingut und der Weinschänke.



- 60€/Tag für 2 Personen Übernachtung (zusätzlich bis 4 Personen – Preis auf Anfrage)
- Frühstück auf Wunsch gegen Mehrpreis
- Mittags- und Abendessen in unserer Weinstube

Nähere Einzelheiten/Buchungen
unter Telefon **(0 67 32) 12 89**
www.weingut-adam.de

Verkaufsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns, nach Absprache mit Ihnen, einen preislich und geschmacklich ähnlichen Wein zu liefern. Die Preise verstehen sich einschließlich Ausstattung, Glas, Verpackung in 6er Kartons, sowie Sekt- und Mehrwertsteuer.

Versandbedingungen

Bei einer Bestellung an eine Lieferanschrift innerhalb Deutschlands liefern wir ab 60 Flaschen frei Haus. Hiervon ausgenommen sind die Frachtkosten auf deutsche Inseln. Unter dieser Liefermenge berechnen wir bis 18 Flaschen eine Pauschale für Transport und Verpackung von 9,00 € pro Bestellung und für eine Liefermenge zwischen 19 und 59 Flaschen eine Pauschale von 18,00 € pro Bestellung. Bei Selbstabholung werden ab 24 Flaschen 0,50 € je Flasche vergütet. Rabattstaffelung für Endverbraucher. Bei einer Bestellung in Verbindung mit geschlossener Lieferung gewähren wir Rabatte auf unsere Listenpreise:

- ab **60 Flaschen** oder Weinwert **250,00 €** 5% Rabatt
- ab **120 Flaschen** oder Weinwert **500,00 €** 10% Rabatt
- ab **240 Flaschen** oder Weinwert **1.000,00 €** 15% Rabatt

Eine Addition verschiedener Rabatte ist nicht möglich. Bruchschäden sind unverzüglich bei dem Frachtunternehmer zu melden und auf dem Originalfrachtbrief bestätigen zu lassen. Weinsteinausscheidungen sind kristalline Ausfällungen infolge natürlicher Reife und damit kein Grund zur Beanstandung. Die Zahlung ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum netto Kasse zu erfolgen. Bei Zahlungen innerhalb von 8 Tagen nach Rechnungsdatum werden 2% Skonto gewährt, ausgenommen ist die Zahlung per Kreditkarte. Bei Zahlungsverzug werden vom Tage der Fälligkeit an Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz berechnet. Bei Erstbestellung erfolgt die Lieferung gegen Vorauszahlung. Bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen vor.

Frühere Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Erfüllungsort bei Lieferung und Zahlung ist Partenheim. Abgabe alkoholische Getränke nur an Personen über 18 Jahre. Unsere AGBs können im Impressum eingesehen werden. Gerichtsstand ist Alzey.

* Mit teilweise zugekauften Erzeugnissen.

Bankverbindung

Mainzer Volksbank Mainz
BLZ 551 900 00 , Kto - Nr. 735082018

Bestellungen unter Telefon (0 67 32) 12 89
www.weingut-adam.de

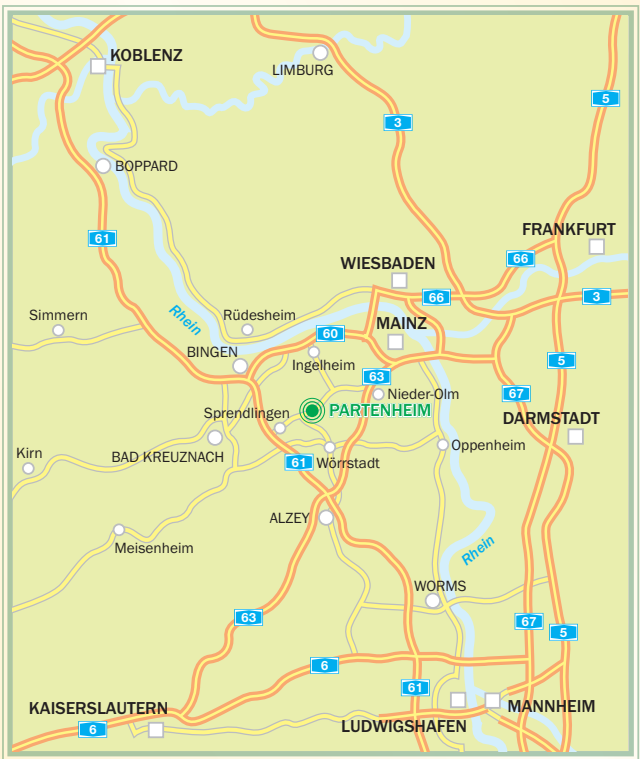


WEINGUT
Adam



WEINGUT Adam

Am Weiher 18/28 | 55288 Partenheim | Deutschland
Telefon (0 67 32) 12 89 | Fax (0 67 32) 93 09 09
info@weingut-adam.de | www.weingut-adam.de
Weingut geöffnet: Mittwoch–Samstag 14–18 Uhr



Rheinessen

