

# Preisliste 1/2024

*Familientradition seit 1712*

## HOFMANN WEINBAU FRANKEN

### Verkaufsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen der Preisliste 1/2024, (gültig ab April 2024) verlieren alle früheren ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich ab Wiesenbronn, incl. Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer.

Die Zahlung erbitten wir innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug. Das Eigentumsrecht der gelieferten Ware behalten wir uns bis zur vollständigen Bezahlung vor.

Der Versand erfolgt kostenfrei und klimaneutral mit Hermes!



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

### Öffnungszeiten:

Montag – Samstag von 8.00 – 19.00 Uhr

Sonn und Feiertage von 9.00 – 12.00 Uhr

Sowie nach telefonischer Vereinbarung!

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

### Ihr Weg zu uns:



### Weinbau Hofmann GbR

Schulgasse 2 · 97355 Wiesenbronn  
 Tel. 09325 - 6871 · Fax 09325 - 902672

info@weinbau-hofmann.de · www.weinbau-hofmann.de



## EDELBRÄNDE

Klassik

Nr.	Produkt	1Liter	€/Fl.
Nr. 1010	Fränkischer Williams- Christbirnenbrand 40 %vol	14,00	
Nr. 1020	Fränkischer Mirabellenbrand 42 %vol	12,00	
Nr. 1030	Fränkischer Zwetschgenbrand 42%vol	12,00	
Nr. 1040	Fränkischer Apfelbrand 42 %vol	11,30	
Nr. 0710	Fränkischer Quittenbrand 40 %vol	0,7Liter 14,50 (1L 19,45)	
Nr. 0720	Spätburgunder Tresterbrand 42 %vol	14,50 (1L 19,45)	
Nr. 0530	Fränkischer Weinbrand 38%vol	0,5Liter 22,50 (1L 55,00)	
Nr. 0540	Fränkischer Weinbrand im Holzfass gereift 38%vol	0,375Liter 22,50 (1L 55,00)	

Premium	€/Fl. 0,7L	€/Fl. 0,5L
Williams- Christbirnenbrand * Dry * 40 %vol		
Nr. 1007 (1L 20,00)	14,00	
Nr. 1005 (1L 20,00)		10,00
Mirabellenbrand * Dry * 42 %vol		
Nr. 2007 (1L 16,43)	11,50	
Nr. 2005 (1L 17,00)		8,50
Obstler aus Birnen und Äpfel * Dry * 40 %vol		
Nr. 3007 (1L 16,43)	11,50	
Nr. 3005 (1L 17,00)		8,50
Obstler aus Äpfel, Birnen und Quitten * Dry * 40 %vol		
Nr. 4007 (1L 16,43)	11,50	
Nr. 4005 (1L 17,00)		8,50
Metbrand * Dry * 40 %vol		
Nr.5005 (1L 26,00)		13,00
Gin * Dry * 38 %vol		
Nr.6005 (1L 37,00)		18,50

## Von den Bienen

Nr. 1702	Honigwein (Met) 0,75 L Der Trunk der alten Germanen	4,00 (1L 5,33)
Nr. 1703	Kräuter & Honig 0,5 L Aus 27 verschiedenen Kräutern und Wurzeln 34%vol	9,50 (1L 19,00)

## LIKÖRE AUS EIGENER HERSTELLUNG

0,5 Liter 20 %vol

Nr.	Produkt	€/Fl.
Nr. 7001	Sauerkirsch	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7003	Rote Johannisbeere	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7004	Waldbrombeere	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7005	Ebereschen	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7008	Schlehen	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7009	Walnuss aus grünen Nüssen	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7007	Hagebutte	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7011	Erdbeer	7,00 (1L 14,00)
Nr. 7010	Weiki (Bayrische Kiwi)	7,00 (1L 14,00)
Neue Liköre/ neue Rezepturen		
Nr. 7012	Quitte	8,00 (1L 16,00)
Nr. 7002	Schwarze Johannisbeere	8,00 (1L 16,00)
Nr. 7006	Waldhimbeere	8,00 (1L 16,00)
Nr. 7013	Mirabelle	8,00 (1L 16,00)
Nr.7014	Williams-Christbirne	8,00 (1L 16,00)
Nr.7015	Holunderblüte	8,00 (1L 16,00)

## Verrücktes Franken

2022	NATUR PUR trocken	0,75L 13,50 (18,00)	2022	Fränkischer Apfelwein	1L 4,00
Nr. 1622	Orange Wine Deutscher Landwein R.S. 1,6g/l, Säure 5,6g/l, 12%vol;		Nr. 3322	R.S. 0,3g/l, Säure 6,7g/l, 7%vol;	
2022	Akademiker Schoppen trocken	13,50 (18,00)			
Nr. 1522	Naturwein Deutscher Landwein R.S. 1,7g/l, Säure 5,3g/l, 12%vol;				



# HALBSTÜCK – Großes Franken

0,75 l

2018 Nr. 2618	<b>HALBSTÜCK Silvaner trocken</b> R.S. 2,8g/l, Säure 5,8g/l, 13,5%vol;	<b>10,50</b> (1L 14,00)	2018 Nr. 1218	<b>HALBSTÜCK Portugieser trocken</b> R.S. 0,0g/l, Säure 5,2g/l, 13,0%vol;	<b>10,50</b> (1L 14,00)
2018 Nr. 1118	<b>HALBSTÜCK Pinot Blanc trocken</b> R.S. 3,5g/l, Säure 5,6g/l, 13,5%vol;	<b>10,50</b> (1L 14,00)	2018 Nr. 0118	<b>HALBSTÜCK Pinot Noir trocken</b> R.S. 0,0g/l, Säure 5,3g/l, 13,0%vol;	<b>10,50</b> (1L 14,00)
Nr. 4013	<b>Wie lett Muscat Wein - Aperitif trocken</b> R.S. 42,9 g/l, Säure 7,1 g/l	<b>0,375L 7,00</b> (1L 18,66)			

## Futurum & Perfectum

### – Klassisches Franken 0,75 l

2012 Nr. 3312	<b>Wiesenbronner Wachhügel Riesling Réserve</b> Spätlese trocken R.S. 9,5g/l, Säure 8,5g/l, 13,5%vol;	<b>10,50</b> (14,00)	2023 Nr. 2823	<b>Wiesenbronner Wachhügel Blanc de Noir</b> Spätlese trocken R.S. 4,6g/l, Säure 6,3g/l, 14,5%vol;	<b>8,50</b> (11,33)
2023 Nr. 1023	<b>anno 1712 Silvaner trocken</b> R.S. 2,0g/l, Säure 6,0g/l, 13,0%vol;	<b>7,00</b> (9,33)	2017 Nr. 1117	<b>Wiesenbronner Wachhügel Blauburger</b> Rotwein trocken R.S. 0,2g/l, Säure 5,1g/l, 13,0%vol;	<b>8,00</b> (10,66)
2023 Nr. 1223	<b>Wiesenbronner Geisberg Silvaner</b> Spätlese trocken R.S. 6,9g/l, Säure 6,0g/l, 13,5%vol;	<b>8,50</b> (11,33)	2019 Nr. 1319	<b>Wiesenbronner Wachhügel Blauburger</b> Rotwein trocken R.S. 0,2g/l, Säure 5,2g/l, 13%vol;	<b>8,50</b> (11,00)
2023 Nr. 1923	<b>Wiesenbronner Wachhügel Weißer Burgunder</b> Spätlese trocken R.S. 3,7 g/l, Säure 5,6g/l, 13,5%vol;	<b>8,50</b> (11,33)	2017 Nr. 2217	<b>Wiesenbronner Wachhügel Spätburgunder</b> Rotwein trocken R.S. 0,1g/l, Säure 5,4g/l, 13,0%vol;	<b>8,00</b> (10,66)
2023 Nr. 1123	<b>Wiesenbronner Geisberg Grauer Burgunder</b> Spätlese trocken R.S. 2,4 g/l, Säure 5,9g/l, 14,5%vol;	<b>8,50</b> (11,33)	2019 Nr. 1419	<b>Wiesenbronner Wachhügel Spätburgunder</b> Rotwein trocken R.S. 0,1g/l, Säure 5,4g/l, 13,0%vol;	<b>8,50</b> (11,00)
2023 Nr. 3123	<b>Wiesenbronner Wachhügel Riesling</b> Spätlese trocken R.S. 6,9g/l, Säure 6,5g/l, 12,5%vol;	<b>8,50</b> (11,33)	2014 Nr. 0514	<b>Wiesenbronner Wachhügel Regent</b> Spätlese trocken R.S. 0,0g/l, Säure 5,0g/l, 13,5%vol;	<b>7,50</b> (10,00)
2023 Nr. 3023	<b>Wiesenbronner Wachhügel Rieslaner</b> Auslese edelsüß R.S. 65,3g/l, Säure 7,6g/l, 9,0%vol;	<b>0,5L 9,50</b> (19,00)	2017 Nr. 1217	<b>Amalia 11. Mai Rotweincuveé</b> trocken R.S. 0,2g/l, Säure 5,2g/l, 13,0%vol;	<b>8,00</b> (10,66)
2022 Nr. 3222	<b>Hofmännle SECCO</b> trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure R.S. 7,8g/l, Säure 6,2g/l, 12,5%vol;	<b>6,25</b> (8,33)			

## Casteller Kirchberg 0,75 l

2023 Nr. 2123	<b>Silvaner</b> Spätlese trocken R.S. 4,2g/l, Säure 6,1g/l, 13,0%vol;	<b>8,50</b> (1L 11,33)	2019 Nr. 1919	<b>Spätburgunder</b> Rotwein trocken R.S. 0,1g/l, Säure 5,2g/l, 13,0%vol;	<b>8,50</b> (11,00)
			2016 Nr. 0916	<b>Domina</b> Spätlese trocken R.S. 0,1 g/l, Säure 5,3 g/l, 12,5%vol;	<b>8,00</b> (10,66)
			2017 Nr. 1917	<b>Domina</b> Rotwein trocken R.S. 0,1 g/l, Säure 5,2 g/l, 13,0%vol;	<b>8,00</b> (10,66)

## Lphofen Kall

2023 Nr. 1523	– Alte Reben – <b>Silvaner</b> Spätlese trocken R.S. 4,0g/l, Säure 5,2g/l, 12,5%vol;	<b>8,50</b> (1L 11,33)
2023 Nr. 1323	<b>Joahnniter</b> Spätlese trocken R.S. 2,9g/l, Säure 5,9g/l, 13,5%vol;	<b>8,50</b> (1L 11,33)
2023 Nr. 1423	– Alte Reben – <b>Müller-Thurgau</b> Spätlese trocken R.S. 2,8g/l, Säure 5,6g/l, 13,5%vol;	<b>8,50</b> (1L 11,33)

## Handthaler Stollberg

2023 Nr. 0923	– Steillage – <b>Silvaner</b> Spätlese trocken R.S. 6,9g/l, Säure 5,3g/l, 13,5%vol;	<b>10,50</b> (1L 14,00)
------------------	---	----------------------------

## Sommerfrischler

2023 Nr. 0523	<b>Sommerfrischler Rivaner</b> trocken R.S. 2,5g/l, Säure 5,8g/l, 12,5%vol;	<b>6,00</b> (8,00)
2023 Nr. 0123	<b>Sommerfrischler Bacchus</b> trocken R.S. 5,1g/l, Säure 5,4g/l, 12,5%vol;	<b>6,00</b> (8,00)
2023 Nr. 1623	<b>Sommerfrischler Riesling</b> trocken R.S. 6,4g/l, Säure 6,6g/l, 12,5%vol;	<b>7,00</b> (9,33)

### – Neues Franken 0,75 l

2023 Nr. 2723	<b>Sommerfrischler Rosé</b> trocken R.S. 1,4g/l, Säure 5,3g/l, 12,5%vol;	<b>6,00</b> (8,00)
2022 Nr. 1622	<b>Sommerfrischler Dornfelder</b> feinherb R.S. 12,4g/l, Säure 5,5g/l, 12,5%vol;	<b>6,00</b> (8,00)
Nr. 1505	<b>Sommerfrischler Früchtle</b> Weincocktail aus Kirsche & Silvaner Alk 6,2 %vol	<b>4,75</b> (6,33)

## BASIC Literweine

2023 Nr. 0823	<b>Silvaner Kabinett</b> trocken R.S. 3,6g/l, Säure 5,8g/l, 13,0%vol;	<b>5,50</b>	2023 Nr. 0423	<b>Rotling Kabinett</b> feinherb R.S. 9,6g/l, Säure 5,3g/l, 12,5%vol;	<b>5,50</b>
2023 Nr. 0723	<b>Müller - Thurgau Kabinett</b> trocken R.S. 2,8g/l, Säure 5,6g/l, 13,0%vol;	<b>5,50</b>	2019 Nr. 0119	<b>Wiesenbronner Wachhügel Portugieser</b> Rotwein trocken R.S. 0,0g/l, Säure 5,0g/l, 13%vol;	<b>5,50</b>
2023 Nr. 0223	<b>Bacchus Kabinett</b> R.S. 18,5g/l, Säure 5,6g/l, 12,0%vol;	<b>5,50</b>			
2021 Nr. 1121	<b>Müller - Thurgau Kabinett</b> R.S. 14,8g/l, Säure 6,2g/l, 12,5%vol;	<b>5,25</b>			