

# Weinliste 2011/12

Wörners Schloss

WEINGUT · HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS · GALERIE · SCHLOSSLADEN

## **2 WEINBERG – Im Einklang mit den Kräften der Natur**

1995 schloss ich mein Studium der Oenologie (Weinbau) ab. Damals war der Begriff „Nachhaltigkeit“ noch kein Thema. Heutzutage begleitet uns dieser in vielen Bereichen des Lebens und ist auch für mich von großer Bedeutung. Unser Mikrokosmos „Weinberg“ hat sich binnen der letzten Jahre zum hochwertigen Lebensraum für zahlreiche Pflanzen und Lebewesen entwickelt. Die Bodenflächen sind von der Natur bestimmt mit hohen und niedrigen Gräsern begrünt. Somit hat sich ein ideales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen eingestellt. Weder biologische noch chemische Insektizide werden angewendet. Im Begriff Nachhaltigkeit geht es auch darum, Weinberge zu erhalten. Unsere ältesten Reben sind über 50 Jahre alt. Auch wenn der Ertrag der Reben im Alter stark abnimmt, bin ich von der hohen Güte der Trauben überzeugt und lasse mich von erhöhten Kosten nicht abschrecken.

Aus persönlicher Erfahrung wurde ich von den positiven Auswirkungen „energetischer Arbeit“ auf Gesundheit und Vitalität überzeugt: „was mir gut tut – das soll auch meinen Reben gut bekommen“. Ich erweiterte mein Bewusstsein um die Erkenntnis der energetischen Arbeit – im Einklang mit den Kräften der Natur.

Aktuell bewirtschafte ich ca. 1,5 Hektar Rebfläche nach meiner neuen Weinbaulehre „Cosmowein – Energetischer Weinbau mit kosmobiologischen Einflüssen“

## **3 Cosmowein**

Cosmoweine sind energetische Weine mit kosmobiologischen Einflüssen.

Die Rückbesinnung auf alte Traditionen, Handarbeit und Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt meiner Leidenschaft: „Feine Weine im Einklang mit den Kräften der Natur.“ Die Beachtung von Mondphasen und Erdstrahlen (kosmobiologische Einflüsse) und von energetischer Arbeit lässt das aus dem Feng Shui bekannte „Chi“ fließen. Mehr zum Thema Cosmowein finden Sie im Internet unter [www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de).

Internationale Erfolge bestätigen den Geschmack unserer Cosmoweine. Der gesamte 2009er Jahrgang wurde auf dem Weinwettbewerb „AWC vienna“ in Wien ausgezeichnet! Ich persönlich finde: „Wein muss gut schmecken und bekommen. Wenn zusätzlich noch eine Philosophie dahinter steckt, welche im Einklang mit der Natur steht, dann ist dies wünschenswert!“

Im Jahre 2009 habe ich im Weinbau den Begriff „Cosmowein“ geprägt. Es ist mir gelungen, den Mikrokosmos „Weinberg“ so zu gestalten, dass die Weintrauben ein hohes energetisches Potential aufnehmen. Diese natürlich gewachsene Energie gilt es während des gesamten kellerwirtschaftlichen Ausbaus zu erhalten. Hierbei beachte ich z. B. dass keine Weintanks auf Wasseradern stehen und Hefeabstich, Filtration, Abfüllung nach den Mondphasen ausgerichtet werden. Cosmowein Silvaner wird z. B. nach alter Tradition der Spontangärung hergestellt; d. h. ohne Zusatz von Hefe. So erhalten wir lagerfähige, feine Weine mit individuellem Charakter.

Mögen unsere Weine Ihr Herz erfreuen,

**Ihr Winzer Harald Wörner**

Dipl. Ing. FH Oenologie

## **4 Das Weinjahr 2010**

Die Witterung überraschte uns das ganze Jahr mit neuen Herausforderungen. Im Frühjahr führte starker Regen zu einem schlechten Blüteverlauf. Kurz darauf startete der Sommer mit heißen, sehr trockenen Abschnitten, welche unsere 25 – 52 Jahre alten Reben mit Bravour meisterten. Pünktlich mit dem Ferienbeginn in Bayern begann „die Regenzeit“, welche auch im Herbst kaum aufhören wollte. Mit intensiver Laubarbeit und gestärktem Bewusstsein für die Arbeit „im Einklang mit den Kräften der Natur“ gelang es uns trotz der schwierigen Witterung vollreife, gesunde, energetisch hochwertige Trauben zu ernten – natürlich per Hand. So wurde die mühevollen Arbeit an den Reben, mit Trauben einer fruchtigen Säurestruktur belohnt. Die Erntemenge war jedoch erschreckend niedrig. Im Keller forderten die Weine ein langes Feinhefelager, um auf natürliche Weise an Struktur und Harmonie zu gewinnen. Lassen Sie sich von fruchtigen, eleganten Weinen mit feiner, bekömmlicher Säureharmonie begeistern.

Ihr Winzer Harald Wörner  
Dipl. Ing. FH Oenologie

## **5 Inhalt – Weinliste 2011 / 2012**

- 2 Weinberg – Im Einklang mit den Kräften der Natur
- 3 Cosmowein
- 4 Das Weinjahr 2010
- 5 Inhalt
- 6 VINO ROSALLICA
- 7 Sekt - handgerüttelt
- 8 Rot- & Roséweine
- 9 Barrique Weine
- 10 Weißweine trocken
- 11 Weißweine mild & Liköre
- 12 Essig & Öl / Brände
- 13 Präsente Collection
- 14 Versand & Erläuterungen
- 15 Bestellung & Notizen leicht gemacht
- 16 Adresse / Anfahrt / Öffnungszeiten

## **6 VINO ROSALLICA**

Weinerlebnis mit Wildrosen  
0,35 l = 12,90 € Nr. 1  
1l = 36,86 €

Vino Rosallica ist weder süß noch herb, sondern Harmonie pur.  
Die natürlich gewonnenen Rosenaromen erleben Sie dezent in der Nase, als auch im Nachhall.

Die Fruchtigkeit des hochwertigen Weines prägt das Spiel auf der Zunge.  
Passend als Aperitif, zum Dessert oder einfach pur nach dem Essen.

Weingelee mit Wildrosen  
125 g = 5,50 €

## 7 SEKT - handgerüttelte traditionelle Flaschengärung

Bereits zweimal wurden wir international als Deutschlands Bester Sekthersteller ausgezeichnet!

Je längere das Hefelager, desto vollmundiger wird der Sekt. Wir bestätigen hiermit das Prinzip der Winzer aus der Champagne: „Gut Ding will Weile haben“. Nach der Fertigstellung schmeckt unser Sekt am besten, deshalb degogieren wir fast alle 6 Monate neu, so dass Sie immer frischen prickelnden Genuss im Glas (unbedingt mit Moussierpunkt!) haben. Sehr herber Sekt wird als „brut“ deklariert.

|      |   | Euro / 0,75 l | Nummer |
|------|---|---------------|--------|
| 2006 | Kerner brut 1 l = 16,67   | 12,50         | 351    |
| 2006 | Kerner trocken<br>Nachfolger von Dt. besten Sekt 06 - 1 l = 16,67 | 12,50         | 357    |
| 2008 | Kerner halbtrocken 1 l = 11,33                                    | 8,50          | 350    |
| 2007 | Silvaner trocken<br>1 l = 18,00                                   | 13,50         | 353    |
| 2004 | Rotling trocken<br>Berliner Wein Trophy – Silber - 1 l. = 16,00   | 12,00         | 354    |
| 2004 | Rotling brut<br>AWC Siegel 1 l. = 16,00                           | 12,00         | 355    |
| 2004 | Domina brut<br>AWC-Siegel - 1 l. = 19,33                          | 14,50         | 356    |

## 8 ROT- & ROSÉ WEINE

### Rotling & Weißherbst

Ein Viertel unserer Rebfläche ist mit Rotweintrauben bestückt. Von diesen gewinnen wir auch Rotling und Weißherbst.

Für einen Rotling werden rote und weiße Trauben gemeinsam abgepresst. Er ist ein optimaler Begleiter zu Spargel und Salat. Keltert man Rotweintrauben einer Sorte wie Weißweintrauben, so entsteht ein Weißherbst, der König aller Rosés.

|      |  | Euro           | Nummer   |
|------|--|----------------|----------|
| 2010 | Rotling Cosmowein<br>frisches Himbeerbonbon 1 l = 10,27                                | 7,70<br>0,75 l | 210<br>o |
| 2009 | Domina Weißherbst Cosmowein<br>feine Erdbeernote, gehaltvoll 1 l = 11,87<br>AWC Siegel | 8,90<br>0,75 l | 209<br>o |

## Rotweine

In unseren Weinbergen ist der Hektarertrag bei Rotweinen sehr gering – so erhalten wir vollmundige, kräftige Rotweine, die gewiss Ihre Wertschätzung finden.

|      |   | Euro            | Nummer       |
|------|---|-----------------|--------------|
| 2010 | Domina Cosmowein<br>fruchtig, gehaltvoll, Aromavielfalt 1 l = 13,07                 | 9,80<br>0,75 l  | 217<br>o     |
| 2009 | Domina Cosmowein<br>im fruchtig, mediterranen Stil 1 l = 18,53<br><b>AWC – GOLD</b> | 13,90<br>0,75 l | 213<br>o     |
| 2008 | Domina Spätlese<br>kräftiger, gehaltvoller Tropfen 1 l = 22,53                      | 16,90<br>0,75 l | 117<br>KV-SV |
| 2008 | Domina<br>erfrischend, feinherb 1 l = 10,67   | 8,00<br>0,75 l  | 211<br>o X   |
| 2008 | Domina mild<br>spritzig, erfrischend süffig 1 l = 9,07                              | 6,80<br>0,75 l  | 232<br>TW x  |
| 2007 | Spätburgunder Qualitätswein<br>vollmundig, weich 1 l = 13,07<br><b>Silber</b>       | 9,80<br>0,75 l  | 107<br>x     |

## 9 BARRIQUE WEINE

### Rot & Weiss

Das Holz der kleinen Eichenfässer ist getoastet und verleiht den Weinen wunderbare Aromen und perfekte Tannine (Gerbstoffe). Körperreiche Weine werden zum Hochgenuss.

### Weißweine (barrique)

|      |  | Euro            | Nummer    |
|------|--|-----------------|-----------|
| 2003 | Kerner Spätlese<br>im Duft Akazienhonig und feine Minze, später<br>dezent Citrusaromen - körperreiches Tannin 1 l = 28,00  | 21,00<br>0,75 l | 244       |
| 2003 | Weißweincuvee Spätlese<br><b>Berliner Wein Trophy - herausragend -</b><br>feiner Duft nach frischen Frühlingskräutern<br>und Vanille gepaart mit fruchtig schmeckenden<br>Kapstachelbeeren - sehr geschmeidiges Tannin<br>sorgt für körperreichen Nachhall 1 l = 24,93 | 18,70<br>0,75 l | 242<br>KV |

Der Ertrag pro Hektar für diese Grundweine ist ca. 60 % niedriger als üblich. Deshalb sind diese hochwertigen Weine vollmundig und kompakt. Trinktemperatur: Weißwein 10-14 °C, Rotweine 18 - 21 °C.

### Rotweine (barrique)

|      |  | Euro             | Nummer    |
|------|--|------------------|-----------|
| 2003 | Domina Spätlese<br><b>MUNDUSvini - sehr gute Qualität -</b><br>Duft nach Vanille und Sauerkirsch, im Abgang<br>schokoladig mit sehr weichen Gerbstoffen 1 l = 36,00  | 27,00<br>0,75 l  | 215<br>KV |
| 2003 | Domina Spätlese <b>AWC - SILBER</b><br>tiefdunkle Farbe, faszinierendes Aromareichtum<br>(Pflaume, Kirsche, Buttermoast, Vanille...)<br>Ein Wein für die Ewigkeit mit voluminösen,<br>eleganten Tanninen. 1 l = 49,33  | 18,50<br>0,375 l | 216<br>KV |
| 2005 | Domina Spätlese <b>AWC Silber</b><br>die Trauben wurden wie Weißherbst gekeltert<br>Der Wein lagerte 3 Jahre in gebrauchten Barriquefässern.<br>Ein Aromareichtum nach Marzipan, Schlehe<br>und Waldbeere wird Sie bei einer sagenhaften<br>Süffigkeit und feinen Tannin überraschen. Wir empfehlen<br>diesen Wein bei ca. 14 Grad zu verkosten. 1 l = 28,00 | 21,00<br>0,75 l  | 208<br>KV |

## 10 WEISSWEINE – trocken

### Leichte, trockene Weißweine

trinken Sie bevorzugt zu leichten Essen: Salate, Platten mit Wurst, Käse, Fisch...

|      |   | Euro           | Nummer      |
|------|---|----------------|-------------|
| 2008 | Kerner<br>kaltvergoren, leicht, fruchtig 1 l = 9,07   | 6,80<br>0,75 l | 229<br>TW   |
| 2008 | Müller-Thurgau<br>Zechwein vom Steigerwald 1 l = 6,53   | 4,90<br>0,75 l | 227<br>TW x |
| 2007 | Silvaner Kabinett<br>vollaromatisch, feinwürzig, leicht 1 l = 10,27<br>Optimale Trinkreife – unser Favorit zu vitalen Köstlichkeiten<br><b>AWC Siegel</b> | 7,70<br>0,75 l | 118<br>K-SV |
| 2009 | Silvaner<br>kaltvergoren, fruchtig, herb 1 l = 10,27<br><b>AWC Silber</b>   | 7,70<br>0,75 l | 206<br>o x  |
| 2010 | Silvaner Cosmowein<br>fruchtig, facettenreich 1 l = 13,07<br>von über 50 Jahre alten Reben<br>für gesellige Stunden mit feinem „Säureschwänzle“           | 9,80<br>0,75 l | 204<br>o    |

### Kräftige, trockene Weißweine

genießen Sie am besten pur oder zu gehaltvollen Speisen: Braten, Spargel mit Sauce Hollandaise und zu pikanten Speisen ....

|      |   | Euro            | Nummer    |
|------|---|-----------------|-----------|
| 2009 | Silvaner Cosmowein<br>fruchtig, feine Birne, terroirgeprägt 1 l = 14,00<br>von über 50 Jahre alten Reben<br><b>AWC Siegel</b>   | 10,50<br>0,75 l | 203<br>o  |
| 2009 | Riesling Kabinett<br>rassig, fein 1 l = 12,00<br>Steillagenwein vom Escherndorfer Lump<br><b>Silber</b>   | 9,00<br>0,75 l  | 134<br>x  |
| 2009 | Kerner Cosmowein<br>kaltvergoren, gehaltvoll, fruchtig 1 l = 11,60<br><b>AWC Siegel</b>   | 8,70<br>0,75 l  | 214<br>o  |
| 2003 | Kerner<br>Aus unserem Raritätenkeller: 1 l = 28,00<br>- Weingenuss zum absoluten Reifepunkt!<br>Erinnert in der Nase an Trockenobst mit kräftiger<br>Fülle und geringer schmeichelnder Süße<br>Auch als Empfangsgetränk ein besonderer Genuss!<br><b>MUNDUS vini - sehr gute Qualität -</b> | 21,00<br>0,75 l | 225<br>TW |

## 11 WEISSWEINE – mild & LIKÖRE

### Leichte, halbtrockene Weißweine

sind bei weitem nicht süß, jedoch für Liebhaber milder, sehr fruchtiger Tropfen zu bevorzugen. Sie munden zu leichten Speisen: Salate, Platten mit Wurst, Käse, Fisch...

|  | Euro           | Nummer     |
|--|----------------|------------|
| 2009 Hausschoppen<br>optimaler Schorle-Wein, süffig 1 l = 4,67                       | 3,50<br>0,75 l | 200<br>o   |
| 2009 Bacchus<br>bukettreicher, fruchtiger Klassiker 1 l = 10,27<br><b>AWC Silber</b> | 7,70<br>0,75 l | 219<br>o x |
| 2009 Bacchus Kabinett<br>blumiges Aromareichtum 1 l = 9,07                           | 6,80<br>0,75 l | 129<br>x   |
| Bacchus im 0,25 l Bocksbeutel 1 l = 11,20  | 2,80<br>0,25 l | 29<br>x    |

### Kräftige, milde Weißweine

trinken Sie am besten pur oder zu Desserts und Knabbereien.

|  | Euro                      | Nummer             |
|--|---------------------------|--------------------|
| 2009 Kerner Cosmowein <b>AWC - Siegel</b><br>mildes, exotisches Fruchtspiel 1 l = 11,60                                    | 8,70<br>0,75 l            | 228<br>o           |
| 2009 Scheurebe Spätlese <b>Silber</b><br>Johannisbeeraromen gepaart<br>mit reifer Grapefruit 1 l = 11,60                   | 8,70<br>0,75 l            | 131<br>x           |
| 2009 Bacchus edelsüß<br>optimaler Dessertwein 1 l = 16,67<br>als Auslese klassifiziert im kleinen Bocksbeutel              | 12,50<br>0,75 l<br>0,25 l | 212<br>o x<br>4,90 |
| 2003 Riesling Eiswein <b>GOLD</b><br>reife Frucht, feine Säure 1 l = 85,33<br>optimale Trinkreife bis voraussichtlich 2015 | 32,00<br>0,375 l          | 159<br>x           |

### LIKÖRE x 17 – 20 % vol.

|  |               |     |
|--|---------------|-----|
| Winzerkaffee -Kaffee Sahne & Trester 1 l = 24,00 | 0,5 l = 12,00 | 360 |
| Trauben-Mandel (weiß) 1 l = 34,00                | 0,5 l = 17,00 | 361 |
| Spätburgunder Trauben (rot) 1 l = 24,00          | 0,5 l = 12,00 | 362 |
| Weinbergspfirsich (weiß) 1 l = 24,00             | 0,5 l = 12,00 | 363 |
| Walnuss 1 l = 55,00                              | 0,2 l = 11,00 | 366 |
| Quitte alter Baumanlagen 1 l = 55,00             | 0,2 l = 11,00 | 367 |

## 12 ESSIG, ÖL & BRÄNDE

### ESSIG

Unsere Essige sind aus unseren Weinen bzw. Säften hergestellt, die auch pur begeistern!

|  | Euro            | Nummer            |
|--|-----------------|-------------------|
| 93er Balsamico dunkel süffig<br>sprühfähig, ideal für die Küche,   | 14,80<br>0,25 l | 370<br>1l = 59,20 |
| 99er Balsamico dunkel cremig<br>zu Desserts (Obst, Fruchtmousse...), ein Gedicht                                     | 22,00<br>0,25 l | 375<br>1l = 88,00 |
| 94er Balsamico weiß süffig<br>Aromen einer Trockenbeerenauslese – ein<br>Stamperl nach dem Essen mundet und regt an. | 14,80<br>0,25 l | 371<br>1l = 59,20 |
| 02er Weinessig pur<br>Tipp: Als Durstlöscher mit Mineralwasser<br>und Honig genießen!                                | 8,70<br>0,5 l   | 372<br>1l = 17,40 |
| 92er Weinessig mit Kräutern<br>mit Rosmarin oder Lorbeer   | 14,80<br>0,5 l  | 373<br>1l = 29,60 |

**ANGEBOT:** Beim Einkauf von allen drei Balsamico erhalten Sie eine Flasche Weinessig Ihrer Wahl extra!

### ÖL x

|   |                 |                   |
|---|-----------------|-------------------|
| Traubenkern – Öl<br>für Salate und die ganze Küche, sowie optimal<br>als Massageöl und zur Hautpflege (Badewasser...) | 11,00<br>0,35 l | 374<br>1l = 31,42 |
| Traubenkern – Öl kalt gepresst<br>für Gourmets aufs Baguette....  | 14,80<br>0,2 l  | 373<br>1l = 74,00 |

### BRÄNDE x 40 % vol. 0,5 l

Feine Destillaten in edlen 0,5 l Flaschen

Unser Brennrecht nutzen wir bei auserwählten Betrieben der Region.

Die weinhaltigen Brände stammen auch von eigenen Trauben.

|   | Euro pro Fl. | Nummer            |
|---|--------------|-------------------|
| Trester (Grappa)<br>von roten Trauben           | 14,00        | 383<br>1l = 28,00 |
| Trester barrique<br>von weißen Trauben          | 15,00        | 384<br>1l = 30,00 |
| Weinhefe<br>"für ewige Jugend & Schönheit"      | 14,00        | 381<br>1l = 28,00 |
| Weinbrand<br>6 Jahre gereift                    | 19,00        | 382<br>1l = 38,00 |
| Zwetschge<br>typisch fränkisch                  | 13,00        | 391<br>1l = 26,00 |
| Williams Birne<br>unser Klassiker               | 15,00        | 393<br>1l = 30,00 |
| Williams barrique<br>sehr fein und mild         | 21,00        | 396<br>1l = 42,00 |
| Apfel barrique<br>im Calvadosstyle              | 19,00        | 397<br>1l = 38,00 |
| Quitte<br>aus altem Baumbestand                 | 15,00        | 392<br>1l = 30,00 |
| Himbeere (Geist)<br>ein aromatisches Früchtchen | 21,00        | 398<br>1l = 42,00 |
| Schlehe<br>typ. feines Marzipanaroma            | 24,00        | 387<br>1l = 48,00 |
| Beeren-Cuvee<br>Brombeere, Holunder, Trauben... | 21,00        | 395<br>1l = 42,00 |
| Haselnuss (Geist)<br>süße Verführung der Sinne  | 37,00        | 399<br>1l = 74,00 |

## **13 PRÄSENTE COLLECTION**

Präsente an Ihre Kunden, Freunde und Bekannten versenden wir weltweit!

Holzboxen, Körbe, Präsentkartonagen individuell als Präsent verpackt

MEDITERRAN

ROSEN-ZAUBER

ROMANTIK

SEKT & GENUSS

INTERNATIONAL

TRADITIONELL weiß

TRADITIONELL rot

WEIN & SCHOKOLADE

GOURMET

Mehr Informationen dazu, erhalten Sie im Internet: [www.woerners-schloss.de](http://www.woerners-schloss.de)

## **14 VERSAND** – einfach & preiswert

Versand - Kosten innerhalb der BRD an eine Adresse

(Ausland bitte anfragen – Beispiel NL, DK, A bei 18 Flaschen nur 18,00 €)

Unter 300 Euro Wert: 8,00 €

Ab 300 Euro Wert: Frachtfreie Zustellung

Die Lieferung erfolgt schnellst möglich.

### **Zustellung per Paketdienst**

Bevorzugt versenden wir 18er Pakete.

Weitere Verpackungseinheiten sind 1, 2, 3, 6 oder 12 Flaschen.

Versandtage Mo – Fr.

### **Zustellung per Spedition**

Ab 42 Flaschen in 6er Weinkartons. Gerne sprechen Sie den Liefertermin mit der Spedition ab. Versandtag ist meist ein Freitag.

### **Transportschäden**

Bitte verständigen Sie uns sofort, wir sorgen umgehend für Ersatz.

Speditionszustellung: Schaden auf dem Frachtbrief bestätigen lassen!

Paketdienstzustellung: Annahme komplett verweigern.

### **Zahlung**

Neukunden nur per Nachnahme oder Vorkasse.

### **Bankverbindung:**

Sparkasse Mainfranken

BLZ 790 500 00

Konto Nr. 313 999

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.

Mit dieser Liste werden alle früheren ungültig.

## **Erläuterungen zur Weinliste**

Berliner Wein Trophy, AWC = international prämierte Weine

100er Nummer = Bocksbeutel

200er Nummer = Bordeauxflaschen

KV / SV = hier können Sie zwischen Korkverschluss und Schraubverschluss wählen. Alle anderen Weine sind mit Schraubverschluss versehen.

KV = diese Weine gibt es nur mit Korkverschluss

TW = Deutscher Tafelwein / Wein aus fränkischen

Trauben hergestellt

o = Weine ohne Qualitätsbezeichnung entsprechen der neuen weinrechtlichen Bezeichnung „Deutscher Wein“, d. h. für unsere Weine: „Weine aus fränkischen Trauben unserer Region ohne amtliche Prüfung“

x = Produkte aus zugekauften Erntegut

Weinstein ist positiv und kein Grund zur Beanstandung!

## **15 Bestellung & Notizen leicht gemacht**

Wir vermarkten 98 % unserer Produkte an Endkunden und freuen uns über die stetig wachsende Inanspruchnahme unseres unkomplizierten Versandes - direkt an Ihre Adresse.

Senden Sie uns einfach dieses Formular oder eine ähnlich lautende Email bzw. Briefpost oder Fax zu. Gerne beraten wir Sie auch ausführlich per Telefon – teilen Sie uns einfach Ihre Rufnummer mit.

Nutzen Sie unser Formular nicht nur für Bestellungen, sondern auch für Ihre persönlichen Notizen zu unseren Tropfen, z. B. während einer Weinverkostung!

Zuzüglich Fracht (in BRD 8,00 bzw. ab 300 Euro Warenwert frachtfrei)

Zahlungs- und Versandbedingungen siehe Seite 14 – Bitte beachten Sie die Verpackungseinheiten!

## **16**

### **WÖRNER SCHLOSS**

Weingut · Hotel · Restaurant · Galerie

D-97357 Neuses am Sand

Tel.: +49 (0) 93 83 71 79

Fax: +49 (0) 93 83 25 13

Mail: [info@woerners-schloss.de](mailto:info@woerners-schloss.de)

Web: [www.woerners-schloss.de](http://www.woerners-schloss.de)

[www.cosmowein.de](http://www.cosmowein.de)

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

HOTEL & Wellness

täglich geöffnet

Check in ab 16 Uhr – nach Vereinbarung auch früher möglich.

WEINGUT

Mi – So von 10 – 18 Uhr

Sowie nach tel. Vereinbarung!

Gerne besuchen Sie auch unseren Schlossladen mit Galerie

RESTAURANT

Mittwoch – Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntags ab 11.30 Uhr + 17.30 Uhr

(nachmittags Kuchen & Brotzeit)

### **ANFAHRT**

7 km - von der A3/Abfahrt Wiesentheid weiter auf der 286

30 km - von der A70/A71 ab Schweinfurt über die B286

35 km - auf der B22 von Würzburg/A7, oder Bamberg A70/A73

Neuses am Sand liegt genau an der Kreuzung von B286 & B22