

AUSZEICHNUNGEN

INTERNATIONALER PIWI-WEINPREIS 2016

Goldmedaille für unseren 2015er Cabernet Blanc



PIWI steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Der Begriff bezeichnet Rebsorten, die gegen die üblichen Pilzkrankheiten widerstandsfähiger sind als konventionelle Sorten.



www.par-system.de

Mit dem sensorischen Bewertungssystem PAR lassen sich riech- und schmeckbare Produkte sensorisch analysieren und bewerten. Es ist wegen seiner Transparenz und analytischen Dokumentation ein bewährtes Instrument im Qualitätsmanagement, der Produktentwicklung und bei Prämierungen.
– Martin Darting–



EMPFOHLEN IM EICHELMANN
WEINFÜHRER 2017

JAUCHERTHÜTTE

Die Jaucherthütte ist eine idyllische, im Weinberg liegende Sandsteinhütte aus dem Jahr 1870. Wir haben sie in liebevoller Eigenarbeit von Grund auf restauriert. Die Jaucherthütte bietet Platz für bis zu 20 Personen.



WEINWANDERUNG

Lassen Sie sich bei einer Weinwanderung vom Charme der Jaucherthütte verzaubern.

Weinprobe buchbar ab 8–20 Personen.
15 € pro Person
5 Proben

AGB

Alle früheren Angebote verlieren mit Erscheinen dieser Liste ihre Gültigkeit. Sollte bei Auftragserteilung der gewünschte Wein vergriffen sein, behalten wir uns vor, gleichwertigen Ersatz zu liefern, falls dies bei Bestellung nicht ausdrücklich verneint wurde.

Preise für Versand inkl. Verpackung brutto innerhalb Deutschlands
Je Karton (1er bis 12er) 7,50 €
Versandkostenfrei ab einem Rechnungsbetrag von 400,00 €

BEDINGUNGEN

- Die Preise verstehen sich einschliesslich Mehrwertsteuer.
- Bei Abholung und Barzahlung 2% Skonto.
- Wir akzeptieren Barzahlung, EC und Überweisungen.
- Rechnungen sind zahlbar innerhalb 14 Tagen, ab Lieferung, rein netto.
- Unser Angebot ist freibleibend.
- Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- Erfüllungsort für beide Seiten ist Erlenbach, der Gerichtsstand ist Heilbronn.
- Transportschäden oder mangelhafte Ware bitten wir sofort zu melden.

BANKVERBINDUNG

Volksbank Heilbronn
BAN DE04 6209 0100 0268 5150 00
BIC GENODESIVHN

UST-NR. DE151468456

KONTAKT

WEINGUT MARTIN SCHROPP
Strassenäcker 1
D-74235 Erlenbach-Binswangen

Telefon 0 71 32 / 76 44 oder Fax 0 71 32 / 55 53
E-Mail: weingut@schroppwein.de
www.schroppwein.de
facebook.com/schroppwein

ÖFFNUNGSZEITEN WEINGUT

Montag bis Samstag: 09.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 11.00 – 18.00 Uhr

Oder nach Vereinbarung

KONTAKT BESENWIRTSCHAFT SCHROPPBESEN

Telefon 0 71 32 / 9 99 84 48
E-Mail besen@schroppwein.de



Preisliste 2017

SCHROPP WEIN

powered
by Schropp



Den unkomplizierten Einstieg in unser Sortiment bilden ausgewogene Weine für den täglichen Genuss: niveauevoll, harmonisch und lecker.

Frisch, frech und fruchtig:
So schmeckt bei uns die Lust am Neuen.

Regionale Rebsorten und hochwertige Lagen im Erlenbacher Kayberg garantieren erstklassige Ortsweine. Von der jeweiligen Rebsorte geprägt, spiegeln sie unsere Region Württemberg besonders gut wieder.

Für die Spitze unseres Sortiments werden nur die besten Trauben aus den besten Parzellen unserer Weinberge gelesen. In diesen charaktervollen Weinen finden Jahrgang und Boden ihren kraftvollsten Ausdruck.

Ausgesuchte Trauben bilden die Grundlage unserer echten Winzersekte, die wir rebsortenrein und in klassischer Flaschengärung herstellen.

ART.	GUTSWEINE		€ EVP brutto (Liter)
W115	2015 RIESLING	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
W215	2015 RIESLING	trocken	1,0 ltr. 4,50
RS115	2015 TROLLINGER WEISSHERBST	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
RS1215	2015 SCHWARZRIESLING WEISSHERBST	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
RS1315	2015 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
R115	2015 TROLLINGER	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
R1215	2015 TROLLINGER	trocken	1,0 ltr. 4,50
R1315	2015 TROLLINGER MIT LEMBERGER	halbtrocken	1,0 ltr. 4,50
R1415	2015 TROLLINGER MIT LEMBERGER	trocken	1,0 ltr. 4,50

ART.	JUNGE LINIE		€ EVP brutto (Liter)
J115	2015 SCHROPPINO	Rosé mild	0,75 ltr. 6,20 (8,26)
J1215	2015 SCHROPPLANC	Trollinger Blanc de Noir mild	0,75 ltr. 6,20 (8,26)
J1415	2015 SCHROPP „K“	Kerner mild	0,75 ltr. 6,20 (8,26)
J1516	2016 SCHROPPSECCO	Kerner	0,75 ltr. 7,50 (10,00)

ART.	ORTSWEINE		€ EVP brutto (Liter)
W2215	2015 RIESLING	Kayberg trocken	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
W2315	2015 WEISSER BURGUNDER	Kayberg „im Holzfass gereift“	0,75 ltr. 8,50 (11,30)
RS2115	2015 MUSKAT–TROLLINGER WEISSHERBST	Kayberg mild	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
R2115	2015 MUSKAT–TROLLINGER	Kayberg mild	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
R2215	2015 LEMBERGER	Kayberg trocken	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
R2315	2015 LEMBERGER	Kayberg mild	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
R2414	2014 SAMTROT	Kayberg mild	0,75 ltr. 7,20 (9,60)
R2513	2013 LEMBERGER	Kayberg „im Holzfass gereift“ trocken	0,75 ltr. 9,80 (13,07)
R2614	2014 BLAUER ZWEIFELT	Kayberg „im Holzfass gereift“ trocken	0,75 ltr. 9,80 (13,07)
R2714	2014 CABERNET MITOS	Kayberg „im Holzfass gereift“ trocken	0,75 ltr. 9,80 (13,07)

ART.	LAGENWEINE		€ EVP brutto (Liter)
W3115	2015 RIESLING	Sandstein trocken	0,75 ltr. 13,80 (18,40)
W3215	2015 GEWÜRZTRAMINER	Gipskeuper mild	0,75 ltr. 13,80 (18,40)
W3314	2014 WEISSER BURGUNDER	Kalkmergel trocken	0,75 ltr. 13,80 (18,40)
W3415	2015 GRAUER BURGUNDER	Am Fels trocken	0,75 ltr. 13,80 (18,40)
W3515	2015 CABERNET BLANC	aus Versuchsanbau	0,75 ltr. 13,80 (18,40)
R3212	2012 CUVÉE „S“	Spätburgunder, Lemberger und Merlot trocken	0,75 ltr. 12,90 (17,40)
R3412	2012 SPÄTBURGUNDER	trocken	0,75 ltr. 15,80 (21,06)
R3612	2012 LEMBERGER	trocken	0,75 ltr. 15,80 (21,06)
R3712	2012 CABERNET CUBIN	trocken	0,75 ltr. 15,80 (21,06)

ART.	WINZERSEKT		€ EVP brutto (Liter)
S0212	SCHWARZRIESLING WEISSHERBST	trocken	0,75 ltr. 9,90 (13,20)
S0512	RIESLING	trocken	0,75 ltr. 9,90 (13,20)
S0612	MUSKAT–TROLLINGER WEISSHERBST	trocken	0,75 ltr. 9,90 (13,20)
S0111	BLAUER ZWEIFELT WEISSHERBST	trocken	0,75 ltr. 10,90 (14,53)
S0211	GEWÜRZTRAMINER	trocken	0,75 ltr. 10,90 (14,53)
S0311	WEISSER BURGUNDER	brut	0,75 ltr. 12,90 (17,20)
S0411	GRAUER BURGUNDER	brut	0,75 ltr. 12,90 (17,20)

„...unsere Weine werden im Wengert gemacht.“



„...daher lautet unser Motto im Keller:
Konzentriertes Nichtstun.“



Auf der Grundlage altbewährter Methoden suchen wir bei jedem Jahrgang neue Wege, um den bestmöglichen Wein zu erschaffen. Vom naturnahen, nachhaltigen Anbau über das handwerkliche Können bei der Vinifikation bis hin zum sorgfältigen Ausbau in klassischen Holzfässern und Edelfahrtanks – guter Wein ist das Produkt eines komplexen, liebevoll begleiteten Prozesses. Und wir sind davon überzeugt, dass man diese Liebe schmecken kann.