

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
- 3. 2016er Portugieser Rotwein -trocken--** 3,30 €
 (S) - Diedesfelder Rebstöckel
 » leicht, herb, markant A 10,7 - S 5,4 - Z 7,3
 >> Für sämtliche Weine finden Sie hier folgende analytische Werte: >> Vorhandener Alk.- Säure - Restsüße in: % Vol. - g/l - g/l
- 4. 2017er Dornfelder Rotwein --trocken--** 3,80 €
 (N) (S) Diedesfelder Rebstöckel A 11,4 - S 5,1 - Z 4,1
 » feinherb, nachhaltig, vollmundig
 - zum Wildbraten oder Pizza
- 5. 2017er Syrah Weißherbst-trocken--** 3,40 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Paradies A 11,9 - S 5,9 - Z 4,6 = 4,53 €/Ltr.
 » ausgewogene Säure, dezente Süße, feines Bukett
 - erfrischender Sommerwein; zu feinen Speisen Neu
- 6. 2015er Syrah Rotwein -trocken--** 3,50 €
 (J.T.) (K) Diedesfelder Paradies A 11,7 - S 4,4 - Z 3,2 = 4,66 €/Ltr.
 » würzig, elegant, dezente Säure
 - feiner Menübegleiter, > auch zum Grillen
- 7. 2012er Syrah Rotwein -trocken--** 3,70 €
 (J.T.) (K) Diedesfelder Paradies A 11,9 - S 5,5 - Z 6,5 = 4,93 €/Ltr.
 » elegante Art, runde Röst- und Vanillearomen, „gechipt“
 - zu kräftigen Speisen, auch ideal zu süßem Nachtisch oder Schokolade
- 9. 2015er Dornfelder -halb trocken--** 3,30 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Rebstöckel A 11,2 - S 4,7 - Z 11,7 = 4,40 €/Ltr.
 » farbtintensiv, feine Brombeeraromen, ausgewogen
 - Das Geschmackserlebnis wird mit ausdrucksvollen Speisen perfekt.
- 11. 2010er Cabernet Mito Rotwein** 3,60 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,0 - S 7,0 - Z 15,7 = 4,80 €/Ltr.
 » Kräftiger taningepprägter Körper, feine Kirscharomen, verspielt, „gechipt“
 - Ein Erlebnis mit Schokolade, Desserts, aber auch z.B. Wild
- 12. 2017er Spätburgunder Rotw.-halb trocken--** 3,60 €
 (S) Diedesfelder Rebstöckel A 12,1 - S 5,2 - Z 10,4
 » abgerundet, lebendig, feiner Sortentyp
 - zu zarten Braten
- 13. 2016er Portugieser Rotwein --lieblich--** 3,40 €
 (S) Diedesfelder Rebstöckel A 10,1 - S 5,4 - Z 18,3
 » samtig, mild, harmonische Süße
 - für den gemütlichen Fernsehabend
- 14. 2015er Merlot -lieblich--** 3,40 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Rebstöckel A 10,8 - S 4,7 - Z 23,2 = 4,53 €/Ltr.
 » süffig, elegant, mild
 - versüßt kalte Winterabende!

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
- 15. 2017er Portugieser Weißherbst -halbtr.-** 3,20 €
 Diedesfelder - Rebstöckel A 11,1 - S 5,9 - Z 12,9
 (S) » lebendig, gefällig, spritzig
 - ideal zur Grillparty oder als milder Schorle
- 16. 2016er Spätburgunder Rosé -halbtr.-** 3,30 €
 (J.T.) (S) » verführerisch, spritzig leicht, dezente Süße A 11,4 - S 7,2 - Z 10,6
 - passt zu leichten Speisen, zum Grillen und zum Sommer
- 17. 2017er Rotling -halb trocken--** 3,60 €
 (J.T.) (S) Kerner & Dornfelder (gemeinsam gekeltert)
 » angenehmes Bukett, zart, samtig A 11,1 - S 6,1 - Z 12,4
 - spritziger Sommerwein; zu feinen Speisen
- 18. 2017er Silvaner, Chard. & Muscaris -trocken--** 3,20 €
 (S) - Elfi's - Trittsche-Droppe A 13,0 - S 6,5 - Z 2,0
 » elegant, mild, feinherb
 - als milder aber kräftiger Schorlewein, zur Brotzeit
- 19. 2017er Kerner -trocken--** 3,30 €
 (N) (J.T.) (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,9 - S 6,6 - Z 8,3
 » fruchtig, mild, elegant
 - feinfuchtiger, milder universaler Eessenbegleiter
- 20. 2017er Riesling -trocken--** 3,50 €
 (S) Diedesfelder Rebstöckel A 11,0 - S 7,9 - Z 7,3
 » Fruchtbetontes Aroma, rassig, herb
 - passend zu deftigen Mahlzeiten
- 21. 2017er Scheurebe -trocken--** 3,40 €
 (S) Diedesfelder Rebstöckel A 12,1 - S 6,6 - Z 6,2
 » elegantes verspieltes Fruchtbukett, herzhaft
 - zu gekochtem Fisch und Geflügel
- 22. 2015er Cuvée Finesse -halb trocken--** 3,40 €
 (J.T.) (S) Huxelrebe, Silvaner & Muscaris A 12,3 - S 6,7 - Z 10,1
 » blumiges Bukett, würzig, harmonische Süße
 - die elegante Ergänzung zu feinen Menüs
- 23. 2017er Weissburgunder --halb trocken--** 2,90 €
 (S) Diedesfelder Rebstöckel A 12,0 - S 6,7 - Z 11,0 = 3,86 €/Ltr.
 » spritzig, zarter Pfirsichduft, elegant
 - passend zu hellem Fleisch oder Spargel
- 24. 2016er Bacchus -halb trocken--** 3,30 €
 (S) Hambacher Römerbrunnen A 11,6 - S 6,3 - Z 12,3
 » feines Bukett nach Aprikose u. Honigmelone, Muskatnote
 - Pur oder als fruchtiger Schorle der ideale Sommerwein

**Wir feiern wieder wie jeden Sommer
 vom 17. - 21. August 2018
 die Diedesfelder Weinkerwe**

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
- 25. 2016er Riesling --halb trocken--** 3,40 €
 Diedesfelder Rebstöckel A 11,4 - S 7,5 - Z 16,4
 (S) » spritzig, gefällig, verspielt
 - Unser Allroundwein
- 26. 2017er Kerner --lieblich--** 3,30 €
 (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,1 - S 6,2 - Z 23,2
 » fruchtig, leicht, mild und süffig
 - zu Fruchtdesserts
- 32. 2016er Chardonnay Kabinett --trocken--** 3,40 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Ölgassel A 12,3 - S 6,0 - Z 6,5 = 4,53 €/Ltr.
 » rassig, jugendlich frisch und mit fruchtiger Eleganz
 - harmoniert mit feinen Speisen wie Spargel oder auch Fisch
- SPÄTLESEN**
- 35. 2017er Merlot Rotwein --trocken--** 4,20 €
 (J.T.) (K) Hambacher Schloßberg A 12,1 - S 4,7 - Z 3,3 = 5,6 €/Ltr.
 » feines Vanillearoma, zarter eleganter Körper
 - zu Rindfleisch, Wild und anderen feinen Gerichten Neu
- 38. 2012er Regent -halb trocken--** 4,00 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 12,2 - S 4,6 - Z 9,8 = 5,33 €/Ltr.
 » mild, tief dunkel, aromatisch, ausgewogen
 - ideal für feierliche Stunden, -auch mit Schokolade
- 40. 2015er Spätburgunder Rotwein -lieblich--** 4,20 €
 (K) Diedesfelder Berg A 11,2 - S 5,0 - Z 21,4 = 5,6 €/Ltr.
 » verspielt, mild, feine Kirscharomen
 - ideal für das Gläschen am Abend
- 41. 2014er Spätburgunder Weißherbst -lieblich--** 3,90 €
 (K) Diedesfelder Paradies A 12,1 - S 7,2 - Z 18,3 = 5,20 €/Ltr.
 » fruchtbetont, süffig, feine Erdbeeraromen
 - So macht der Sommer Spaß!
- 43. 2016er Riesling --trocken--** 3,60 €
 (S) Diedesfelder Johanniskirchel A 11,9 - S 7,4 - Z 7,4 = 4,8 €/Ltr.
 » reife Pfirsicharomen, abgerundet, saftig
 - mit Käse, kräftigen Speisen oder Knabbereien
- 44. 2017er Muscaris --halb trocken--** 3,90 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Paradies A 13,4 - S 6,7 - Z 10,6 = 5,20 €/Ltr.
 » kräftig, feinwürzig, mit elegantem Bukett
 » pilzreststente Neuzüchtung
 Der Geschmack wird von der Vatersorte Muskateller geprägt!

* Die Preise dieser Liste werden in Kürze noch etwas angepasst.

- Best.-Nr.: 0,75 l Flasche - Euro ↓
- 45. 2015er Chardonnay --halb trocken--** 4,20 €
 Diedesfelder Ölgassel A 12,5 - S 5,4 - Z 10,5 = 5,6 €/Ltr.
 (S) » körperreich, würziges Bukett, dezente Süße
 - der feine Wein bei Festafeln, passt auch zu Fischgerichten
- 46. 2016er Gewürtztraminer --lieblich--** 3,50 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Römerbrunnen A 11,9 - S 5,5 - Z 20,9 = 4,67 €/Ltr.
 » Der kräftige Bukettwein mit dem feinen Rosenduft
 - die Verführung am Abend
- 48. 2014er Riesling --lieblich--** 3,50 €
 (S) Diedesfelder Johanniskirchel A 10,9 - S 7,6 - Z 30,5 = 4,67 €/Ltr.
 » reife Pfirsicharomen, verspielt, elegant
 - zum Naschen am Abend, zu Süßspeisen
- AUSLESE**
- 53. 2015er Riesling --halb trocken--** 4,20 €
 (J.T.) (K) Diedesfelder Ölgassel A 14,0 - S 7,2 - Z 14,6 = 5,6 €/Ltr.
 » ausgeprägter Körper, würzig, nachhaltig
 - ideal zu Käse und zum deftigen Schmaus am Abend
- BEERENAUSLESE**
- 60. 2005er Huxelrebe --süß--** 6,30 €
 (K) Diedesfelder Berg A 12,7 - S 7,0 - Z 78,7 = 15,4 €/Ltr = 16,8 €/Ltr.
 » extraktreich, voluminös, honigsüß
 - Ein besonders Erlebnis für Genießer.
- Elegant, spritzig und prikelnd
 Perlwein und Sekt aus unseren Weinen**
- 65. „Döring's Feine Perle“ Weißer Perlwein Trocken** 3,70 €
 (S) mit zugesetzter Kohlensäure A 11,6 - S 6,4 - Z 13,5 = 4,93 €/Ltr.
 » Der erfrischende Sommerspaß, mit feinem Gewürtztraminer Bukett
- 67. 2015er Riesling Sekt B.A. --brut--** 5,80 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,5 - S 7,4 - Z 9,5 = 7,47 €/Ltr.
 Flaschengärung
- 68. 2015er Riesling Sekt B.A. --trocken--** 5,80 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,2 - S 7,4 - Z 20,1 = 7,47 €/Ltr.
 Flaschengärung
- 69. 2008er Spätburgunder Sekt B.A. --trocken** 6,90 €
 (K) Diedesfelder Berg A 12,8 - S 6,2 - Z 21,4 = 9,2 €/Ltr.
 Traditionelle Flaschengärung
- Elfi weiß (S) - Mit Schraubverschluss
 Bescheid: (K) - Mit Korken
- (J.T.) - Jahrgangstipp: Hervorragende Weine des entsprechenden Jahrgangs!
 (N) - neuer Jahrgang - Hier gibt's den neuen Jahrgang auch schon zur Probe!
 (gechipt) - mit Hilfe von getoasteten Eichenholzstückchen wird eine Barrique-note erreicht

Sonstige Erzeugnisse aus unseren Trauben 5

70. **Weißer Pfälzer Traubensaft** 0,98 l-Fl. → 2,20 €
71. **Roter Pfälzer Traubensaft** 0,98 l-Fl. → 2,40 €
- aus erntefrischen Trauben
Bereits 3 Tage nach der Lese wird unser Saft abgefüllt
100% Fruchtgehalt - ohne Konservierungs- o. Zusatzstoffe

Hochprozentiges aus eigenem Haus

75. **„Döring's Milder Weinhefebrand“** 0,5 l Flasche - Euro ↓ 5,70 €
» unser Magenfreund A 40 % = 11,4 €/Ltr.
76. **„Döring's Feiner Lagerbrand“** 6,70 €
samtiger Hefebrand; durch mehrjährige Lagerung im Holzfass gereift = 13,4 €/Ltr.
» Äh richtig gutes Dröbbel A 40 %

Pfälzer Produkte !! Folgende besonders interessante Erzeugnisse aus unserer Pfalz haben wir für Sie zusätzlich im Angebot

80. **Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P.** 0,5 l-Fl. → 9,40 €
» sehr mild, Pfälzer Spitzenprodukt A 38 % = 18,80 €/Ltr.
83. **Williams Christ mit Honig** 0,5 l-Fl. → 9,40 €
» harmonisch Komposition A 32 % = 18,80 €/Ltr.
86. **Edelkirsch** 0,35 l-Fl. → 6,40 €
» deutliche, aber feine Frucht A 25 % = 18,29 €/Ltr.
87. **Dornfelder Traubenlikör** 0,5 l-Fl. → 8,50 €
- zum Verfeinern von Desserts A 20 % = 18,- €/Ltr.
88. **Tritsche-Kräuter - Kräuterlikör** 0,5 l-Fl. → 8,50 €
- nicht nur gegen Erkältungen wirksam A 32 % = 16,80 €/Ltr.
89. **Weinberg-Pfirsich-Likör** 0,5 l-Fl. → 8,90 €
- Als Kick für ein Glas Sekt oder Perlwein A 18 % = 17,80 €/Ltr.
91. **Heidelbeerlikör** 0,35 l-Fl. → 6,40 €
» feiner Fruchtgeschmack, - zu Süßspeisen A 18 % = 18,29 €/Ltr.
94. **Feigenlikör** 0,35 l-Fl. → 6,40 €
» feiner Fruchtgeschmack, - zu Süßspeisen A 25 % = 18,29 €/Ltr.
95. **Walnusslikör** 0,35 l-Fl. → 6,40 €
» würzig, herb - Das Besondere zum Eis A 20 % = 18,29 €/Ltr.
97. **Riesling Wein-Aperitif** 0,5 l-Fl. → 8,40 €
» sehr aromatisch, spritzige Finesse A 18 % = 16,8 €/Ltr.
98. **Weißer Pfälzer Weinessig** 0,5 l-Fl. → 4,30 €
99. **oder Roter** - Der würzige Salatverfeinerer = 8,6 €/Ltr.

DÖRING'S INFO-ECKE - Neues aus unserem Weingut 6

Ich habe es vollbracht, wir sind seit dem vergangenen Jahr „zuschussfrei“!!
2013 hatten wir unsere letzte Flurbereinigung. 2 Hektar hatten wir dort gerodet und wieder neu gepflanzt. Dies war ein Kraftakt, sowohl von der Arbeit als auch finanziell. Deshalb habe ich die Unterstützung damals noch beantragt, denn von einer Flurbereinigung profitieren nicht nur die aktiven Winzer, sondern auch die nachfolgende Generationen, ebenso wie Fußgänger, Hundehalter, Touristen, Radfahrer und andere Sportbegeisterte. Nicht zu vergessen bekommt auch die Natur wieder etwas mehr Raum. Da werden Ökonischen angelegt, Bäume gepflanzt und Bäche bekommen wieder einen freien Lauf. Das Land dafür wird als Abzug von den Besitzern eingezogen, die Kosten als Beitrag erhoben.
Deshalb fand ich diese Zuschüsse auch durchaus als gerechtfertigt. Nur, früher wurden solche Gelder in den großen Topf geworfen und die Umlagekosten sanken für alle. Das war einfach und gut! Heute darf man einen komplizierten Antrag ausfüllen. Muss praxisfremde Auflagen einhalten. Die getane Arbeit wird auf den cm nachgemessen und bei Verstößen winkt eine Rückzahlung. Es ist durchaus vorgekommen, dass ich länger am Schreibtisch saß, als die eigentliche Arbeit in Anspruch genommen hat. Uns spätestens dann vergeht mir die Lust.

Nun gibt es ein neues Zuschuss Modell, das durchaus verlockend ist. In der gesamten (EU-) Landwirtschaft wird eine Basisprämie für die bewirtschaftete Betriebsfläche ausbezahlt. Nach Art und Arbeitsweise gestaffelt, bekommt also jeder Betrieb seinen stattlichen Zuschuss. Der wäre bei mir im unteren 4-stelligen Bereich.

Aber mir gefällt diese Politik überhaupt nicht. Denn unsere EU-Denker lassen sich ständig neue Regeln einfallen, um uns die Arbeit zu erschweren und zu vermehren. Vermutlich denken diese Personen, weil sie es von sich so kennen, dass ein Betriebsleiter eh nichts mehr mit den eigenen Händen arbeitet. Und wenn die Zuschüsse zum Leben reichen, brauchen unsere Lebensmittel ja auch keine wirtschaftlichen Preise mehr zu kosten. Und so wird ein System unterstützt, das ich nur „Krank“ nennen kann. Ein Liter Milch für 35 Cent, das kg Hähnchen für 89 Cent, ein Kilo Mehl für 15 Cent - Landwirte, Tiere und die Natur bleiben dabei auf der Strecke. Da sage ich: Nein Danke!

Das System „Bio-Lebensmittel“ funktioniert übrigens ganz ähnlich. Strikte Vorschriften, mehr Zuschüsse, viel Papierkram. Die Ernten sind in der Regel geringer, aber weder gesünder noch wirtschaftlich. Aber der Kunde fühlt sich gut und die EU hat ihre Bauern, zumindest in Deutschland, im Griff. Ob die Auflagen sinnvoll sind, wird da niemals hinterfragt. Aber ich bin anders gestrickt. Von klein an wurde mir erklärt, dass ich zuerst über meine Arbeit nachdenken muss. Und seit ich das Weingut führe, war auch klar dass mein „Gewissen“ die oberste Instanz ist.

Ich mag es nicht, wenn ich unnötig wertvollen Treibstoff verbrenne, aber ich muss meine Weinberge in einem guten Zustand halten, wenn ich anständige Weine ernten will. Wer die Problematik kennt, weiß dass kein Winzer um den Pflanzenschutz herum kommt. Die Kunst ist es, das Mittel zu finden zwischen dem, was absolut notwendig ist und dem, was maximal erlaubt ist. Wer da Fehler macht, bekommt umgehend die Quittung.

Die Mittel sind beim ökologischen Weinbau zwar anders zugelassen, die Problematik bleibt aber die Gleiche. Und sobald man bei entsprechender Wetterlage die Situation nicht mehr in den Griff bekommt - Ist die Ernte futsch!! Wer sich darüber keine Gedanken macht, ist kein Winzer. Das System der EU bewirkt also mehr Bürokratie und hat niedrigste Preise im Supermarkt zur Folge. Eins habe ich in meinem Beruf schnell erkannt. Skrupel kennt der Lebensmittelhandel nicht, wenn das Angebot zu hoch ist, fragt niemand mehr was die Ware eigentlich wert ist. Aber wenn unsere Politik wollte, könnte Sie die Situation in den Griff bekommen, indem man auffällige Unternehmen auf Sittenwidrigkeit verklagt. Nach dem gleichen Prinzip bräuchte man auch kein Mindestlohngesetz. Spätestens wenn mal ein paar Personen/Firmen mal richtig blechen müssten, würden ganze Wirtschaftszweige über ihre Methoden nachdenken.

Aber dies wäre dann wahrscheinlich mal wieder zu einfach. Noch mehr Gesetze und Bürokratie braucht das Land!! - Und mit dem Computer lassen sich riesige Datenmengen verwalten, die allerdings niemand braucht.

Aber ich nehme mir die Freiheit ein Stück weit aus diesem Wahnsinn auszusteigen. - An der gewohnt hohen Qualität unserer Weine ändert dies selbstverständlich nichts. In Winzerkreisen bin ich schon lange als „Öko“ bekannt. Und so werden wir auch in Zukunft unseren Betrieb anständig weiter führen. Und Sie können sich noch lange über unsere guten Tropfen freuen! Zum Wohl - wünscht Ihr Winzer

Klaus Ty

Geschäfts- und Versandbedingungen 7

- ➔ Mit dem Erscheinen dieser Weinliste verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.
- ➔ Die angegebenen Preise verstehen sich ab unserem Hof incl. 19 % Mehrwertsteuer.
- ➔ Die Angaben bezüglich Weinbezeichnung, Analysewerte und Preise sind unverbindlich.
- ➔ Unsere Weine werden in der Regel in Holzsteinen geliefert. Für diese be-/verrechnen wir 2,- € Pfand. Die Verpackung in Weinkartons ist möglich.
- ➔ Ihre Bestellung per Telefon, Fax oder Email wird mit dem Eingang bei uns verbindlich.
- ➔ Eine Stornierung oder Änderung Ihres Auftrages ist bis zum Verlassen der Ware von unserem Hof kostenfrei möglich.
- ➔ Bei späteren Stornierungen behalten wir uns die Berechnung der Fracht vor.
- ➔ Sie können gelieferte Weine, die nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, innerhalb von 14 Tagen zurücksenden oder nach Absprache bei meiner nächsten Liefertour zurückgeben. Den Kaufpreis bekommen Sie erstattet. Die Frachtkosten gehen zu Ihren Lasten.
- ➔ Wir erlauben uns, vergriffene Weine durch den entsprechenden nachfolgenden Jahrgang mit ähnlicher Güte und Geschmacksrichtung zu ersetzen.

Weitere wichtige Informationen :

- ➔ Sämtliche von uns gelieferte Weinflaschen werden zur Wiederverwendung zurück genommen. Die Verschlüsse sollten dabei auf den Flaschen bleiben. Flaschenpfand wird nicht mehr verrechnet.
- ➔ Wir belohnen einige Gegebenheiten mit einem prozentualen unverbindlichen Rabatt.

Dies sind im Einzelnen.

- Die Bestellungen per Mail, Fax, oder Telefon.
- Die offene Auslieferung in unseren üblichen Holzkisten
- Die Rückgabe des Leergutes
- Die Abholung in unserem Betrieb
- Sammel- bzw. größere Bestellungen

- ➔ Bei Auslieferungen wird allerdings auch die Wegstrecke und evt. ein zu fahrender Umweg von diesem Rabatt abgezogen.

- ➔ Dies kann in Ausnahmefällen (wenn sich die Anfahrt zu Ihnen nicht lohnen würde) auch zu einem Aufschlag führen, der bei der Bestellung mit Ihnen abgesprochen wird.

Telefon: 06321 / 30224
Handy: 0160 95 82 42 02

- ➔ Bei erschöpften Beständen sind wir zu Teillieferungen berechtigt. Menge, Lieferart- und kosten bleiben vorbehalten.

- ➔ Weinsteinausscheidungen in manchen Flaschen sind leider kaum vorhersehbar und nicht zu vermeiden. Sie beeinträchtigen jedoch keinesfalls die Qualität der Weine und sind deshalb kein Beanstandungsgrund.

- ➔ Bei Versand per DPD können wir Ihnen innerhalb Deutschlands folgende Pauschalpreise anbieten (incl. Verpackung)

- Bis 22kg (12*Ltr.Fl./ 15*0,75l) - 6,- €
- Bis 27kg (15*Ltr.Fl./ 18*0,75l) - 7,4 €
- bis 31,5kg (18*Ltr.Fl.) - 8,- €
- - größere Versandmengen auf Anfrage

- ➔ Die Ware ist beim Transport durch Dritte sofort nach Erhalt zu prüfen. Transportschäden sind dem Fahrer und uns umgehend zu melden.

- ➔ Beim Versandgeschäft behalten wir uns eine Vorab-Überweisung der Rechnung vor.

- ➔ Die Zahlung von Rechnungen ist regulär sofort bei der Auslieferung zu leisten. Ein Zahlungsziel wird von uns individuell gesetzt.

- ➔ Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

- ➔ Gerichtsstand für beide Parteien ist Neustadt an der Weinstraße.

- ➔ Je nach Größe der Lieferung werden weiterhin -

- eine Barbezahlung oder die pünktliche Bezahlung per Überweisung (Skonto)
- strukturierte Bestellungen (Kisten- bzw. 6 Fl.-weise)
- das vorsortieren des Leergutes
- eine einfache Anlieferung in Ihrem Haus an Haustür oder Garage
- sowie die Anwerbung neuer Kunden
- unverbindlich prozentual belohnt

- ➔ Mit unseren Weinlieferungen kommen wir in der Regel alle 4 Monate in Ihr Wohngebiet. Üblicher Weise sind dies die Monate:

siehe Tourenplan im Internet

- ➔ Unsere Bankverbindung:

VR -Bank Südpfalz BIC:GENODE61SUW
IBAN: DE11 5486 2500 0006 8636 47

- ➔ Unsere Adresse :

Weingut Klaus Döring
Von Dalheim -Str. 15
67434 Neustadt/Diedesfeld
www.weingut-doering.de



Wie wird
pfälzer Sonne
tanken zum größten Spaß?
Natürlich mit einem Glas

Wein von's Döring's!

- Naturschonender Anbau
- Gepflegte Qualitäten
- Bewußter Umgang mit unseren Ressourcen
- Lieferung direkt ins Haus

Weingut Klaus Döring

Von Dalheim-Str. 15
67434 Neustadt/Diedesfeld
Mitte der Deutschen Weinstraße

Telefon : 06321 / 30224
Fax: 06321 / 398 268

Klick rein: www.weingut-doering.de
mail@weingut-doering.de