

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
3. 21er Cuvée Rouge oder 22er Portugieser. Rotw.-tr.- 4,10 €
 (N) (S) Cabernet Mitos, Merlot & Spätburgunder
 » leicht, herb, samtig A 10,9- S 6,3- Z 6,2
 >> Für sämtliche Weine finden Sie hier Vorhandener Alk.- Säure - Restsüße
 folgende analytische Werte: >> --in: % Vol. - g/l - g/l
4. 2022er Dornfelder Rotwein -trocken- 4,50 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,9- S 5,0- Z 3,1
 » feinherb, vollmundig, feine Kirschen- und Brombeeraromen
 → zum Wildbraten oder Pizza
5. 2021er Syrah Weißherbst - trocken- 4,10 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Paradies A 11,3- S 7,8- Z 7,8 = 5,47 €/Ltr.
 » ausgewogene Säure, dezente Süße, feines Bukett
 → erfrischender Sommerwein; zu feinen Speisen
7. 2022er Syrah Rotwein -trocken- geschäft
 Ist vorübergehend leider ausverkauft!
8. 2022er Merlot Rotwein -trocken- 4,20 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 12,1- S 5,0- Z 2,7 = 5,60 €/Ltr.
 » feinherb, elegant, Johannisbeerbukett
 → feiner Menübegleiter, > auch zum Grillen
9. 2019er Dornfelder Rotw. halbtrocken- 3,80 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,6- S 4,9- Z 13,0 = 5,07 €/Ltr.
 » farbtintensiv, feine Brombeeraromen, ausgewogen
 → Das Geschmackserlebnis wird mit ausdrucksvollen Speisen perfekt.
10. 2022er Syrah Rotwein -halbtrocken- 4,00 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,4- S 5,5- Z 9,6 = 5,33 €/Ltr.
 » rubinrot, würzig, ausgewogen
 → feiner Menübegleiter, > auch zum Grillen
11. 2018er Cabernet Mitos Rotwein halbtrocken- 4,60 €
 (J.T.) (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 12,8- S 5,8- Z 19,9 = 6,13 €/Ltr.
 » Kräftiger taningepprägter Körper, verspielt, „gechpist“
 → Ein Erlebnis mit Schokolade, Desserts, aber auch z.B. Wild
12. 2022er Spätburgunder Rotw. -halbtrocken- 4,20 €
 (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,9- S 5,0- Z 11,1
 » abgerundet, lebendig, feiner Sortentyp
 → zu zarten Braten
13. 21er Cuvée Rouge oder 22er Portug. Rotw. -liebl. - 4,10 €
 (N) (S) Cab. Mitos, Merlot & Spätburg. A 10,0- S 6,7- Z 20,4
 » samtig, mild, harmonische Süße
 → für den gemütlichen Fernsehabend

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
14. 2020er Merlot --lieblich-- 3,90 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,0- S 5,0- Z 19,3 = 5,20 €/Ltr.
 » süffig, elegant, mild
 → versüßt kalte Winterabende!
15. 2021er Portugieser Weißherbst -halbtrocken- 4,10 €
 (S) Diedesfelder - Rebstockel A 10,8- S 7,1- Z 14,4
 » lebendig, gefällig, spritzig
 → ideal zur Grillparty oder als milder Schorle
16. 2021er Spätburgunder Rosé -halbtrocken- 4,00 €
 (J.T.) (S) » verführerisch, spritzig, dezente Süße A 11,3- S 6,5- Z 13,3 = 5,33 €/Ltr.
 → passt zu leichten Speisen, zum Grillen und zu Sommerpartys
17. 2022er Rotling -halbtrocken- 4,20 €
 (N) (S) Kerner & Dornfelder (gemeinsam gekeltert)
 » angenehmes Erdbeerbukett, zart, samtig 12,3- S 6,4- Z 9,1
 → spritziger Sommerwein; zu feinen Speisen
18. 2021er Rivaner, Traminer, Cabernet Blanc -trocken- 3,90 €
 (S) - Elfi's - Trittsche-Droppe A 11,4- S 6,4- Z 7,1
 » elegant, mild, feinherb
 → als milder aber kräftiger Schorlewein, zur Brotzeit
19. 2022er Kerner --trocken-- 4,00 €
 (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 12,7- S 6,6- Z 4,4
 » fruchtig, mild, elegant
 → feinfuchtiger, milder universaler Essensbegleiter
20. 2021er Riesling --trocken-- 4,20 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,2- S 7,6- Z 5,6
 » Fruchtbetontes Bukett nach Apfel & Grapefruit, rassig, herb
 → passend zu deftigen Mahlzeiten und zur Grillparty als „P(f)älzer Schorle“
21. 2022er Scheurebe --trocken-- 4,00 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 9,9- S 5,7- Z 4,9
 » Fruchtbukett nach Aprikose & Mango, leicht und herzhaft
 - zu gekochtem Fisch oder Geflügel
22. 2021er Cuvée Finesse --halbtrocken-- 4,00 €
 (S) Cabernet Blanc A 9,6- S 6,7- Z 14,2
 » leichter Sommerwein, blumiges Bukett, harmonische Süße
 - die elegante Ergänzung zu feinen Menüs
23. 2020er Weissburgunder -halbtrocken- 3,60 €
 (N) (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,8- S 6,0- Z 8,8 = 4,80 €/Ltr.
 » spritzig, zarter Pfirsichduft, elegant
 → passend zu hellem Fleisch oder Spargel
24. 2022er Bacchus --halbtrocken-- 4,00 €
 (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,6- S 6,3- Z 13,4
 » feines Bukett nach Aprikose u. Honigmelone, Muskatnote
 → Pur oder als fruchtiger Schorle der ideale Sommerwein

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
25. 2020er Riesling --halbtrocken-- 4,10 €
 (S) Diedesfelder Rebstockel A 11,8- S 7,4- Z 13,7
 » spritzig, gefällig, verspielt, feines Bukett
 → Unser Allroundwein
26. 2022er Kerner --lieblich-- 4,00 €
 (S) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,8- S 6,8- Z 21,3
 » fruchtig, leicht, mild, süffig
 → zu Fruchtdesserts
- Deutscher Prädikatswein - Pfalz -
32. 2021er Chardonnay Kabinett --trocken-- 4,10 €
 (N) (S) Diedesfelder Ölgassel A 11,2- S 7,2- Z 7,9 = 5,47 €/Ltr.
 » leicht, jugendlich frisch und mit zarten Aprikose und Zitrusnoten
 → harmoniert mit feinen Speisen wie Spargel oder auch Fisch
33. 2020er Cabernet Blanc Kabinett -trocken- 3,90 €
 oder Diedesfelder Berg A 11,7- S 5,8- Z 5,2 = 5,20 €/Ltr.
34. 2022er Cabernet Blanc Kabinett -halbtrocken- 3,90 €
 (N) (S) » Piwi -pilzresistenzfähige Neuzüchtung A 12,4- S 6,6- Z 9,4
 » spritzige Sommerweine, feines Pfirsich, Stachelbeere Bk.
 → beim abendlichen Plausch, zum Grillen u. zu leichten Speisen
- SPÄTLESEN
36. 2020er Spätburgunder Rotwein -trocken- 4,60 €
 (J.T.) (K) Diedesfelder Rebstockel A 11,2- S 7,2- Z 13,2 = 6,13 €/Ltr.
 » angenehmer Vanille- und Kirschduft, kräftig, komplex
 → Für besondere Feste, kräftigen Speisen und den verdienten Feierabend
38. 2012er Regent -halbtrocken- 3,90 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 12,2- S 4,6- Z 9,9 = 5,20 €/Ltr.
 » mild, tief dunkel, aromatisch, ausgewogen Achtung Restposten!
40. 2020er Spätburgunder Rotwein -lieblich-- 4,50 €
 (K) Diedesfelder Paradies A 11,3- S 4,9- Z 25,1 = 6,00 €/Ltr.
 » verspielt, mild, feine Kirscharomen
 → Das feine Gläschen am Abend und zu Süßspeisen
41. Spätburgunder Weißherbst -trocken- 4,50 €
 (S) Ist vorübergehend leider ausverkauft!
43. 2021er Riesling --trocken-- 4,40 €
 (S) Diedesfelder Paradies A 12,1- S 6,6- Z 2,9 = 5,87 €/Ltr.
 » reife Pfirsichnoten, feinherb, saftig
 → mit Käse, kräftigen Speisen oder Knabberlein
44. 2021er Muscaris --halbtrocken-- 4,60 €
 (J.T.) (N) (S) Diedesfelder Paradies A 12,4- S 6,4- Z 13,4 = 6,13 €/Ltr.
 » kräftig, feinwürzig, mit elegantem Bukett
 » Piwi -pilzresistenzfähige Neuzüchtung
 Der Geschmack wird von der Vatersorte Muskateller geprägt!

45. 2017er Chardonnay --halbtrocken-- 4,20 €
 (S) Diedesfelder Ölgassel A 13,2- S 5,3- Z 10,3 = 5,60 €/Ltr.
 » reife Pfirsicharomen, verspielt, elegant Achtung Restposten!
 » körperreich, würziges Bukett, dezente Süße
 → der feine Wein bei Festtagen, passt auch zu Fischgerichten
46. 2020er Gewürtztraminer --lieblich-- 4,20 €
 (S) Diedesfelder Römerbrunnen A 12,3- S 5,0- Z 20,1 = 5,60 €/Ltr.
 » reife Pfirsicharomen, verspielt, elegant
 » Der kräftige Bukettwein mit dem feinen Rosenduft
 → die Verführung am Abend
48. 2018er Riesling --lieblich-- 3,90 €
 (S) Diedesfelder Johanniskirchel A 11,5- S 7,5- Z 24,9 = 5,20 €/Ltr.
 » reife Pfirsicharomen, verspielt, elegant Achtung Restposten!
 → zum Naschen am Abend, zu Süßspeisen
- AUSLESEN
53. 2015er Riesling -halbtrocken-- 4,70 €
 (J.T.) (S) Diedesfelder Ölgassel A 14,0- S 7,2- Z 14,6 = 6,27 €/Ltr.
 » ausgeprägter Körper, würzig, nachhaltig
 → ideal zu Käse und zum deftigen Schmaus am Abend
55. 2018er Rivaner --lieblich-- 4,80 €
 (S) Diedesfelder Ölgassel A 13,5- S 5,4- Z 28,1 = 6,40 €/Ltr.
 » körperreich, würziges Bukett, mild, süffig
 → der kräftige Wein zum Abend und beim Süßigkeiten naschen
- BEERENAUSLESE
60. 2005er Huxelrebe --süß-- 6,30 €
 (J.T.) (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“ 3,90 €
 (S) Weißer Perlwein Trocken = 5,20 €/Ltr.
 mit zugesetzter Kohlensäure A 11,4- S 5,5- Z 11,4
 » Der erfrischende Sommerspaß, mit feinem Gewürtztraminer Bukett
67. 2015er Riesling Sekt B.A. --brut-- 5,90 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,5- S 7,4- Z 9,5 = 7,87 €/Ltr.
 Flaschengärung
68. 2015er Riesling Sekt B.A. --trocken-- 5,90 €
 (K) Diedesfelder Pfaffengrund A 11,2- S 7,4- Z 20,1 = 7,87 €/Ltr.
 Flaschengärung
- Elfi weiß (S) - Mit Schraubverschluss
 Bescheid: (K) - Mit Korken
 - Jahrgangstipp: Hervorragende Weine des entsprechenden Jahrgangs!
 - neuer Jahrgang (N) - Hier gibt's den neuen Jahrgang auch schon zur Probe!
 - gechpist - mit Hilfe von getoasteten Eichenholzstückchen
 wurde eine feine Barrique-note erreicht.

70. **Ⓢ Weißer Pfälzer Traubensaft** **0,98 l-Fl. → 2,50 €**
 --- = 2,55 €/Ltr.
71. **Ⓢ Roter Pfälzer Traubensaft** **0,98 l-Fl. → 2,70 €**
 - aus erntefrischen Trauben = 2,76 €/Ltr.
Bereits 3 Tage nach der Lese wird unser Saft abgefüllt
100% Fruchtgehalt - ohne Konservierungs- o. Zusatzstoffe

Hochprozentiges aus eigenem Lesegut

0,5 l Flasche - Euro ↓

75. **Ⓚ „Döring's Milder Weinhefebrand“** **5,90 €**
 >>unser Magenfreund A 40 % = 11,8 €/Ltr.
76. **Ⓢ „Döring's Feiner Lagerbrand“** **6,90 €**
 samtiger Hefebrand; durch mehrjährige Lagerung im Holzfass gereift = 13,8 €/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. → 11,00 €**
 » sehr mild, Pfälzer Spitzenprodukt A 38 % = 22,0 €/Ltr.
83. **Williams Christ mit Honig** **0,5 l-Fl. → 11,00 €**
 » harmonisch Komposition A 32 % = 22,0 €/Ltr.
86. **Edelkirsch** **0,35 l-Fl. → 7,30 €**
 » deutliche, aber feine Frucht A 25 % = 20,86 €/Ltr.
88. **Trittsche-Kräuter - Kräuterlikör** - **0,5 l-Fl. → 10,00 €**
 → nicht nur gegen Erkältungen wirksam A 32 % = 20,0 €/Ltr.
89. **Weinberg-Pfirsich-Likör** **0,5 l-Fl. → 10,30 €**
 → Als Kick für ein Glas Sekt oder Perlwein A 18 % = 20,6 €/Ltr.
91. **Heidelbeerlikör** **0,35 l-Fl. → 7,50 €**
 » deutliche Fruchtnote, → zu Süßspeisen A 18 % = 21,43 €/Ltr.
94. **Feigenlikör** **0,35 l-Fl. → 7,30 €**
 » feiner Fruchtgeschmack, → zu Süßspeisen A 25 % = 20,86 €/Ltr.
95. **Walnusslikör** **0,35 l-Fl. → 7,50 €**
 » würzig, herb → Das besondere Eisdressing A 20% = 21,43 €/Ltr.

Andere Flaschengrößen auf Anfrage

Endlich finde ich einmal die Zeit und Muse an dieser Stelle mal wieder etwas aus unserem Weingut und nicht zuletzt auch aus der ökologischen Ecke zu berichten.

2017 haben wir ja hinter unserm bestehenden Betriebsgebäuden eine Halle angebaut. Im befahrbaren Keller sind nun einige Maschinen, die zuvor nicht selten im Freien standen, untergebracht. Und im Obergeschoss, das ebenerdig zum restlichen Betrieb passt, lagern nun fast alle Flaschenweine. Wie sinnvoll dieser Bau war, obwohl er aufgrund unserer Grundstückfläche relativ klein sein musste, sehe ich daran, dass quasi alles schon voll ist und auch gut genutzt wird. Da ich jemand bin, der gerne mitbaut und sehr viel selbst macht, bin ich allerdings immer noch ein Weichen mit der geplanten Außengestaltung um die Halle und auch mit kleineren Folgeumbauten beschäftigt.

Seit dem Frühjahr 2018 haben wir nun auch eine entsprechende Solaranlage über 23 kWp und einem 4,8KWh Speicher auf und in der neuen Halle, so dass wir nun mehr Strom produzieren als wir verbrauchen. Aber das Stromnetz brauchen wir natürlich als Ausgleich nach wie vor. Im Winter reicht selbst so eine relativ große Anlage an einem trüben Tag keineswegs aus, um den Normalverbrauch zu gewährleisten. Und während der Weinlese laufen sowieso so ständig einige Motoren in Pumpen, Kelter und Kühlanlagen, so dass mein Speicher dies gar nicht alleine leisten kann und trotzdem recht schnell leer gesaugt ist. Aber theoretisch sind wir nun autark.

Wer sich dafür interessiert, darf mich gerne ansprechen. Jedenfalls muss Deutschland in den nächsten Jahren die Windkraft, den Netzausbau und Speichermöglichkeiten massiv ausbauen, damit die Energiewende und zumindest eine teilweise Elektromobilität verwirklicht werden kann. Unser Weingut macht da jedenfalls mit und wir werden uns auch in Zukunft in diese Richtung weiter entwickeln. Allerdings kenne ich noch keine Technik die beispielsweise einen Dieselmotor im Schlepper ersetzen könnte. So gibt es viele Anwendungen, wo wir auch noch in Jahrzehnten nicht um diese effiziente Technik herum kommen werden. Deshalb wird wie immer gelten: Alles mir Maß und Ziel!

Und da sind wir schon beim nächsten Thema! In der letzten Zeit gerät unsere Landwirtschaft wegen angeblicher Überdüngung und zu intensiven Pflanzenschutz massiv unter Druck. Vor allem die geringere Populationen von Insekten und Vögeln sind dabei die Problempunkte. Dass es aber auf der anderen Seite z.B. fast überall viel mehr Wildschweine und Rehe gibt und sich (wenn auch von Menschen aufwendig angesiedelt) auch wieder der Luchs offensichtlich im Pfälzer Wald pudelwohl fühlt, erwähnt man selten. Dies sind Folgen von Flurbereinigungen mit Grünstreifen und Wäldchen und einer wesentlich ökologischen Landwirtschaft als das vor 30-40 Jahren der Fall war. Es ist also keineswegs so, dass sich alles verschlechtert hat. im Gegenteil!

Heute schaut jeder Bauer und Winzer sehr genau darauf wie viel er düngt uns spritzt. Wir stehen alle unter einem großen Preisdruck und da wirft man das Geld nicht zum Fenster raus. Außerdem weiß heute jeder Landwirt über die ökologischen Zusammenhänge Bescheid, nicht zuletzt durch eine sehr gute Ausbildung und die Möglichkeiten der neuen Medien.

Bevor ich z.B. meine Spritze anbaue, schaue ich mir die Situation und die Empfehlungen im Internet an, anders geht da nichts mehr. Aber ohne Pflanzenschutz geht es in unseren modernen Monokulturen (und der Weinbau ist das beste Beispiel) eben nicht. Pilzkrankheiten können sich rasend schnell vermehren und die Ernte zerstören. Gerade im ökologischem Weinbau wird in solchen Situationen oft mehr gespritzt, als im konventionellen, weil die erlaubten Mittel eben nicht so gut wirken. Deshalb werde ich auch nach wie vor meinen Betrieb nicht auf „Öko“ umstellen und handle trotzdem nicht selten ökologischer als manche Kollegen aus diesem Lager.

Als anderes Beispiel ist Glyphosat in Verruf gekommen, vor allem wegen dem Insektensterben und einer angeblichen Krebsgefährdung. Punkt 2 betrifft höchstens Anwender die ständig damit in Kontakt kommen. Aber normalerweise kommen Landwirte bei sachgerechten Arbeiten damit noch nicht einmal in Berührung. Und wenn, doch dann so selten, dass tausend andere Gründe eher für eine Krebserkrankung in Betracht kommen. Eine Krankheitshäufung in den „grünen Berufen“ kann da nicht festgestellt werden. Im Gegenteil – Wer oft im Freien arbeitet ist nicht selten noch lange fit. Und bezüglich der Insekten sind „Döring's bestimmt vorbildlich. Unsere Weinberge sind „natürlich begrünt“. Da wächst, was immer da wachsen will. Uns so kreucht und fleucht es überall mit unzähligen Insektenarten. Trotzdem benutze ich Glyphosat so wenig wie möglich. 2019 mal wieder gar nicht. Aber ich musste den Boden dadurch auch einmal mehr bearbeiten. Auch wenn dies nur 50 l Diesel waren, überlege ich mir schon was sinnvoller ist.

Vielleicht wäre es da mal vorteilhafter, politisch dafür zu sorgen, dass nicht immer mehr Betriebe sterben und so die Landwirtschaft nicht ständig industrieller wird. Denn größere Betriebe = größere Äcker = mehr Monokultur. Ihr Weingut wird jedenfalls klein und fein bleiben! - Ihr Winzer *Klaus Ty*

- 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 Holzsteigen 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.

- Bei erschöpften Beständen sind wir zu Teillieferungen berechtigt. Menge, Lieferart- und kosten bleiben vorbehalten.
- Weinstenausscheidungen 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 berechnen wir pauschal 8 € Versandkosten (incl. Verpackung). Möglich sind Kartons mit -3, -6 oder -12 Flaschen. (-15, -18 Fl. auf Anfrage)
 - - 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.

- 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 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 bzw. eingerechnet. -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.

- 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 der Haustür oder in die 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:

alle Tourendaten finden Sie 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

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



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