

- Best.-Nr.: 1,0 l Flasche - Euro ↓
3. **2022er Portugieser Rotw. -trocken--** 4,10 €  
 -kl. Restbestand v. Vorjahrgang vorhanden!  
**Diedesfelder Rebstöckel**  
 » 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 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,9- S 5,0- Z 3,1  
 » feinherb, vollmundig, feine Kirsch- und Brombeearomen  
 → zum Wildbraten oder Pizza
5. **2021er Syrah Weißherbst - trocken--** 4,10 €  
**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. Diese Lücke wird bald aufgefüllt!
8. **2022er Merlot Rotwein -trocken--** 4,20 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** 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 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,6- S 4,9- Z 13,0 = 5,07 €/Ltr.  
 » farbtintensiv, feine Brombeearomen, ausgewogen  
 → Das Geschmackserlebnis wird mit ausdrucksvollen Speisen perfekt.
10. **2022er Syrah Rotwein -halbtrocken--** 4,00 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,4- S 5,5- Z 9,6 = 5,33 €/Ltr.  
 » rubinrot, würzig, ausgewogen  
 → feiner Menübegleiter, > auch zum Grillen
11. **2018er Cabernet Mito Rotwein halbtrocken--** 4,60 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund** A 12,8- S 5,8- Z 19,9 = 6,13 €/Ltr.  
 » Kräftiger taningepprägter Körper, verspielt, „gechipt“  
 → Ein Erlebnis mit Schokolade, Desserts, aber auch z.B. Wild
12. **2022er Spätburgunder Rotw. -halbtrocken--** 4,20 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund** A 11,9- S 5,0- Z 11,1  
 » abgerundet, lebendig, feiner Sortentyp  
 → zu zarten Braten
13. **22er Portug. Rotwein. -liebl. --** 4,10 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** 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. **2022er Merlot --lieblich--** 3,90 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,4- S 5,3- Z 19,7 = 5,20 €/Ltr.  
 » süffig, elegant, mild  
 → versüßt kalte Winterabende!
15. **2022er Portugieser Weißherbst -halbtrocken--** 4,10 €  
 -kl. Restb. v. Vorjahrgang vorhanden!  
**Diedesfelder - Rebstöckel** A 11,9- S 6,0- Z 11,6  
 » lebendig, gefällig, spritzig  
 → ideal zur Grillparty oder als milder Schorle
16. **2021er Spätburgunder Rosé -halbtrocken--** 4,00 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,3- S 6,5- Z 13,3 = 5,33 €/Ltr.  
 » verführerisch, spritzig, dezente Süße  
 → passt zu leichten Speisen, zum Grillen und zu Sommerpartys
17. **2022er Rotling -halbtrocken--** 4,20 €  
**Kerner & Dornfelder (gemeinsam gekeltert)** 12,3- S 6,4- Z 9,1  
 » angenehmes Erdbeerbukett, zart, samtig  
 → spritziger Sommerwein; zu feinen Speisen
18. **2021er Rivaner, Traminer, Cabernet Blanc-trocken--** 3,90 €  
**- 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 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund** A 12,7- S 6,6- Z 4,4  
 » fruchtig, mild, elegant  
 → feinfuchtiger, milder universaler Essensbegleiter
20. **2022er Riesling --trocken--** 4,20 €  
 -kl. Restb. v. Vorjahrgang vorhanden!  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,2- S 7,3- Z 8,5  
 » Feines Bukett nach Apfel & Grapefruit, rassig, herb  
 → passend zu deftigen Mahlzeiten und zur Grillparty als „Pfalzer Schorle“
21. **2022er Scheurebe --trocken--** 4,00 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** 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 €  
**Cabernet Blanc** A 9,6- S 6,7- Z 14,2  
 » leichter Sommerwein, blumiges Bukett, harmonische Süße  
 - die elegante Ergänzung zu feinen Menüs
23. **2022er Weissburgunder -halbtrocken--** 3,60 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,5- S 6,0- Z 12,6 = 4,80 €/Ltr.  
 » spritzig, zarter Pfirsichduft, elegant  
 → passend zu hellem Fleisch oder Spargel
24. **2022er Bacchus --halbtrocken--** 4,00 €  
**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. **2022er Riesling --halbtrocken--** 4,10 €  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,1- S 7,1- Z 11,1  
 » spritzig, gefällig, verspielt, feines Bukett  
 → Unser Allroundwein
26. **2022er Kerner --lieblich--** 4,00 €  
**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 €  
**Diedesfelder Ölgässel** 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. **2023er Cabernet Blanc Kabinett -trocken--** 3,90 €  
 -kl. Restb. v. Vorjahrgang vorhanden!  
**Diedesfelder Rebstöckel** A 11,3- S 6,2- Z 3,3 = 5,20 €/Ltr.
34. **2022er Cabernet Blanc Kabinett-halbtrocken--** 3,90 €  
**Piwi** » 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**
35. **2023er Merlot Rotwein -trocken--** 4,80 €  
**Diedesfelder Paradies** A 12,5- S 5,6- Z 3,5 = 6,40 €/Ltr.  
 » angenehmer Vanille- und Brombeernoten kräftig, komplex  
 → Für besondere Feste, idealer Winterwein, zu Wild und Rindfleisch
36. **2023er Spätburgunder Rotwein -trocken--** 4,60 €  
**Diedesfelder Paradies** A 13,0- S 5,6- Z 2,1 = 6,13 €/Ltr.  
 » angenehmer Bukett nach schw. Johannisbeere, elegant  
 → Für besondere Feste, kräftigen Speisen und den verdienten Feierabend
38. **2012er Regent -halbtrocken--** 3,90 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund** A 12,2- S 4,6- Z 9, = 5,20 €/Ltr.  
 » dunkel, aromatisch, ausgewogen
- Achtung Restposten!**
40. **2020er Spätburgunder Rotwein -lieblich--** 4,50 €  
**Diedesfelder Paradies** A 11,3- S 4,9- Z 25,1 = 6,00 €/Ltr.  
 » verspielt, mild, feine Beerenaromen  
 → Das feine Gläschen am Abend und zu Süßspeisen
41. **2023er Spätburgunder Rosé -lieblich--** 4,40 €  
**Diedesfelder Paradies** A 12,5- S 6,5- Z 22,0 = 5,87 €/Ltr.  
 » verspielt, mild, feine Kirscharomen  
 → Das feine Gläschen am Abend und zu Süßspeisen
43. **2021er Riesling --trocken--** 4,40 €  
**Diedesfelder Paradies** A 12,1- S 6,6- Z 2,9 = 5,87 €/Ltr.  
 » reife Pfirsichnoten, feinherb, saftig  
 → mit Käse, kräftigen Speisen oder Knabereien

- 0,75 l Flasche - Euro ↓
44. **2021er Muscaris -halbtrocken--** 4,60 €  
 Restposten - weiter geht's mit Nr.45, 46 oder 49
45. **2023er Chardonnay --halbtrocken--** 4,20 €  
**Maikammer Kapellenberg** A 12,6- S 7,8- Z 10,0 = 5,60 €/Ltr.  
 » verspielt, körperreich, würziges Bukett, dezente Süße  
 → der feine Wein bei Festtafeln, passt gut zu Fischgerichten
46. **2023er Gewürtztraminer -halbtrocken--** 4,40 €  
**Diedesfelder Römerbrunnen** A 13,3- S 5,8- Z 11,8 = 5,87 €/Ltr.  
 » feine Rose und Beerenaromen, verspielt, elegant  
 » Der kräftige Bukettwein mit dem feinen Rosenduft  
 → die Verführung am Abend
48. **2023er Riesling --lieblich--** 4,10 €  
**Diedesfelder Johanniskirchel** A 12,2- S 7,5- Z 18,0 = 5,47 €/Ltr.  
 » kräftig, feine Pfirsicharomen, süffig  
 → zum Naschen am Abend, zu Süßspeisen
49. **2023er Muscaris - lieblich --** 4,80 €  
**Diedesfelder Paradies** A 13,5- S 6,6- Z 33,0 = 6,40 €/Ltr.  
 » kräftig, feinwürzig, verspieltes Honigbukett  
 » Piwi-pilzresistenzfähige Neuzüchtung
- AUSLESEN**
53. **2015er Riesling -halbtrocken--** 4,70 €  
**Diedesfelder Ölgässel** 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 €  
**Diedesfelder Ölgässel** 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 €  
**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**
- 0,75 l Flasche - Euro ↓
65. **„Döring's Feine Perle“** 3,90 €  
**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 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund Flaschengärung** A 11,5- S 7,4- Z 9,5 = 7,87 €/Ltr.
68. **2015er Riesling Sekt B.A. --trocken--** 5,90 €  
**Diedesfelder Pfaffengrund Flaschengärung** A 11,2- S 7,4- Z 20,1 = 7,87 €/Ltr.

**-- Sonstige Erzeugnisse aus unseren Trauben** 5

- 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.** **Tritsche-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 Eisdrressing A 20% = 21,43 €/Ltr.

Elfi weiß Bescheid: - Mit Schraubverschluss - Mit Korken

- Hier gibt's den neuen Jahrgang auch schon zur Probe!

- Piwi's: dies sind pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen. Damit lassen sich rund ¼ der Pflanzenschutzspritzmittel einsparen -also echte Zukunftswine!

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

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 krecht 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*

**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 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.
- 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.
- Bei erschöpften Beständen sind wir zu Teillieferungen berechtigt. Menge, Lieferart- und kosten bleiben vorbehalten.
- Weinstemausscheidungen 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.
- 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](http://www.weingut-doering.de)**  
**[mail@weingut-doering.de](mailto:mail@weingut-doering.de)**