

ARTIKEL	MENGE	PREIS/FLASCHE	GESAMTPREIS
<b>Trollinger mit Lemberger</b> <i>Cannstatter Berg, 2018</i>		5,00 Euro	
<b>Trollinger</b> <i>Cannstatter Zuckerle, trocken, 2017</i>		6,80 Euro	
<b>Samtrot</b> <i>Cannstatter Berg, 2018</i>		6,80 Euro	
<b>Trollinger »Alte Reben«</b> <i>Cannstatter Zuckerle, trocken, 2018</i>		7,20 Euro	
<b>Lemberger</b> <i>Cannstatter Berg, trocken, 2018</i>		7,20 Euro	
<b>Munus rot</b> <i>Rotweincuvée trocken, 2018, im Holzfass gereift</i>		9,00 Euro	
<b>Spätburgunder Reserve</b> <i>Cannstatter Berg, trocken, 2017, im Barrique gereift</i>		15,00 Euro	
<b>Lemberger Reserve</b> <i>Cannstatter Berg, trocken, 2016, im Barrique gereift</i>		17,00 Euro	
<b>Lemberger Reserve</b> <i>Cannstatter Berg, trocken, 2015, im Barrique gereift</i>		20,00 Euro	
<b>Cuvée Cabernet</b> <i>Cannstatter Zuckerle, trocken, 2017, im Barrique gereift</i>		20,00 Euro	
<b>Müller-Thurgau</b> <i>Zuffenhäuser Berg, 2018</i>		5,00 Euro	
<b>Riesling feinherb</b> <i>Cannstatter Berg, 2018</i>		5,00 Euro	
<b>Blanc de Noir</b> <i>2018</i>		6,80 Euro	
<b>Riesling trocken</b> <i>Cannstatter Zuckerle, 2018</i>		6,80 Euro	
<b>Grauer Burgunder</b> <i>trocken, 2018</i>		7,20 Euro	
<b>Munus weiß</b> <i>Weißweincuvée trocken, 2016, im Holzfass gereift</i>		9,00 Euro	
<b>Riesling Reserve</b> <i>Cannstatter Zuckerle, trocken, 2018</i>		15,00 Euro	
<b>Schillerwein</b> <i>2018</i>		5,00 Euro	
<b>Rosé</b> <i>Cannstatter Berg, 2018</i>		5,00 Euro	
<b>Trollinger Weißherbst</b> <i>Cannstatter Zuckerle, trocken, 2018</i>		6,80 Euro	
<b>Blanc de Noir Sekt</b> <i>brut</i>		12,00 Euro	
<b>RoSecco</b> <i>Deutscher Perlwein, fruchtig</i>		7,20 Euro	
<b>Tresterbrand</b>		14,00 Euro	
<b>Williams-Christ Birnenbrand</b>		14,00 Euro	
<b>Cannstatter Trollinger Traubensaft</b> <i>aus eigenen Trauben</i>		3,20 Euro	
<b>Perlant</b> <i>verperlter Traubensaft</i>		6,80 Euro	

Zwischensumme

# ihre bestellung

Sie können Ihre Bestellung direkt im PDF eingeben und anschließend über das Bestellformular auf unserer Website unter dem Menüpunkt »Kontakt« abschicken.

Alternativ können Sie uns die Bestellung auch per E-Mail zusenden oder Sie drucken das Formular aus und schicken es uns ausgefüllt per Post oder Fax zu.

## Weingut Zaißerei

Andreas Zaiß

Austraße 371  
70376 Stuttgart (Münster)

T +49 (0)171 888 33 78  
F +49 (0)322 268 890 28

info@zaisseri.de  
www.zaisseri-weingut.de

## Verkaufszeiten

Donnerstag von 17 – 20 Uhr  
und jederzeit nach telefonischer Vereinbarung

**zaißerei**  
WEINGUT

ARTIKEL	MENGE	PREIS/FLASCHE	GESAMTPREIS
Glühwein rot		5,50 Euro	
Glühwein weiß		5,50 Euro	
Glühwein rosé		5,50 Euro	

zu zahlender **Gesamtpreis** (inkl. gesetzlicher MwSt.) zzgl. Versandkosten

# ihre bestellung

*Sie können Ihre Bestellung direkt im PDF eingeben und anschließend über das Bestellformular auf unserer Website unter dem Menüpunkt »Kontakt« abschicken.*

*Alternativ können Sie uns die Bestellung auch per E-Mail zusenden oder Sie drucken das Formular aus und schicken es uns ausgefüllt per Post oder Fax zu.*

## **Weingut Zaißerei**

Andreas Zaiß

Austraße 371  
70376 Stuttgart (Münster)

T +49 (0)171 888 33 78  
F +49 (0)322 268 890 28

info@zaiserei.de  
www.zaiserei-weingut.de

## **Verkaufszeiten**

Donnerstag von 17 – 20 Uhr  
und jederzeit nach telefonischer Vereinbarung

**zaißerei**  
WEINGUT

## ihre daten

Vor- und Zuname	
Straße und Nr.	
PLZ	Wohnort
E-Mail	
Telefon	

- Mit Zusendung Ihrer Bestellung per Mail, Post, Fax oder durch mündliche Beauftragung erklären Sie sich mit der Einbeziehung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.
- Die Widerrufsbelehrung habe ich zur Kenntnis genommen.

### Einwilligungserklärung

- Ja, ich bin damit einverstanden, dass mich das Weingut Zaißerei über Produkte oder Veranstaltungen per Post oder E-Mail informiert. Die Daten dürfen für den genannten Zweck erhoben, gespeichert und verwendet werden. Diese Einwilligung kann ich jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.

Datum	Unterschrift*
-------	---------------

*\* falls Sie postalisch oder per Fax bestellen möchten.*

## ihre bestellung

*Sie können Ihre Bestellung direkt im PDF eingeben und anschließend über das Bestellformular auf unserer Website unter dem Menüpunkt »Kontakt« abschicken.*

*Alternativ können Sie uns die Bestellung auch per E-Mail zusenden oder Sie drucken das Formular aus und schicken es uns ausgefüllt per Post oder Fax zu.*

### Weingut Zaißerei

Andreas Zaiß

Austraße 371  
70376 Stuttgart (Münster)

T +49 (0)171 888 33 78  
F +49 (0)322 268 890 28

info@zaiserei.de  
www.zaiserei-weingut.de

### Verkaufszeiten

Donnerstag von 17 – 20 Uhr  
und jederzeit nach telefonischer Vereinbarung

**zaißerei**  
WEINGUT