



**Ein Stück Weingut für Sie,  
mit dem Sie Geld verdienen können!**

*Lieber Interessent,*

*wir möchten Ihnen, Ihren Freunden und Bekannten  
unsere individuellen Winzerprodukte vorstellen.*

*Bei einer gemütlichen Weinprobe genießen Sie die Weine,  
Wurst und Likör.*

*Nehmen Sie anschließend die Wünsche Ihrer Freunde  
auf und leiten diese an uns weiter.*

*Mit so viel Spaß können Sie sich leicht einige Euros  
dazuverdienen.*

*Viel Spaß beim Lesen – und los geht 's!*

*Wir sind Ihr Weingut,*

*und arbeiten in den Weinbergen um für Sie vollreife und fruchtbare Trauben ernten zu können. Nach dem Pressen der Trauben filtrieren wir den Rebsaft. Mit der Guten Weinhefe vergären wir den Saft langsam um das volle Aroma zu erhalten. Nach weiteren Filtrationen füllen wir*



*den Wein in Flaschen. Hierzu ist vieler Hände Arbeit notwendig.*

*Wir sind ein Familienbetrieb und alle fassen mit an. Meine Frau Beate, unser Sohn Daniel und unsere Tochter Julia unterstützen mich bei der Arbeit.*

**B**  
**BIEHLER**  
*Biehler*

*Im Winter werden die Reben geschnitten. Dabei werden circa 90% der Ruten abgeschnitten. Dies ist notwendig um weniger Trauben mit einer besseren Qualität ernten zu können.*



unser Weinberg vor dem Rebschnitt



unser Riesling Weinberg vor der Reblüte

*Die neuen Triebe entwickeln sich. Die wachsende Laubwand muss gepflegt werden. Nach der Blüte beginnen die Trauben zu wachsen und zu reifen.*

*Auch die Lage der Weinberge ist entscheidend für die Qualität des Weines. Auf der kleinen Kalmit finden wir einen besonders kalkhaltigen Boden. Hier hat bereits mein Urgroßvater „August Biehler“ Weinbau betrieben.*



eine hervorragende Weinlage die kleine Kalmit

*Die Trauben werden geerntet,  
wenn sich das Aroma optimal  
entwickelt hat.*

*Nur aus guten Trauben kann  
guter Wein bereitet werden.*



Reife Dornfelder Traube



Unser Sohn Daniel

*Unser  
Sohn  
Daniel  
hilft bei der Traubenernte  
fleißig mit.  
Die Ernte wird teilweise von  
Hand aber auch maschinell  
eingebracht.  
Auf einer Pneumatischen Presse  
werden die Trauben schonend  
gepresst. Dies geschieht so sanft, dass die etwas grüneren  
Beeren sich  
unverletzt im Trester  
(das ist der  
Preßrückstand)  
wiederfinden.*



Unsere schonende Traubenpresse

*Im Weinkeller reift der Wein bis zur Flaschenreife. Nach mehrmaliger Filtration steht die Flaschenfüllung an.*



Schonende Filtration mit dem Kieselgurfilter

**Jetzt ist es soweit, stellen Sie Ihren Freunden, Bekannten oder im Verein die neuen Weine vor.** Und vergessen sie nicht, unsere Weine zeichnen sich durch ein sehr gutes Preis Leistungsverhältniss aus. Deshalb werden sie mit uns Erfolg haben und Weine verkaufen, denn sie werden kein Weingut finden, das unsere Qualität so günstig anbietet.

## **Dornfelder Rotwein trocken**

Diesen Dornfelder Rotwein gewinnen wir aus den vollreifen Beeren. Eine schnelle und stürmische Maischegärung ist für die Farbdichte des Weines notwendig. Der Rotwein wird trocken ausgebaut. Bei der Weinbereitung wird auf eine kräftige und doch samtige Tanninstruktur (Gerbstoffe) geachtet.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser tiefdunkle - fast schwarze - Dornfelder erinnert an Kirsche und Brombeere. Seine kräftigen und doch samtigen Tannine kleiden den Gaumen voll aus. Lange und nachhaltig präsentiert dieser Dornfelder sein Geschmackserlebnis.



## Blanc de Noirs trocken

Dieser Pinot Noir wurde als Blanc de Noirs vinifiziert. Bei dieser besonderen Produktion wird darauf geachtet, dass die Farbe der Rotweintrrauben in der Beerenschale verbleibt und ein weißer Wein bereitet wird.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser trockene Blanc de Noir erinnert an reife Äpfel und Birnen, sein lebendiges Säurespiel gibt den Wein sein frisch und spritziges Geschmackserlebnis. Der lange anhaltende und aromatische Geschmack begeistert den Weinliebhaber.



## Spätburgunder Rosé

Diesen Spätburgunder Rose gewinnen wir aus den aromatischen Trauben des Spätburgunders. Eine langsame und aromaschonende Gärung ist für die Fruchtigkeit des Weines notwendig. Der Rosewein wurde mit einer vornehmen Süße und seiner lachsroten Farbe abgestimmt.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser liebliche Rosé duftet nach roten Beerenfrüchten. Ein zartes Erdbeeraroma, die angenehme Süße und sein feines Säurespiel gibt den Wein sein harmonisches und fruchtiges Geschmackserlebnis. Füllig und cremig begeistert der Rosé den Weinkenner.



## Riesling trocken

Dieser Riesling trocken wurde aus vollreifen und aromatischen Riesling Trauben gewonnen. Eine lange und langsame Gärung hat das Aroma erhalten.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser trockene Riesling duftet nach Grapefruit, Limone und Mango, sein feines Säurespiel gibt dem Wein einen lebendigen und fruchtigen Geschmack. Elegant präsentiert sich der Riesling und macht Lust auf ein weiteres Gläschen.



## Riesling Kabinett

Dieser Riesling Kabinett wurde aus vollreifen und aromatischen Riesling Trauben gewonnen. Eine lange und langsame Gärung hat das Aroma erhalten. Der Riesling wurde mit einer angenehmen Süße abgestimmt.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser Riesling Kabinett lieblich duftet nach Grapefruit, Pfirsich und Mango, seine angenehme Süße und sein feines Säurespiel gibt den Wein eine harmonisches und fruchtiges Geschmackserlebnis. Füllig und nachhaltig verführt dieser Riesling die Geschmackssinne.

  
**BLEHLER**  
*Blehlere*

## Riesling Sekt trocken

Dieser Riesling Sekt wurde aus vollreifen und aromatischen Riesling Trauben gewonnen. Eine 9monatige Sektgärung in der Flasche verleiht dem Sekt sein besonderes und intensives Mousseux.

### **Weinbeschreibung:**

Dieser trockene Riesling Sekt duftet nach gelben Früchten und Mango, sein feines Säurespiel gibt dem Sekt einen lebendigen und fruchtigen Geschmack. Sein langes und intensives Perlen und Prickeln macht Lust auf ein weiteres Gläschen.



## Dornfelder Likör

Nach eigener Rezeptur wird der Likör bereitet. Beste Zutaten sind notwendig um diesen Likör zu komponieren.

### **Beschreibung:**

Dieser Likör hat ein schönes kräftiges Rot. Der Duft erinnert an Kirsche und Brombeere. Sein samtiger Geschmack ist ein herrlicher Abschluss einer festlichen Speise.

**B**  
**BIEHLER**  
*Biebler*

## So einfach Arbeiten Sie mit uns zusammen:

- Fordern Sie das Probepaket zum Selbstkostenpreis von 30 Euro (wird bei der Erstbestellung wieder gutgeschrieben!) an.
- Laden Sie Freunde, Bekannte und Weinliebhaber ein, um die Weine kennenzulernen. Die Weinmenge ist bis 10 Personen ausreichend.
- Haben Sie einen geselligen Abend mit unseren Weinen. Dem Probepaket liegen Informationen zur Weinprobe bei.
- Nehmen sie am gleichen Abend die Wünsche Ihrer Freunde auf. (Bestellformulare liegen dem Probepaket auch bei)
- Senden Sie uns die Bestellung zu und verdienen daran.

Bestellwert	Ihr Verdienst	in Euro
200 – 400 Euro	15 %	30-60€
400 – 1000 Euro	20 %	80-200€
über 1000 Euro	25 %	über 250€

- Wir liefern Ihnen den Wein, welchen Sie weitergeben. Unsere Weine sind nicht im Handel erhältlich. Ihre Freunde werden ausschließlich über Sie beliefert. – Erstlieferung gegen Vorkasse -
- Bestellen Sie für Ihre Freunde Ihren Wein nach, noch bevor die erstgelieferten Flaschen zu neige gehen. Fragen Sie diese nach weiteren Weinliebhabern.
- Laden Sie weitere Weinliebhaber zu weiteren Weinproben ein. Nutzen Sie Feste und Feierlichkeiten um die Weine vorzustellen und neue Weinliebhaber zu finden. Bieten Sie die Weine Gaststätten an oder beliefern Sie Feste mit den Weinen.
- Ihr Kreis der Weinbesteller wird immer größer und Sie verdienen dabei.

Bei allem ist uns wichtig, dass wir vertrauen zu Ihnen haben und Sie zu uns. Wie im Weinbau sind wir nicht an „schnell-schnell“ interessiert, sondern dass wir mit Ihnen lange und erfolgreich zusammenarbeiten, dafür stehe ich persönlich mit meinem Namen – Biehler

Jeder Weg beginnt mit den ersten Schritt – Fordern Sie das Probepaket jetzt an.



**B**  
**BIEHLER**  
*Biehler*

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **§ 1 Geltungsbereich**

Die folgenden Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich für die Bestellung von Flaschenwein.

### **§ 2 Widerrufsrecht des Kunden**

Die Widerrufsfrist gemäß § 355 BGB beträgt zwei Wochen. Der Widerruf bedarf keiner Begründung. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Rücksendung der Ware an unsere Adresse.

### **§ 3 Preise**

1. Unsere allgemeinen Preisangaben sind freibleibend.
2. Unsere Preisangaben schließen Liefer- und Versandkosten nicht ein.
3. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren bisherige Preise Ihre Gültigkeit.

### **§ 4 Zahlungsverzug des Kunden**

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Auslieferung der Ware oder Eintritt des Annahmeverzugs ohne Abzug zur Zahlung fällig. Ein Gewährleistungseinbehalt ist ausgeschlossen.

Nach Ablauf von 14 Tagen seit Auslieferung kommt der Kunde in Zahlungsverzug; einer gesonderten Mahnung bedarf es nicht.

### **§ 5 Eigentumsvorbehalt**

Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises vor. Bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung.

Der Kunde ist verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln.

### **§ 6 Gerichtsstand**

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Bestimmungen des UN Kaufrechts finden keine Anwendung. Soweit es sich bei dem Kunden nicht um einen Verbraucher handelt, gilt Landau als Gerichtsstand.

Sollte es doch einmal zu Unstimmigkeiten kommen, bin ich sicher eine gemeinsame Lösung zu finden

# Weingut Stefan Biehler

Erzabt-Josef-Koch Str. 2 - 76829 Landau-Arzheim

Tel.: 06341 / 33053 - Fax: 0911/30844-33053

[www.weingut-biehler.de](http://www.weingut-biehler.de) – [stefan.biehler@weingut-biehler.de](mailto:stefan.biehler@weingut-biehler.de)

## Bestellung

Jahr	Sorte	Flasche	Preis	Menge	Summe
2009er	Dornfelder Rotwein Q.b.A. trocken	0,75 l	3,80 €	_____	_____
2008er	Blanc de Noir Q.b.A. trocken	0,75 l	3,90 €	_____	_____
2008er	Spätburgunder Q.b.A. Rosé	0,75 l	3,60 €	_____	_____
2008er	Riesling Q.b.A trocken	0,75 l	3,40 €	_____	_____
2008er	Riesling Kabinett lieblich	0,75 l	3,70 €	_____	_____
	Apfelsaft	1,00 l	1,80 €	_____	_____
	Dornfelder Likör	0,5 l	10,00 €	_____	_____
	Williams Schnaps	0,7 l	10,80 €	_____	_____
	Mirabellen Schnaps	0,7 l	11,30 €	_____	_____
	Pfälzer Saumagen		4,20€	_____	_____
	Erstattung Probepaket		-30,00€	1x	-30,00 €
	Versandkosten				

Fangen Sie noch heute an mit unserem leckeren Probepaket Geld zu verdienen. Wir machen es Ihnen leicht – mit Ihrer Erstbestellung erstaten wir die Kosten für das Probepaket.



Unser Probenpaket besteht aus nachstehenden Produkten:

- 2009er Dornfelder Rotwein Q.b.A. trocken
- 2008er Spätburgunder Rose Q.b.A.
- 2008er Blanc de Noir Q.b.A. trocken
- 2008er Riesling Q.b.A. trocken
- 2008er Riesling Kabinett
- 2009er Dornfelder Likör
- Pfälzer Saumagen

Hiermit bestelle ich das Probenpaket zu 30 € (statt 42,20 €)

Bitte Senden Sie mir das Paket an meine Adresse:

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift