Achkarren
WINZERGENOSSENSCHAFT SEIT 1929

ACHKARRER WEINGESCHICHTEN

Unser Leben. Unsere Liebe. Unser Wein.

GROSSES DENKEN, IM KLEINEN HANDELN

Nun, nach einem Jahr FAIR'N GREEN-Mitgliedschaft, ist es Zeit, ein Zwischenfazit zu ziehen. Und in diesem Jahr ist viel passiert: Die weltpolitische Lage hat sich dramatisch geändert und wir alle müssen uns Gedanken über Dinge machen, die oft nicht in unserer Hand liegen. Doch was wir selbst positiv beeinflussen können, sollten wir auch anpacken. Entweder dadurch, dass wir es so belassen, wie es ist, weil es schon immer gut war. Zu dieser Kategorie gehört auch, ab und an ein Glas Wein zu trinken. Oder wir erkennen, dass wir handeln müssen. Hierzu mag zum Beispiel noch mehr Solidarität gegenüber unseren Mitmenschen gehören.

Für uns in Achkarren war klar, dass sich auch die „Weinbauwelt" wandelt, und so haben wir im letzten Jahr gehandelt. Was unsere Gedanken und konkrete Taten zu diesem Wandel sind, lesen Sie gern auf den nächsten Seiten.

Wir freuen uns, Sie weiterhin als unsere Kundin bzw. unseren Kunden bei uns zu begrüßen und mit Ihnen den Wein zu feiern. Besuchen Sie uns gern einmal wieder in Achkarren. Und wenn das nicht möglich ist, genießen Sie ein Glas unseres Achkarrer Spitzenweins bei sich zu Hause. Mit guten Gedanken und einem positiven Blick in die Zukunft!

Mit herzlichen Grüßen
Denis Kirstein

04 ACHKARRER SCHLOSSBERG
Hier ist es einfach nur schön

06 FAIR'N GREEN
Klimaschutz bei allen Prozessen mitdenken

08 ZUSAMMENHALT
Das schaffen wir gemeinsam

09 HERBST 2022
Mit einem Happy End

WIR SAGEN DANKE
Viel Freude beim Weiterblättern

P · **Ausgabe 2023** · **Winzergenossenschaft Achkarren eG** · Schloßbergstraße 2 · 79235 Vogtsburg-Achkarren · 07662 9304 0 · info@winzergenossenschaft-achkarren.de · achkarrerwein.com

BESTES FASS

BESINNUNG AUF HÖCHSTE QUALITÄT

EDITION B-F

Es ist ein wunderbares Zusammenspiel von Kälte und Wärme, Sonne und Regen, Boden und Klima, kurz Terroir, das unsere Weine zu etwas Besonderem macht. Jede Lage, jede Parzelle hat eigene Bedingungen, die sich im Ertrag widerspiegeln. Das betrifft sowohl die Menge als auch die Qualität. Doch nicht jede Traube schafft es in den Keller der Winzergenossenschaft und noch weniger Trauben kommen ins „Beste Fass“.

Schon früh vor dem Herbsten entscheiden wir gemeinsam, welche Reben in den Steillagen des Achkarrer Schlossbergs infrage kommen. Nur Trauben, die eine herausragende Qualität versprechen, dürfen zur „Edition Bestes Fass“ heranreifen. Dieses Traubengut wird dann im Laufe des Sommers auf 70 bis 80 Kilogramm Ertrag pro Ar zurückgeschnitten, zum optimalen Lesezeitpunkt gelesen und dabei erneut auf Qualität kontrolliert, bevor es in den Keller kommt und dort in Ruhe reifen darf.

Unsere Selektionswinzerinnen und -winzer haben sich trotz der herausfordernden Arbeit in den Steillagen, die selten maschinengestützt möglich ist, zur Einhaltung höchster Qualitätsstandards verpflichtet. Sie vereinen önologisches Wissen, tiefgründige Kenntnisse über die ihnen anvertrauten Reben sowie die Böden des Kaiserstuhls und meist jahrzehntelange Erfahrung mit dem traditionellen Handwerk der Winzerin bzw. des Winzers. Die „Edition Bestes Fass“ ist mehr als ein Wein, sie ist eine Hommage ihres Könnens und Schaffens.

Weitere Informationen sowie die Preise zu dieser Weinlinie finden Sie auf Seite 11.

IM GESPRÄCH MIT

Marlene Brinkmann

Matthias Kunzelmann

Tobias Mattmüller

»GUTE LAUNE IST MEIN MARKENZEICHEN«

Marlene Brinkmann, geborene Schächtele, ist eines der ersten Gesichter, die Kundinnen und Kunden beim Betreten der Winzergenossenschaft sehen. Seit 20 Jahren sorgen sie sowie ihre Kolleginnen und Kollegen dort mit einem Lächeln für gute Laune.

Frau Brinkmann, was macht für Sie die Arbeit in der Winzergenossenschaft aus? *Freude – und das hat bereits mit dem Weg dorthin zu tun. Wenn ich mit dem Rad durch die Reben nach Achkarren fahre, beginnt der Arbeitstag schön. Und die Arbeit selbst bereitet mir Freude. Der Kontakt zu den Kundinnen und Kunden, sie zu beraten, das Gespräch – gerade mit langjährigen Kundinnen und Kunden – ist eine echte Bereicherung.*

Sie stehen an der Theke und sind somit eine der ersten Ansprechpersonen für Interessierte? *Ja. Ich bin da Teil eines tollen Teams, dem auch Ulrike Schür und Thomas Gumbert angehören. Wir dürfen die Winzergenossenschaft in gewisser Weise im Alltag repräsentieren. Das ist schon etwas Besonderes.*

Sie leben und arbeiten inmitten von Wein. Haben Sie einen Favoriten? *Bei Wein greife ich am liebsten zu unserem Chardonnay: Der ist buttrig, kräftig, dabei weich und hat eine leichte Holznote. Ein Glas Sekt ist aber auch sehr gut.*

»ICH LEBE MIT DEM WEIN«

Matthias Kunzelmann, Jahrgang 1979, ist seit mehr als 20 Jahren für die Winzergenossenschaft aktiv. Sein Reich ist der weitläufige Keller, wo aus heimischen Trauben edle Tropfen werden.

Herr Kunzelmann, was macht für Sie die Arbeit in der Winzergenossenschaft aus? *Wein spielt schon immer einer Rolle in meinem Leben, privat und später auch beruflich. Ich lebe mit dem Wein. Ganz ähnlich ist es mit der WG. Wir sind eine Achkarrer Winzerfamilie und beliefern die WG, es gibt also ganz enge Verbindungen.*

Ihr Arbeitsbereich ist der Keller, was passiert dort? *Es klingt einfach: Wir sorgen dafür, dass der Rebensaft aus den verschiedenen Trauben und Lagen in die richtigen Fässer und Tanks kommt, um dann in die passende Flasche gefüllt zu werden. Aufgrund der verschiedenen Qualitäten, Lagen und Selektionen ist das am Ende allerdings nicht so einfach. Umso wichtiger ist es, dass wir ein eingespieltes Team sind.*

Welchen Wein bevorzugen Sie? *Unseren trockenen Weißburgunder: Das ist ein sehr feiner Wein mit einer angenehmen Säure. Den trinke ich immer sehr gern.*

»EIN GLAS WEIN BEDEUTET FREUDE«

Tobias Mattmüller, Jahrgang 1970, gehört seit 30 Jahren zum Team der Winzergenossenschaft. Er kümmert sich im Versandbüro darum, dass Kundinnen und Kunden in aller Welt mit Wein aus Achkarren beliefert werden.

Herr Mattmüller, was macht für Sie die Arbeit in der Winzergenossenschaft aus? *Wein begleitet mich seit meiner Kindheit, bei meinem Opa habe ich schon im Weinberg geholfen. Es ist schön, dass ich auch beruflich mit Wein zu tun habe und dazu beitrage, unsere Produkte in die Welt zu schicken.*

In diesen 30 Jahren gab es bestimmt Lieferungen, die Ihnen im Gedächtnis geblieben sind? *Schön finde ich, dass wir immer wieder Wein nach Japan verschickt haben. Das sind meist ehemalige Studierende aus Freiburg, die unseren Wein auch in der Heimat trinken möchten. Etwas Besonderes war zudem eine Lieferung von einigen Tausend Flaschen nach China. So was kommt nicht alle Tage vor.*

Welchen Wein trinken Sie am liebsten? *Abends auf dem Balkon – mit Familie oder Freundinnen und Freunden – passt am besten ein Muskateller. Ich mag sein ausdrucksstarkes und fruchtiges Aroma. So ein Glas Wein bedeutet Freude pur.*

ACHKARRER SCHLOSSBERG

HIER IST ES EINFACH NUR SCHÖN

Achkarrer Schlossberg in der Mittagssonne

Manche Menschen nennen den Kaiserstuhl die Toskana Deutschlands. Wir in Achkarren nennen unsere beste Lage Schlossberg. Das hat einerseits mit dem Schloss Höhingen zu tun, von dem auf dem Schlossberggipfel allerdings nur noch einige Steine übriggeblieben sind. Andererseits steht der Begriff Schloss immer auch für etwas Schönes und Imposantes. Und genau das ist unser Schlossberg – im Kleinen und im Großen. Von Südwesten erhebt sich diese herausragende Weinbergslage majestätisch über das Rheintal und lässt schon erahnen, dass dort große Weine entstehen.

Kurz vor der Lese 2022

Kommt die geneigte Betrachterin bzw. der geneigte Betrachter näher, so wird sie bzw. er einiges entdecken. Zuallererst die allseits prägenden Rebreihen, welche sich einmal horizontal zum Berg, ein andermal vertikal entlangziehen. Im Spätsommer ist auch gut zu erkennen, wo unsere roten und wo unsere weißen Burgunder stehen und Jahr für Jahr erlesene Qualitäten verantworten.

Darüber hinaus sorgen beispielsweise mediterrane Flaum- und Traubeneichenwäldchen für Kleinode. In diesem Kontext sind zugleich die Trockenrasen mit einer Vielzahl von Orchideen zu nennen. Absolut geschützte Biotope, die wie die Trockensteinmauern von uns Winzerinnen und Winzern gehegt und gepflegt werden. Kein Wunder, dass in solch einer schönen Umgebung so seltene wie auch herrlich anzuschauende Vogelarten wie Bienenfresser und Wiedehopf heimisch sind.

Kommen Sie zu uns und erkunden Sie den Achkarrer Schlossberg, der zu jeder Jahreszeit schön ist.

Terrassierte Steillage

Herzighisle im Morgendunst

8. – 10. April 2023
Achkarrer Osterhock – gemeinsam in den Frühling
Begrüßen Sie am Osterwochenende gemeinsam mit uns den Frühling und erleben Sie an allen Tagen Kellerführungen, Traktortouren und die Osterschatzsuche am Schlossberg. Am Sonntag lädt der kleine Frühlingsmarkt zum Stöbern, Flanieren und Genießen ein. Der Ostermontag steht mit einem bunten Kinderprogramm ganz im Zeichen der Familie. Genießen Sie die ersten warmen Sonnenstrahlen am Achkarrer Schlossberg bei einem guten Glas Wein.

FAIR'N GREEN

KLIMASCHUTZ BEI ALLEN PROZESSEN MITDENKEN

Als erste badische Genossenschaft wurde die Winzergenossenschaft Achkarren im Dezember 2021 erfolgreich von FAIR'N GREEN zertifiziert. Um diese Zertifizierung erstmals in Empfang nehmen zu dürfen, mussten wir viele Hebel in Bewegung setzen. Und unser Weg ist noch nicht beendet: Um dieses Siegel zu behalten, muss sich die Winzergenossenschaft jährlich verbessern. Das gilt für die Arbeit im Weinberg und für unsere Winzerinnen und Winzer sowie die Prozesse und Tätigkeiten in der Winzergenossenschaft selbst.

Gut ein Jahr intensive Vorarbeit aller Mitarbeitenden sowie Winzerinnen und Winzer in der Genossenschaft war nötig, um die Vorgaben für das anspruchsvolle Zertifikat zu erfüllen. Schließlich umfassen die »Richtlinien für den Weinbau« von FAIR'N GREEN mehr als 160 Kriterien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Dabei geht es unter anderem um die Art der genutzten Energie, den Energieverbrauch, die eingesetzten Pflanzenschutzmittel, den CO_2-Ausstoß, die Zusammenarbeit mit Handelspartnerinnen und -partnern und die Verpackungsmaterialien. »Das waren und sind zum Teil sehr große Herausforderungen«, beschreibt es Denis Kirstein, geschäftsführender Vorstand der Genossenschaft.

Die Entscheidung, diese Zertifizierung anzustreben, fußt auf unserer Überzeugung, dass nur Anbieterinnen und Anbieter erfolgreich sein werden, die nachhaltig und ausgewogen arbeiten, erläutert Kirstein. Ausgewogenheit ist für ihn in diesem Zusammenhang das Wichtigste: »Der alleinige Fokus auf Gewinnmaximierung ist meist mit erheblichen Schäden für die Umwelt verbunden und beraubt uns auf lange Sicht unserer Grundlage. Denn auf ausgemergelten Böden kann kein guter Wein gedeihen. Ökologie allein hilft uns als Weinbaubetrieb allerdings wirtschaftlich nicht weiter, der Fortbestand wäre gefährdet.« Doch wirtschaftliche Vernunft und Nachhaltigkeit sind nicht per se Gegensätze. Das zeigen die Zusammenarbeit mit dem Verein FAIR'N GREEN und die überaus positive Resonanz der Kundinnen und Kunden auf den Erhalt der Zertifizierung.

Das Besondere am FAIR'N GREEN-Zertifikat ist, dass die Anforderungen im Laufe der Zeit steigen. »Um es behalten zu dürfen, müssen wir stetig besser werden«, sagt Kirstein. Für die Erstzertifizierung muss mindestens die Hälfte der möglichen Punkte aus dem Kriterienkatalog erzielt werden; eine erfolgreiche Folgezertifizierung setzt eine Verbesserung um mindestens drei Prozent voraus.

Wir als Genossenschaft sind auf dem richtigen Weg, weiß der Geschäftsführer. Die Produktion erfolgt mittlerweile zu 100 Prozent mit Ökostrom, »ein gutes Drittel davon erzeugen wir durch unsere Fotovoltaikanlage auf dem Dach selbst«. Prozesse im Haus wurden bezüglich Effizienz und Energieverbrauch optimiert und auch im sozialen Bereich wurde investiert: Es gibt u.a. regelmäßige Fortbildungen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Weitere Neuerungen werden folgen.

29. September –
1. Oktober 2023
Achkarrer Weinwochenende – ein Weinfest in der Idylle
Jedes Jahr veranstalten wir am ersten Wochenende im Oktober unser erlebnisreiches Weinfest mit einem vielseitigen Programm: Ob Kellerführungen, Traktortouren durch unsere Weinberge, abwechslungsreiches Kinderprogramm, musikalische Unterhaltung oder eine Weinverkostung in unserer Vinothek – für alle wird etwas geboten. An allen Tagen laden erlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller zum Verweilen ein.

Mohnblüten Ende April

FAIR'N GREEN

EIN HANG ZU GUTEM WEIN UND MEHR BIODIVERSITÄT

Bereits jetzt ist an vielen Stellen in den Reben zu sehen, dass FAIR'N GREEN wirkt, nicht nur für die Winzerinnen und Winzer mit dem geschulten Blick. »Es gibt deutlich mehr Grün in den Lagen und mehr Blühgewächse«, erläutert Philipp Scherer. Das falle auch Wanderinnen und Spaziergängern auf, berichtet der Winzer: »Immer wieder werde ich bei der Arbeit im Weinberg darauf angesprochen, dass hier viel mehr Leben ist als noch vor zehn oder mehr Jahren.« Bienen, Schmetterlinge und viele andere Insekten werden durch die bunten und vielfältigen Blüten in den Weinberg gelockt und bereichern ihn. »Es gibt hier deutlich mehr Insekten als früher.«

Das ist ein Ergebnis von FAIR'N GREEN. Erreicht wurde es mit viel Tatkraft, körperlicher Arbeit und vor allem Zeit. »Ein wichtiger Faktor bei FAIR'N GREEN ist der Verzicht auf Herbizide vor allem in den Lagen, die sich maschinell bearbeiten lassen«, sagt Scherer. Ersetzt wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln durch die mechanische Bearbeitung des Bodens. Statt ein- oder zweimal im Jahr mit dem Traktor durch die Rebstöcke zu fahren und zu spritzen, geht es für die Winzerinnen und Winzer und ihre Helferinnen und Helfer nun fünf- oder sechsmal mit der Hacke in die Lagen, um den Boden zwischen den Reben – der sogenannte Unterstock – zu bearbeiten und ungewollte Gräser oder Kräuter beim Wuchs zu stören. Dort, wo es möglich ist, kommt eine Maschine zum Einsatz, die von der WG Achkarren eigens dafür angeschafft worden ist. Ansonsten heißt es: Ärmel hochkrempeln!

Damit knüpfen die Winzerinnen und Winzer in Achkarren an die Arbeit früherer Generationen an, als Bodenbearbeitung allein mechanisch ablief, weil es Herbizide nicht gab oder diese schlicht zu teuer waren. »Mein Großvater hat es noch so gehandhabt«, blickt Philipp Scherer zurück. »Als die Nachfrage stieg, Traktoren statt Pferden zum Einsatz kamen und die Chemie preiswerter wurde, hat sich das gewandelt«, sagt der 29-Jährige, der im Aufsichtsrat der WG Achkarren sitzt und die Entscheidung zur Zertifizierung von Anfang an mitgetragen hat.

Die mechanische Bearbeitung ersetzt nicht nur den Einsatz von Chemie, sondern trägt zur Belebung des Bodens bei. Gräser und Kräuter werden weder entfernt noch sterben sie komplett ab und dienen so als Feuchtigkeitsspender und Lebensraum für Insekten – gerade unter der Erde, wovon die Reben profitieren. Mehr noch: Nicht nur zwischen den Rebstöcken ist mehr Leben, auch in den Gassen. Spezielle Blühmischungen von AmBiTo, einem Projekt von FAIR'N GREEN und der Hochschule Geisenheim zur Stärkung der Biodiversität im Weinbau, bringen passende Pflanzen in den Weinberg und sorgen so für Farbtupfer. „Das ist schön anzusehen und trägt zu einer Bereicherung der gesamten Fauna und Flora bei", lobt Scherer. Vor allem der leuchtend rote Rosenklee oder Inkarnat-Klee hat es ihm angetan. »Das ist ein echter Blickfang.«

Herbst 2022 – hoch motiviert

03. November 2023
Der Berg ruft zur Fackelweinwanderung
Erforschen Sie den Schlossberg im Dunkeln mit einer Fackel. Vier Stationen laden zum Genießen der ausgewählten Weine ein. Zurück an der Winzergenossenschaft können Sie in herrlicher Kulisse des beleuchteten Schlossbergs neben dem Weinsortiment auch Glühwein und Köstlichkeiten vom Foodtruck genießen und den Abend ausklingen lassen.

Nähere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie unter
www.achkarrerwein.com

ZUSAMMENHALT

DAS SCHAFFEN WIR GEMEINSAM

Raritätenkeller
Weinraritäten sind deshalb so gefragt, weil sie rar, also selten sind. Unter anderem durch ein hohes Alter wird ein Wein zur Rarität. In unserer Schatzkammer lagern bis zu 66.000 Flaschen edler Weine fast eines jeden Jahrgangs von 1942 bis 2019. In unserer Vinothek finden Sie die unterschiedlichsten Schätze – von Prädikats- bis zu Süßweinen. Raritäten eignen sich besonders gut als Geschenke, da sie sehr seltene Kostbarkeiten sind. Wenn Sie neugierig auf unsere Weinraritäten geworden sind, fragen Sie gern bei uns nach.

Stroh für die Steillagen des Schlossbergs

Alle können für sich allein kämpfen – und auch bis zu einem gewissen Grad etwas erreichen. Doch wie schon Friedrich Wilhelm Raiffeisen, der Gründer der genossenschaftlichen Idee, wusste: »Was einer allein nicht schafft, das schaffen viele.« Und recht hat er, denn gemeinsam ist man stärker. Das zeigt sich bei uns in der Genossenschaft in vielen Facetten. Die tagtägliche Zusammenarbeit der Mitarbeitenden unserer Genossenschaft mit unseren Winzerinnen und Winzern im Großen und im Kleinen bestätigt dies.

In diesem Jahr haben wir über das Alltägliche hinaus im Januar zusammen Reben gerodet. Unsere Muskateller-Reben direkt gegenüber der Genossenschaft haben nach über 60 Jahren so gut wie keinen Ertrag mehr gebracht und mussten ersetzt werden. Die gerodete Fläche liegt nun ein Jahr brach, um das Bodenleben zu aktivieren, und wird im nächsten Frühjahr mit Muskateller und unserer PIWI-Sorte Souvignier Gris bepflanzt.

Im Juli haben sich wieder viele Freiwillige im Schlossberg getroffen, um über 300 Ballen Stroh in den Reben zu verteilen. Die schweißtreibende Arbeit hat wieder viel Spaß gemacht – denn wie häufig hat man heute noch eine Heugabel in der Hand? Auch hier wird das Bodenleben durch Humusaufbau verbessert und dadurch die Wasserhaltefähigkeit des Bodens erhöht. Am Ende des Einsatzes gab es am Abend Würstel, Brot und natürlich Wein.

Am 01.08. wurde so früh gelesen wie noch nie in der über 90-jährigen Geschichte unserer Winzergenossenschaft. An diesem Tag hatten die Muskateller- und Müller-Thurgau-Parzellen ca. 55 Öchsle. Viel zu wenig für einen Wein, aber genau richtig für einen Verjus. Doch was machen wir daraus? Wir nehmen den Saft aus den handgelesenen, unreif geernteten, knackig-aromatischen Trauben und versetzen ihn mit kohlesäurehaltigem Quellwasser. Für einen alkoholfrei-frischen Genuss.

HERBST 2022

MIT EINEM HAPPY END

Was für ein Jahr! Aber fangen wir mit dem guten Ende an: Die gelesenen Trauben überzeugen uns sowohl bezüglich ihrer Güte als auch der Menge.

Nach den zwei kleinen Jahrgängen 2020 und 2021 war dies auch dringend nötig, denn unser Keller war im August bei vielen Rebsorten leer. Umso schöner, dass wir nun wieder genug Wein haben.

Und nun von Anfang an: Die Niederschläge im Winter 2021/2022 waren recht spärlich und konnten auch nicht durch einen feuchten April ausgeglichen werden. Zum Glück blieben wir in diesem Jahr um Haaresbreite von Spätfrösten verschont. Während der Juni recht viel Regen mit sich brachte, war danach in puncto Niederschläge für sieben bis acht Wochen Sendepause und den Reben machte dies arg zu schaffen. Bemerkbar machte sich dies durch wenig Blattwachstum und schlaffe Blätter sowie kleine Trauben, die nicht so recht wachsen wollten. Und so rechneten wir Anfang/Mitte August schon mit einer erneut kleinen Ernte. Doch zum großen Glück kam der Regen dann doch noch – und zwar keinen Tag zu früh! Fast 100 l/m² gegen Ende August bis Mitte September verwandelten den diesjährigen Herbst in einen tollen, ausdrucksstarken Jahrgang, der nun im Keller reifen kann und uns noch große Freude bereiten wird! Ende gut, alles gut.

Ach ja: Über die Sonne wurde hier nur deshalb kein Wort verloren, weil sie uns das ganze Jahr über ausgiebig begleitet hat.

Perfektes Lesegut

Kellerführung

Erleben Sie eine Kellerführung inkl. Weinprobe am Fuße des Achkarrer Schlossbergs: Während des Rundgangs von der Traubenannahme über den Holzfasskeller und die kleinen Barriquefässer bis hin zu unserer Schatzkammer erfahren Sie alles über den Weg der Trauben bis in die Flasche. Des Weiteren können Sie dabei einen Blick in unsere Schatzkammer werfen, sie ist eine der ältesten Vinotheken in Baden.

Für Einzelpersonen oder kleinere Gruppen von fünf bis 15 Personen bieten wir jeden Mittwoch um 10.00 Uhr eine Kellerführung ohne Anmeldung an. Die Kellerführung enthält eine kleine Weinprobe mit drei Weinen. Kosten: 5 € pro Person (für Konus-Karten -Inhaberinnen und -Inhaber kostenlos).

Für Gruppen ab 15 Personen ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Wünschen Sie einen Vesper- oder Käseteller – kein Problem. Gern schicken wir Ihnen hierzu ein Angebot.

Weinwanderung
& Traktortour

Möchten Sie den Achkarrer Schlossberg auf einer Wanderung oder mit einer Traktortour entdecken?
Informationen erhalten Sie unter:
gaestehausschaetzle.de

UNSER KELLER

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Am sichtbarsten wird unsere nunmehr 94-jährige Geschichte bei uns im Keller. Umgibt uns im neugestalteten Barrique-Keller noch eine Bruchsteinmauer aus der Gründungszeit, so entdeckt die Besucherin bzw. der Besucher bei einer Kellerführung die verschiedenen Bauabschnitte der letzten neun Jahrzehnte. Für uns als Team der Genossenschaft ist es immer wieder erstaunlich und motivierend, zu sehen, dass beispielsweise Ende der 40er-Jahre ein großer Kellerabschnitt neu entstand. Vor allem, wenn man bedenkt, was die Menschen in dieser Zeit für Themen hatten und dabei trotzdem mit Vollgas in die Zukunft geschaut und gebaut haben.

Heute baut unser Kellerteam rund um unseren Kellermeister Christoph Rombach dort unten nicht nur unsere hervorragenden Weine aus, sondern hält auch jeden Winkel in Schuss. Gar nicht so einfach bei einer so großen Zahl von großen Holzfässern, welche jährlich besondere Pflege brauchen und nicht trockenfallen dürfen.

Darüber hinaus macht sich das Team jedes Jahr wieder Gedanken, wo sinnvoll investiert werden kann. Seien es eine hochmoderne Filteranlage oder neue Technologien, um die Energieeffizienz zu erhöhen. Seien es neue Barriques oder Edelstahltanks. Es gibt immer etwas zu tun in unserem Weinkeller. Alles für großen Weingenuss aus Achkarren!

Unser Barrique-Keller

Öffnungszeiten
Januar bis März:
Montag bis Freitag
von 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr und
von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr.

April bis Dezember:
Montag bis Freitag
von 9.30 Uhr bis 17.30 Uhr und
Samstag von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr.

Außerhalb der Geschäftszeiten, auch an Sonn- und Feiertagen, erhalten Sie unser Weinsortiment bei unserer Verkaufsstelle in Achkarren:

Die Achkarrer Krone
Schloßbergstr. 15–17
79235 Vogtsburg-Achkarren
Telefon 07662 93130
info@krone-achkarren.de
hotel-krone-achkarren.de

Urlaub im Wein- und Ferienort Achkarren
Informationen & Zimmervermittlung: Vogtsburg-Touristik,
Telefon 07662 94011,
info@vogtsburg.de

P-PREISLISTE 2023

FLASCHENABBILDUNG	BEZEICHNUNG	SORTE	INHALT	ALK.	JAHRGANG	ARTIKEL-NR.	PREIS/L	PREIS
WEINE FÜR JEDEN TAG								
	GEWÜRZ-TRAMINER	Achkarrer Spätlese	0,75 l	12,5 %	2021/2022	21452	11,87 €	**8,90 €**
	SCHEUREBE	Achkarrer Kabinett	0,75 l	11,0 %	2021/2022	11432	10,53 €	**7,90 €**
	RULÄNDER	Achkarrer Spätlese	0,75 l	11,5 %	2021/2022	70452	10,00 €	**7,50 €**
	MUSKATELLER	Achkarrer Kabinett	0,75 l	11,5 %	2021/2022	06432	10,53 €	**7,90 €**
	BLANC DE NOIRS	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	80022	8,27 €	**6,20 €**
	GRAUER BURGUNDER	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	76122	8,67 €	**6,50 €**
	WEISSER BURGUNDER	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	50122	8,27 €	**6,20 €**
	SILVANER	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2022	40422	6,93 €	**5,20 €**
	RIVANER	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,0 %	2022	30022	6,93 €	**5,20 €**
	MÜLLER-THURGAU	Achkarrer Kabinett	0,75 l	11,0 %	2022	30332	6,93 €	**5,20 €**
	MÜLLER-THURGAU	Achkarrer Kabinett trocken	0,75 l	11,5 %	2021/2022	30342	6,93 €	**5,20 €**
	SPÄTB. WEISSHERBST	Achkarrer Kabinett	0,75 l	12,0 %	2021/2022	80432	9,20 €	**6,90 €**
	SPÄTB. ROSÉ	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	81422	8,27 €	**6,20 €**
BESONDERE WEINE								
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Spätlese	0,75 l	12,5 %	2021	96452	12,67 €	**9,50 €**
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Spätlese trocken	0,75 l	14,0 %	2021	96462	12,67 €	**9,50 €**
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Qualitätswein	0,75 l	13,0 %	2021	96112	10,00 €	**7,50 €**
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	14,0 %	2020/2021	96122	10,00 €	**7,50 €**
	CABERNET SAUVIGNON	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2020/2021	85122	10,53 €	**7,90 €**
	GRAUER BURGUNDER	Schlossberg Spätlese trocken	0,75 l	13,0 %	2021/2022	76462	12,67 €	**9,50 €**
	GRAUER BURGUNDER	Castellberg Kabinett trocken	0,75 l	12,0 %	2021/2022	76342	10,93 €	**8,20 €**
	SAUVIGNON BLANC	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	44422	11,34 €	**8,50 €**
	WEISSER BURGUNDER	Castellberg Kabinett trocken	0,75 l	12,5 %	2022	50342	10,53 €	**7,90 €**
	WEISSER BURGUNDER	Schlossberg Kabinett	0,75 l	11,5 %	2021/2022	50432	10,53 €	**7,90 €**
	ROSÉ	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021	81422R	9,60 €	**7,20 €**
DER BERG RUFT								
	SPÄTB. & PRIOR	Achkarrer Qualitätswein	0,75 l	12,5 %	2020	99212	7,87 €	**5,90 €**
	RIVANER & SCHEUREBE	Achkarrer Qualitätswein	0,75 l	11,0 %	2022	33212	7,87 €	**5,90 €**
GLÜCKSGRIFF								
	SPÄTB. & CAB. SAUVIGNON	Achkarrer Qualitätswein	0,75 l	13,0 %	2020	99222	8,00 €	**6,00 €**
	RIVANER & WEISSB.	Achkarrer Qualitätswein	0,75 l	12,0 %	2022	33222	8,00 €	**6,00 €**
	SPÄTB. ROSÉ	Achkarrer Qualitätswein	0,75 l	12,0 %	2021/2022	88222	8,00 €	**6,00 €**
EDITION BESTES FASS								
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Spätlese trocken	0,75 l	13,5 %	2021	97462	17,20 €	**12,90 €**
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	14,0 %	2020/2021	97422	15,87 €	**11,90 €**
	CABERNET SAUVIGNON	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	13,0 %	2021	85422	17,20 €	**12,90 €**
	DIAVOLO	Schlossberg Cuvée Q. b. A. trocken	0,75 l	13,5 %	2020/2021	99422	15,87 €	**11,90 €**
	VULKAN-KRACHER	Schlossberg Qualitätswein	0,75 l	13,5 %	2021	99412	15,87 €	**11,90 €**
	SCHEUREBE	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2021/2022	12422	15,87 €	**11,90 €**
	RIESLING	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2022	61422	15,87 €	**11,90 €**
	AUXERROIS	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	12,5 %	2022	18422	15,87 €	**11,90 €**
	GEWÜRZ-TRAMINER	Schlossberg Spätlese lieblich	0,75 l	12,5 %	2022	22452	15,87 €	**11,90 €**
	GEWÜRZ-TRAMINER	Schlossberg Spätlese trocken	0,75 l	13,0 %	2021	22462	15,87 €	**11,90 €**
	GRAUER BURGUNDER	Schlossberg Spätlese trocken	0,75 l	13,0 %	2021/2022	77462	17,20 €	**12,90 €**
	CHARDONNAY	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	13,0 %	2021/2022	55422	15,87 €	**11,90 €**
	MUSKATELLER	Schlossberg Qualitätswein trocken	0,75 l	12,0 %	2021	07422	15,87 €	**11,90 €**
EDITION BESTES FASS – IM BARRIQUE GEREIFT								
	SPÄT-BURGUNDER	Schlossberg Spätlese Barrique, trocken	0,75 l	13,5 %	2020/2021	98462	18,53 €	**13,90 €**
	GRAUER BURGUNDER	Schlossberg Spätlese Barrique, trocken	0,75 l	13,5 %	2021/2022	74462	18,53 €	**13,90 €**
	MÜLLER-THURGAU	Schlossberg Qualitätswein Barrique, trocken	0,75 l	13,0 %	2021/2022	34322	15,87 €	**11,90 €**
EDITION A – SUPERSELEKTIONEN								
	PINOT NOIR	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	14,0 %	2019/2020	98522	38,67 €	**29,00 €**
	GRAUER BURGUNDER	Achkarrer Qualitätswein trocken	0,75 l	14,0 %	2021	74422	38,67 €	**29,00 €**

FLASCHENABBILDUNG	BEZEICHNUNG	SORTE	INHALT	ALK.	JAHRGANG	ARTIKEL-NR.	PREIS/L	PREIS
EDELSÜSSE WEINE								
	RULÄNDER	Schlossberg Beeren-auslese Barrique	0,375 l	7,5 %	2014/2020	74485	58,67 €	**22,00 €**
	RULÄNDER	Schlossberg Beeren-auslese	0,375 l	7,5 %	2015/2019	70485	58,67 €	**22,00 €**
	GEWÜRZ-TRAMINER	Schlossberg Beeren-auslese Barrique	0,375 l	8,0 %	2013/2015	24485	58,67 €	**22,00 €**
	GEWÜRZ-TRAMINER	Schlossberg Auslese	0,50 l	8,0 %	2020	22473	16,00 €	**12,00 €**
	MÜLLER-THURGAU	Schlossberg Beeren-auslese	0,375 l	6,0 %	2014	31485	58,67 €	**22,00 €**
	SCHEUREBE	Schlossberg Beeren-auslese	0,375 l	7,0 %	2018	12485	58,67 €	**22,00 €**
	WEISSER BURGUNDER	Schlossberg Auslese	0,50 l	8,0 %	2015	51473	16,00 €	**12,00 €**
	MUSKATELLER	Schlossberg Auslese	0,50 l	7,0 %	2018	07473	16,00 €	**12,00 €**
PRICKELNDE SPASSMACHER								
	RIESLING	Sekt b. A. brut	0,75 l	12,0 %	2020	68322	17,20 €	**12,90 €**
	PINOT ROSÉ	Sekt b. A. brut	0,75 l	12,5 %	2019	27322	17,20 €	**12,90 €**
	WEISSER BURGUNDER	Sekt b. A. brut	0,75 l	12,5 %	2019/2020	58302	15,87 €	**11,90 €**
	MUSKATELLER	Sekt b. A. trocken	0,75 l	12,5 %	2020	26102	14,53 €	**10,90 €**
	PINOT	Sekt b. A. extra trocken	0,75 l	13,0 %	2020	50802	14,53 €	**10,90 €**
	CASTELLO SECCO	Perlwein weiß	0,75 l	11,5 %	-	28012	9,20 €	**6,90 €**
	CASTELLO SECCO ROSÉ	Perlwein rosé	0,75 l	11,5 %	-	28512	9,20 €	**6,90 €**
SONDERGRÖSSEN								
	SPÄTB. ROTWEIN	Schlossberg Qualitätswein trocken	1,50 l	13,5 %	2020	96425	9,93 €	**14,90 €**
	WEISSER BURGUNDER	Qualitätswein trocken	1,50 l	12,5 %	2021	50125	9,93 €	**14,90 €**
	GRAUER BURGUNDER	Castellberg Kabinett trocken	0,375 l	12,0 %	2021/2022	76345	11,20 €	**4,20 €**
	WEISSER BURGUNDER	Castellberg Kabinett trocken	0,375 l	12,5 %	2021/2022	50345	11,20 €	**4,20 €**
	SPÄTB. ROTWEIN	Qualitätswein	0,25 l	12,5 %	2020/2021	96119	11,20 €	**2,80 €**
	SPÄTB. ROTWEIN	Qualitätswein trocken	0,25 l	13,5 %	2020/2021	96129	11,20 €	**2,80 €**
	GRAUER BURGUNDER	Qualitätswein trocken	0,25 l	12,5 %	2021/2022	76129	11,20 €	**2,80 €**
	WEISSER BURGUNDER	Qualitätswein trocken	0,25 l	12,5 %	2021/2022	50129	11,20 €	**2,80 €**
	SPÄTB. WEISSHERBST	Qualitätswein	0,25 l	11,5 %	2021/2022	80119	11,20 €	**2,80 €**
WEINESSIGE								
	WEINESSIG	Balsamico-Rotweinessig	0,35 l	6,0 % Säure	-	20000	22,57 €	**7,90 €**
	WEINESSIG	Balsamico-Weißweinessig	0,35 l	6,0 % Säure	-	21000	22,57 €	**7,90 €**
1-LITER-WEINE								
	SPÄT-BURGUNDER	Qualitätswein	1,00 l	12,5 %	2021	96110		**6,20 €**
	SPÄT-BURGUNDER	Qualitätswein trocken	1,00 l	13,5 %	2021	96120		**6,20 €**
	RULÄNDER FASS NR. 7	Qualitätswein	1,00 l	12,0 %	2022	70410		**6,90 €**
	WEISSER BURGUNDER	Qualitätswein trocken	1,00 l	12,5 %	2022	50120		**6,20 €**
	SILVANER	Qualitätswein	1,00 l	12,0 %	2022	40210		**5,20 €**
	MÜLLER-THURGAU	Qualitätswein	1,00 l	11,5 %	2021/2022	30110		**5,20 €**
	MÜLLER-THURGAU	Qualitätswein trocken	1,00 l	12,5 %	2021/2022	30120		**5,20 €**
	SPÄTB. WEISSHERBST	Qualitätswein	1,00 l	12,0 %	2021/2022	80110		**5,90 €**

Alle Weine enthalten Sulfite.

EINKAUFEN

Badisches Weinhaus Monika Bödecker
Daimlerstraße 16 · 41516 Grevenbroich-Hemmerden
Telefon 02182 82640 · post@badisches-weinhaus.de
badisches-weinhaus.de

Badisches Weinhaus Werner
Höchster Straße 96 · 65835 Liederbach/Taunus
Telefon 069 30858030 · info@weinhaus-werner.de
weinhaus-werner.de

Badischer Wein eKfr. Monika Resch
Haimhausener Straße 5 a · 85386 Eching-Deutenhausen
Telefon 08133 92990 · badischerwein@t-online.de
badischerwein-online.de

Badisches Weinhaus Berlin
Wilhelm-Kabus-Straße 70 · 10829 Berlin-Schöneberg
Telefon 030 78702406 · badisches-weinhaus@t-online.de
badisches-weinhaus-berlin.de

Badisches Weinhaus Michael
Großmannstraße 70 · 20539 Hamburg
Telefon 040 254973 26 · info@badischesweinhaus.de
badischesweinhaus.de

Badisches Weinhaus C. + M. Bödecker GmbH
Im Stadtfelde 41 · 31515 Wunstorf
Telefon 0180 5934642 · post@badisches-weinhaus.de
badisches-weinhaus.de

EDITION A
VON BESONDERER NATUR

Edition A

Wenn wir von herausragenden Weinen sprechen, dann meinen wir das auch so. Für die Weine der »Edition A« – unsere Superselektionen – kommen nur ausgewählte und handverlesene Trauben vom Schlossberg infrage. Die intensive Selektion beginnt bereits im Weinberg weit vor dem Herbsten: Für die Weine der »Edition A« werden pro Ar nur 40 Kilogramm Traubengut stehengelassen, kompromisslos auf Qualität geschnitten und zum optimalen Zeitpunkt geherbstet. Hier vereinen sich das handwerkliche Können und die Erfahrung unserer Selektionswinzerinnen und -winzer zu einem besonderen Erlebnis im Glas.

So setzen wir mit der »Edition A« seit 2016 neue Maßstäbe, an denen wir uns selbst gern messen lassen. Die Auszeichnungen, die wir bisher für unseren Grauburgunder und unseren Pinot Noir aus der »Edition A« erhalten haben, sowie die überaus gute Resonanz bei Weinkennerinnen und -kennern bestärken uns auf unserem Weg.

Weitere Informationen sowie die Preise zu dieser Weinlinie finden Sie auf Seite 11.

LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Zustandekommen des Vertrages, Liefervorbehalte, Gültigkeitsdauer der Angebote
Der Vertrag kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. Die Genossenschaft ist berechtigt, die vertragliche Leistung in Teillieferungen zu erbringen, wenn dies für den Käufer zumutbar ist. Ist die Lieferung auf Abruf vereinbart, so hat der Käufer innerhalb angemessener Frist abzurufen. Die Lieferung erfolgt, solange der Vorrat reicht. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit.
Preise, Liefer- und Versandkosten
Die Preise entnehmen Sie bitte der vorstehenden Produktbeschreibung. Die Preise gelten ab Kellerei einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Lieferung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, innerhalb von zwei Wochen nach Zugang der Bestellung. Die Mindestabnahmemenge beträgt eine Verpackungseinheit. Sonderverpackung erfolgt auf Wunsch des Käufers und gegen Berechnung der Mehrkosten. **Bei Lieferung per Post berechnen wir ab Achkarren innerhalb Deutschlands (in Nicht-EU-Länder zuzüglich Zollgebühren) folgende Frachtsätze inkl. Verpackung: bis 24 Flaschen € 7,80, ab 25 Flaschen oder € 180,- frei Haus. Inselfracht wird separat in Rechnung gestellt.** Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Lieferung, Erfüllung, Zahlung
Wenn der Kunde Unternehmer ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr und Rechnung des Kunden. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Die Lieferung erfolgt in speziellen Versandkartons. Als Leergut werden nur 1-Liter-Mehrwegflaschen bis zu der von der Genossenschaft gelieferten Menge zurückgenommen. Die Zahlung hat, falls nicht anders vereinbart, ohne jeden Abzug innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum zu erfolgen.
Unsere Bankverbindung:
Raiffeisenbank Kaiserstuhl, Vogtsburg · IBAN: DE45 6806 3479 0024 1177 07 · BIC (Swift-Code): GENODE 61 VOK
Wird der fällige Kaufpreis nach Mahnung nicht sofort bezahlt, so hat der Verbraucher vom Tag des Eingangs der Mahnung Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten, der Unternehmer Verzugszinsen in Höhe von neun Prozentpunkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz zu zahlen. Die Genossenschaft kann Vorauszahlungen, Teilvorauszahlungen oder Barzahlung bei Übergabe verlangen. Bei Erstkunden liefern wir nur gegen Vorauskasse.
Gewährleistung
Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregeln. Sollten die von uns gelieferten Produkte offensichtliche Mängel aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte solche Fehler uns gegenüber sofort. Die Versäumung dieser Rüge hat allerdings für Ihre gesetzlichen Ansprüche, wenn Sie Verbraucher sind, keine Konsequenzen. Für alle während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist auftretenden Mängel der Kaufsache gelten nach Ihrer Wahl die gesetzlichen Ansprüche auf Nacherfüllung, auf Mangelbeseitigung/Neulieferung sowie – bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen – die weitergehenden Ansprüche auf Minderung oder Rücktritt sowie daneben auf Schadenersatz, einschließlich des Ersatzes des Schadens anstelle der Erfüllung sowie des Ersatzes Ihrer vergeblichen Aufwendungen. Die Genossenschaft haftet für Mängelansprüche gegenüber Unternehmen nur ein Jahr. Weinsteinausscheidungen sind jedoch naturbedingt und können nicht als Reklamationsgrund anerkannt werden. Sie lösen auch keine negative Qualitätsbeeinflussung aus.

HINWEIS ZUM JUGENDSCHUTZ

Gemäß dem Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Branntweine werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben. Der Käufer bestätigt mit Abgabe der Bestellung, dass er das nach dem Jugendschutzgesetz erforderliche Alter aufweist.

WIDERRUFSBELEHRUNG FÜR VERBRAUCHER

Widerrufsrecht
Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Winzergenossenschaft Achkarren eG, Schloßbergstraße 2, 79235 Vogtsburg-Achkarren, Telefon 07662 9304 0, Fax 07662 9304 93 oder info@winzergenossenschaft-achkarren.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. per Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, was jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.
Folgen des Widerrufs
Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene günstigere Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren zurückerhalten oder Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder uns zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.
Muster-Widerrufsformular
Für einen Widerruf können Sie das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, was jedoch nicht vorgeschrieben ist. Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück an: Winzergenossenschaft Achkarren eG, Schloßbergstraße 2, 79235 Vogtsburg-Achkarren, Fax 07662 9304 93 oder info@winzergenossenschaft-achkarren.de.

Hiermit widerrufe(n) ich/wir* den von mir/uns* abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren*/die Erbringung der folgenden Dienstleistung*.....
bestellt am *..... erhalten am *.....* Unzutreffendes streichen
Name des/der Verbraucher(s): .....
Anschrift des/der Verbraucher(s): .....
Unterschrift des/der Verbraucher(s): .....
Ort, Datum: .....

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C158404

Druckerzeugnis klimaneutral durch CO2-Ausgleich

Gestaltung niessnerdesign GmbH