Achkarren
WINZERGENOSSENSCHAFT SEIT 1929

ACHKARRER WEINGESCHICHTEN

Unser Leben. Unsere Liebe. Unser Wein.

MIT GROSSEM ANSPRUCH IN DIE ZUKUNFT

Weinbau war noch nie eine einfache Angelegenheit, besonders am Kaiserstuhl mit seinen steilen Hängen und herausragenden Lagen. Gerade in diesem einzigartigen Lebensraum mit seinem wunderbaren Klima wachsen besondere Trauben, aus denen Winzer seit Jahrhunderten oft unter schwierigen Bedingungen beste Weine kreiert haben – und es immer noch tun. Wir Winzer sind es gewohnt, Herausforderungen anzunehmen und sie erfolgreich zu meistern. Als Winzergenossenschaft leben wir das seit mehr als 90 Jahren.

Wir Winzer haben uns schon immer an die klimatischen Veränderungen angepasst – Wein ist ein Naturprodukt. Wir müssen vorausdenken, um auch das Morgen erfolgreich zu gestalten. Einen wichtigen Schritt haben wir vor zwei Jahren unternommen: Wir lassen uns nach den Vorgaben von Fair'n Green zertifizieren. Dazu passt, dass wir immer stärker mit pilzresistenten Rebsorten wie Souvignier Gris oder Prior arbeiten und neue Produkte kreieren. Zu den Letzteren zählen unser Verjus als alkoholfreie Alternative und der Aifach Süffig, der jüngere Weinliebhaber modern anspricht.

Wir wollen immer das Beste aus unseren Trauben herausholen. Das ist sozusagen unsere DNA. Wenn Qualität und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen, dann ist das gut für alle: für unsere Natur und für unsere Weine – und somit auch für die Zukunft.

Mit herzlichen Grüßen Michael Kunzelmann, Vorstandsvorsitzender WG Achkarren

02 FAIR'N GREEN
Die Herausforderung Zukunft meistern

03 ZUKUNFT
Starke Seiten für nachhaltigen Genuss

04 PREISLISTE
Informationen zu unseren Produkten

07 VERJUS
Bewusst genießen ohne Alkohol

WIR SAGEN DANKE
Viel Freude beim Weiterblättern

P · Ausgabe 2024 · Winzergenossenschaft Achkarren eG · Schloßbergstraße 2 · 79235 Vogtsburg-Achkarren · 07662 9304 0 · info@winzergenossenschaft-achkarren.de · achkarrerwein.com

FAIR'N GREEN

DIE HERAUSFORDERUNG ZUKUNFT MEISTERN

Der Dezember 2021 war ein besonderer Monat: Als erste badische Genossenschaft wurde die Winzergenossenschaft Achkarren erfolgreich von Fair'n Green zertifiziert. Es war kein leichter Weg, der zu dieser Zertifizierung geführt hat. »Wir haben es geschafft, weil wir alle – Winzer und Winzergenossenschaft – verstehen, dass dieser Weg sinnvoll und erfolgreich sein wird«, beschreibt es Michael Kunzelmann, Vorstandsvorsitzender der WG Achkarren. Das Besondere: Diese erste Zertifizierung war zwar ein Meilenstein, aber nur der erste, auf den noch viele weitere folgen werden, das weiß der Winzer. »Wir müssen und wollen jedes Jahr besser sein. Das haben wir bereits bewiesen.«

Die »Richtlinien für den Weinbau« von Fair'n Green umfassen mehr als 160 Kriterien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Dazu zählen Maßnahmen zum Erhalt der Biodiversität sowie zum Schutz von Böden und Gewässern. »Für unsere Winzer und die WG sind damit große Herausforderungen verbunden.«

Das gilt für die Arbeit im Keller und für technische Anlagen genauso wie für die Tätigkeiten in den Lagen rund um Achkarren. Vieles, was »schon immer so gemacht wurde«, musste neu gedacht werden. Neue Prozesse oder Arbeitsschritte mussten entwickelt werden. Manchmal war es aber auch die Rückbesinnung auf alte Arbeitsweisen, die stärker im Einklang mit der Natur stehen: mehr Handarbeit, weniger Chemie.

Doch weshalb nehmen wir diese Herausforderungen auf uns? Die Arbeit im Weinberg ist so schon herausfordernd, warum gehen wir nun einen noch steinigeren Weg? Die Antwort ist einfach: Wir beschreiten ihn, weil es nur ein vermeintlich steinigerer Weg ist und weil dieser Weg es wert ist. Wein ist ein Produkt mit einer Geschichte, die mehrere Jahrtausende zurückreicht. Diese Erfolgsgeschichte wäre ohne Veränderungen und Anpassungen nicht möglich.

»Wenn wir in 50 oder 100 Jahren weiterhin Weinbau am Kaiserstuhl betreiben wollen, müssen wir schon heute die Grundlagen dafür schaffen«, bringt es Kunzelmann auf den Punkt. Mit der Unterstützung durch Fair'n Green und klar definierten Werten ist das möglich. Denn eines wird sich auch durch dieses Vorhaben nicht ändern, stellt der Vorstandsvorsitzende klar: »Und das ist unsere Leidenschaft für guten Wein, der am Puls der Zeit ist.«

Sa. 30. März – Mo. 1. April 2024, Achkarrer Osterhock – Gemeinsam in den Frühling
Begrüßen Sie am Osterwochenende gemeinsam mit uns den Frühling und erleben Sie an allen Tagen Kellerführungen und Traktortouren. 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.

Sa. 5. & So. 6. Oktober 2024 Achkarrer Herbsthock – Ein Weinfest in der Idylle
Unser Herbsthock wird, wie jedes Jahr, am ersten Oktoberwochenende veranstaltet. An allen Tagen laden erlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller zum Verweilen ein. Bei Kellerführungen und Traktortouren können Sie unsere Weine und unsere Region aktiv erleben.

Die Turmschnecke, der »Wetterfrosch« vom Kaiserstuhl

ZUKUNFT

STARKE SORTEN FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

Starkregen und lange Trockenperioden im Sommer, milde Temperaturen und wenig Schnee im Winter: Das sind längst keine Wetterkapriolen mehr. Für die heimische Flora – und dazu zählen die Reben rund um Achkarren – sind das große Belastungen. Viele Reben sind gestresst und bieten dadurch ein Einfallstor für Krankheiten, Schädlinge und Pilze. Umso wertvoller sind kräftige Rebsorten, die trotz der Belastung eine hohe Resistenz gegen diesen möglichen Befall haben. Und die gibt es. In der Fachsprache werden sie pilzwiderstandsfähige Rebsorten – kurz Piwis – genannt.

Was in vielen Weinbauregionen langsam umgesetzt und dadurch erst zu einem kleinen Trend wird, ist in der Winzergenossenschaft Achkarren längst ein Faktor. »Einige Winzer haben schon vor gut 20 Jahren damit begonnen, diese Rebsorten anzubauen«, weiß Florian Birmele. Auch in seinem Familienbetrieb gibt es sie seit mehr als 15 Jahren. Am längsten wird Prior in Achkarren angebaut. Diese Sorte hat ihre Wurzeln sogar in der Region: Gezüchtet wurde sie – wie viele andere auch – 1987 vom Weinbauinstitut Freiburg.

Piwis sind widerstandsfähiger – Birmele nennt das »gesundheitsstabiler« – und erleichtern so die Arbeit der Weinbauern gerade in schwierigen und steilen Lagen, von denen es rund um Achkarren einige gibt. »Sie sind nicht so anspruchsvoll, brauchen nicht die gleiche Aufmerksamkeit wie die traditionellen Sorten«, erläutert der Vorsitzende des Winzerkreises Achkarren.

Auch sind die Piwis »entspannter«, wenn es um die Lese geht: Während es bei den klassischen Sorten von großer Bedeutung ist, wann genau die Trauben geherbstet werden, ist das bei den Piwis nicht so entscheidend. »Sie können in der Regel ohne Qualitätsverlust ein, zwei Tage länger hängenbleiben«, ergänzt Kellermeister Christoph Rombach aus Erfahrung. Während die Piwis Einfluss auf die Arbeit der Winzer in den Reben haben, unterscheidet sich die Verarbeitung im Keller nicht grundlegend von der anderer Traubensorten.

Christoph Rombach: »Neue Sorten sind immer eine Herausforderung. Man lernt mit der Zeit. Und generell ist es unser Ziel, aus unseren Trauben die besten Weine und Cuvées zu schaffen. Jede Traube hat ihre Eigenschaften, ihre Aromatik. Darauf müssen wir uns immer wieder einstellen: Ob das eine neue Sorte wie Prior, Muscaris oder Souvignier Gris ist oder wir mit Ruländer bzw. Spätburgunder-Trauben arbeiten.« Die ausgeprägte Gesundheitsstabilität der »neuen« Sorten hat schöne Folgen: Weniger Pflanzenschutzmittel im Weinberg unterstützt die umgebende Fauna und Flora. Dieser Ansatz reduziert den ökologischen Fußabdruck, was dem Anspruch der Winzergenossenschaft entspricht. Das Wichtigste ist jedoch: »Die neuen Rebsorten schmecken!« Ein Beispiel von vielen ist der Vulkanpoet – eine Rotwein-Cuvée aus Spätburgunder und Prior mit fruchtig-samtiger Note.

Trauben am Achkarrer Schlossberg – von der Sonne verwöhnt

Do. 30. Oktober 2024
Der Berg ruft zur Fackelweinwanderung
Erforschen Sie den Schlossberg im Dunkeln mit einer Fackel. Vier Stationen laden zum Genießen der ausgewählten Weine ein. Zurück bei der Winzergenossenschaft können Sie in herrlicher Kulisse des beleuchteten Schlossbergs neben dem Weinsortiment Glühwein und Köstlichkeiten vom Foodtruck genießen sowie den Abend gemütlich ausklingen lassen.

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

Weinwanderungen & Traktortouren
Möchten Sie den Achkarrer Schlossberg auf einer Wanderung oder bei einer Traktortour entdecken?
Informationen erhalten Sie unter: gaestehausschaetzle.de

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

P-PREISLISTE 2024

FLASCHENABBILDUNG	BEZEICHNUNG	NÄHRWERTE/ ZUTATEN	ENERGIE JE 100 ML	Inhalt	Alk.	JG.	Art.-Nr.	Preis
WEINE FÜR JEDEN TAG								
	GEWÜRZTRAMINER Achkarrer Spätlese		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	21452	**8,90 €** 11,87 € / l
	SCHEUREBE Achkarrer Kabinett		318 KJ 76 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2022	11432	**7,90 €** 10,53 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. April 2024
	RULÄNDER Achkarrer Spätlese		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2023	70452	**7,50 €** 10,00 € / l
	MUSKATELLER Achkarrer Kabinett		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	2022	06432	**7,90 €** 10,53 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Mai 2024
	BLANC DE NOIRS Achkarrer Qualitätswein trocken		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	80022	**6,20 €** 8,27 € / l
	GRAUER BURGUNDER Achkarrer Qualitätswein trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2023	76122	**6,50 €** 8,67 € / l
	WEISSER BURGUNDER Achkarrer Qualitätswein trocken		322 KJ 77 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	50122	**6,20 €** 8,27 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. April 2024
	SILVANER Achkarrer Qualitätswein trocken		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	40422	**5,20 €** 6,93 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Juni 2024
	RIVANER Achkarrer Qualitätswein trocken		335 KJ 80 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2023	30022	**5,20 €** 6,93 € / l
	RIVANER & MUSKATELLER Achkarrer Qualitätswein		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	33012	**5,90 €** 7,87 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. April 2024
	MÜLLER- THURGAU Achkarrer Kabinett		293 KJ 70 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2023	30332	**5,20 €** 6,93 € / l
	MÜLLER- THURGAU Achkarrer Kabinett trocken		310 KJ 74 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2023	30342	**5,20 €** 6,93 € / l
	SPÄTB. WEISSHERBST Achkarrer Kabinett		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2023	80432	**6,90 €** 9,20 € / l
	SPÄTB. WEISSHERBST Achkarrer Qualitätswein		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	11,0 % vol.	2022	80412	**6,20 €** 8,27 € / l
	SPÄTB. ROSÉ Achkarrer Qualitätswein trocken		339 KJ 81 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	81422	**6,20 €** 8,27 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. April 2024
BESONDERE WEINE								
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Spätlese		356 KJ 85 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	96452	**9,50 €** 12,67 € / l
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Spätlese trocken		356 KJ 85 KCAL	0,75 l	13,5 % vol.	2022	96462	**9,50 €** 12,67 € / l
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Qualitätswein		348 KJ 83 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	2022	96112	**7,50 €** 10,00 € / l
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Qualitätswein trocken		352 KJ 84 KCAL	0,75 l	13,5 % vol.	2022	96122	**7,50 €** 10,00 € / l
	CABERNET SAUVIGNON Achkarrer Qualitätswein trocken		348 KJ 83 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2021	85122	**7,90 €** 10,53 € / l
	GRAUER BURGUNDER Schlossberg Spätlese trocken		356 KJ 85 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2023	76462	**9,50 €** 12,67 € / l
	GRAUER BURGUNDER Castellberg Kabinett trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	76342	**8,20 €** 10,93 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. April 2024
	SAUVIGNON BLANC Achkarrer Qualitätswein trocken		327 KJ 48 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	44422	**8,50 €** 11,34 € / l
NEU	**SOUVIGNIER GRIS** Achkarrer Qualitätswein trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2023	45122	**7,90 €** 10,53 € / l verfügbar ab Februar 2024

FLASCHENABBILDUNG	BEZEICHNUNG	NÄHRWERTE/ ZUTATEN	ENERGIE JE 100 ML	Inhalt	Alk.	JG.	Art.-Nr.	Preis
	WEISSER BURGUNDER Castellberg Kabinett trocken		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2023	50342	**7,90 €** 10,53 € / l
	WEISSER BURGUNDER Schlossberg Kabinett		339 KJ 81 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	2022	50432	**7,90 €** 10,53 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Mai 2024
	ROSÉ Schlossberg Qualitätswein trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	81422R	**7,20 €** 9,60 € / l
GLÜCKSGRIFF								
	SPÄTB. & CAB. SAUVIGNON Achkarrer Glücksgriff Qualitätswein		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	99222	**6,00 €** 8,00 € / l
	RIVANER & WEISSB. Achkarrer Glücksgriff Qualitätswein		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	33222	**6,00 €** 8,00 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Mai 2024
	SPÄTB. ROSÉ Achkarrer Glücksgriff Qualitätswein		335 KJ 80 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	2022	88222	**6,00 €** 8,00 € / l
DER BERG RUFT								
	SPÄTB. & PRIOR Achkarrer Qualitätswein		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2022	99212	**5,90 €** 7,87 € / l
	RIVANER & SCHEUREBE Achkarrer Qualitätswein		318 KJ 76 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	2023	33212	**5,90 €** 7,87 € / l
EDITION BESTES FASS								
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Spätlese trocken		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	13,5 % vol.	2022	97462	**12,90 €** 17,20 € / l
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Qualitätswein trocken		335 KJ 80 KCAL	0,75 l	13,5 % vol.	2022	97422	**11,90 €** 15,87 € / l
	CABERNET SAUVIGNON Schlossberg Qualitätswein trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	13,5 % vol.	2021	85422	**12,90 €** 17,20 € / l
	DIAVOLO Schlossberg Cuvée Qualitätswein trocken		331 KJ 79 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	99422	**11,90 €** 15,87 € / l
	VULKANKRACHER Schlossberg Cuvée Qualitätswein		335 KJ 86 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2021	99412	**11,90 €** 15,87 € / l JHG 2022 verfügbar ab ca. Mai 2024
	RIESLING Schlossberg Qualitätswein trocken		306 KJ 73 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	2022	61422	**11,90 €** 15,87 € / l
	AUXERROIS Schlossberg Qualitätswein trocken		335 KJ 80 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2022	18422	**11,90 €** 15,87 € / l
	GEWÜRZTRAMINER Schlossberg Spätlese		356 KJ 85 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	22452	**11,90 €** 15,87 € / l
	GRAUER BURGUNDER Schlossberg Spätlese trocken		352 KJ 84 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2023	77462	**11,90 €** 15,87 € / l
	CHARDONNAY Schlossberg Qualitätswein trocken		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	14,0 % vol.	2022	55422	**11,90 €** 15,87 € / l
EDITION BESTES FASS – IM BARRIQUE GEREIFT								
	SPÄTBURGUNDER Schlossberg Spätlese Barrique, trocken		314 KJ 75 KCAL	0,75 l	14,0 % vol.	2022	98462	**13,90 €** 18,53 € / l
	GRAUER BURGUNDER Schlossberg Spätlese Barrique, trocken		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	14,0 % vol.	2022	74462	**13,90 €** 18,53 € / l
	MÜLLER-THURGAU Schlossberg Qualitätswein Barrique, trocken		314 KJ 75 KCAL	0,75 l	12,5 % vol.	2022	34322	**11,90 €** 15,87 € / l JHG 2022 verfügbar ab ca. Mai 2024
EDITION A – SUPERSELEKTIONEN								
	PINOT NOIR Achkarrer Qualitätswein trocken		327 KJ 78 KCAL	0,75 l	13,0 % vol.	2020	98522	**29,00 €** 38,67 € / l JHG 2022 verfügbar ab ca. Mai 2024
	GRAUER BURGUNDER Achkarrer Qualitätswein trocken		343 KJ 82 KCAL	0,75 l	14,0 % vol.	2022	74422	**29,00 €** 38,67 € / l

EDELSÜSSE WEINE

	FLASCHENABBILDUNG	BEZEICHNUNG	NÄHRWERTE/ ZUTATEN	ENERGIE JE 100 ML	Inhalt	Alk.	JG.	Art.-Nr.	Preis
		RULÄNDER Schlossberg Beerenauslese		465 KJ 111 KCAL	0,375 l	9,5 % vol.	2020	70485	**22,00 €** 58,67 € / l
NEU		**RULÄNDER** Schlossberg Auslese		419 KJ 100 KCAL	0,5 l	8,0 % vol.	2023	71473	**12,50 €** 25,00 € / l verfügbar ab Mai 2024
		GEWÜRZTRAMINER Schlossberg Beerenauslese Barrique		410 KJ 98 KCAL	0,375 l	8,0 % vol.	2015	24485	**22,00 €** 58,67 € / l
		MÜLLER-THURGAU Schlossberg Beerenauslese		440 KJ 105 KCAL	0,375 l	6,0 % vol.	2014	31485	**22,00 €** 58,67 € / l
		SCHEUREBE Schlossberg Beerenauslese		481 KJ 115 KCAL	0,375 l	7,0 % vol.	2018	12485	**22,00 €** 58,67 € / l
NEU		**AUXERROIS** Schlossberg Auslese		444 KJ 106 KCAL	0,50 l	8,0 % vol.	2022	18473	**12,50 €** 25,00 € / l
NEU		**SPÄTBURGUNDER** Schlossberg Auslese		410 KJ 98 KCAL	0,50 l	8,5 % vol.	2023	98573	**12,50 €** 25,00 € / l verfügbar ab Mai 2024

WEITERE EDELSÜSSE WEINE BIETEN WIR IHNEN GERN AUF ANFRAGE AN.

PRICKELNDE SPASSMACHER

RIESLING Sekt b. A. brut	327 KJ 78 KCAL Rz. 7,5 g / l	0,75 l	12,0 % vol.	2020	68322	**12,90 €** 17,20 € / l
PINOT ROSÉ Sekt b. A. brut	318 KJ 76 KCAL Rz. 8,3 g / l	0,75 l	12,0 % vol.	2022	27322	**12,90 €** 17,20 € / l
WEISSER BURGUNDER Sekt b. A. brut	310 KJ 74 KCAL Rz. 5,7 g / l	0,75 l	12,0 % vol.	2022	58302	**11,90 €** 15,87 € / l
MUSKATELLER Sekt b. A. trocken	310 KJ 74 KCAL Rz. 23,8 g / l	0,75 l	11,0 % vol.	2021	26102	**10,90 €** 14,53 € / l JHG 22 verfügbar ab April 2024
PINOT Sekt b. A. extra trocken	322 KJ 77 KCAL Rz. 14,9 g / l	0,75 l	12,0 % vol.	2022	50802	**10,90 €** 14,53 € / l
CASTELLO SECCO WEISS Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	327 KJ 78 KCAL	0,75 l	11,5 % vol.	–	28012	**6,90 €** 9,20 € / l
CASTELLO SECCO ROSÉ Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	335 KJ 80 KCAL	0,75 l	12,0 % vol.	–	28512	**6,90 €** 9,20 € / l

1-LITER-WEINE

SPÄTBURGUNDER Qualitätswein	327 KJ 78 KCAL	1,00 l	12,0 % vol.	2022	96110	**6,20 €**
SPÄTBURGUNDER Qualitätswein trocken	327 KJ 78 KCAL	1,00 l	13,0 % vol.	2022	96120	**6,20 €**
RULÄNDER FASS NR. 7 Qualitätswein	327 KJ 78 KCAL	1,00 l	11,5 % vol.	2023	70410	**6,90 €**
GRAUER BURGUNDER Qualitätswein trocken	339 KJ 81 KCAL	1,00 l	13,5 % vol.	2022	76120	**6,90 €**
WEISSER BURGUNDER Qualitätswein trocken	322 KJ 77 KCAL	1,00 l	13,0 % vol.	2022	50120	**6,20 €**
SILVANER Qualitätswein	310 KJ 74 KCAL	1,00 l	11,5 % vol.	2023	40210	**5,20 €**
MÜLLER-THURGAU Qualitätswein	322 KJ 77 KCAL	1,00 l	11,5 % vol.	2023	30110	**5,20 €**
MÜLLER-THURGAU Qualitätswein trocken	314 KJ 75 KCAL	1,00 l	12,5 % vol.	2023	30120	**5,20 €**
SPÄTB. WEISSHERBST Qualitätswein	318 KJ 76 KCAL	1,00 l	11,5 % vol.	2022	80110	**5,90 €**

SONDERGRÖSSEN

SPÄTB. ROTWEIN Achkarrer Qualitätswein trocken	335 KJ 80 KCAL	1,50 l	13,5 % vol.	2022	96425	**14,90 €** 9,93 € / l
WEISSER BURGUNDER Achkarrer Qualitätswein trocken	339 KJ 81 KCAL	1,50 l	13,5 % vol.	2022	50125	**14,90 €** 9,93 € / l
GRAUER BURGUNDER Castellberg Kabinett trocken	327 KJ 78 KCAL	0,375 l	13,0 % vol.	2022	76345	**4,20 €** 11,20 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Mai 2024
WEISSER BURGUNDER Castellberg Kabinett trocken	314 KJ 75 KCAL	0,375 l	12,5 % vol.	2022	50345	**4,20 €** 11,20 € / l JHG 2023 verfügbar ab ca. Mai 2024
NEU **AIFACH SÜFFIG SPÄTB.** Dt. Landwein Oberrhein	331 KJ 79 KCAL	0,375 l	9,5 % vol.	2022	96015	**5,90 €** 15,73 € / l
SPÄTB. ROTWEIN Qualitätswein	322 KJ 77 KCAL	0,25 l	12,0 % vol.	2022	96119	**2,80 €** 11,20 € / l
SPÄTB. ROTWEIN Qualitätswein trocken	322 KJ 77 KCAL	0,25 l	13,0 % vol.	2022	96129	**2,80 €** 11,20 € / l
GRAUER BURGUNDER Qualitätswein trocken	327 KJ 78 KCAL	0,25 l	13,0 % vol.	2022	76129	**2,80 €** 11,20 € / l
WEISSER BURGUNDER Qualitätswein trocken	322 KJ 77 KCAL	0,25 l	13,0 % vol.	2022	50129	**2,80 €** 11,20 € / l
SPÄTB. WEISSHERBST Qualitätswein	314 KJ 75 KCAL	0,25 l	11,5 % vol.	2022	80119	**2,80 €** 11,20 € / l

ALKOHOLFREI

NEU	**VERJUS MIT QUELLWASSER** mit Kohlensäure versetztes alkoholfreies Erfrischungsgetränk aus Muskatellertrauben **Alkoholfrei** Zutaten: 73% Saft aus unreif geernteten Trauben (Verjus), Quellwasser, Kohlensäure	Nährwerte je 100 ml | Brennwert: 178 kJ / 42 kcal | Fett: < 0,5 g davon gesättigte Fettsäuren: <0, 1 g | Kohlenhydrate: 7,7 g davon Zucker: 7,7 g | Eiweiß <0,5 g | Salz: <0,01 g **Mindestens haltbar bis 31.12.2024**	0,375 l	—	2023	06115	**8,90 €** 23,73 € / l

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zzgl. Versandkosten (Lieferungs- und Zahlungsbedingungen siehe Seite 8).
Alle alkoholischen Weinerzeugnisse (Wein, Sekt und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure) sowie Verjus enthalten Sulfite. Bei allen Weinen, Sekten und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure handelt es sich um deutsche Erzeugnisse.
Der Abverkauf erfolgt nach Jahrgang. Bei Abverkauf behalten wir uns vor den Nachfolgejahrgang zu liefern. Sollten Sie das nicht wünschen, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.
Die Nährwertangaben und Energie können je nach Jahrgang und Abfüllung abweichen. Die aktuellen Nährwertangaben und Energie entnehmen Sie bitte dem QR-Code auf der Flasche.

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 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
und von 13:30 Uhr bis 17:30 Uhr
sowie Samstag von 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

VERKAUFSSTELLE

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

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

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

Weinhaus des Südens
Wilhelm-Kabus-Straße 70 · 10829 Berlin-Schöneberg
Telefon 030 78702406 · info@weinhaus-berlin.de
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

IM GESPRÄCH MIT

Ulrike Schür

Diana von Olnhausen

Mathias Zimmermann

»WEIN BEGLEITET MICH MEIN GANZES LEBEN«

Seit 2004 steht Ulrike Schür, Jahrgang 1963, den Kundinnen und Kunden der Winzergenossenschaft rund um den Wein und die Produkte Rede und Antwort. Neben dem Verkauf kümmert sich die gebürtige Kaiserstühlerin um Organisatorisches und unterstützt den Vertrieb.

Welche Rolle spielt Wein in Ihrem Leben, Frau Schür? *Wein gehört für mich schon immer dazu: Meine Eltern haben Weinbau betrieben, auch die Familie meines Mannes – und zusammen bewirtschaften wir ebenfalls einige Reben. Ich kenne es gar nicht anders und kann es mir auch gar nicht anders vorstellen.*

Wie sieht Ihr beruflicher Alltag aus? *In erster Linie bin ich im Verkauf tätig: Ich berate unsere Kunden – entweder telefonisch oder im persönlichen Gespräch hier in der Winzergenossenschaft in Achkarren. Dazu gehört für mich auch, dass ich mich um die Gestaltung des Verkaufsraums kümmere. Daneben unterstütze ich, wo Unterstützung nötig ist: bei der Organisation von Weinproben, der Auftragsbearbeitung oder Veranstaltungen.*

Welcher Wein bereitet Ihnen besondere Freude? *Unser Weißburgunder trocken, weil er mit seiner schönen lebendigen Frische zu jeder Gelegenheit passt. Hervorragend ist auch unsere Scheurebe vom Schlossberg in der Edition Bestes Fass. Sie ist frisch, leicht und besitzt eine schöne Fruchtnote.*

»NUR BESTE QUALITÄT IM GLAS«

Diana von Olnhausen, Jahrgang 1990, ist seit November 2023 Teil der Geschäftsführung der Winzergenossenschaft Achkarren. Eine Aufgabe, die ihr viel Freude bereitet. Ihr Verantwortungsbereich umfasst die Verwaltung und das Marketing.

Frau von Olnhausen, welche Rolle spielt Wein in Ihrem Leben? *Ich bin im Kaiserstuhl aufgewachsen, meine Eltern sind Winzer, ich lebe hier. Wein ist ein wichtiger Teil meines Lebens. Für mich war daher schon früh klar, dass ich beruflich mit Wein zu tun haben möchte – und ich schätze den genossenschaftlichen Ansatz, den wir hier leben.*

Welche Aufgaben übernehmen Sie in der Winzergenossenschaft? *Angefangen habe ich hier vor gut fünf Jahren im Verkauf. Heute koordiniere und verantworte ich unsere Marketingaktivitäten, kümmere mich um unsere Veranstaltungen, bin zuständig für die Verwaltungsaufgaben und unterstütze da, wo ich kann. Da wir ein wunderbares Team und großartige Winzer haben, macht mir die Arbeit hier einfach Spaß.*

Welcher Wein kommt Ihnen am liebsten ins Glas? *Im Winter ist es der Diavolo – eine Rotwein-Cuvée, schön trocken und eigentlich untypisch für den Kaiserstuhl. Genau das macht sie so besonders. Im Sommer ist es dann eher der Sauvignon Blanc – also ein trockener Weißwein.*

»BEI MIR DREHT SICH FAST ALLES UM WEIN«

Als stellvertretender Kellermeister ist Mathias Zimmermann, Jahrgang 1984, seit 2018 Teil der Winzergenossenschaft. Sein Arbeitsplatz ist – der Name verrät es – der Keller. Dort ist er mitverantwortlich für alles, was in die und aus den Fässern kommt.

Was bedeutet Ihnen Wein, Herr Zimmermann? *Ich bin ein echter Kaiserstühler – sowohl meine Großeltern als auch meine Eltern hatten Weinberge. Wein war also immer ein Thema, und als Kind habe ich immer gern mitgeholfen. Im Laufe der Zeit wurde Wein zu meiner großen Leidenschaft. Wenn wir als Familie in den Urlaub fahren, schaue ich mir gern an, wie Weinbau in anderen Ländern abläuft. Wein hat für mich etwas Verbindendes.*

Welche Arbeiten stehen auf Ihrem Plan? *Als Weinküfer und stellvertretender Kellermeister kümmere ich mich – gemeinsam mit unserem Kellermeister – um alles, von der Traubenannahme bis zur Abfüllung. Da geht es zum Beispiel um die richtige Lagerung oder die Qualitätskontrolle.*

Haben Sie einen Favoriten unter den Weinen der WG? *Der Pinot Noir aus der Edition A: Das ist ein kräftiger Spätburgunder, der einen schön trockenen Körper hat. Er passt wunderbar zu Wildgerichten, lässt sich aber auch einfach so genießen.*

UNSER VERJUS

BEWUSST GENIESSEN OHNE ALKOHOL

Dieses Produkt ist Vielfalt pur! Unser Verjus ist nicht nur ein wunderbares Getränk, sondern lässt sich auch als edles Würzmittel in der Küche einsetzen und verleiht als Zusatz Sekt oder Prosecco eine besondere Note. Dabei ist Verjus von Natur aus alkoholfrei und darüber hinaus sehr gut verträglich. Kein Wunder, dass er als Aperitif viele Freunde hat. Sein Name lässt eine französische Vergangenheit vermuten. Doch der »vert jus« – grüner Saft – hat eine viel weitreichendere und längere Geschichte. Diese reicht bis ins antike Griechenland zurück, wo Verjus als Verdauungshilfe und Heilmittel Verwendung fand. Als Würzmittel ist er heute Teil der persischen Küche, auch in der Türkei und vielen anderen mediterranen Ländern (z. B. in Südfrankreich) ist er ein beliebter Aromalieferant. »Er kann anstelle von Essig genutzt werden – zum Beispiel in Salaten«, erläutert Kellermeister Christoph Rombach.

Wir freuen uns, dass die Idee des Verjus den Weg nach Achkarren gefunden hat. 2022 wurden dafür extra Muskateller- und Muscaris-Trauben viel früher als sonst geherbstet. Sie werden in einem Stadium geerntet, in dem sie noch nicht ganz reif sind. Die frühe Ernte sorgt dafür, dass die Trauben nur wenig Zucker entwickelt haben – statt 75 nur um die 50 Grad Öchsle. Dann folgt die sogenannte Ganztraubenpressung. Bei diesem schonenden Verfahren werden die Trauben mitsamt Stielen und Stängeln gepresst. Kombiniert mit der anschließenden kühlen Lagerung bei etwa 4 °C über sechs bis acht Wochen ergibt das ein wunderbar frisches und fruchtiges Traubenprodukt ohne Alkohol.

Seit 2023 vervollständigt unser Verjus das Sortiment der Winzergenossenschaft. Er eignet sich durch seine Säure als eigenständiger Begleiter von kräftigen Speisen, ist aber genauso gut als bekömmlicher Appetitanreger vor einem edlen Menü gefragt – oder als exquisite Zutat zum Verfeinern in der Küche. »Der Verjus ist einfach ein spannendes Produkt«, sagt Christoph Rombach über den jüngsten Zuwachs im Portfolio. Zu guter Letzt hat er eine persönliche Empfehlung parat: Ein Spritzer Verjus in einem Glas mit Sekt oder Prosecco macht daraus »eine Art ‚Verjus Sprizz', der mit feinen, leicht säuerlichen Aromen für frischen Genuss sorgt – perfekt für Sommerabende«.

Alkoholfreie Alternative zum Wein – unser Verjus

Kellerführung.
Erleben Sie eine Kellerführung inkl. Weinprobe am Fuße des Achkarrer Schlossbergs: Während des Rundgangs durch unseren Keller erfahren Sie alles über den Weg der Traube bis in die Flasche. Dabei können Sie auch einen Blick in unsere Schatzkammer werfen, sie ist eine der ältesten Vinotheken in Baden.

Für Einzelpersonen oder kleinere Gruppen von 5 bis 15 Personen bieten wir jeden Mittwoch um 10:00 Uhr eine Kellerführung inkl. 3er-Weinprobe ohne Anmeldung an. Kosten: 5 € pro Person (für Konus-Karten-Inhaber kostenlos).

Für Gruppen ab 15 Personen ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Kontakt:
Caroline Graner, Verkaufsleitung,
Tel.: 07662 9304-18,
E-Mail: info@
winzergenossenschaft-achkarren.de

Nähere Informationen zu unseren Kellerführungen und Weinproben finden Sie unter:
achkarrerwein.com

AIFACH SÜFFIG

EIN WEIN FÜR JEDE LAGE

Unkompliziert kommt er daher, dieser Spätburgunder mit dem auffälligen, farbenfrohen Etikett. Sein Name ist Programm: »Aifach Süffig« – auf Hochdeutsch »einfach schmackhaft« – ist ein Wein, der keine großen Ansprüche stellt, aber große Aromatik mitbringt. Standardmäßig in der 0,375-Liter-Flasche eignet er sich als Mitbringsel genauso wie als kleine Genuss-Auszeit zu zweit.

Der »Aifach Süffig« hat eine angenehme Restsüße und lässt sich sowohl eiskalt an lauen Sommernachmittagen als auch temperiert an gemütlichen Abenden auf dem Sofa genießen. Er braucht keinen Anlass, keine offizielle Einladung: Der »Aifach Süffig« steht für sich selbst.

Dieser Spätburgunder für jede Gelegenheit ist die neueste Kreation der Kellermeister der Winzergenossenschaft Achkarren. Seine süffige Süße erhält er durch das Anhalten der Gärung; auf diese Weise wird nur ein kleiner Teil des Zuckers vergärt, was den Wein auf rein natürliche Art versüßt.

Seine Genuss-Premiere hat der »Aifach Süffig« erfolgreich im Sommer 2023 gefeiert. Jetzt ist er Teil unseres Angebots für Sie und rundet unser Sortiment auf süffige Weise ab.

Weitere Informationen sowie die Preise zu diesem Wein finden Sie auf Seite 4 und 5.

LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN EINSCHLIESSLICH DER INFORMATIONEN ZU FERNABSATZGESCHÄFTEN

1. Firma, Anschrift, Vertretungsberechtigter
Sie schließen Ihre Verträge über unsere Produkte ab mit: Winzergenossenschaft Achkarren im Kaiserstuhl eG Schloßbergstraße 2 / 79235 Vogtsburg-Achkarren / Telefon: 07662 9304 0 / E-Mail: info@winzergenossenschaft-achkarren.de / Website: achkarrerwein.com / Genossenschaftsregister: Freiburg GnR 290020

2. Eigenschaften der Ware
Die Beschaffenheit unserer Produkte entnehmen Sie bitte den vorstehenden Produktbeschreibungen (Seite 4 und 5).

3. Zustandekommen des Vertrages, Liefervorbehalte, Gültigkeitsdauer der Angebote
Der Vertrag kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. Die Lieferung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, innerhalb von zwei Wochen nach Zugang der Bestellung. 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.

4. Preise, Liefer- und Versandkosten, Kosten für Fernkommunikationsmittel
Die Preise entnehmen Sie bitte unserer vorstehenden Produktbeschreibung (Seite 4 und 5). Die Preise gelten ab Kellerei einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Lieferung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, in 1-l-Flaschen bzw. in 0,75-l-Flaschen in Kunststoffkästen oder Kartons mit sechs, neun, zwölf bzw. 15 Flaschen ohne Aufpreis. Andere Flaschengrößen (z. B. 0,25 l, 0,375 l, 0,5 l) werden in den angegebenen Verpackungseinheiten ebenfalls ohne Aufpreis geliefert. Sonderverpackungen erfolgen auf Wunsch des Käufers und gegen Berechnung der Mehrkosten. Die Mindestabnahme beträgt eine Verpackungseinheit.
Telefonischer Lieferavis der Spedition erfolgt auf Wunsch des Käufers und gegen anteilige Berechnung von € 4,90. Bei Lieferung durch Post, DPD oder Spedition berechnen wir ab Achkarren innerhalb der BRD (in Nicht-EU-Länder zuzüglich Zollgebühren) folgende Frachtsätze inkl. Verpackung: bis 23 Flaschen € 7,80, ab 24 Flaschen oder Warenwert € 180,- frei Haus. Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für die Nutzung von Fernkommunikationsmitteln entstehen Kosten in Höhe des Tarifs Ihres Telekommunikationsanbieters. Eine Service-Hotline wird von uns nicht angeboten.

5. Lieferung, Erfüllung, Zahlung
Wenn der Kunde Unternehmer ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr und Rechnung des Kunden. Wenn der Kunde Verbraucher ist, erfolgt die Lieferung auf Rechnung des Kunden. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.
Als Leergut werden nur Mehrwegflaschen sowie Mehrwegträger (6er-Kunststoffkisten) und die seit dem 01.01.2022 unter die erweiterte Pfandpflicht fallenden Einweggetränkeverpackungen bis zu der von der Genossenschaft gelieferten Menge zurückgenommen. Das Leergut wird im Pfandwert von € 0,05 je Literflasche, € 1,50 je 6er-Kunststoffkiste vergütet. Dies gilt nicht für stark verschmutzte bzw. nicht zur Weinabfüllung wiederverwendbare Flaschen. Die Zahlung hat, falls nicht anders vereinbart, ohne jeden Abzug unverzüglich nach Rechnungserhalt zu erfolgen.
Unsere Bankverbindung: Raiffeisenbank Kaiserstuhl, Vogtsburg
Konto-Nr.: IBAN: DE45 6806 3479 0024 1177 07 · BIC (Swift-Code): GENODE61VOK
Wird der fällige Kaufpreis nach Mahnung nicht sofort bezahlt, so hat vom Tag des Eingangs der Mahnung der Verbraucher Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten, der Unternehmer Verzugszinsen in Höhe von 9 Prozentpunkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz zu zahlen. Die Genossenschaft kann Vorauszahlungen, Teilvorauszahlungen oder Barzahlung bei Übergabe verlangen. Bei Erstbestellung liefern wir nur gegen Vorauskasse.

6. 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 statt der Erfüllung, sowie des Ersatzes Ihrer vergeblichen Aufwendungen. Die Genossenschaft haftet für Mängelansprüche gegenüber Unternehmen nur ein Jahr.

7. Einbeziehung von AGB
Allen Angeboten, Verträgen, Lieferungen und sonstigen Leistungen liegen ergänzend unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Winzergenossenschaften zugrunde. Sie können diese jederzeit bei uns anfordern oder in unseren Geschäftsräumen einsehen.

8. Wertersatzpflicht
Der Verbraucher hat im Falle der Ausübung seines Widerrufsrechts Wertersatz zu leisten, soweit der Wertverlust auf einen Umgang mit den Waren zurückzuführen ist, der zur Prüfung der Beschaffenheit, der Eigenschaften und der Funktionsweise der Waren nicht notwendig war.

9. 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, Tel. 07662 93040, E-Mail: info@winzergenossenschaft-achkarren.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das untenstehende 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 haben oder bis 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. Die Kosten werden auf höchstens etwa € 1,00 pro Flasche geschätzt. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

10. Muster-Widerrufsformular
Für einen Widerruf können Sie das untenstehende Muster-Widerrufsformular verwenden, das 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 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 bitte streichen

Name des/der Verbraucher(s): .....

Anschrift des/der Verbraucher(s): .....

Unterschrift des/der Verbraucher(s): .....

Ort, Datum: .....

11. Hinweis zum Jugendschutz
Gemäß 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 Lebensalter aufweist.

WIR SIND SÜDEN. BADEN-WÜRTTEMBERG
WINEinMODERATION WEIN | BEWUSST | GENIESSEN
FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C158404
eco zoom natureOffice.com/DE-662-MYMKZU2 Rohstoffe Transporte Produktion 92 g CO2e pro Produkt CO2e-Emissionen ausgeglichen

Winzergenossenschaft Achkarren eG · Schloßbergstraße 2 · 79235 Vogtsburg-Achkarren · 07662 93040 · info@winzergenossenschaft-achkarren.de · achkarrerwein.com

Gestaltung: niessnerdesign GmbH