



Weinproben
Weinhandel
und Beratung

2024

B

PREISLISTE
bettysweinwelt.de

ARAL TANKSTELLE Kevin Leyendecker

**Tankstelle - Shop - Carwash
Anhängervermietung**



Hauptstr. 170 • 56170 Bendorf • 0 26 22 / 92 34 13

GARTEN MAY

**An der Gießerei 2 -12 • 56170 Bendorf
Tel. 02622-922 3731**

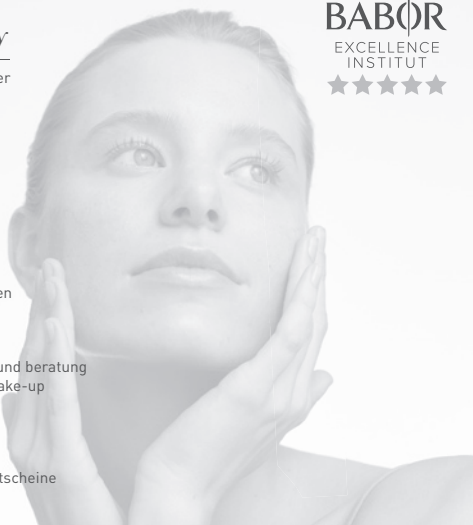
*kosmetik &
medical beauty*

carmen schmalz-leyendecker
carina leyendecker
56170 bendorf
weiser str. 2
02622 - 9030934

 BABOR BEAUTY SPA Bendorf

BABOR
EXCELLENCE
INSTITUT
★★★★★★

klassische kosmetik
und wellness behandlungen
medical beauty:
- microdermabrasion
- micro needling
professionelle hautanalyse und beratung
tages-, abend- und braut make-up
wimpern- und brauenpflege
wimpernlifting
maniküre
pediküre
geschenke und geschenkgutscheine



Wein, meine ganz besondere Leidenschaft

Seit über einem Jahrzehnt beschäftige ich mich intensiv mit Weinen aus dem europäischen Raum. Schwerpunkt sind deutsche Weine und Schaumweine.



Damals hatte Betty den kleinen Weinhandel gegründet. Sie als Somelière lehrte mich das Wissen über die Herstellung von Schaumweinen und Weinen. Meine Geruchs- und Geschmacksnerven wurden zunehmend im gemeinsamen Arbeiten sensibilisiert und geschult.

Schwerpunkt waren Weine aus Rheinhessen, Nahe und Rheingau. Selbstverständlich hat sich das Sortiment über die vielen Jahren erweitert.

Bei eigenen Weinproben möchte ich diese Erfahrungen an Weinfreunde/innen weitergeben. Die Spezialitäten von BettysWeinwelt sind kommentierte Weinproben an besonderen Orten wie z.B. in der Löwengrotte in Sayn oder im Kunsthaus in Bendorf. In den Weinproben werden Geschichten über die Weine, die Winzer und Anekdoten über meinen Heimatort präsentiert.

Ich freue mich, wenn Ihr Euch über das Weinangebot oder meine Weinproben informieren möchtet. Gerne berate ich Euch aber auch persönlich über das vorhandene Angebot an Weinen oder den Ablauf einer Weinprobe. Selbstverständlich können auch Weine, die nicht in der Preisliste sind, besorgt werden. Wir sehen und hören uns. Ich freue mich darauf.

Euer

A handwritten signature in black ink that reads "Manfred Bauer".

Manfred Bauer

BISCHÖFLICHES WEINGUT



Das Bischöfliche Weingut Rüdesheim gehört zu den ältesten Weingütern des Rheingaus und wahrscheinlich Deutschlands. In Klöstern wurde die Kellertechnik und das Wissen um die Reben von Mönchen und Nonnen über Jahrhunderte weiter entwickelt und perfektioniert. Auf diesem Fundament schreibt das Bischöfliche Weingut unter der Leitung von Peter Perabo die Geschichte des kirchlichen Weinbaus in Rüdesheim fort. Er widmet sich verstärkt den Orts- und Lagenweinen aus ihren besten Parzellen, die für bestes Terroir und eine lange Tradition dieser ausgesuchten Toplagen stehen. Nur hier entstehen authentische, charaktervolle Weine mit besonderer Stilistik.

Rheingau Riesling Sekt extra trocken

13,00 € 0,75 l (17,33 €/l)

Mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, floralen Noten und dem ganz typischen rassigen Rheingau Riesling Charakter. Ein runder Sekt mit einer Struktur, die die feine Frucht wunderbar unterstützt ohne aufdringlich zu sein.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 7,2 g/l

Restzucker: 17,1 g/l

Riesling A PRIORI

9,50 € 0,75 l (12,66 €/l)

Frisch und mineralisch, typischer Rheingau Riesling mit der typischen Apfel- und Zitronenfrucht.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 6,9 g/l

Rüdesheim Pinot Noir Rosé QbA

11,50 € 0,75 l (15,33 €/l)

Die handgelesenen Trauben für diesen fruchtigen Pinot Noir Rosé kommen aus dem Rüdesheimer Klosterberg. Ideal zu leichten Speisen - aber auch solo für laue Abende. Ein erfrischendes Genußerlebnis!

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 8,9 g/l

Restzucker: 6,6 g/l

Riesling EPISCOPUS

16,90 € 0,75 l (22,53 €/l)

Herrliche Gelbfruchtigkeit! Der Wein erinnert an einen saftigen, weißen Weinbergspfirsich.

Alkoholgehalt: 10,0 % vol.

Säure: 7,8 g/l

Restzucker: 11,0 g/l

JOHANNINGER



Das kleine Winzerdorf Biebelsheim liegt zwischen Bingen und Bad Kreuznach in den Anbaugebieten Nahe und Rheinhessen. Mit der Ernte 2013 war die Umstellung zum ökologischen Weinbau abgeschlossen und das Weingut ist mit seinen 20 ha Mitglied bei ECOVIN. Kellermeister Oliver Herzer baut die Weine fast ausschließlich trocken aus. Der Rebsortenschwerpunkt liegt an der Nahe bei den Burgundersorten, Chardonnay und Scheurebe. In Rheinhessen sind es Riesling, Rivaner, St. Laurent und Sauvignon Blanc. Aus Letzterem wird auch exzellenter Sekt nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren hergestellt.

Weißburgunder Gutswein trocken

9,00 € 0,75 l (12,00 €/l)

Reife Birne, Mirabellentarte und etwas knackiger Apfel, dazu Limettenschale und ein salziger Kick, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 7,2 g/l

Restzucker: 7,0 g/l

Riesling Kies feinherb

9,00 € 0,75 l (12,00 €/l)

Ein Riesling mit schöner Harmonie aus Säure, Mineralität und feiner Fruchtsüße.

Alkoholgehalt: 10,5 % vol.

Säure: 8,0 g/l

Restzucker: 19,2 g/l

Scheurebe „Fräulein Scheu“ halbtrocken

9,00 € 0,75 l (12,00 €/l)

Das „Rezept“ von Fräulein Scheu ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Sicher ist, dass dieser Wein in jedem Jahr Aromausprägungen von tropischen und Zitrus-Früchten sowie Stachel- und Johannisbeere aufweist. Eine feinherbe Fruchtbombe!

Alkoholgehalt: 11,0 % vol.

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 9,8 g/l

Ein Schluck vom Himmel

7,50 € 0,75 l (10,00 €/l)

Cuvée rot aus Spätburgunder, Zweigelt, St. Laurent und Merlot.

Mit marmeladenartigen Noten von schwarzen Früchten und weichen Noten. Ein wunderbarer Wein für jede Gelegenheit.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 4,6 g/l



1763 gegründet, bewirtschaftet Fritz Groebe heute 9 ha in ausschließlich den besten alten Westhofener Kernlagen mit traditionellen Rebsorten. Das Fundament für die spätere Weinqualität wird hier im Weinberg gelegt: Ökologische Bodenpflege, Verzicht auf mineralische Düngung, kein Einsatz von Herbiziden. Die Trauben werden von Hand gelesen. In alten Eichenfässern wird der gepresste Most kühl und langsam vergoren.

Spätburgunder Rosé trocken

11,90 € 0,75 l (15,78 €/l)

Feinfruchtiger, spritziger Gutswein, der in seiner hellen rosa Farbe verführerisch im Glas schimmert.

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

Das Burgunder-Weingut der Mosel. Die charaktervollen Weine begeistern sie jeden Weinkenner. Eleganz, dezente Frucht mit viel Struktur, feiner Säure und balanciertem Körper zeichnen diese Weine aus. Das Weingut zählt zu den modernsten der Mosel und ist auch einer der Pioniere in der Vermarktung von trockenen Elbling Weinen. Viel Frische, Mineralität und Frucht stehen für die Elbling.

**Roter Elbling****7,50 €** 0,75 l (10,00 €/l)

Eine Spezialität vom Elbling. Fast ausgestorben, gibt es heute nur noch wenige Weingüter, die sich die Zeit nehmen und die Mühen investieren, um diese Rarität am Leben zu erhalten.

Alkoholgehalt: 11,2 % vol.

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 19,4 g/l

Elbling Classic – vom Muschelkalk**7,40 €** 0,75 l (9,87 €/l)

Ein Elbling, der jedes Jahr aufs Neue begeistert. Ein Wein für Fortgeschrittene. Man muss sich mit ihm beschäftigen und auf sich wirken lassen, dann begeistert er mit Facettenreichtum und Eleganz.

Alkoholgehalt: 12,1 % vol.

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 9,7 g/l

Elbling Sekt trocken Trad. Flaschengärung**12,00 €** 0,75 l (16,00 €/l)

Er hat eine sanfte Süße, frische Säure und Gelbfruchtigkeit.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 6,7 g/l

Restzucker: 15,5 g/l

WEINGUT MATHERN



Das Weingut Mathern hat sich in den letzten Jahren vergrößert und erzeugt auf mehr als 11 ha mit Leidenschaft mineralische und filigrane Weine mit einzigartigem Charakter. Inhaberin Gloria Mathern, eine studierte Innenarchitektin, führt das Weingut seit dem viel zu frühen Tod ihres Mannes im Jahre 2002. Ihrem außergewöhnlichen Engagement, der Unterstützung ihrer Tochter Luisa sowie des Sohnes Henning und Motivation Ihres Teams gelang es, zahlreiche Auszeichnungen und Top-Bewertungen in Weinführern zu erhalten. Die Lagen Hermannshöhle und Norheimer Dellchen tragen ihr Übriges dazu bei. Sohn Henning wird das Weingut in Zukunft weiterführen. Sehenswert: Die von Gloria Mathern zum Gästehaus modern ausgebaute „Alte Schule“, die an das Weingut angrenzt.

Rotling T

8,00 € 0,75 l (10,67 €/l)

Rotling bedeutet das Pressen von weißen und roten Trauben zusammen in einem Vorgang. Dieser Rotling besticht durch seine Frische und Fruchtigkeit mit Aromen von Erdbeere und Cassis.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 6,8 g/l

Restzucker: 8,7 g/l

Riesling Classic

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Dieser Riesling ist ein toller Allroundwein. Er vereint Freunde des trockenen wie auch des halbtrockenen Rieslings. Typische Apfel- und Zitrus-Noten, frisch und animierend.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 6,9 g/l

Restzucker: 12,1 g/l

Nur den sonst nix

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Perlwein vom Würzer mit zugesetzter Kohlensäure. Duft nach Holunder – „Hugo“ lässt grüßen.

Alkoholgehalt: 11,0 % vol.

Säure: 7,5 g/l

Restzucker: 15,0 g/l

Luisa 2011

13,00 € 0,75 l (17,33 €/l)

Wunderbare Fruchtaromen von getrockneten Pfirsichen und Honig mit einer schmeichelnden Säure.

Alkoholgehalt: 9,0 % vol.

Säure: 8,3 g/l

Restzucker: 92,0 g/l



Der hier angebaute Riesling ist besonders dicht, feinfruchtig und von einer hohen Mineralität. „Wein zum Genießen“ ist das Motto des Zehnthof Knewitz, der

in bodenständiger Winzerarbeit sein Bestes für genussvolle Weine gibt.

Bereits in 4. Generation wird der Zehnthof Knewitz von der gleichnamigen Familie bewirtschaftet. Ottmar und Gabriele Knewitz führen erfolgreich die Geschicke des Traditionsweingutes, tatkräftig unterstützt von Sohn Frank.

Der Zehnthof Knewitz zählt zu den Hundertgulden Winzern.

Riesling mild**7,20 €** 0,75 l (9,60 €/l)

Ein Riesling zum süchtig werden. Durch die angenehme Süße und wenig Alkoholgehalt der richtige Wein für gesellige Sommerabende am Grill oder beim guten Gespräch.

Alkoholgehalt: 8,0 % vol.

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 46,0 g/l

Portugieser Weißherbst feinherb**7,20 €** 0,75 l (9,60 €/l)

Ein Wein der nicht nur mit der Farbe besticht. Ein frischer leichter Sommerwein, den man einfach gerne trinkt. Seine Aromen bestehen aus Litschi, Pfirsich, Apfel, Himbeere und Erdbeere. Er passt nicht nur zu leichten Speisen wie einem Salat, sondern ist bei jeder Grillparty ein gern gesehener Gast.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 14,0 g/l

Die Familie Oberhofer ist 1754 aus Tramin in Südtirol nach Deutschland ausgewandert. 2005 haben Heidi und Stefan Oberhofer die Leitung des Weingutes in Edesheim übernommen. In der Weinbergsarbeit wird größter Wert auf biologische Bewirtschaftung gelegt. Nur 100 % gesunde Trauben werden verarbeitet. Das Weingut ist im übrigen im Besitz des ältesten Weinberges der Welt. Dieser wurde vor über 400 Jahren in Rhodt gepflanzt – und die Reben stehen dort noch heute. Ein Besuch in der Vinothek am Ortsausgang von Edesheim lohnt immer!

**SECCO Rosé Muskattrollinger****7,30 €** 0,75 l (9,73 €/l)

Eine aromatische, prickelnde Köstlichkeit! Die Triologie aus Erdbeere, Holunder & Litschi vereint sich in einem reinen Geschmackserlebnis. Herrlich erfrischend.

Alkoholgehalt: 10,0 % vol.

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 23,9 g/l

Cabernet Sauvignon & Merlot trocken**12,70 €** 0,75 l (16,93 €/l)

Granatfarben, komplex, kräftiger Körper, in der Nase feine Röstaromen. Im langen Abgang, Aromen von wilder Pflaume und Cassis. Wunderbar rund und weich mit viel Potential, da langsame Reifung in der Flasche. Dekantieren empfohlen.

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Vier Generationen Weinbau mit Tradition und Innovation. Im Ortsteil Heppingen der Kreisstadt Bad Neuenahr-Ahrweiler befindet sich das Weingut Burggarten. Im ehemaligen Heppinger Winzerverein reifen die Weine im historischen Bruchstein-Gewölbekeller. Uns hat die Kollektion der „Drei Brüder“ überzeugt, die wir Ihnen/Euch nicht vorenthalten wollen.

DREI BRÜDER KOLLEKTION

DREI BRÜDER BLANC DE BLANC

10,50 € 0,75 l (14,00 €/l)

Wunderbare mineralische Noten, feine Burgunderfrucht mit Aromen von frischer Birne, Walnuss, getrocknetem Apfel. Ein Hauch Eichholz rundet diesen Wein ab.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 6,8 g/l

Restzucker: 6,6 g/l

DREI BRÜDER ROSÉ

10,50 € 0,75 l (14,00 €/l)

Ein absoluter Sommerklassiker! Leicht und feinfruchtig kommt er daher – mit einem intensiven Duft nach Waldbeeren mit einer feinen Säure.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 6,6 g/l

Restzucker: 6,7 g/l

DREI BRÜDER CUVÉE NOIR

11,50 € 0,75 l (15,33 €/l)

Die herrlichen Kirsch- und Cassisaromen liefern die Cabernet Sauvignon-, Spätburgunder- und Frühburgunder-Trauben. Zurücklehnen und genießen!

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 4,9 g/l

Das besondere Destillat aus der Abtei in Sayn: Durch die besonders schonende Destillation verschiedener Obstsorten wird der Geschmack der Heimat in der Flasche festgehalten.

Es ist überliefert, dass bereits im Mittelalter im großen Stil Alkohol hergestellt wurde. Die einzigartigen Destillate des Förderkreises der Abtei Sayn möchten wir aufgrund der sehr guten Zusammenarbeit und den gemeinsamen Weinveranstaltungen nun auch bei uns anbieten. Es ist uns ein Anliegen, hier zu unterstützen.

Jede Flasche

13,50 € 0,35 l (38,57 €/l)

Die feinen Aromen von Mirabelle, Kirsche, Birne oder anderen Früchten zeichnen die hohe Kunst der Destillation aus.



WEINGUT HOFMANN-WILLEMSWILLEMS



Seit 2006 führen Carolin und Jürgen Hofmann GEMEINSAM ihre beiden Familienweingüter an der Saar mit WILLEMSWILLEMS und in Rheinhessen mit dem WEINGUT HOFMANN. Basis hierfür ist ihr modernes Heim samt neuem Keller, Lager und der (prämierten) Vinothek in Appenheim.

WEINGUT HOFMANN APPENHEIM, RHEINHESSEN

Als „wahrer Tausendsassa“ bezeichnet ihn der Gault Millau – und wer Jürgen Hofmann kennt, der weiß, wie treffend diese Aussage den umtriebigen, immer fröhlichen Winzer beschreibt. Neben dem Weingut an der Saar, gesellen sich für ihn Weinprojekte, die im Rahmen verschiedener Kooperationen entstanden sind. Seine Ehrlichkeit und Offenheit gegenüber Freunden, Kunden und Geschäftspartnern sind dabei der Motor für immer neue Ideen.

SECCO FRITZ MÜLLER – alkoholfrei

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Frisch-fruchtige Aromatik von grünem Apfel und Grapefruit. Mild und ausgewogen im Geschmack mit exotischen Noten und zartem Muskat-Ton. Erfrischend perlig und fruchtbetont!

Alkoholgehalt: 0,3 % vol.

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 49 g/l

Weißer Burgunder trocken

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Dieser Wein wächst auf fruchtbaren Böden mit Kalk, Mergel und Lössauflage. Ihn prägen fruchtige Aromen von Melone und Birne. Dabei ist er cremig und doch fein und leicht wie ein frisches Blatt.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 5,1 g/l

Grauer Burgunder trocken

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Ein frischer, lebhafter Wein, der vom Fuße der Spitzenlage „Hundertgulden“ stammt. Cremig mit Aromen von Melone und Banane, zeigt er sich gleichzeitig nervig und mit Biss, wie die Zähne auf dem Etikett versinnbildlichen.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 6,6 g/l

Rosé „Rossi“ trocken

8,70 € 0,75 l (11,60 €/l)

Sommer, Sonne, Sonnenschirm: Der „Rossi“ ist ein Wein für die Terrasse und funktioniert solo genauso gut wie als Begleitung für sommerlich-leichte Gerichte. Ein saftiger, hellroter Wein aus Spätburgunder und Portugieser, der nach Himbeere und Erdbeere duftet.

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 7,3 g/l

Spätburgunder trocken

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Dieser „kleine“ Spätburgunder stammt aus der Appenheimer Lage „Daubhaus“, die mit Kalkstein versetzte Lössböden aufweist. Im großen Holzfass ausgebaut, zeigt er würzige Noten und Aromen von Cassis. Ein eleganter Wein, der zum gemeinsamen Trinken und Verweilen einlädt wie ein gepolsterter Barock-Stuhl.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Rotwein „Dreiklang“ trocken

8,90 € 0,75 l (11,87 €/l)

Drei Rotwein-Sorten (Regent, Cabernet Sauvignon, Merlot), harmonisch komponiert wie eine Sinfonie für das Klavier: Im Glas entfaltet sich der Wein zu einem rubinroten Lichterspiel und verströmt Aromen von dunklen Früchten, Himbeere, etwas Leder und Lakritz. Am Gaumen spannungsgeladen, komplex und schmelzig.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 0,7 g/l

Von klein auf im elterlichen Weingut an der Saar integriert, produziert Carolin Hofmann (geb. Willems) dort seit 2001 ihre eigenen Weine. Dabei war es von Anfang an ihr Ziel, sich mit hochwertigen trockenen und feinherben Rieslingen zu etablieren. Eine Herausforderung im Gebiet der Saar, wo sich die führenden Produzenten mit hochgradig restsüßen Weinen profilieren. Unterstützt werden Carolin und Jürgen an der Saar mittlerweile durch den Betriebsleiter Miguel Louro.

Saar Riesling trocken**9,90 €** 0,75 l (12,67 €/l)

Der Gutsriesling stammt von verschiedenen Lagen des „Konzer Tälchen“ mit Schieferböden und unterschiedlicher Sonnenexposition. Er vereint Saftigkeit, Mineralität und Frucht mit sanfter Säure zu einer animierenden Leichtigkeit. Ein typischer eleganter Saar-Riesling.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Säure: 8,7 g/l

Restzucker: 8,2 g/l

Saar Riesling Kabinett**9,90 €** 0,75 l (12,67 €/l)

Der Sonnenschirm auf dem Etikett lässt es erahnen: Dieser Wein ist wie gemacht für warme, unbekümmerte Tage! Herrlich erfrischend und anregend süffig, zeigt er die typischen Stärken eines deutschen Kabinett-Rieslings. Grazil, ausgeglichen, mit feinen Aromen und einer zarten Struktur – ein weltweit beneideter Weintypus, der in diesem Saar-Wein zur Höchstform aufläuft.

Alkoholgehalt: 11,0 % vol.

Säure: 8,7 g/l

Restzucker: 19,2 g/l



Nach der Winzer-
ausbildung und
dem Studium der
Oenologie stieg
Frank Spiegel
2006 in den elter-
lichen Betrieb ein,
der bis dato auf

reine Wein-Produktion für Kellereien ausgerichtet war. Sein Ziel war und ist es eigene Weine zu erzeugen.

Mittlerweile findet man die Ellermann-Spiegel-Weine mehrfach in besten Sterne-Häusern Deutschlands. Leitspruch: „Dir muss ES schmecken.“

Grauer Burgunder, trocken

7,80€ 0,75 ltr. (10,40 €/l)

Schon im Glas brilliert der Grauburgunder in klarer, heller Farbe mit leicht rosafarbenen Reflexen.

Er duftet verführerisch nach Mirabellen, Mango, Birne und saftigem Apfel. Er passt gut zu Spargelgerichten, Meeresfrüchten, Fischgerichten oder einem Hähnchen vom Grill.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 5,9 g/l

Riesling Schlabberwein, halbtrocken

7,80€ 0,75 ltr, (10,40€/l)

Sehr schöne Nase mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Apfel, ein Hauch Cassis, mineralische Akzente. Am Gaumen frisch, saftig, klar, sehr schöne Frucht, mineralisch, fitnessreich, zarte Würze, tänzelnde Leichtigkeit und ein langer Nachhall. Passt gut zu asiatischen Gerichten.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 7 g/l

Restzucker: 14,3 g/l

Mit Exklusivität und handwerklicher Qualität aus Gutem das Beste machen!

Das gilt besonders für unseren Winzersekt, der bei Kennern und Liebhabern einen hervorragenden Ruf genießt. Denn hervorragenden Sekt kann man nur aus

hervorragendem Wein machen – und das Beste macht man am besten selbst. In unserer kleinen aber feinen Sektmanufaktur entstehen so ca. 6000 Flaschen im Jahr. Alle Arbeitsgänge werden von Hand ausgeführt, die Grundweine stammen aus eigenen Spitzenlagen. Nur so haben wir stets eine lückenlose Kontrolle vom Anbau und Ausbau bis zum Verkauf an unsere Kunden.

**Riesling Gutssekt trocken ... der süßere****14,50 €** 0,75 l (19,33 €/l)

Der Geschmack ist feinperlig, fruchtig mit leicht schmeckbarer Süße

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Riesling Gutssekt brut**15,50 €** 0,75 l (19,33 €/l)

Dieser klassische Gutssekt verführt mit feinem Mousseux und einem spritzigen Charme

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 7,8 g/l



Jürgens



SCHATZI

**Ein fruchtiger Weißburgunder
der besonderen Art – feinherb**

Ein wunderschönes, feinfruchtiges Genusserlebnis! Dieser Weißburgunder besticht durch seine spannende Struktur und Aromen von reifen Birnen, Zitrusfrüchten und frischen Mirabellen.

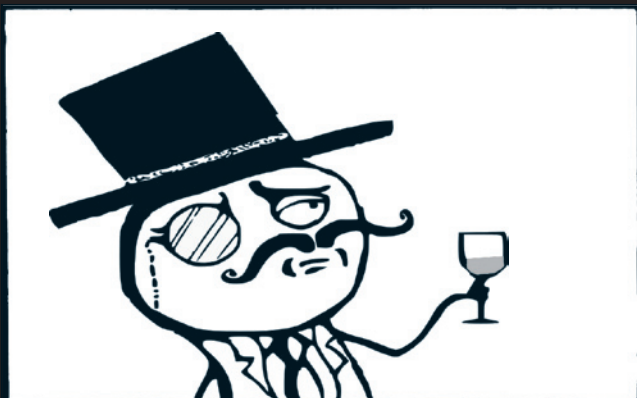
2022 Weißburgunder

8,90 € / 0,75 l (11,87 €/l)

Alkoholgehalt: ca. 12,5 % vol.

Säure: ca. 5,4 g/l

Restzucker: ca. 12,3 g/l



JO

Jürgens Onkel

Trinkgenuss für Freunde der Leichtigkeit

Dieser Riesling unseres Winzers Frank Knewitz ist exklusiv bei BETTYSWEINWELT erhältlich.

Ein Riesling von komplexer, hoher Dichte. Aromen von Passionsfrucht und der frischen Würze süßer Zitrusfrüchte sind in die sortentypische Mineralität eingebunden. Genießen Sie diesen einzigartigen Wein auch zu asiatischen Speisen.

2022 Riesling

8,90 € / 0,75 l (11,56 €/l)

Alkoholgehalt: ca. 12,0 % vol.

Säure: ca. 6,7 g/l

Restzucker: ca. 27,0 g/l

EIN GIN MIT GESCHICHTE

Destilliert und inspiriert nach originaler Rezeptur aus dem Jahr 1910. Das verführerisch fruchtig-komplexe Bouquet aus sorgfältig auserwählten Botanicals, wie dem Duft prachtvoller Rosengärten, würziger Koriander- und Kardamomnoten, frischen Citrusfrüchten und reinem Berliner Trinkwasser.

AA Vermouth „Heritage“**19,50 €** 0,5 l (39,00 €/l)

Im ersten Dufteindruck sind weißer Pfirsich und andere helle Früchte auszumachen, eine leicht herbe Kräuternote verfeinert die Nuancen. Am Gaumen leichte Süße im Antrunk, erneut hellfruchtig im Mittelteil. Der Abgang ist von bitteren Einsprengseln durchsetzt.

Alkoholgehalt: 18%

AA GIB Dry Gin**34,90 €** 0,5 l (69,80 €/l)

Die vegetabile Grundierung des Duftes geht in Richtung Gurkenscheiben. Dazu sind maritime Akzente zu vernehmen. Diese setzen sich im Mund fort und führen in weiterer Folge zu einem pfeffrigen Finish. Herber Nachklang.

Alkoholgehalt: 43%

**AA Gin Aroser Allee Berlin****39,80 €** 0,5 l (79,90 €/l)

Masterdistiller Dr. Klaus Hagmann hat hierzu den AAGIN mit Aronia, Granatapfel und Zitronenmyrte zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis veredelt.

AAGIN EDITION 1963, DER GIN FÜR ALLE

Alkoholgehalt: 43%

SÜDAFRIKA

In der Nähe der Küste und den kühlenden Einflüssen des Benguela-Stromes liegen die beiden Weingüter Cape Moby Winery in der Walter Bay sowie Kunjani Wines in Stellenbosch. Eine kleine Auswahl von Weinstilen bieten wir Ihnen mit diesen beiden Rotweinen an:

Shiraz

16,80 € 0,75 l (22,40 €/l)

Bringt diesen Wein mit zum nächsten Männerabend und das Bier wird im Kühlschrank bleiben. Versprochen! Der Wein mit seinem tiefdunklen Rubinrot zeigt intensive Aromen von Brombeere, schwarzen Johannisbeeren und Holunder. Seine elegante Tanninstruktur ist gepaart mit einer vollmundigen Würze.

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

Cape Moby Red

9,90 € 0,75 l (13,20 €/l)

Vielschichtige Cuvée aus der Walter Bay in Südafrika auf Basis der heimischen Rebsorte Pinotage – ein echter Allrounder. Kraftvoll, samtige Tanninstruktur, große Fruchttiefe und langer Abgang charakterisieren diesen Tropfen.

Alkoholgehalt: 14,0 % vol.

Restzucker: 2,3 g/l



Tinto Roble „Jilguerín“**12,00 €** 0,75 l (16,00 €/l)

Tempranillo mit Anteilen von Cabernet Sauvignon aus der Ribera del Duero in Spanien. Dunkle Kirsche und Aromen von Brombeeren – wunderbar.

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Restzucker: 0,9 g/l

„Caselle“ Sangiovese Toscano**8,50 €** 0,75 l (11,33 €/l)

Rubinrot in der Farbe kommt dieser Italiener im Glas daher und duftet nach Waldfrüchten mit saftigen Nuancen. Die feine Würze unterstreicht die gut eingebundenen Gerbstoffe.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 1,7 g/l

Touraine Sauvignon**9,50 €** 0,75 l (13,20 €/l)

Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere und Aprikose zeichnen diesen trockenen und eleganten Weißwein von der Loire in Frankreich aus – eine wunderbare Balance aus Frucht, Finesse und feinen Würznoten.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 5,8 g/l



Unsere Nachbarn in Frankreich sind mit besonderen Weinbau-
regionen gesegnet – und die

französischen Weine sind einzigartig auf dieser Welt.

Die traditionellen Weine des Burgundes aus Chardonnay
und Pinot Noir kommen aus dem Hause Albert Bichot. Es
wurde 1831 von Bernard Bichot gegründet und gehört mit
110 Hektar zu den größeren Häusern im Burgund. Die Lagen
erstrecken sich vom Chablis im Norden über die Côte de
Nuits und Côte de Beaune Richtung Süden.

**Chablis****19,90 €** 0,75 l (26,53 €/l)

Feine Noten von Weißdorn, erfrischende Aromen von
Zitrus und saftiger Tropenfrucht, und natürlich die stahlige
Mineralität, die das Terroir des Chablis so unverkennbar
widerspiegelt.

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Bourgogne Aligoté**12,90 €** 0,75 l (17,20 €/l)

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen – frisch, fruchtig in der
Nase, Anklänge von Quitten und blumigen Noten, am Gau-
men leicht und harmonisch, präsentiert sich sehr frisch und
feinnervig – zarter Abgang.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Bourgogne**15,20 €** 0,75 l (20,27 €/l)

Bourgogne Pinot Noir Château de Dracy wird aus 100%
Pinot Noir gekeltert, und hat eine lebendige und dunkel-
rote Farbe. Am Gaumen wirkt der Wein jung und frisch. Im
Geschmack finden sich Aromen von Pflaumen und Herzkir-
schen. Die leichten Holznoten harmonieren mit schön ein-
gebundenen Tanninen. Dieser Wein wird zu rotem Fleisch
und feinen Käsesorten empfohlen.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.



KOOPERATION MIT DEM KUNSTHAUS BENDORF

Im Jahr 1998 wurde die Idee geboren, das im Krieg nahezu unzerstörte Haus – welches nach dem Beispiel der Dr. Otto Bergwerk-Arbeitersiedlungen an der Grube Vierwinde entstanden war – im Stil des Künstlers Friedensreich Hundertwasser umzugestalten. Nach einem privaten Entwurf entstand in jahrelanger Eigenarbeit 2002 das jetzige Anwesen. Die bunten Fliesen wurden mühevoll von Hand selbst geformt, lasiert, frostsicher gebrannt und Stück für Stück auf die Fassade geklebt.

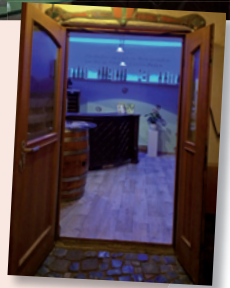
Konsequent nach der Lehre Hundertwassers wird auf Ökologie und Nachhaltigkeit geachtet: Dachbegrünung, Brauchwasser, Warmwassererwärmung durch Sonnenkraft und selbstverständlich Photovoltaik geben der Natur ein Stück von dem Raum zurück, der durch den Bau des Gebäudes seinerzeit verloren ging.

In Kooperation mit dem Kunsthaus kommen Sie nicht nur in den Genuss meiner ausgesuchten Weine, sondern können auch eine Führung durch das Kunsthaus erleben.

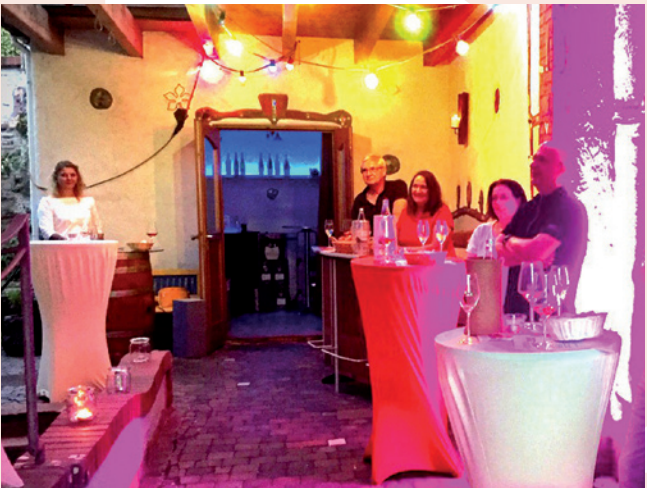


Gerne begleite ich sie auch bei Ihren eigenen Veranstaltungen oder gebe private Weinproben.

Ob an besonderen Orten, bei Ihnen zu Hause, auf den Märkten in der Umgebung – BETTYsWEINWELT präsentiert Ihnen stets gute Weine.



Vereinbaren Sie gerne einen Termin mit mir, Manfred Bauer, unter 0151-50286428 oder per Mail info@bettysweinwelt.de



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liefervorbehalt

Wir liefern solange der Vorrat reicht.

Bankverbindung

VR Bank RheinAhrEifel eG

IBAN DE28 5776 1591 4147 4931 00

BIC GENODED1BNA, USt.-ID-Nr.: USt. -ID-NRDE359481537

Preise

Unsere Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung, Sektsteuer, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sonderverpackungen, z.B. Geschenkkartons oder Versandkosten auch für Sondergrößen werden gesondert berechnet. Die Abgabe erfolgt einzeln oder in Einwegkartons (6 Flaschen à 0,75 l bzw. 1,0 l). Mit Preisnachlass verkaufte Weine müssen geschlossen abgenommen werden. Reservierte Weine sind innerhalb von 2 Wochen abzuholen. Sollte ein Wein ausverkauft sein, bitten wir Sie, uns die Lieferung eines gleichwertigen Weines des neuen Jahrgangs ohne vorherige Rückfrage zu gestatten.

Die Ware ist zahlbar sofort ohne Abzug von Skonto. Alle Lieferungen bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort ist Bendorf Rhein, Gerichtsstand ist Koblenz. BETTYSWEINWELT ist nicht verantwortlich, wenn der Empfänger am Lieferdatum nicht an der angegebenen Lieferadresse erreichbar sein sollte. Mit dem Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren alle früheren Angaben und abweichende Angebote ihre Gültigkeit. Weinsteinkristalle sind keine Qualitätsminderung und daher kein Reklamationsgrund.

Versandkosten und Versand

Auf Anfrage.

Datenschutz

Bei Bestellungen erfassen wir nur die persönlichen Daten, die zur Bearbeitung und Lieferung erforderlich sind. Wir speichern die Daten nicht länger, als gesetzlich vorgeschrieben und geben sie nicht an Dritte weiter. Unsere detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer Webseite.

Jugendschutz

Nach dem Jugendschutzgesetz dürfen alkoholische Getränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Daher behalten wir uns vor, von Erstbestellern oder im Ladenverkauf einen Altersnachweis einzufordern.

Aufgrund seines Kohlensäuregehalts weist Sekt in der verschlossenen Flasche einen größeren Innendruck auf, der bei einer Raumtemperatur von +20°C bekanntlich bis zu 6 Atmosphären beträgt. Jede Flasche ist daher mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln, eine bestimmte Vorsicht darf gerade beim Öffnen der Flaschen nicht außer Acht gelassen werden. Alle Weine enthalten Sulfite sowie Alkohol.

BETTYSWEINWELT / Manfred Bauer

Remystraße 33 • 56170 Bendorf/Rhein • Tel.: +49-151 50286428

Mail: info@bettysweinwelt.de • www.bettysweinwelt.de

Jör**G**rafik

Die Kreativ Werkstatt

gestalten **+** drucken



joerGrafik@t-online.de

Sindenhof
Einfach Gast Sayn!

Abteistraße 65 56170 Bendorf/Sayn
Telefon: 02622 / 5410

Restaurant • Catering

Im Zentrum Alt-Sayns, zwischen Schloss und Abtei

*Die Freude am Genuss
ist unser Lebensprinzip...*

meat me

RESTAURANT

0 26 22 / 9 06 82 88

Kirchplatz 11 56170 Bendorf

Weinproben



an

besonderen Orten

Verkosten Sie tolle Weine
an besonderen Orten und
lassen Sie sich verzaubern.

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer
Homepage bettysweinwelt.de und auf
www.facebook.com/bettysweinwelt