

WEINGut

# Preisliste

Nr. 95 | November 2024

VINOthek

GÄSTEhaus



Weingut  
**FABER**  
Freiburg

Langgasse 5  
79111 Freiburg - St. Georgen  
Tel. 0761 4 34 63  
[info@weingutfaber.de](mailto:info@weingutfaber.de)  
[weingutfaber.de](http://weingutfaber.de)  
[shop-weingutfaber.de](http://shop-weingutfaber.de)

  /WeingutFaberFreiburg

# Liebe Weingenießer,

wir freuen uns, Ihnen unsere aktuellen Jahrgangsweine und unser gesamtes Sortiment vorzustellen und laden Sie herzlich ein, uns in unserer Vinothek oder im Onlineshop zu besuchen und noch mehr über unsere Weine zu erfahren. Viel Freude beim Entdecken.

## 7 Gründe, die uns einzigartig machen:

- **Handwerk und Philosophie**

Wir vereinen nachhaltiges, ressourcenschonendes Winzerhandwerk und 100% Leidenschaft für die Natur

- **Weinliebe**

Wir produzieren authentische Weine für Genießer, die Wert auf Regionalität und Geschmack legen

- **Weinbau**

Unsere Weinberge bewirtschaften wir umweltschonend und legen sehr hohen Wert auf Biodiversität

- **Klima, Wetter und Natur**

Wir leben und lieben die Arbeit mit der Natur und das vom Klima und Wetter abhängige Handeln während des gesamten Wein-Jahres

- **100 % Freiburg**

Als original Freiburger Weingut sind wir stolz auf unseren Standort in Freiburg, in der für uns schönsten Stadt Deutschlands

- **Ruhe und Zeit**

Unsere Weine bekommen Zeit und Ruhe, bei der Weinlese, beim Pressen, beim Gären und natürlich beim Reifen und Lagern

- **Familien-Business**

Als echte Winzer-Familie, identifizieren wir uns ganz individuell mit unseren Weinen und geben dem Weingut ein Gesicht




Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Ihre Familie Faber*

# Weißweine

Art. Nr. Jahrgang

0,75 l €/Liter

		<b>Gutedel</b> (Markgräfler Spezialität)		
41	2023	<b>Chasselas</b> QbA trocken A: 12,0 R: 4,1 S: 5,2	<b>7,20</b>	9,60
39	2023	<b>Freiburger Steinler</b> Kabinett trocken A: 11,5 R: 2,5 S: 5,3	<b>7,50</b>	10,00
				
44	2022	<b>BADEN Classic</b> QbA "Alte Rebe" trocken A: 12,5 R: 4,8 S: 5,1	<b>8,50</b>	11,33
		<b>Roter Gutedel</b> (roséfarben)		
37	2022/ 2023	<b>Freiburger Steinler</b> QbA trocken A: 12,0 R: 4,5 S: 5,5	<b>7,50</b>	10,00
		<b>Grauburgunder</b>		
64	2023	<b>BADEN Classic</b> QbA trocken A: 13,0 R: 4,2 S: 5,7	<b>8,50</b>	11,33
		<b>Blanc de Noirs</b>		
87	2023	weiß gekelterter Spätburgunder Pinot Noir, QbA trocken A: 13,0 R: 4,3 S: 5,6	<b>8,50</b>	11,33
		<b>Chardonnay</b>		
50	2023	<b>Freiburger Steinler</b> Kabinett A: 12,0 R: 17,1 S: 5,9	<b>8,50</b>	11,33
51	2023	<b>Freiburger Lorettoberg</b> Kabinett trocken A: 12,5 R: 3,0 S: 5,8	<b>8,50</b>	11,33

A = Alkohol in % Vol R = Restzucker in g/l S = Gesamtsäure in g/l  
Alle Weine, Sekte und Secco enthalten Sulfite. Alle Preise inkl. MwSt.

# Weißweine

Art. Nr. Jahrgang

0,75 l €/Liter

## Weißburgunder

55 2023 **Freiburger Steinler** 8,50 11,33  
Kabinett trocken  
A: 12,5 R: 5,0 S: 5,4

56 2022 **Freiburger Steinler** 8,50 11,33  
Kabinett  
A: 11,5 R: 16,7 S: 5,5

## Weißwein-Cuvée

23 2023 **"Feierabend"** 8,50 11,33  
Cuvée QbA  
A: 11,5 R: 11,7 S: 5,4

## Pinot Blanc

59 2022 **Ihringer Fohrenberg** 10,40 13,87  
Spätlese trocken  
A: 13,0 R: 4,8 S: 5,4

## Riesling

65 2023 **Freiburger Lorettoberg** 8,50 11,33  
Kabinett trocken  
A: 12,0 R: 2,9 S: 6,6

66 2023 **Freiburger Lorettoberg** 8,50 11,33  
Kabinett feinherb  
A: 11,0 R: 14,8 S: 6,6

## Muskateller

45 2023 **Ihringer Fohrenberg** 8,90 11,87  
QbA  
A: 11,0 R: 24,0 S: 5,5

46 2023 **Ihringer Fohrenberg** 8,90 11,87  
QbA trocken  
A: 12,5 R: 3,7 S: 5,5

# NEU: Unsere PIWI Weine

PIWI steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die speziell gezüchtet wurden und oft auch super-Bio Rebsorten genannt werden. Sie zeichnen sich allesamt durch größere natürliche Abwehrkräfte gegen Pilzkrankheiten aus und sind aufgrund der sich verändernden klimatischen Besonderheiten auch in unseren Breitengraden sehr auf dem Vormarsch.

Seit 2023 ist bereits der Muscaris in unserer Produktvielfalt enthalten und wird dieses Jahr vom Sauvignier Gris und unserer ERSTEN alkoholfreien PIWI Cuvée ergänzt.

Der **Muscaris** ist ein besonderer Weisswein der Aromen des Muskateller und Gewürztraminer kombiniert. Ein sehr fruchtig, floral duftender Wein, der gleichzeitig durch seinen klaren, reinen und geradlinigen Geschmack besticht.

Der **Sauvignier Gris** lässt herrliche Noten von Stachelbeere, Quitte und Holunder in der Nase erkennen. Seine hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen bestätigt sich im Geschmack nach Limone, Minze und süßer Paprika. Ein besonders individueller, kraftvoller Wein für Genießer.

Die alkoholfreie **PIWI Cuvée** begeistert mit seiner wunderbaren Kombination aus beiden Rebsorten. Fruchtig, ausdrucksstark und gleichzeitig ganz ohne Alkohol. Ein toller alkoholfreier Wein für jede Gelegenheit.

## PIWI

Art. Nr.

0,75 l €Liter

### Muscaris

101	2023	Qualitätswein trocken A: 13,0 R: 3,6 S: 6,1	<b>8,90</b>	11,87
-----	------	--	-------------	-------

### Sauvignier Gris

102	2023	Qualitätswein trocken A: 12,5 R: 3,6 S: 5,0	<b>8,90</b>	11,87
-----	------	--	-------------	-------

### PIWI Cuvée

100	2023	Alkoholfreier Wein A: <0,5 R: 23,8 S: 5,8	<b>9,50</b>	12,67
-----	------	--	-------------	-------

# Prickelndes

Art. Nr.

0,75 l €/Liter

## Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

- |    |  |             |       |
|----|--|-------------|-------|
| 29 | <b>Secco Bianco</b><br>lebendig, fruchtig, erfrischend<br>A: 11,0    | <b>7,00</b> | 9,33  |
| 26 | <b>Secco Rosé „Fabrizio“</b><br>aromatischer „Spaßmacher“<br>A: 11,5 | <b>7,00</b> | 9,33  |
| 27 | <b>Trauben Secco weiß</b><br>alkoholfrei                             | <b>8,00</b> | 10,67 |

## Sekt

- |       |  |                   |       |
|-------|--|-------------------|-------|
| 200   | <b>Riesling trocken</b><br>rassig, spritzig, harmonisch<br>A: 12,0                                       | <b>11,00</b>      | 14,67 |
| 210   | <b>Muskateller Extra trocken</b><br>Klassische Flaschengärung<br>A: 12,0                                 | <b>12,50</b>      | 16,67 |
| 230   | <b>Blanc de Blancs brut Prestige</b><br>Weißburgunder/Chardonnay<br>Klassische Flaschengärung<br>A: 12,5 | <b>12,50</b>      | 16,67 |
| 220   | <b>Crémant Rosé brut Réserve</b><br>48 Monate Hefelager  | <b>15,00</b>      | 20,00 |
| 221-M | <b>Traditionelle Flaschengärung</b><br>A: 12,5   | <b>1,5l 33,00</b> | 22,00 |
| 240   | <b>Pet Nat (Pétillant Naturel)</b><br>Perlwein aus der ersten Gärung<br>ungefiltert // A: 12,5           | <b>17,00</b>      | 22,67 |



# Rotweine

Art. Nr. Jahrgang

0,75 l €/Liter

## Cabernet Dorsa

93 2023 **Ihringer** 8,50 11,33  
QbA trocken  
A: 12,5 R: 4,3 S: 5,6

## Spätburgunder

11 2023 QbA trocken 7,50 10,00  
A: 12,5 R: 5,8 S: 5,5

16 2023 **Freiburger Steinler** 8,50 11,33  
Kabinett trocken  
A: 12,0 R: 4,1 S: 5,4

18 2022 **Freiburger Steinler** 8,50 11,33  
Kabinett  
A: 11,0 R: 21,9 S: 5,6

05 2022 **Ihringer Fohrenberg** 9,90 13,20  
Spätlese trocken  
A: 13,0 R: 2,8 S: 5,1

## Im Eichenholzfass gereift

08 2020 **Merdinger Bühl** 11,00 14,67  
Spätlese trocken „Alte Rebe“  
A: 13,0 R: 3,3 S: 5,1

# Weißherbst & Rosé

Art. Nr. Jahrgang

0,75 l €/Liter

## Spätburgunder Weißherbst

12 2022 **Ihringer** 8,50 11,33  
Kabinett  
A: 11,5 R: 23,8 S: 6,6

## Rosé

15 2023 QbA trocken 8,50 11,33  
A: 12,5 R: 2,6 S: 5,6

# Weißweine Premium im Barrique gereift

Art. Nr. Jahrgang

€/Liter

## Grauburgunder

70	2020	<b>Ihringer Fohrenberg</b> Spätlese trocken	0,75 l	17,50	23,33
70-M		A: 14,0 R: 1,3 S: 5,1	1,5 l	38,00	25,33



## Gewürztraminer

78	2020	<b>Freiburger Steinler</b> Spätlese trocken	0,75 l	17,50	23,33
78-M		A: 14,0 R: 4,4 S: 5,1	1,5 l	38,00	25,33



# Rotweine Premium im Barrique gereift

Art. Nr. Jahrgang

€/Liter

## Pinot Noir

95	2018	<b>Ihringer Winklerberg</b> Spätlese trocken	0,75 l	17,50	23,33
95-M		A: 14,0 R: 2,6 S: 6,2	1,5 l	38,00	25,33



04	2018	<b>Ihringer Winklerberg</b> Auslese trocken	0,5 l	18,50	37,00
		A: 14,0 R: 3,2 S: 5,7			

## Cabernet Dorsa

06	2019	<b>Ihringer Winklerberg</b> QbA trocken	0,75 l	17,50	23,33
06-M		A: 13,5 R: 3,5 S: 5,9	1,5 l	38,00	25,33



Für  
das Jahr  
2025!

# OEXLEböxle

by Weingut FÄBER

Das 4-Jahreszeiten Wein-Abo:

Pro Quartal ein 3er Weinüberraschungset

Art. Nr. S200 € 130,- inkl. Versand\*



Mini-Probierpaket

6 ausgesuchte Weine in 0,375 l Flaschen  
in einer Box für Sie zusammengestellt:

Riesling / Gutedel / Grauburgunder  
Spätburgunder / Muskateller / Rosé

Art. Nr. S9 € 42,- inkl. Versand\*



# Edelsüßes

Art. Nr. Jahrgang

€/Liter

		<b>Gewürztraminer</b>			
77	2023	<b>Freiburger Steinler</b>	<b>0,75 l</b>	<b>10,40</b>	13,87
<b>77-M</b>		Spätlese	<b>1,5 l</b>	<b>24,00</b>	16,00
		A: 12,0 R: 51,7 S: 5,8			
		<b>Gutedel</b>		<b>0,5 l</b>	
40	2016	<b>Freiburger Steinler</b>		<b>18,50</b>	37,00
		Auslese -fruchtsüß-			
		A: 9,0 R: 96,5 S: 8,3			
		<b>Eiswein</b>		<b>0,375 l</b>	
81	2014	<b>Gutedel -edelsüß-</b>		<b>27,00</b>	72,00
		im Barrique gereift			
		A: 9,0 R: 196,2 S: 8,0			
81-1	2016	<b>Gutedel -edelsüß-</b>		<b>29,00</b>	77,33
		im Barrique gereift			
		A: 9,0 R: 274,5 S: 9,5			



## Literflaschen Qualitätsweine

Art. Nr. Jahrgang

1,0 l

		<b>Gutedel</b>			
30	2023	trocken		<b>5,30</b>	
		A: 12,0 R: 0,8 S: 4,9			
31	2023	<b>Georgströpfle</b> , halbtrocken		<b>5,30</b>	
		A: 11,5 R: 11,0 S: 5,1			
		<b>Müller-Thurgau</b>			
21	2023	trocken		<b>5,30</b>	
		A: 12,0 R: 4,9 S: 5,6			
20	2023	halbtrocken		<b>5,30</b>	
		A: 11,5 R: 11,5 S: 5,5			
		<b>Spätburgunder Rotwein</b>			
01	2023	trocken		<b>6,90</b>	
		A: 12,5 R: 5,8 S: 5,5			
02	2023	halbtrocken		<b>6,90</b>	
		A: 12,0 R: 14,8 S: 5,6			

A = Alkohol in % Vol R = Restzucker in g/l S = Gesamtsäure in g/l  
Alle Weine, Sekte und Secco enthalten Sulfite. Alle Preise inkl. MwSt.

# Destillate

Art. Nr.

€/Liter

## Traditionelle Brände

0,7 l

100	Weinhefebrand 45% Vol	15,00	21,43
110	Obstbrand 42% Vol	15,00	21,43
130	Tresterbrand 42% Vol	15,00	21,43

## Edelobstbrände

0,5 l

141	Schwarzwälder Kirschwasser 42% Vol	16,00	32,00
120	Zwetschgenwasser 42% Vol	16,00	32,00
150	Mirabellenbrand 42% Vol	16,00	32,00
163	Williams-Birnenbrand 42% Vol	16,00	32,00

## Spezialitäten

0,5 l

176	Roter Weinbergpfirsich-Likör 25% Vol	18,50	37,00
175	Quitten-Likör 25% Vol	18,50	37,00
136	Marc vom Gewürztraminer 42% Vol	20,00	40,00
190	Sauerkirschwasser 42% Vol	25,00	50,00
180	Quittenbrand 42% Vol	25,00	50,00
195	Zibärtele (Wildpflaume) 42% Vol	27,00	54,00

## Gereifte Brände

0,5 l

106	Alter Weinhefebrand 42% Vol	20,00	40,00
135	Alter Marc vom Riesling 42% Vol	20,00	40,00
125	Marc vom Pinot (Tresterbrand) 42% Vol	20,00	40,00
160	Brandy (aus Wein gebrannt) 38% Vol	20,00	40,00
115	Apfelbrand (Golden Delicious) 42% Vol	20,00	40,00

Unsere Destillate erhalten Sie auch in vielen attraktiven Sonder- und Designerflaschen!

# AGB Wein- und Sektgut Faber Freiburg

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen sind in deutscher Sprache verfasst und können von dem Kunden heruntergeladen und gespeichert oder ausgedruckt werden. Auf Wunsch können sie unter der Faxnummer 0761/4761677 bzw. unter [info@weingutfaber.de](mailto:info@weingutfaber.de) in digitaler oder schriftlicher Form angefordert werden.

**1. Geltung** Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Wein- und Sektgut Faber erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB. Abweichende Bedingungen des Abnehmers, die nicht ausdrücklich anerkannt wurden, sind unverbindlich.

**2. Angebot und Vertragsschluss/Jugendschutzgesetz** Die Website von Wein- und Sektgut Faber ist kein Angebot. Auf die Bestellung des Kunden erhält dieser eine Eingangsbestätigung. Ein Vertrag kommt (bei Vorkasse) erst mit der Absendung der Ware oder durch eine Auftragsbestätigung zustande. Alle Angebote von Weingut Faber Freiburg richten sich allein an volljährige Kunden.

**3. 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 Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Wein- und Sektgut Faber, Langgasse 5, 79111 Freiburg, Email [info@weingutfaber.de](mailto:info@weingutfaber.de), Tel. 0761/43463, Fax 0761/4761677) mittels einer eindeutigen Erklärung z.B. ein mit der Post versandter Brief über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das 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, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags 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 wieder 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 Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder 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.

Sie müssen für einen etwaigen Werteverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Werteverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

**4. Lieferbedingungen** Wir liefern ausschließlich innerhalb Deutschlands. Die Lieferzeit beträgt 3 bis 5 Werktage (bei Vorkasse ab Zahlungseingang).

**5. Zahlungsarten und -bedingungen sowie Versandkosten** Bei Neukunden bitten wir um Vorkasse. Ansonsten kann per Rechnung bezahlt werden. Rechnungen sind, wenn nichts anders vereinbart, innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Der Versand innerhalb Deutschlands ist ab 60 Flaschen versandkostenfrei; ansonsten werden Versandkosten berechnet wie folgt:

Bis 6 Flaschen: € 8,00 Versand per DHL. Bis 12 Flaschen: € 10,00 Versand per DHL.

Bis 24 Flaschen: € 14,00 Versand per DHL. Ab 36 Flaschen: € 0,50 pro Flasche Versand per DHL.

Bei gewerblichen Kunden gilt die Versandkostenpreisliste Gewerbekunden.

**6. Eigentumsvorbehalt** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von Wein- und Sektgut Faber Freiburg.

**7. Mängelgewährleistung** Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte.

**8. Online-Streitbeilegung** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung bereit, die Sie unter <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> finden. Zur Teilnahme sind wir nicht bereit und nicht verpflichtet.

**9. Datenschutz** Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten zum Zweck der Vertragsabwicklung sowie zur Versendung von Informationen über aktuelle Angebote und Veranstaltungen per Briefpost. Letzterem können Sie jederzeit widersprechen.

**Muster-Widerrufsformular** Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück. (Wein- und Sektgut Faber, Langgasse 5, 79111 Freiburg, [info@weingutfaber.de](mailto:info@weingutfaber.de), Fax 0761-4761677)

Hiermit widerrufe(n) ich / wir (\*) \_\_\_\_\_ den von mir /uns (\*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren \_\_\_\_\_ bestellt am (\*) \_\_\_\_\_ / erhalten am (\*) \_\_\_\_\_;

Name des Verbrauchers \_\_\_\_\_; Anschrift des Verbrauchers \_\_\_\_\_;

Unterschrift des Verbrauchers / Datum \_\_\_\_\_

(\*) Unzutreffendes streichen. Das Widerrufsrecht gilt nicht für gewerbliche Kunden.

## Impressum

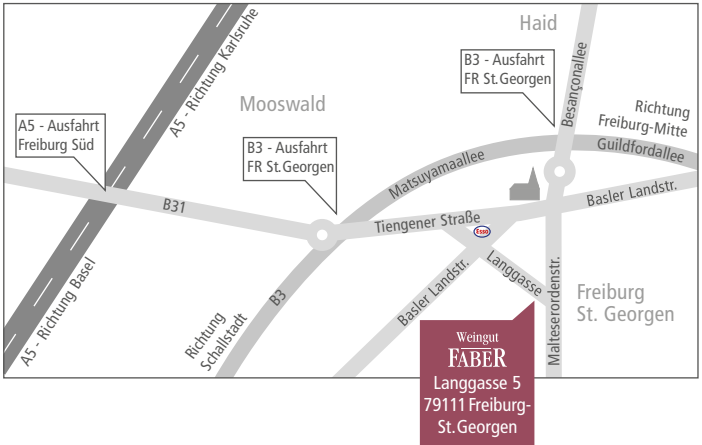
Weingut Faber  
Langgasse 5  
D-79111 Freiburg-St.Georgen  
Tel. +49 (0) 761 4 34 63  
Fax +49 (0) 761 4 76 16 77  
[info@weingutfaber.de](mailto:info@weingutfaber.de)  
[www.weingutfaber.de](http://www.weingutfaber.de)

Inhaber:  
Sebastian Faber, Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie  
USt-IdNr.: DE363315345  
Bankverbindung:  
Volksbank Freiburg eG  
IBAN: DE84 6809 0000 0051 6839 00  
BIC: GENODE61FR1

# So finden Sie zu uns

Unser WEINGut liegt verkehrsgünstig  
am südlichen Stadtrand mit ländlichem Flair:

- 5 km zur Innenstadt
- 2 km zum Mineral-Thermalbad
- 5 km zur Autobahn A5
- 25 km nach Frankreich
- 55 km in die Schweiz



In unserer VINOthek haben Sie die Möglichkeit,  
unsere Weine und hauseigenen Brände kennenzulernen  
und sich herzlich und kompetent beraten zu lassen.

