WEINgut

VINOthek

GÄSTEhaus

Preisliste

Nr. 93 | November 2023

Weingut
FABER
Freiburg

Langgasse 5
79111 Freiburg - St. Georgen

Tel. 0761 4 34 63
Fax 0761 4 76 16 77

info@weingutfaber.de
www.weingutfaber.de
www.shop-weingutfaber.de

Liebe Genießer,

modern und gleichzeitig traditionsverbunden führen wir unser Familienweingut in Freiburg. Wir laden Sie ganz herzlich ein, uns in unserer VINOthek im Weingut zu besuchen und unsere authentischen Weine zu verkosten.

7 Gründe, die uns einzigartig machen:

- **Handwerk und Philosophie**
  Bei uns trifft traditionelles Winzerhandwerk auf 100 % Leidenschaft und moderne Arbeitsweise
- **Weinliebe**
  Wir produzieren authentische Weine für echte Genießer, die Wert auf Regionalität und Geschmack legen
- **Weinbau und Umwelt**
  Unsere Weinberge und Reben bewirtschaften wir umweltschonend und legen höchsten Wert auf die mechanische Bodenbearbeitung
- **Klima, Wetter und Natur**
  Wir 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 persönlich 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
		Gutedel (Markgräfler Spezialität)		
41	2022	**Chasselas** QbA trocken A: 12,0 R: 3,5 S: 5,2	**7,20**	9,60
39	2022	**Freiburger Steinler** Kabinett trocken A: 11,0 R: 5,2 S: 5,2 TOP TEN Gutedel-Cup 2023	**7,50**	10,00
44	2021	**BADEN Classic** QbA "Alte Rebe" trocken A: 12,5 R: 4,9 S: 5,8	**8,00**	10,67
		Roter Gutedel (roséfarben)		
37	2022	**Freiburger Steinler** QbA trocken A: 12,0 R: 4,5 S: 5,5	**7,50**	10,00
		NEU: PIWI Muscaris		
49	2022	**Freiburger Lorettoberg** Qualitätswein trocken A: 13,0 R: 5,6 S: 5,9	**8,90**	11,86
		Blanc de Noirs		
87	2022	weiß gekelterter Spätburgunder Pinot Noir, QbA trocken A: 13,0 R: 3,8 S: 6,0	**8,50**	11,33
		Chardonnay		
50	2022	**Freiburger Steinler** Kabinett A: 12,0 R: 14,0 S: 5,5	**8,50**	11,33
51	2022	**Freiburger Lorettoberg** Kabinett trocken A: 12,5 R: 5,9 S: 6,2	**8,50**	11,33
		Weißwein-Cuvée		
23	2022	**"Feierabend"** Cuvée QbA A: 11,5 R: 9,1 S: 5,5	**8,20**	10,93
		Grauburgunder		
64	2022	**BADEN Classic** QbA trocken A: 13,0 R: 5,0 S: 5,8	**8,50**	11,33

Weißweine

Art. Nr.	Jahrgang		0,75 l	€/Liter
		Weißburgunder		
55	2022	**Freiburger Steinler** Kabinett trocken A: 12,5 R: 4,2 S: 5,3	**8,50**	11,33
56		**Freiburger Steinler** Kabinett		
	2021	A: 11,0 R: 19,4 S: 6,0	**8,00**	10,67
	2022	A: 11,5 R: 16,7 S: 5,5	**8,50**	11,33
		Pinot Blanc		
59	2022	**Ihringer Fohrenberg** Spätlese trocken A: 13,0 R: 4,8 S: 5,4	**10,40**	13,86
		Riesling		
65	2022	**Freiburger Lorettoberg** Kabinett trocken A: 12,0 R: 4,7 S: 6,6	**8,50**	11,33
66	2021	**Freiburger Lorettoberg** Kabinett feinherb A: 10,5 R: 19,1 S: 8,0	**8,00**	10,67
		Muskateller		
45	2022	**Ihringer Fohrenberg** QbA A: 11,0 R: 26,0 S: 5,4	**8,90**	11,86
46	2022	**Ihringer Fohrenberg** QbA trocken A: 12,5 R: 5,2 S: 5,3	**8,90**	11,86

Weißweine Premium im Barrique gereift

Art. Nr.	Jahrgang				€/Liter
		Grauburgunder			
70		**Ihringer Fohrenberg** Spätlese trocken			
	2019	A: 14,0 R: 1,8 S: 5,1	**0,75 l**	**17,50**	23,33
	2020	A: 14,0 R: 1,3 S: 5,1	**0,75 l**	**17,50**	23,33
70-M			**1,5 l**	**38,00**	25,33
NEU: Magnum					
		Gewürztraminer			
78	2020	**Freiburger Steinler** Spätlese trocken A: 14,0 R: 4,4 S: 5,1	**0,75 l**	**17,50**	23,33
78-M			**1,5 l**	**38,00**	25,33
NEU: Magnum					

Prickelndes

Art. Nr.		0,75 l	€/Liter
	Perlwein mit zugesetzer Kohlensäure		
29	**Secco Bianco** lebendig, fruchtig, erfrischend A: 10,5	**7,00**	9,33
26	**Secco Rosé „Fabrizio"** aromatischer „Spaßmacher" A: 11,0	**7,00**	9,33
27	**Trauben Secco weiß** alkoholfrei	**8,00**	10,67
	Sekt		
200	**Riesling trocken** rassig, spritzig, harmonisch A: 12,0	**11,00**	14,67
210	**Muskateller Extra trocken** Klassische Flaschengärung A: 12,0	**12,50**	16,67
230	**Blanc de Blancs brut Prestige** Weißburgunder/Chardonnay Klassische Flaschengärung A: 12,5	**12,50**	16,67
220	**Crémant Rosé brut Réserve** 48 Monate Hefelager Traditionelle Flaschengärung A: 12,5	**15,00**	20,00
221-M NEU: Magnum		1,5 l **33,00**	22,00
240	**Pet Nat (Pétillant Naturel)** Perlwein aus der ersten Gärung ungefiltert // A: 12,5	**17,00**	22,66

Weißherbst & Rosé

Art. Nr.	Jahrgang		0,75 l	€/Liter
		Spätburgunder Weißherbst		
12	2022	**Ihringer** Kabinett A: 11,5 R: 23,8 S: 6,6	**8,20**	10,93
		Rosé		
15	2022	QbA trocken A: 12,0 R: 5,1 S: 5,0	**8,20**	10,93

Rotweine

Art. Nr.	Jahrgang		0,75 l	€/Liter
		Cabernet Dorsa		
93	2022	**Ihringer** QbA trocken A: 12,0 R: 6,4 S: 5,8	**8,50**	11,33
		Dornfelder		
13	2021	QbA lieblich A: 11,0 R: 28,2 S: 5,2	**7,00**	9,33
		Spätburgunder		
11	2022	QbA trocken A: 12,5 R: 5,6 S: 5,5	**7,50**	10,00
16	2022	**Freiburger Steinler** Kabinett trocken A: 12,0 R: 6,3 S: 5,7	**8,50**	11,33
18		**Freiburger Steinler** Kabinett		
	2021	A: 11,0 R: 19,2 S: 5,3	**8,00**	10,67
	2022	A: 11,0 R: 21,9 S: 5,6	**8,50**	11,33
05	2022	**Ihringer Fohrenberg** Spätlese trocken A: 13,0 R: 2,8 S: 5,1	**9,90**	13,20
		Im Eichenholzfass gereift		
08		**Merdinger Bühl** Spätlese trocken „Alte Rebe“		
	2019	A: 13,0 R: 2,6 S: 5,3	**11,00**	14,67
	2020	A: 13,0 R: 3,3 S: 5,1	**11,00**	14,67

Rotweine Premium im Barrique gereift

Art. Nr.	Jahrgang				€/Liter
		Pinot Noir	0,75 l		
95	2018	**Ihringer Winklerberg** Spätlese trocken A: 14,0 R: 2,6 S: 6,2	1,5 l	**17,50**	23,33
95-M				**38,00**	25,33
			0,5 l		
04	2018	**Ihringer Winklerberg** Auslese trocken A: 14,0 R: 3,2 S: 5,7		**18,50**	37,00
		Cabernet Dorsa	0,75 l		
06	2019	**Ihringer Winklerberg** QbA trocken A: 13,5 R: 3,5 S: 5,9	1,5 l	**17,50**	23,33
06-M				**38,00**	25,33

NEU: Magnum

NEU: Magnum

Edelsüßes

Art. Nr.	Jahrgang				€/Liter
		Gewürztraminer			
77	2022	**Freiburger Steinler**	0,75 l	10,40	13,86
77-M		Spätlese	1,5 l	24,00	16,00
		A: 10,5 R: 55,6 S: 5,9			
		Gutedel		0,5 l	
40	2016	**Freiburger Steinler**		18,50	37,00
		Auslese -fruchtsüß-			
		A: 9,0 R: 96,5 S: 8,3			
		Eiswein		0,375 l	
81	2014	**Gutedel -edelsüß-**		27,00	72,00
		im Barrique gereift			
		A: 9,0 R: 196,2 S: 8,0			
81-1	2016	**Gutedel -edelsüß-**		29,00	77,33
		im Barrique gereift			
		A: 9,0 R: 274,5 S: 9,5			

NEU: Magnum

TOP TEN Gutedel-Cup 2017

TOP TEN Gutedel-Cup 2016

1. PLATZ Gutedel-Cup 2019

Literflaschen Qualitätsweine

Art. Nr.	Jahrgang		1,0 l
		Gutedel	
30	2022	trocken	5,30
		A: 12,0 R: 1,5 S: 5,2	
31	2022	**Georgströpfle,** halbtrocken	5,30
		A: 11,0 R: 9,7 S: 5,6	
		Müller-Thurgau	
21	2022	trocken	5,30
		A: 12,5 R: 4,5 S: 5,1	
20	2022	halbtrocken	5,30
		A: 12,0 R: 13,5 S: 5,2	
		Spätburgunder Rotwein	
01	2022	trocken	6,90
		A: 12,5 R: 5,6 S: 5,5	
02	2022	halbtrocken	6,90
		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	**Zibärtle** (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!

Für das Jahr 2024!

OEXLEböxle

by Weingut FABER

Das 4-Jahreszeiten Wein-Abo:
Pro Quartal ein 3er Weinüberraschungsset
Art. Nr. S200 € 125,- inkl. Versand*

Bestellbar bis März 2024

NEU!

NEU!

Mini-Probierpaket

6 ausgesuchte Weine in 0,375 l Flaschen
in einer Box für Sie zusammengestellt:
Riesling / Gutedel / Grauburgunder
Spätburgunder / Weißburgunder / Rosé
Art. Nr. S9 € 42,- inkl. Versand*

*gültig innerhalb Deutschland

Bestellung

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Tel.: _____

Unterschrift: _____

Art. Nr.	Sorte / Artikel	Menge	Euro	gesamt
S200	OexleBöxle Wein-Abo 2024		125,-	
S9	Mini-Probierpaket		42,-	

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen.

Post Weingut Faber, Langgasse 5, 79111 Freiburg-St. Georgen
Fax 0761 4 76 16 77
Telefon 0761 4 34 63
Email info@weingutfaber.de

Online bestellen unter www.shop-weingutfaber.de

Weingut Faber
Langgasse 5

79111 Freiburg - St. Georgen

Weingut
FABER
Freiburg

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 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 Vorauskasse) 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, 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 Wertverlust 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 Vorauskasse ab Zahlungseingang).

5. Zahlungsarten und -bedingungen sowie Versandkosten Bei Neukunden bitten wir um Vorauskasse. 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, 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

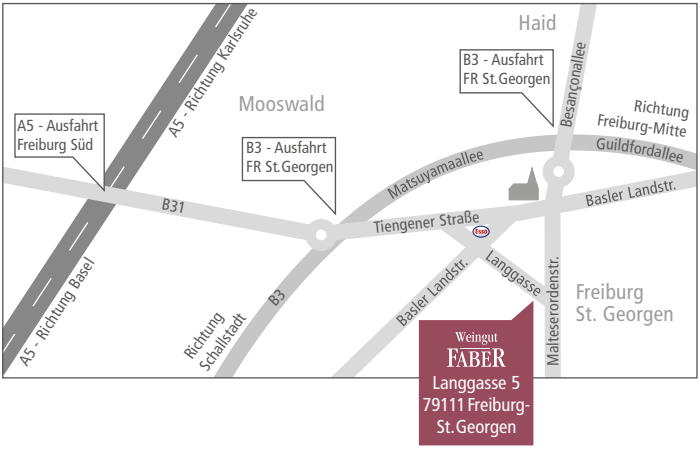
Weingut Faber
Langgasse 5
D-79111 Freiburg-St.Georgen
Tel. +49 (0) 761 4 34 63
Fax +49 (0) 761 4 76 16 77
info@weingutfaber.de
www.weingutfaber.de

Inhaber:
Martin Faber, Dipl.-Ing. Weinbau und Oenologie
USt-IdNr.: DE 142 085 590
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.

Besuchen Sie uns auf weingutfaber.de
facebook.com/WeingutFaberFreiburg
instagram.com/WeingutFaberFreiburg