

DR. HEIGEL.



PREISLISTE HERBST & WINTER 2022/2023



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde und Kunden des Weinguts Dr. Heigel,

mit unserer aktuellen Preisliste Herbst & Winter 2022/2023 stellen wir Ihnen eine interessante und ganz besonders feine Mischung junger, frisch gefüllter, wie auch wunderbar in Ruhe gereifter und jetzt trinkreifer Weine aus unseren Weinbergen in Zeil am Main und Mainstockheim, sowie aus unserem "Schatzkästchen" im Weinkeller vor und möchten gerne unsere Begeisterung mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich inspirieren...

Wir freuen uns sehr, dass unser Betriebsleiter und Önologe Philipp Wagner sich Anfang des Jahres bei der Weinlese in Südafrika mit weiteren Impulsen und Erfahrungen weitergebildet hat und, dass unser Team mit dem Vertriebsleiter René Berger eine wunderbare Ergänzung erfahren hat. Sie erreichen ihn mobil unter 0160 8701077.

Wir wünschen vinophilen Genuss und viel Vergnügen mit unseren Weinen!

Herzlichen Gruß, Ihr



Christoph Hinderfeld
und das gesamte Team des Weinguts Dr. Heigel



FRISCH & ANIMIEREND

2021 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder trocken

Alkohol: 13 % Säure: 6 g/l Restzucker: 8,5 g/l

duftet nach: Quitte, Apfel, Aprikose, gelbfruchtig

schmeckt nach: vollmundig, weich, cremig, frisch

passt zu: Meeresfrüchte, Geflügel- und Kalbfleisch,

gebratener Zander mit Polenta

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2021 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Gelber Muskateller trocken

Alkohol: 11 % Säure: 7,8 g/l Restzucker: 2,6 g/l

duftet nach: Litschi, Aprikosen, Blüten, Muskat

schmeckt nach: feine, elegante Fruchtaromen, leichte Säure, spannende Muskatnote

passt zu: Asia- und Thaiküche, Spargel, Desserts oder einfach so als Aperitif oder Digestif

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2021 ZEILER MÖNCHSHANG Rieslaner

Alkohol: 12 % Säure: 10,5 g/l Restzucker: 17 g/l

duftet nach: Zitrusaromen, Apfel, Pfirsich

schmeckt nach: erfrischend und animierend, zarte Frucht nuances, elegante Säure

passt zu: als Aperitif, mediterrane Küche, Kalbfleisch, Seefisch

0,75 l 18,90 € (25,20 €/l)

2020 ZEILER MÖNCHSHANG Riesling trocken

Alkohol: 12 % Säure: 5,8 g/l Restzucker: 0,7 g/l

duftet nach: gelbe Früchte, Zitrusnoten

schmeckt nach: Quitte, Pfirsich, etwas Kräuteranklänge, zitrisch

passt zu: Kalb und Geflügel, Vorspeisen, confierter Lachs, Spargel

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2020 Silvaner trocken

Alkohol: 13,5 % Säure 5,8 g/l Restzucker: 6,8 g/l

duftet nach: Apfel, Zitrusfrüchte, etwas Kalk und Keuper

schmeckt nach: feine Silvanerwürze, zarte Fruchtnoten, weich und elegant

passt zu: confierter Fisch, Spargel aller Art, Gemüseküche, Antipasti

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)



2019 MONK 1659 "MONKYTONK"

Alkohol: 12 % Säure: 6,6 g/l Restzucker: 38,4 g/l

duftet nach: frisch, Apfel, Zitrusnoten, gelbe Früchte

schmeckt nach: leicht und süffig, nicht ganz trocken, animierend, zarte Frucht

passt zu: Salate und Vorspeisen, Burrata mit Olivenöl und frischem Brot, als Aperitif

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2019 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 6,5 g/l Restzucker: 8,5 g/l

duftet nach: Quitte, gelbfruchtig, Pfirsich

schmeckt nach: vollmundig, weich, cremig, etwas Birne

passt zu: Meeresfrüchte, Geflügel- und Kalbfleisch, gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Risotto

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2019 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Gelber Muskateller

Alkohol: 13 % Säure: 6,5 g/l Restzucker: 34 g/l

duftet nach: Litschi, Aprikosen, Blüten, Muskat

schmeckt nach: feine, elegante Fruchtaromen, leichte Säure, spannende Muskatnote

passt zu: Asia- und Thaiküche, Spargel, Desserts oder einfach so als Aperitif oder Digestif

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2019 Rotling

Alkohol: 12,5 % Säure: 6 g/l Restzucker: 15,9 g/l

duftet nach: rote Früchte, Erdbeere, Johannisbeere

schmeckt nach: sommerlich-frisch-fruchtig, zarte Erdbeer- und Himbeernuancen

passt zu: als Aperitif, mediterrane Küche, Schweinefilet mit Aprikosen

0,75 l 8,90 € (11,86 €/l)



TRINKIG & ANIMIEREND

2018 MONK 1659 Silvaner trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7,1 g/l Restzucker: 5,5 g/l

duftet nach: Zitrusaromen, Apfel, frisch, typisch

schmeckt nach: gut eingebundene Säure, feine Frucht, würzig

passt zu: Fisch und Meeresfrüchte, Spargel, gebratene Hähnchenbrust

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

2018 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 2,1 g/l

duftet nach: Cassis, Brombeere, würzig, dunkle Kirsche

schmeckt nach: dunkle Früchte, Heidelbeere, etwas Barrique, kräftig

passt zu: Wild, Rindfleisch, dunkle Saucen, gegrilltes Flanksteak mit Gemüse

0,75 l 17,50 € (23,33 €/l)

2018 Cuvée rot trocken

Alkohol: 12 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 3,8 g/l

duftet nach: Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, frisch

schmeckt nach: dunkle Früchte, etwas Barriqueanklänge, aber leicht und süffig

passt zu: Gebratenes, Gegrilltes, Wildgeflügel, Schweinefilet mit Champignons

0,75 l 9,00 € (12,00 €/l)



2018 Cuvée weiß

Alkohol: 12,5 % Säure: 6,5 g/l Restzucker: 9,4 g/l

duftet nach: frisch, gelbe Früchte, Zitrusnoten

schmeckt nach: Quitte, Pfirsich, etwas Kräuteranklänge, zittrisch

passt zu: Kalb und Geflügel, Vorspeisen, confierter Lachs, Spargel

0,75 l 9,00 € (12,00 €/l)

2018 MONK 1659 "MONKYTONK"

Alkohol: 12 % Säure: 6,1 g/l Restzucker: 15,9 g/l

duftet nach: Zitrusaromen, Mirabellen, frisch

schmeckt nach: erfrischend und leicht, zarte Frucht nuances, süffig

passt zu: als Aperitif, leichte mediterrane Küche, Tomate-Mozzarella

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

88 Punkte Falstaff 2020

2018 ZEILER MÖNCHSHANG Rieslaner trocken

Alkohol: 14 % Säure: 6,9 g/l Restzucker: 8,5 g/l

duftet nach: Apfel, etwas Pfirsich, Zitrusaromen

schmeckt nach: elegante, gelbe Frucht, lebendige Säure, animierend

passt zu: Meeresfrüchte, gebratene Dorade, Kalbsschnitzel mit

Weißweinsauce

0,75 l 12,90 € (17,20 €/l)

91 Punkte Falstaff 2020

PERFEKTE TRINKREIFE

2017 MONK 1659 Silvaner

Alkohol: 12 % Säure: 7,8 g/l Restzucker: 3,2 g/l

duftet nach: würzig, mineralisch, etwas Birne

schmeckt nach: animierend, würzig, knackig, typisch

passt zu: Spargel aller Art, pochiertes Kalbsfilet, Geflügel, Vegetarisches

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)

89 Punkte Falstaff 2020

2017 MONK 1659 Weißburgunder

Alkohol: 12,5 % Säure: 7,8 g/l Restzucker: 3,2 g/l

duftet nach: exotische Frucht aromen, Pfirsich, Ananas

schmeckt nach: schmelzig, weich, feine Frucht

passt zu: helles Fleisch, junger Käse, Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln

0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)



PERFEKTE TRINKREIFE

2017 ZEILER MÖNCHSHANG Riesling trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 8,4 g/l Restzucker: 4,8 g/l

duftet nach: exotische Früchte, weißer Pfirsich, etwas Ananas

schmeckt nach: spritzig-frisch, feine Frucht, elegante Säure

passt zu: helles Fleisch, gegrilltes Gemüse, Kräuterküche, milder Käse

0,75 l 9,90 € (13,20 €/l)

90 Punkte Falstaff 2019/2020

2017 Rotling

Alkohol: 11,5 % Säure: 6,5 g/l Restzucker: 4,3 g/l

duftet nach: Erdbeere, Himbeere, Blüten

schmeckt nach: rote, beerige Fruchtaromen, milde Säure

passt zu: mediterrane Küche, Schweinefilet mit Aprikosen, Antipasti

0,75 l 8,90 € (11,86 €/l)

2016 Müller-Thurgau trocken

Alkohol: 13 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 6,4 g/l

duftet nach: Apfel, fruchtig-frisch, tropische Früchte

schmeckt nach: elegant, leicht, gelbfruchtig, milde Säure

passt zu: Salate mit Hähnchen, mediterrane Antipasti, gedünsteter Fisch

0,75 l 9,90 € (13,20 €/l)

88 Punkte Falstaff 2019

2016 Weißburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,6 g/l Restzucker: 5,3 g/l

duftet nach: exotische Früchte, weißer Pfirsich, etwas Ananas

schmeckt nach: schmelzig, weich, feine Frucht

passt zu: helles Fleisch, gegrilltes Gemüse, Kräuterküche, junger Käse

0,75 l 9,90 € (13,20 €/l)

89 Punkte Falstaff 2019/2020

2016 Silvaner trocken

Alkohol: 13 % Säure: 5,9 g/l Restzucker: 1 g/l

duftet nach: würzig, mineralisch, Birne, Apfel

schmeckt nach: feiner, weicher Silvaner, würzig, typisch

passt zu: Spargel mit Sauce hollandaise und Schinken, Kalbfleisch

0,75 l 9,90 € (13,20 €/l)

88 Punkte Falstaff 2019



2016 Müller-Thurgau "R" trocken

Alkohol: 13 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 6,4 g/l

duftet nach: Apfel, fruchtig-frisch, tropische Früchte

schmeckt nach: elegant, leicht, gelbfruchtig, milde Säure

passt zu: Salate mit Hähnchen, mediterrane Antipasti

0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)

90-92 + Punkte Falstaff Müller-Thurgau-Trophy

2016 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK

Silvaner Spätlese trocken

Alkohol: 12 % Säure: 5,7 g/l Restzucker: 0,7 g/l

duftet nach: gelbe Früchte, Birne, etwas Honig

schmeckt nach: Birne, Apfel, Reneclaudie,

sanfte Kräuteranklänge

passt zu: Wildgeflügel, gebratene Ente,

glasierter Ziegenkäse

0,75 l 14,50 € (19,30 €/l)

2016 MONK 1659 Merlot S trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,7 g/l Restzucker: 1,4 g/l

duftet nach: Brombeere, Heidelbeere, kräftig,

zarte Barriquenoten

schmeckt nach: dunkle Früchte, Brombeere,

Pflaume, ein Hauch Vanille

passt zu: Wild, dunkles Fleisch, kräftige Saucen

0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)



GEREIFT & EXKLUSIV

2015 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Silvaner Spätlese trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 6,3 g/l Restzucker: 2,3 g/l

duftet nach: reife, gelbe Früchte, Kräuter, Birne

schmeckt nach: Birne, gelbfruchtig, etwas Mandeln

passt zu: Kalbssteak mit Pilzen, reifer Käse

0,75 l 11,00 € (14,67 €/l)

89 Punkte Falstaff 2019

4 Sterne (Goldmedaille) Selection Silvaner Wettbewerb 2017

Asia Wine Trophy 2017 in Südkorea: Goldmedaille



GEREIFT & EXKLUSIV

2015 ZEILER MÖNCHSHANG Rieslaner Spätlese

Alkohol: 13,5 % Säure: 7,6 g/l Restzucker: 12,1 g/l
duftet nach: exotische Früchte, Blüten, Brioche, Aprikose
schmeckt nach: elegant, cremig, spannendes Süße-Säure-Spiel
passt zu: pikante Speisen, gereifter Käse, Creme brûlée

0,75 l 15,50 € (20,67 €/l)

89 Punkte Falstaff 2019

Berliner Wein Trophy 2017: Goldmedaille

"Lieblingswein" der Gault - Millau - Redaktion 2019



2015 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder S trocken

Alkohol: 14 % Säure: 5,7 g/l Restzucker: 2,6 g/l
duftet nach: Pfirsich, reife, gelbe Früchte, Honig
schmeckt nach: weich, harmonisch, schmelzig
passt zu: Seeteufel, Flanksteak mit Grillgemüse, Serviettenknödel mit Pilzen

0,75 l 29,50 € (39,53 €/l)

90 Punkte Falstaff 2019

2015 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder S trocken (18 Monate Barrique)

Alkohol: 14,5 % Säure: 5,6 g/l Restzucker: 1,3 g/l
duftet nach: rote Früchte, Brombeere, Pflaume, kräftig, samtig
schmeckt nach: dunkle Fruchtaromen, Blaubeere, Brombeere, etwas Vanille
passt zu: dunkles Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild, Gegrilltes

0,75 l 29,50 € (39,53 €/l)

90 Punkte beim Meininger-Rotweinpreis 2017

89 Punkte Falstaff 2019/2020



PRICKELND & SPECIALS



Rotling Secco

Alkohol: 11 % Säure: 6,2 g/l Restzucker: 16,1 g/l
duftet nach: duftig, spritzig, Erdbeere, Himbeere
schmeckt nach: prickelnd, leicht, erfrischend, Himbeere, Johannisbeere,
wunderschön rosa

passt zu: als wunderbarer Aperitif oder einfach so

0,75 l 19,50 € (12,67 €/l)

MONK 1659 Wermut/Vermouth

Unser MONK-1659 Vermouth zeichnet sich durch seine Grundweine, in Ruhe gereifte Weine der Rebsorten Silvaner oder Riesling aus, die durch regionale Bio-Botanicals unserer eigenen Kräuter-Geheimrezeptur verfeinert werden.

0,5 l 12,95 €



Weingut Dr. Heigel
Hassfurter Straße 30
97475 Zeil am Main
Telefon: 09524 3110
E-Mail: info@weingutdrheigel.de
Website: www.weingutdrheigel.de
www.monk1659.com

Geschäftsführung: Christoph Hinderfeld (+49) 0151 15307908

Önologie: Philipp Wagner (+49) 0151 43219319

Vertrieb: René Berger (+49) 0160 8701077

Kommunikation/Events: Nina Baruschka (+49) 0179 5163385

Büro (Mo. - Fr. 08:00 - 12:00 Uhr): Steffi Einbecker: (+49) 09524 3110

Empfohlen von:



CAPTAIN CORK



Gault & Millau
WeinGuide
Deutschland

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Unsere Verkaufs- und Versandbedingungen:

Versandoptionen: Für die Versandkosten berechnen wir pauschal 7,50 € je Verpackungseinheit bis 18 Flaschen (keine Sondergrößen). Wir verwenden 6er/12er/18er-Versandkartons. Ab einer Bestellmenge von 24 Flaschen je Versandadresse übernehmen wir gerne die entstehenden Versandkosten für Sie. Die Lieferung erfolgt innerhalb von 2-5 Werktagen ab Bestellung.

Zahlungsbedingungen: Sie können Ihre Bestellung aus allen Artikeln unserer Preisliste individuell zusammenstellen. Die Preise sind in € und verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung und der gültigen Mehrwert- und Sektsteuer ab Weingut Dr. Heigel in Zeil am Main. Die Angebote sind freibleibend. Irrtum und Änderung vorbehalten. Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, so behalten wir uns vor, Ihnen den nächst verfügbaren Folgejahrgang zu liefern. Bei Ausverkauf einer Weinsorte wird das Einverständnis zur Lieferung einer anderen, gleichwertigen Sorte angenommen, wenn dies nicht ausdrücklich vom Käufer ausgeschlossen worden ist. Alle Weine, Secco, Sekte sowie Produkte auf Basis davon enthalten Sulfit. Mit Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten und Angebote ihre Gültigkeit.

Eigentumsvorbehalt: Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben alle gelieferten Weine unser Eigentum. Die Rechnungsbeträge sind rein netto innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware zahlbar.

Widerrufsbelehrung: 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 Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechtes vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Versandschäden: Sollte eine Lieferung bei Lieferung durch Paketdienst oder Spedition beschädigt sein, verweigern Sie bitte die Annahme. Wenn möglich, bitten wir um eine kurze Mitteilung bezüglich des Schadens. Wir senden Ihnen schnellstmöglich eine Ersatzlieferung zu.

Jugendschutz: Mit dem Absenden Ihrer Bestellung versichern Sie uns gegenüber, mindestens 18 Jahre alt zu sein und die Richtigkeit Ihrer Angaben zu Namen und Adresse. Sie sind verpflichtet dafür Sorge zu tragen, dass nur Sie selbst oder von Ihnen zur Entgegennahme der Lieferung ermächtigte volljährige Personen die Ware in Empfang nehmen. Der mit der Lieferung beauftragte Logistikdienstleister ist von uns angewiesen, Lieferungen nur an Personen über 18 Jahre auszuhändigen und sich im Zweifelsfall den Personalausweis des die Ware in Empfangnehmenden zur Alterskontrolle vorzeigen zu lassen. Sofern die Bestellungen von Personen unter 18 Jahren vorgenommen wurde, widerrufen wir den Vertrag hiermit bereits jetzt vorsorglich gem. § 109 BGB.

