



PREISLISTE WINTER 2025/2026



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

mit unserer aktuellen Preisliste 2025/2026 stellen wir Ihnen eine interessante und ganz besonders feine Mischung junger, frisch gefüllter, wie auch wunderbar in Ruhe gereifter und jetzt trinkreifer Weine aus unserer Monopollage "Zeiler Mönchshang", die älteste urkundlich erwähnte Weinbergslage in Ostunterfranken, und Mainstockheim, sowie aus unserem "Schatzkästchen" im Weinkeller vor und möchten gerne unsere Begeisterung mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich inspirieren...



Wir wünschen vinophilen Genuss und viel Vergnügen mit unseren Weinen!

Herzlichen Gruß, Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Christoph Hinderfeld".

Christoph Hinderfeld  
und das gesamte Team des Weinguts Dr. Heigel



## WEISSBURGUNDER

### 2024 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder trocken

Alkohol: 12,5 % Säure: 4,4 g/l Restzucker: 3,6 g/l KJ/kcal: 319/76 pro 100 ml

duftet nach: Apfel, Birne, gelbe Früchte, frisch

schmeckt nach: weich und rund, Nektarine, Quitte

passt zu: Geflügel, Fisch, Salte, Saiblingstatar mit Avocado

**0,75 l 12,90 € (15,86 €/l)**

90+ Punkte Falstaff 2026



### 2023 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder trocken (1/3 Barrique)

Alkohol: 13 % Säure: 4,6 g/l Restzucker: 2,8 g/l

duftet nach: weißer Pfirsich, Birne, Karamell, Blüten

schmeckt nach: gelbfruchtig, etwas Brioche, reife Aprikose, zarte Barriquenote

passt zu: gereiftes Fleisch, gegrillter Fisch, Käse, Pasta mit frischem Trüffel

**0,75 l 19,90 € (26,53 €/l)**

### 2022 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Weißburgunder trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 6,3 g/l Restzucker: 7 g/l

duftet nach: Apfel, gelbe Früchte, frisch

schmeckt nach: weich und rund, Pfirsich, Quitte

passt zu: Geflügel, Fisch, Vorspeisen, Kalbskotelett mit Selleriepurée

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**

92 Punkte Falstaff 2026



### 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, gebratene Dorade mit

Blattspinat

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**

91+ Punkte Falstaff 2024/2025/2026

### 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 15,90 € (21,20 €/l)**

91 Punkte Falstaff 2024/2026

### 2017 MONK 1659 Weißburgunder trocken

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

duftet nach: exotische Fruchtaromen, Pfirsich, Ananas

schmeckt nach: schmelzig, weich, feine Frucht

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

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**

92 Punkte Falstaff 2026

### 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 15,90 € (21,20 €/l)**

92+ Punkte Falstaff 2026

## RIESLANER

### 2023 ZEILER MÖNCHSHANG Rieslaner trocken

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

duftet nach: Pfirsich, Mango, Aprikose, Zitrusnoten

schmeckt nach: vibrierend, animierende Säure, Tropenfrüchte, zarte Mineralik

passt zu: Pasta mit Sahnesauce, Kalb und Fisch, Käse und sogar Dessert

**0,75 l 15,90 (21,20 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 Fruchtnuancen, elegante Säure

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

**0,75 l 18,90 € (25,20 €/l)**

91+ Punkte Falstaff 2025



### 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 29,50 € (39,55 €/l)**

91 Punkte Falstaff 2020

## 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 16,90 € (92,66 €/l)**

89 Punkte Falstaff 2019

Goldmedaille Berliner Weintrophy 2017

"Lieblingswein" der Gault - Millau - Redaktion 2019

## MÜLLER-THURGAU

### 2024 ZEILER MÖNCHSHANG Müller-Thurgau trocken

Alkohol: 13 % Säure: 4,6 g/l Restzucker: 7,6 g/l

duftet nach: Quitte, Apfel, Pfirsich, gelbfruchtig

schmeckt nach: schmelzig, weich, feine Frucht, vollmundig, überraschend

passt zu: Meeresfrüchte, Kalbfleisch, gebratener Seeteufel mit

Safranrisotto

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**



### 2021 Müller-Thurgau

Alkohol: 11 % Säure: 6,4 g/l Restzucker: 12 g/l

duftet nach: frisch, Apfel, Blüten, Aprikose

schmeckt nach: feine, Fruchtaromen, leichte Säure, süffig und animierend

passt zu: Sommerküche, als Aperitif, gedünsteter Fisch, Salat mit Hähnchen

**0,75 l 10,90 € (14,53 €/l)**

91 Punkte Falstaff 2025

### 2019 Müller-Thurgau trocken

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

duftet nach: gelbe Früchte, Blüten, etwas Apfel

schmeckt nach: feine Frucht, animierende Säure, frisch, René Claude

passt zu: Pasta, helles Fleisch, Kaninchen mit Trauben und Kräutern

**0,75 l 10,90 € (14,53 €/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 10,90 € (14,53 €/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 19,90 € (26,55 €/l)**

92 Punkte Falstaff 2024

## 2016 Müller-Thurgau "Réserve"

Alkohol: 13 % Säure: 6,3 g/l Restzucker: 6,4 g/l

duftet nach: gelbe Früchte, weißer Pfirsich, Blüten

schmeckt nach: elegant, bemerkenswert frisch,

perfekt eingebundene Säure

passt zu: Jakobsmuscheln, Garnelen, Kalbfleisch mit Morcheln

**0,75 l 19,90 € (26,55 €/l)**

92+ Punkte Falstaff Müller-Thurgau-Trophy



## RIESLING

### 2022/23 ZEILER MÖNCHSHANG Riesling trocken

Alkohol: 11,5 % Säure: 7,7 g/l Restzucker: 3,5 g/l

duftet nach: Zitrusfrüchte, animierend, frisch

schmeckt nach: Quitte, Apfel, zitrisch, perfekt eingebundene Säure

passt zu: Kalbfleisch, Gemüse und Salate, Saibling in Weisswein

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/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, confiterter Lachs, Spargel

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**

### 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 15,90 € (21,20 €/l)**

90 Punkte Falstaff 2019/2020

## SILVANER

### 2024 ZEILER MÖNCHSHANG Silvaner trocken

Alkohol: 11.5 % Säure: 5.6 g/l Restzucker: 2.9 g/l KJ/kcal: 280/67 pro 100 ml  
duftet nach: Apfel, Kräuter, Pfirsich  
schmeckt nach: gelbe Früchte, silvanerwürzig, zart  
passt zu: Gemüse, Spargel aller Art, Kalbfleisch,  
Dorade im Salzmantel  
**0,75 l 11,90 €/l (15,68 €/l)**

### 2022 ZEILER MÖNCHSHANG "Orange" Silvaner

"TU NE DEVRAIS PAS ENCORE BOIRE"

Alkohol: 11.5 % Säure: 5.8 g/l Restzucker: 3.3 g/l  
duftet nach: reifer Apfel, Birne, Aprikose, Khaki  
schmeckt nach: Obstkorb, getrockneter Apfel, silvanerwürzig  
passt zu: einfach so, Seeteufel, gegrillte Garnelen,  
Rindersteak mit Ratatouille  
**0,75 l 19,80 € (26,40 €/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)**

### 2018 Silvaner trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7.1 g/l Restzucker: 5.3 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)**

### 2017 MONK 1659 Silvaner trocken

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



### 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 10,90 € (14,53 €/l)**  
88 Punkte Falstaff 2019

### 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, Renéclaudé, sanfte Kräuteranklänge  
passt zu: Wildgeflügel, gebratene Ente, glasierter Ziegenkäse  
**0,75 l 29,50 € (39,33 €/l)**  
92+ Punkte Falstaff 2025

### 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, Williams-Birne  
schmeckt nach: Birne, weißer Pfirsich, Apfel, etwas Mandeln  
passt zu: Kalbssteak mit Pilzen, Grillgemüse, reifer Käse  
**0,75 l 29,50 € (39,33 €/l)**  
89 Punkte Falstaff 2019  
4 Sterne (Goldmedaille) Selection Silvaner 2017  
Asia Wine Trophy Südkorea: Goldmedaille



## KERNER

### 2023 ZEILER MÖNCHSHANG Kerner Spätlese

Alkohol: 13 % Säure: 6.3 g/l Restzucker: 10 g/l  
duftet nach: Apfel, Grapefruit, weiße Blüten, frisch  
schmeckt nach: zart, mineralisch, etwas Aprikose, Zitrusfrucht  
passt zu: Vorspeisen, gedünsteter Fisch, helles Fleisch, als Aperitif  
**0,75 l 19,80 € (26,40 €)**

### 2022 ZEILER MÖNCHSHANG Kerner Spätlese

Alkohol: 12 % Säure: 7.4 g/l Restzucker: 16,3 g/l  
duftet nach: Blüten, Aprikose, Zitrusfrüchte, etwas Mandel  
schmeckt nach: schmelzig, etwas Apfel und Birne, frisch  
passt zu: als Aperitif, mediterrane Küche, Hähnchen mit Zitronensauce  
**0,75 l 19,80 € (26,40 €/l)**  
91+ Punkte Falstaff 2025



## GELBER MUSKATELLER

2022/23 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Gelber Muskateller trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7 g/l Restzucker: 3 g/l

duftet nach: Rose, Litschi, Muskat, Blüten

schmeckt nach: fruchtig, aromatisch, nach mehr...

passt zu: pikant-scharfe Küche, Kalb und Fisch,

Gebratenes und Gewürztes

**0,75 l 11,90 € (15,86 €/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, zarte Kräuter, zitrisch

passt zu: Kalb und Geflügel, Vorspeisen, confeiert Lachs, Pasta

**0,75 l 9,50 € (12,67 €/l)**

2019 Rotling

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

duftet nach: rote Früchte, Etdrbeere, Himbeere, frisch

schmeckt nach: sommerlich-frisch-fruchtig, zarte rote Johannisbeere, Erdbeer

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

**0,75 l 9,50 € (12,67 €/l)**

2024 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder Rosé trocken

Alkohol: 12 % Säure: 7,9 Restzucker: 1,4 g/l KJ/kcal: 320/76 pro 100 ml

duftet nach: Rosen, Himbeere, Pfirsich, frisch, animierend

schmeckt nach: rote Früchte, Waldbeeren, fruchtig-frisch

passt zu: als Aperitif, mediterrane Küche, Vitello tonnato

**0,75 l 11,90 € (15,87 €/l)**

2018 Cuvée rot trocken

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

duftet nach: Brombeere, Kirsche, Johannisbeere, frisch

schmeckt nach: dunkelfruchtig, etwas Barrique, aber leicht und süffig

passt zu: Gebratenes, Gegrilltes, Wildgeflügel, Kalbsfilet mit Pfifferlingen

**0,75 l 9,50 € (12,67 €/l)**

## SPÄTBURGUNDER

2022 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 6 g/l Restzucker: 0,3 g/l

duftet nach: dunkle Früchte, Brombeere, elegant

schmeckt nach: Waldbeeren, etwas Kirsche, würzig, zarte Barriqueanklänge

passt zu: Kalb und Lamm, Waldpilze, Rehfilet mit Spitzkohl

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**



2022 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder "S" trocken

(18 Monate Barrique)

Alkohol: 14 % Säure: 6 g/l Restzucker: 0,3 g/l

duftet nach: Cassis, Brombeere, würzig, kräftig, elegant

schmeckt nach: dunkelfruchtig, samtig, etwas Vanille, vegetabil, spannend

passt zu: Hirsch, gereiftes Fleisch, dunkle Saucen, Grillgemüse, vorm Kamin

**0,75 l 19,90 € (26,55 €/l)**

2019 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder "S" trocken

(18 Monat Barrique)

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,5 g/l Restzucker: 0,3 g/l

duftet nach: Cassis, Blaubeere, Brombeere, Würze, etwas Vanille

schmeckt nach: dunkelfruchtig, Angst und samtig, weich, zartes Barrique, Zeder

passt zu: Wild, Schmorgerichte, gehaltvolle Saucen, einfach so

**0,75 l 19,90 € (26,55 €/l)**

2018 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Spätburgunder trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,3 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)**

## MERLOT

2022 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Merlot trocken

Alkohol: 13,5 % Säure: 5,2 g/l Restzucker: 0,1 g/l

duftet nach: dunkle Kirsche, Brombeere, vegetabil, zart

schmeckt nach: rote und schwarze Johannisbeere, Kräuter, filigranes Holz

passt zu: Steak, aromatisches Kurzgebratenes, Lamm, Kräuerküche

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**



### **2021 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Merlot trocken**

Alkohol: 13 % Säure: 5,6 g/l Restzucker: 0,0 g/l

duftet nach: dunkle Waldfrüchte, Kräuter, würzig

schmeckt nach: Brombeere, Cassis, etwas Balsam, Salbei, zarte Holznote, samtig  
passt zu: Eintopf, Geschmortes, Bratwurst vom Grill, Kräuterküche,

Kürbisrisotto

**0,75 l 15,90 € (21,20 €/l)**

### **2019 MAINSTOCKHEIMER HOFSTÜCK Merlot S trocken**

(18 Monate Barrique)

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

duftet nach: dunkle Beeren, Himbeere, Cassis, Veilchen

schmeckt nach: reife Brombeere, zarte Barriquenote, Kräuter  
passt zu: Rind- und Wildfleisch, dunkle Saucen, am Kamin

**0,75 l 39,50 € (49,55 €/l)**

92 Punkte Falstaff 2024

3 Trauben Gault&Millau 2024



### **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 16,95 €**

## **SEKT & SECCO**

### **2015 ZEILER MÖNCHSHANG Silvaner Sekt brut**

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

duftet nach: reife gelbe Früchte, Apfel, Birne, etwas Brioche

schmeckt nach: beeindruckend gereifter Sekt mit feinster Perlage, voll,  
gereift, rund, fast wie man es aus der Champagne kennt...

**0,75 l 19,90 (26,55 €/l)**

### **Rotling Secco**

Alkohol: 9 % Säure: 6,2 g/l Restzucker: 16 g/l

duftet nach: duftig, spritzig, rote Früchte, Himbeere

schmeckt nach: prickelnd, leicht, rote Johannisbeere, Erdbeere und so schön  
rosa!

passt zu: als wunderschöner Aperitif odereinfach so

**0,75 l 9,50 (12,67 €/l)**



Weingut Dr. Heigel  
Hassfurter Straße 30  
97475 Zeil am Main  
Telefon: 09524 3110  
E-Mail: [info@weingutdrheigel.de](mailto:info@weingutdrheigel.de)  
Website: [www.weingutdrheigel.de](http://www.weingutdrheigel.de)  
[www.monk1659.com](http://www.monk1659.com)

Geschäftsführung: Christoph Hinderfeld (+49) 0151 15307908  
Önologie: Philipp Wagner (+49) 0151 43219319  
Kommunikation/Events: Nina Baruschka (+49) 0179 5163385  
Büro (Mo. - Fr. 08:00 - 12:00 Uhr): Steffi Einbecker: (+49) 09524 3110

Empfohlen von:



CAPTAIN CORK



## **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, Sekt 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.