

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Es gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen des Bestellers sind nicht wirksam.
2. Das Angebot ist freibleibend. Die Bestellung ist ein bindendes Angebot, das vom Weingut durch Übersendung einer Auftragsbestätigung oder der Ware angenommen werden kann.
- 2.1 **Alle Preise sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%**
3. **Zahlung**
- 3.1 Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt zur Zahlung fällig, spätestens jedoch nach 14 Tagen.  
Der Besteller kann nur dann aufrechnen, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder vom Weingut Martin anerkannt sind.
- 3.2.1 Wir behalten uns vor, bei Erstkunden nur gegen Nachnahme zu liefern.
- 3.2.2 Bei Nichterfüllung eingegangener Verpflichtungen sind wir ohne Fristsetzung zum Einzug aller bestehenden Forderungen berechtigt, einschließlich von an sich noch nicht fälligen Rechnungen.
- 3.2.3 Bei Verzug werden Verzugszinsen in Höhe von 2% über dem jeweiligen Diskontsatz der Landzentralbank vom Tage der Fälligkeit an berechnet.
4. **Lieferung und Versand**
- 4.1. Ist bei dem Eingang der Bestellung eine Weinsorte bereits ausverkauft, behalten wir uns das Recht vor, eine gleichartige Sorte ähnlicher Preisklasse zu liefern.  
Der Versand der Ware erfolgt ab Kellerei Ziegelanger auf Rechnung und Gefahr des Bestellers. Transportversicherung wird nur auf besonderen Wunsch und auf Kosten des Bestellers abgeschlossen. Die Einhaltung unserer Lieferbedingungen setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Bestellers voraus.
- 4.3. Für den Postversand stehen geprüfte Spezialverpackungen zu 2,3,6 und 12 Flaschen zur Verfügung. Für den Versand entstehen folgende Kosten: Karton mit 2 oder 3 Flaschen 7,00 €; 6 oder 12 Flaschen 8,00 €. Diese Pauschale beinhaltet sowohl Porto als auch Verpackung (Sollten Sie Ihre Weine in Geschenkpackungen wünschen werden diese gesondert verrechnet.) Ab 60 Flaschen (ausgenommen von Häckerschoppen-Serie und Angebotsweine) erfolgt die Lieferung frei Haus innerhalb Deutschlands (ausgenommen dt. Inseln).
5. **Gewährleistungen/Mängelrügen**  
Äußerlich erkennbare Schäden sind sofort auf dem Ablieferungsbeleg (z.B. Frachtbrief) oder genauer gegenüber der Zustellperson anzuzeigen. Bei Bruch oder Beraubung ist sofort die zustellende Spedition oder der Zustellstützpunkt der Deutschen Post AG oder die Güterabfertigung des Empfangsbahnhofes zu verständigen.
6. **Eigentumsvorbehalt**  
Die gelieferte Ware verbleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises im Eigentum des Weingutes Martin.
7. **Erfüllungsort ist Bamberg**
8. **Gerichtsstand ist Bamberg, wenn die Vertragsparteien Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlichen Sondervermögen sind.**  
Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.  
Unsere Umsatzsteuer ID 259 206 10237

## Weissweine Bocksbeutel & Bordeaux 750 ml

<p>2008 Nr. 21</p> 	<p><b>Riesling</b> Kabinett trocken, Ziegelangerer Ölschnabel Ein frischer Duft von Apfel und Pfirsich steigt in die Nase, deutlich schwingen feine erdig-mineralische Komponenten mit. Am Gaumen zeigt sich der Wein rassig und facettenreich. Eine tänzerisch belebende Säure lockert die Aromenstruktur nachhaltig auf und bringt den Wein elegant zum Ausklingen.</p>	<p>6,80 €</p>
<p>2008 Nr. 25</p> 	<p><b>Non Plus Ultra</b> Kabinett feinfruchtig, Ein brillanter <b>Bacchus</b> mit schwungvoller Fruchtsüße und klarem Profil. Mineralität und Charakter sind von enormen Kaliber. Ein Abend mit Freunden wird zu einem rundum genussbetonten Erlebnis. Superlecker: Non Plus Ultra</p>	<p>5,50 €</p>
<p>2008 Nr. 26</p> 	<p><b>Kerner</b> Kabinett trocken, Zeiler Kapellenberg Unter Weinkennern erlebt diese große weisse Rebsorte die längst überfällige Renaissance. Aus dem Weingut Martin kommt ein rassiger Wein von besonders phantastischer Art, der mit herrlichem Duft nach Aprikosen, Pfirsichen und Blüten beeindruckt. Am Gaumen setzt sich die kraftvolle opulente Frucht fort, mit schöner Würze und Länge. Eine glanzvolle Alternative zum Riesling.</p>	<p>5,80 €</p>
<p>2008 Nr. 34</p> 	<p><b>Kerner</b> Kabinett feinfruchtig, Zeiler Kapellenberg Ein Bilderbuch Kerner. Ungemein frischer Duft nach einem ganzen Korb Grapefruits, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Im Mund enorm belebend und rassig. Hervorragend, prachtvoll.</p>	<p>ausgetrunken</p>

## Weissweine in der Bordeauxflasche 750 ml

2008  
Nr. 32



### Rivaner

Kabinett feinherb,  
Zeiler Kapellenberg

Spritzig, fruchtig, mineralisch.

Mit diesen Komponenten macht dieser fabelhafte 2008er RIVANER auf sich aufmerksam. Er ist duftig und ausdrucksstark, wie es sich für diese Sorte gehört. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische mit traubigen Fruchtaromen.

Im Abgang überzeugend saftig, mit einem Verführerischen Nachhall. EMPFEHLUNG!

4,80 €

2007  
Nr. 24



### Müller Thurgau

Kabinett feinherb,  
Zeiler Kapellenberg

In den Kellergewölben liegt eine zauberhafte Stille. Versteckt in der Dunkelheit schlummert Delikates. Feinfühlig Feinschmecknasen schnuppern zarte Muskataromen, gepaart mit Blütenduft und feinfruchtigen Noten von leichter Eleganz. Ein jugendlicher Müller entfaltet sich in lebendigem, zarten Ambiente. Diesen Kabinett sollte man geschlürft haben. Absolut „IN“

4,00 €

geringer  
Restbestand

2007  
Nr. 8



### Bacchus

Kabinett feinherb,  
Sander Kronberg

Ein eleganter Weisswein, delikat, mineralisch, mit sanften Zitrus- und Blütenaromen, verführerisch mit angenehm milder Säure.

4,00 €

geringer  
Restbestand

## Vom Geist der Früchte 500 ml

Feinste, reine Aromen von Kirschen, Waldhimbeeren oder Zwetschgen, eine kristallklare Offenbarung - so sollen Edelbrände sein. Aus Obst ausgewählter Sorten, in denen die ganze Süße des Sommers eingefangen ist, oft in kargen Höhenlagen gewachsen, kunstvoll destilliert und vollendet greift - so werden flüssige Edelsteine geschaffen, die höchsten Ansprüchen genügen.

Nr. 83 Zwetschgenbrand 12,00 €

Nr. 55 Mirabellenbrand 18,00 €

Nr. 62 Tresterbrand 18,00 €

Nr. 63 Kirsche 18,00 €

Nr. 39 Williams-Christ-Birne 18,00 €

Nr. 56 Schlehengeist 18,00 €

Nr. 58 Himbeergeist 18,00 €

Nr. 63 Haselnussgeist 20,00 €

Nr. 95 Weinhefebrand 20,00 €  
10 Jahre im Holzfass gereift

Nr. 45 Chili-Rosé Traubenlikör 14,50 €  
..... die süß-scharfe Überraschung gibt jedem Prosecco das gewisse Extra.

## Ausgezeichnete Weine

für  
alle Tage

Nicht jeder Tag ist ein FESTTAG  
Aber jeder Tag ist ein TISCHTAG  
Kellermeister Erich Martin  
verwöhnt Sie auf hohem Niveau mit  
frischen fruchtigen Weinen zu allen  
erdenklichen Varianten der leckeren Küche

## Literflaschen

Nr. 1	<b>Die Ente</b> , Weisswein, feinherb Geniessen Sie diesen Wein z.B. zu Ente, Hähnchen, Poularde, Kalbsleber, Kassler	3,50 €
Nr. 2	<b>Der Fisch</b> , Weisswein, trocken Geniessen Sie diesen Wein z.B. zu Austern, Meer- und Süßwasserfischen	3,50 €
Nr. 3	<b>Das Wildschwein</b> , Rotwein, trocken Geniessen Sie diesen Wein z.B. zu dunklen Braten, herzhaftem Schinken, würzigem Käse, und leckeren Nudelgerichten	4,80 €
Nr. 4	<b>Der Flamingo</b> , Rosewein, feinfruchtig <b>ausgetrunken</b> Geniessen Sie diesen Wein z.B. zu Pasteten, leckeren Salaten, Tatar Rostbeef oder Rinderschinken	

## Weissweine in der Literflasche

2008  
Nr. 6



### Bacchus

Qualitätswein feinfruchtig,  
Zeiler Kapellenberg  
Das ist der Edel-Bacchus, wie man ihn sich erträumt:  
hellgelbe Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen.  
Intensiv fruchtig, mineralisch und mit dem so typischen  
„Blumenstrauß“.  
Herrlich attraktive Fruchtfülle, perfektes, frisches  
Säurespiel. Animierend und delikates im Nachklang.  
Ein zauberhafter Wein.

5,50 €

2007  
Nr. 9



### L I N U S T J A R K

#### Rivaner

Zeiler Kapellenberg  
Qualitätswein trocken

Das Weingut Martin ist stolz darauf, Ihnen den  
jüngsten Sproß der „fünften Generation“ und seinen  
„ersten Wein“ zur Verkostung vorstellen zu dürfen.

Was für ein Wein, dieser Rivaner!  
Sympathisch, leicht und trocken.  
In der Nase animierend vielschichtig.  
Das Bukett verströmt Noten von frischem Heu  
und Muskatnüssen.  
Im Mund frisch, leicht und beschwingt.  
Der exzellente Wein für den täglichen Genuß!  
Geringe Bestände  
**VORTEILSPREIS**

4,50 €

## Rotweine Bocksbeutel & Bordeauxflaschen 750 ml

2005 **Barbarossa** 5,80 €

Nr. 30



Dornfelder trocken,  
Brillantes Tiefblau mit schwarzem Kern;  
Duftendes Bukett von dunklen, reifen Früchten.  
Äußerst weicher Ansatz, geschmeidige und saftige  
Struktur; geschliffenes Tannin, lange ausklingend.  
Ausgezeichnet zu kräftigem Fleisch und Pastagerichten.  
Unsere Empfehlung!

2008 **Schwarzriesling -trocken-** 7,00 €

Nr. 27



Ein samtig eleganter Schwarzriesling  
mit einem zarten Duft von Erdbeere und  
Süßkirsche.  
Ein gelungener Wein.

2008 **Domina -trocken-** 7,00 €

Nr. 36



Weiche geschmeidige Aromen von schwarzen  
Kirschen und dunklen Beeren.  
Am Gaumen entfalten sich zarte Röstnoten und  
Dunkle Gewürze.  
Eine der ältesten Rebsorten Frankens.

2008 **Spätburgunder -trocken-** 9,50 €

Nr. 37



Die Königin unter den Rotweinen.  
Seine Trauben liefern ein Aromenspektrum  
geprägt von Brombeeren, Rhabarber und Vanille.  
Er überzeugt am Gaumen durch spielerische Finesse,  
die jedem Gericht die besondere Note gibt.

## MARTIN SEKT 750 ml

Aus feinsten Weißweinen der Lage Ziegelangerer Ölschnabel  
erzeugt unser Weingut in bester handwerklicher Kunst  
köstlichste Frankensekte.

Das Schönste daran...

... die Entdeckungsreise in die wunderbare Welt dieser  
genussreichen Gaumenfreude.

Vom staubtrockenen MAXIMILIAN BRUT bis hin zur  
leichtfüssig, charmanten LAURA TROCKEN.

„Was gibt es schöneres, als ein Glas feinen Sektes“.

2007 **MAXIMILIAN BRUT** 12,50 €

Nr. 40

Dieser Frankensekt ist eine brausende Woge, ein  
prickelnder Klassiker.  
Schönes Aromenspiel von weissen Johannisbeeren,  
Lindenblüten und weissen Rosen.

2008 **LAURA TROCKEN** 12,50 €

Nr. 41

Dieser Frankensekt ist eine duftende Blume mit  
femininem Charme.  
Er schmeichelt mit delikater reifer Frucht.  
Honig und Rosenblüten entfalten sich im Glase.

## Secco in der satinierten Flasche 750 ml

2008  
Nr. 77      **Martinello**      **ausgetrunken**  
weiss

Harmonisch fruchtig und so lecker!  
Ein Secco der Extraklasse von überragender Qualität. Für Kenner eine echte Sensation. Zarte Frucht nuances im Bouquet, sanftes Mousseux und ein milder ausgeglichener Charakter garantieren höchstes Geschmackserlebnis. Von diesem Edel-Tropfen sollten Sie unbedingt mehr als eine Flasche gekühlt haben, denn die Erfahrung zeigt, dass sich die Gläser hier besonders schnell leeren.

2008  
Nr. 76      **Martinello**      **ausgetrunken**  
pink

Wer den weißen zarten „Prickler“ von Martin kennt, wird diese Variante in Rosé geradezu lieben. Die Farbe präsentiert sich im Glas von brillanter Charakteristik und mit einem feinen, anregenden Perlenspiel. Der Duft wie der Geschmack sind erfüllt von satter Frucht die an reife Himbeeren und frische Erdbeeren erinnert.

**Der neue Jahrgang folgt Anfang März!**

2006  
Nr. 29



**UNUM** 12,50 €

Spätlese, trocken  
Ein großes Gewächs mit Reifepotenzial. Zwölf Monate im Holzfaß gereift verleiht dieser Wein eine enorme Kraft mit intensiver Farbe. In die Nase strömt ein Duft von schwarzen Beeren und wilden Kräutern. Auf der Zunge entfaltet sich eine saftige Würze. Im Abgang Noten von grünem Paprika und schwarzem Pfeffer. So einen Wein ernten wir nicht jedes Jahr.

2008  
Nr. 14



**Cuvée Rot** 6,80 €

Qualitätswein trocken,  
Schon vom ersten Moment an weiß dieser Rotwein zu verführen: tief rubinrot, fast schwarz lässt er schon im Glas die Vorfreude auf kräftig - gehaltvollen Genuss aufkommen. Sein volles Bukett und sein kraftvoller Geschmack harmonieren sehr gut mit kräftigem Braten oder Wild.

2008



**NINA ANNA**

**Rotling, feinherb**

Das leuchtende Pinkrosa verbindet Leichtigkeit mit erfrischenden Aromen. Ein weicher Auftakt; Fruchtiges Bukett nach Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Verspielte Struktur. Ausgewogener aromatischer Abgang. Zur leichten mediterranen Küche; Garnelen, Knoblauchbrot, Sommersalate

2008 Nr. 12      Literflasche      5,80 €

2008 Nr. 35      Bordeauxflasche 0,75 l      4,90 €

## Edition Messerschmitt JMB 750 ml

2005 Johann No.1 9,80 €

Nr. 53



Qualitätswein trocken,  
Feinsinnlich verströmt das Bouquet warme und weiche Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.  
Am Gaumen entfaltet sich ein ausgefeiltes Spiel mit weichen edlen Noten von Kaffee und würzigen Kräutern.  
Im Abgang angenehm weiche Tannine.  
Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

2008 Rieslaner Spätlese 9,80 €

Nr. 50



Exklusiv und Unvergleichlich.  
Eine fränkische Rarität, mit großem Aufwand produziert und absolut köstlich.  
Reife exotische Fruchtaromatik, große Feinheit und vitales Spiel von Süße und Säure machen diesen einzigartigen Rieslaner zum beeindruckenden Weltklasse-Wein.  
Ein Hochgenuss, wie er schöner kaum sein kann!

2008 Silvaner 4,50 €

Nr. 51



Qualitätswein trocken,  
Ein typisch geprägter Franken-Silvaner.  
Auf der Zunge federleicht.  
Am Gaumen mineralisch und lebendig.  
Zarte Noten von frischem grünen Gras und gelben Äpfeln.  
Ein appetitlicher Klassiker als feiner Essensbegleiter.

Nr. 52 JMB Sekt Jubiläums Cuvée 8,50 €

Das Mousseux perlt zart und erfrischend.  
Der Duft ist einladend und verführerisch,  
sehr klar und fruchtig.  
Ein Muss für gute Feste.

## 350 Jahre Silvaner in Franken

### Silvaner in der Literflasche

2008 Silvaner 5,50 €

Nr. 5



Kabinett feinherb,  
Ziegelangerer Ölschnabel  
Ein sehr schöner Frankensilvaner, belebend frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln, gefolgt von einem grünen Limettenton. Gut balancierte erfrischende Säure und herzhaft im Nachklang.

2008 Silvaner 5,20 €

Nr. 11



Qualitätswein trocken,  
Silvaner aus Franken können mit ihrem erdigen Charakter wunderbare Fischbegleiter sein. Bei einem so vielseitigen Wein ist es natürlich kein Wunder, dass es ihn auch in herzhafter Ausprägung zum genusslichen Purtrinken gibt.

### Silvaner in der 750 ml Flasche

2008 Silvaner 6,00 €

Nr. 20



Kabinett trocken,  
Ziegelangerer Ölschnabel  
Der unverwechselbare Geschmack vom Silvaner, gewachsen auf den typischen Keuperböden der fränkischen Rebhänge, von der Sonne verwöhnt.  
Mit diesem Silvaner lernen Sie das echte Franken kennen. Seine Menschen, seine Gemütlichkeit.  
Ein Hochgenuss, wie er schöner kaum sein kann.