



weingut
BEFORT

weinkarte

Weinkarte und Preise
gültig ab Dezember 2008

b

*09*⁷

befort.de



befort

weingut

wein & crémant

vielfalt bei bester qualität

ist Jahr für Jahr unser Ziel und eine der schönsten Herausforderungen für uns.

Den Erfolg unserer Arbeit finden Sie stets auf unserer Weinkarte und letztlich in jedem Glas Wein aus dem Hause Befort. Neben der klassischen Elblingrebe bewirtschaften wir Reben des Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc, Cabernet Sauvignon und Auxerrois. Um beste Qualitäten zu ernten, legen wir sehr großen Wert darauf, dass die Trauben von Hand und selektioniert geerntet werden. Neben den hohen Einstiegsqualitäten erzeugen wir regelmäßig besondere Selektionen unserer besten Burgunder Weine.

Wie auch sämtliche Weine, sind unsere Crémant Cuvees nur direkt über das Weingut zu beziehen. Alle Sekte vergären grundsätzlich in der Flasche und lagern mindestens 12 Monate auf der Hefe. Gerüttelt wird stets von Hand und degorgiert wird direkt im Weingut in Nittel. So kommen Sie in den einzigartigen Genuss stets frisch degorgierter Cuveés.



befort.de

GERNE KÖNNEN SIE DEN NEUEN JAHRGANG
ONLINE RESERVIEREN ODER BESTELLEN.

elbling

trocken

elbling trocken

Qualitätswein

2007 | Nr. 0716 | 1000ml | A 11,5 - R 7,3 - S 7,1 **4,00 EUR**

2007 | Nr. 07161 | 750ml | A 11,5 - R 7,3 - S 7,1 **3,50 EUR**

feinherb

elbling classic

Qualitätswein

2007 | Nr. 0717 | 750ml | A 11,5 - R 12,8 - S 7,1 **3,50 EUR**

blanc de noir

feinherb

blanc de noir feinherb

weiß gepresster Spätburgunder
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2007 | Nr. 0711 | 750ml | A 11,5 - R 13,4 - S 7,2 **5,00 EUR** 

auxerrois

trocken

auxerrois trocken

Qualitätswein
Nitteler Rochusfels

2007 | Nr. 0703 | 750ml | A 12,0 - R 6,5 - S 5,9 **4,50 EUR** 

pinot blanc

trocken

pinot blanc trocken

Weißer Burgunder trocken
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2007 | Nr. 0708 | 750ml | A 12,0 - R 6,4 - S 7,2

4,50 EUR 

2008 | 750ml | Lieferbar ab April 2009

4,50 EUR

pinot gris

trocken

pinot gris trocken

Grauer Burgunder trocken
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2007 | Nr. 0713 | 750ml | A 12,0 - R 7,2 - S 6,5

4,80 EUR

feinherb

pinot gris spätlese feinherb

Grauer Burgunder Spätlese feinherb
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2007 | Nr. 0712 | 750ml | A 12,0 - R 18,9 - S 6,7

6,20 EUR 

lieblich

pinot gris spätlese

Grauer Burgunder Spätlese, feine Fruchtsüße
Silberner Kammerpreis | Nitteler Leiterchen

2005 | Nr. 0506 | 750ml | A 10,5 - R 40,0 - S 6,1

6,20 EUR 

2008 | 750ml | Lieferbar ab April 2009

6,20 EUR

pinot noir

feinherb

pinot noir rosé feinherb

Blauer Spätburgunder Rosé
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2008 | 750ml | Lieferbar ab April 2009

4,90 EUR

trocken

pinot noir trocken

Blauer Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2007 | Nr. 0701 | 750ml | A 13,0 - R 6,3 - S 5,9

5,80 EUR 🍷

pinot noir & Cabernet sauvignon

Blauer Spätburgunder & Cabernet Sauvignon Rotwein trocken
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2007 | Nr. 0710 | 750ml | A 13,0 - R 6,6 - S 6,2

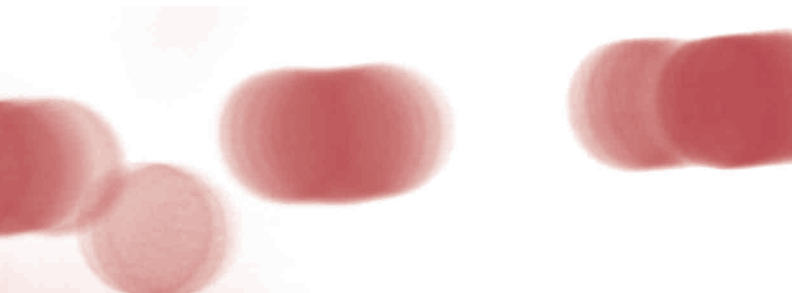
6,30 EUR 🍷

*pinot noir selektion****

Blauer Spätburgunder Rotwein trocken
Qualitätswein Nitteler Leiterchen
im Barrique gereift

2006 | Nr. 06011 | 750ml | A 13,5 - R 5,7 - S 6,1

11,00 EUR 🍷



crémant

elbling sekt


Klassische Flaschengärung
Deutscher Sekt b.A. Nitteler Blümchen

Brut | Nr. 07181 | 750ml | A 12,5 - R 12,5 - S 7,1 7,50 EUR

Trocken | Nr. 07182 | 750ml | A 12,5 - R 20,8 - S 7,1 7,50 EUR

crémant brut pinot

Klassische Flaschengärung
Deutscher Sekt b.A.

Nr. 0704 | 750ml | A 13,0 - R 13,3 - S 6,5 8,50 EUR 

pinot noir rosé sekt trocken

Klassische Flaschengärung
Deutscher Sekt b.A. Nitteler Rochusfels

Nr. 0602 | 750ml | A 12,5 - R 22,1 - S 6,6 8,50 EUR



crémant brut

METHODE TRADITIONELLE
HANDGERÜTTELT
12 MONATE HEFELAGER

brände

weinhefebrand

Nr. B-10 | 500ml | alc./vol. % 42,0

10,00 EUR

marc vom pinot noir tresterbrand

Nr. B-12 | 500ml | alc./vol. % 42,0


11,00 EUR 

marc vom pinot gris tresterbrand

Nr. B-11 | 500ml | alc./vol. % 42,0

11,00 EUR



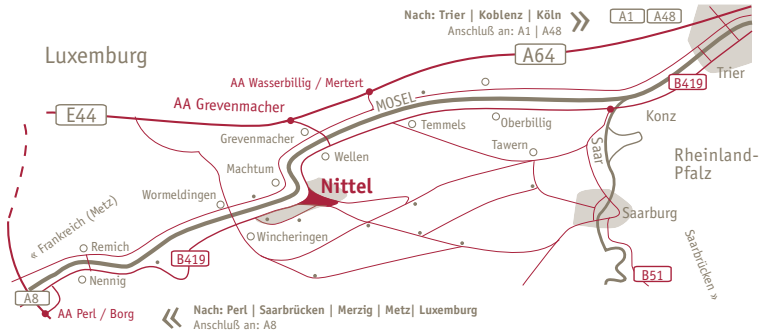
köln Der Kölner Weinkeller des Weingut Befort am Ubierring, unmittelbar am Rheinauhafen, bietet Ihnen die Möglichkeit exklusiv Wein und Crémant aus dem Hause Befort zu beziehen. Nach Rücksprache können Sie hier Ihren Wein und Crémant abholen. Kommission ist ebenfalls möglich. Die vorrätigen Weine sind mit einem  gekennzeichnet:

Kontaktieren Sie uns einfach per Telefon oder direkt per Email

koeln@befort.de

befort.de Auf unserer Internetseite können Sie sehr einfach Ihre gewünschten Weine und Crémants bestellen. Wir versenden bereits ab 6 Flaschen deutschlandweit zu günstigen Konditionen.

www.befort.de



befort
weingut
wein & crémant

D-54453 Nittel - südliche Weinmosel
Schulstraße 17

Telefon: 06584 - 422

Fax: 06584 - 1201

e-Mail: weingut@befort.de

Internet: www.befort.de

Verkaufsinformation:

Samstag von 9h bis 17h Weinverkauf
 im Weingut Befort. Wochentags nach
 telefonischer Vorankündigung.

**Besuchen Sie uns in Nittel an der
 südlichen Weinmosel.** Sie erhalten ab
 160 EUR (Rechnungsbetrag) 3% Rabatt,
 ab 300 EUR schon 5% auf Ihre einge-
 kauften Weine und Sekte.

**Gerne senden wir Ihnen Ihre Weine
 auch per Paketdienst deutschlandweit
 nach Hause.** Die Lieferkosten pro Flasche
 betragen 0,70 EUR für Verpackung und
 Porto. Ab 250 EUR (Rechnungsbetrag)
 liefern wir zu 0,35 EUR je Flasche, frei
 Haus ab 450 EUR. Lieferung in Einheiten
 zu je 6 Flaschen.

Bankverbindungen:

Sparkasse Trier (BLZ 585 501 30)
 Kto.-Nr. 184001972

Volksbank Saarburg (BLZ 585 616 26)
 Kto.-Nr. 1509386

Es gelten unsere Allgemeinen Zahlungs-
 und Lieferbedingungen. Diese finden Sie
 im Weingut Befort oder im Internet unter
www.befort.de.

Alle vorangegangenen Weinkarten verlieren
 mit dieser Ihre Gültigkeit. Zwischenverkauf
 vorbehalten – Preise in EUR incl. MwSt.
 und Sektsteuer. Leergut nehmen wir
 unentgeltlich zurück.

**Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen
 gerne und jederzeit zur Verfügung.**

Viele Grüße, Ihr Weingut Befort.