



BEFORT

weinkarte

WINTER 2012

GÜLTIG AB 01.12.2011



b

*befort
weingut
wein & crémant*

vielfältig & fein

Vielfalt bei bester Qualität, das 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, Sekt oder Crémant 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 selektioniert geerntet werden. Neben den hohen Einstiegsqualitäten erzeugen wir regelmäßig besondere Selektionen unserer besten Burgunder Weine.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden mit unseren Weinen.

Ihre Familie Befort.

A = Alkohol Volumen-Prozent

R = Restzucker in Gramm pro Liter

S = Säure in Gramm pro Liter

€/l = Preisangabe je Liter nach Preisangabenverordnung §2 (PAngV)

befort.de

DEN NEUEN JAHRGANG FINDEN SIE IM INTERNET AUF BEFORT.DE – HIER ERHALTEN SIE AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR VERFÜGBARKEIT DER WEINE UND SEKTE.



weine

elbling

Qualitätswein

2011 trocken 1L

Nr. 1101 · 100cl

4,40 €

4,40€/l

2010 classic

Nr. 1010 · 75cl · A 11,5 · R 12,5 · S 6,8

3,90 €

5,20€/l

2011 classic · 75cl · Lieferbar ab April 2012

auxerrois

Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2010 trocken

Nr. 1013 · 75cl · A 11,5 · R 12,5 · S 6,8

4,90 €

6,53€/l

2011 trocken · 75cl · Lieferbar ab April 2012

blanc de noir

Blauer Spätburgunder feinherb

Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2010 feinherb

Nr. 1016 · 75cl · A 11,5 · R 13,1 · S 7,1

5,90 €

7,87€/l

2011 feinherb · 75cl · Lieferbar ab April 2012

pinot blanc

Weißer Burgunder
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2011 trocken · 75 cl · Lieferbar ab April 2012

pinot gris

Grauer Burgunder
Qualitätswein Nitteler Rochusfels | Nitteler Leiterchen

2011 trocken · 75 cl · Lieferbar ab April 2012

2011 **Spätlese** feinherb · 75 cl · Lieferbar ab April 2012

2010 lieblich

Nr. 1015 · 75 cl · A 11,0 · R 36,2 · S 5,0

5,80 €

7,73€/l

pinot noir rosé

Blauer Spätburgunder
Qualitätswein Nitteler Rochusfels

2010 feinherb

Nr. 1017 · 75 cl · A 11,5 · R 16,8 · S 5,9

5,40 €

7,20€/l

Der »Pinot Noir Rosé 2010« wurde zu 100% aus Trauben des Pinot Noir gekeltert. Durch eine kurze Maischestandzeit von 12 Stunden erhält der Most seine leichte rosé Farbe. Feinherb ausgebaut ist er ein frischer und besonders fruchtiger Roséwein: ein echter Pinot Noir.

pinot noir

Blauer Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2011 trocken · 75cl · Lieferbar ab April 2012

2009 Selektion

Nr. 0911 · 75cl · A 12,5 · R 1,9 · S 5,7

Wieder ein echter Pinot Noir. Nach der überaus erfolgreichen »2008er Selektion« tritt die »Selektion 2009« vielversprechend die Nachfolge an: gesunde Trauben am frühen Morgen geerntet, 14 tägige Maischegärung, 18 Monate Barrique und ein langer Naturkorken für eine vielversprechende Reifung in der Flasche.

12,90 €

17,20€/l

pinot noir & cabernet sauvignon

Blauer Spätburgunder & Cabernet Sauvignon Rotwein
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2008 N°2 trocken

Nr. 08162 · 75cl · A 13,5 · R 5,3 · S 6,6

Das Cuvée N°2 lagerte drei Jahre in Eichenholzfässern und wurde im November 2011 abgefüllt. Intensive Aromen von Himbeere, Kirsche, schwarzer Johannisbeere und feine Tanine lassen einen einzigartigen Rotwein entstehen.

8,90 €

11,86€/l

cabernet sauvignon

Cabernet Sauvignon Rotwein
Qualitätswein Nitteler Leiterchen

2008 Selektion trocken

Nr. 0816 · 75cl · A 13,5 · R 2,0 · S 7,5

In kleinster Auflage präsentieren wir Ihnen nach 36 Monaten Reifung im Eichenholzfass den ersten Cabernet Sauvignon der südlichen Mosel: Weiche, zarte Paprikaaromen mit feinen unterstützenden Taninen.

16,90 €

22,53€/l

crémant & sekt

elbling sekt

méthode traditionnelle

Deutscher Sekt b.A. · Nitteler Leiterchen

Brut

Nr. 08021 · 75cl · A 12,5 · R 12,1 · S 7,3

7,90 €

10,53€/l

Trocken

Nr. 08022 · 75cl · A 12,5 · R 21,0 · S 7,2

7,90 €

10,53€/l

pinot noir rosé sekt

méthode traditionnelle

Deutscher Sekt b.A. · Nitteler Rochusfels

Trocken

Nr. 09101 · 75cl · A 13,0 · R 22,5 · S 6,4

8,90 €

11,87€/l

crémant brut pinot

méthode traditionnelle

Deutscher Sekt b.A. · Nitteler Blümchen

Brut

Nr. 0919 · 75cl · A 12,5 · R 12,0 · S 5,7

8,90 €

11,87€/l

Sämtliche Sekt- und Crémant Cuvées vergären in der Flasche und lagern mindestens 12 Monate im Weingut in Nittel auf der Hefe. Sie werden von Hand gerüttelt und direkt im Weingut degorgiert. So kommen Sie in den einzigartigen Genuss besonders frischer Cuvées.

brände

weinhefebrand

Aus den feinen Hefen unserer Burgunderweine.

B-10 · 50cl · A42,0

10,00 €

20,00€/l

marc vom pinot gris tresterbrand

Dieser Brand wurde aus dem Trester unserer Pinot Gris Trauben hergestellt. Unmittelbar nach der Pressung im Herbst wurde der Trester verdichtet, im Anschluss vergoren und destilliert.

B-11 · 50cl · A42,0

11,00 €

22,00€/l

marc vom pinot noir tresterbrand

Unser Tresterbrand (franz. »marc«, ital. »Grappa«) wird unmittelbar nach der Ernte gebrannt. Für diesen Tresterbrand verwenden wir ausschließlich den Trester der auf der Maische vergorenen Rotweine vom Pinot Noir.

B-12 · 50cl · A42,0

11,00 €

22,00€/l

Jeden **Samstag** von 9.00 bis 17.00 Uhr Weinverkauf im Weingut in der Schulstrasse 17 in Nittel an der südlichen Weinmosel: www.befort.de/weingut.html

Wenn Sie mehr über die **Menschen** hinter dieser Weinkarte erfahren möchten, finden Sie hier einige Antworten: www.befort.de/menschen.html

Wein, Sekt und Crémant, geliefert bis zur **Haustür**, können Sie hier bestellen: www.befort.de/bestellung.html

Und den **Spaziergang** durch die Nitteler Weinberge können Sie sich hier auch schon einmal anschauen: www.befort.de/weinberge.html

befort

weingut
wein & crémant

Nittel, südliche Weinmosel
D-54453 Nittel, Schulstraße 17

Telefon: 06584 – 422

Telefax: 06584 – 1201

Email: weingut@befort.de

Internet: www.befort.de



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

Besuchen Sie uns in Nittel an der südlichen Weinmosel. Sie erhalten ab 160€ 3% Rabatt, ab 300€ 5% auf Ihre eingekauften Weine und Sekte.

Gerne senden wir Ihnen Ihre Weine auch per Paketdienst deutschlandweit nach Hause. Die Lieferkosten pro Flasche betragen 0,70€ für Verpackung und Porto. Ab 250€ liefern wir zu 0,35€ je Flasche, frei Haus Lieferung ab 450€.

Lieferung in Einheiten zu je 6 Flaschen.

Es gelten unsere Allgemeinen Zahlungs- und Lieferbedingungen. Alle vorangegangenen Weinkarten verlieren mit dieser Ihre Gültigkeit. Zwischenverkauf vorbehalten – Preise in EUR incl. MwSt. und Sektsteuer. Leergut nehmen wir unentgeltlich zurück.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Viele Grüße von der südlichen Weinmosel, Ihr Weingut Befort.

