

# KLEIN

VOM BODEN VERWÖHNT - AUF  
DEM BODEN GEBLIEBEN



Unsere Qualität steigt,  
unsere Preise bleiben  
konstant.

Liebe Freunde und Weingenießer,

trotz aller Herausforderungen unserer Zeit sind wir voller Tatendrang und Energie ins neue Jahr gestartet. In den letzten Wochen waren wir äußerst fleißig im Keller zugange, die Jungweine wurden von der Hefe getrennt, filtriert und für die Abfüllung vorbereitet. Voraus gingen unzählige Verkostungsstunden und wir können nur Positives berichten. So anspruchsvoll und nervenaufreibend der Herbst auch war, intensivste Ertragsreduzierung und strenge Selektion habe sich gelohnt. Die jungen Weine zeigen sich bereits jetzt schon detailreich und fein, sie platzen sprichwörtlich vor Aromatik und zeigen Eleganz wie auch Struktur. Viele unserer Kundenlieblinge stehen bereits in den Startlöchern und warten auf probierfreudige Weinfreunde.

Die ersten Mandelbäumchen blühen tatsächlich schon seit Mitte Februar, die Wasserspeicher sind endlich wieder einmal gefüllt, die nachhaltige Versorgung der Reben im Sommer ist somit sichergestellt. Schauen wir gespannt und optimistisch, was das WeinJahr 2024 wohl bringen mag.

NEU: Sobald die Sonne in der Nase kitzelt, können Sie künftig von Mittwoch bis Samstag zu den bekannten Öffnungszeiten in unserem KleinOd eine abwechslungsreiche Auswahl an Weinen und Snacks genießen. Unser Garten lädt zu Plausch und Entspannung ein. Schauen Sie doch mal rein.

RICHTIG WICHTIG: Unsere Jahrgangspräsentation am 27./28.04. von 12-17 Uhr sollten Sie nicht verpassen. Schönes fürs Auge, Köstlichkeiten von „Land und Gut“ und natürlich unser komplettes Weinsortiment warten auf Sie.

Weitere Events und nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.kleinwein.com](http://www.kleinwein.com).  
Einen tollen Start in den Frühling und viel Genuss mit unseren Weinen!

Bis dann, Ihre Kleins und das gesamte Team,



Barbara Klein



Peter Klein

PS: Stöbern Sie bis doch bei einem Glas KleinWein durch unseren Shop und bestellen gleich unser beliebtes Frühlingspaket.





## JAHRGANGSPRÄSENTATION

KleinOd

27. & 28. APRIL

12:00-17:00

25. MAI **HAINFELDER WEINRUNDE**  
KleinOd / Hainfeld

## AFTERWORK IM KLEINOD

KleinOd

27. JUNI

18:00

Am letzten Donnerstag im Juni und August



30. AUGUST **AFTERWORK - "KRÜGER ROCKT" DAS KLEINOD**  
Die schärfste Rock'n'Roll-Band seit Einführung der Anschnallpflicht.  
KleinOd - Karten im VVK online und im Weingut

FLYING DINNER MIT DER BRASSERIE  
PIRMASENS (1 MICHELIN STERN)  
KleinOd - Karten im VVK online und im Weingut

31. AUGUST

17:00

23. & 24. NOVEMBER **WEIHNACHTSPRÄSENTATION**  
KleinOd / Weine für das Fest und die Sinne

## NIKOLAUS AFTERWORK

KleinOd

6. DEZEMBER

ab 18:00



Nähere Informationen zu den Terminen und Events finden  
Sie immer aktuell auf unserer Homepage [www.kleinwein.com](http://www.kleinwein.com)

> BESTELLLISTE KLEIN Häinfeld SÜDLICHE WEINSTRAßE

REBSORTENWEINE &  
CUVÉES

			Anzahl Flaschen ↓
20	2023 Klein No 38 Cuvée weiß trocken	0,75l Alk. 12,0% vol	7,50 <input type="checkbox"/>
22	2023 Riesling Kalkstein trocken	0,75l Alk. 12,5% vol	7,50 <input type="checkbox"/>
23	2023 Weißburgunder trocken	0,75l Alk. 12,5% vol	8,00 <input type="checkbox"/>
24	2023 Grauburgunder trocken	0,75l Alk. 13,5% vol	8,30 <input type="checkbox"/>
25	2023 Weißburgunder & Chardonnay trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	8,30 <input type="checkbox"/>
27	2023 Sauvignon Blanc trocken	0,75l Alk. 12,0% vol	8,80 <input type="checkbox"/>
30	2023 Blanc de Noir trocken	0,75l Alk. 12,0% vol	8,00 <input type="checkbox"/>
31	2023 Cabernet Sauvignon Rosé trocken	0,75l Alk. 12,0% vol	8,00 <input type="checkbox"/>
35	2023 Grüner Veltliner Junge Reben trocken	0,75l Alk. 12,0% vol	8,50 <input type="checkbox"/>
36	2023 Syrah Rosé trocken	0,75l Alk. 12,5% vol	8,50 <input type="checkbox"/>

TERROIRWEINE

40-1	2023 Riesling vom Kalkmergel trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	10,80 <input type="checkbox"/>
40-2	2023 Riesling vom Schiefer trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	10,80 <input type="checkbox"/>
41	2023 Weißburgunder vom Kalkmergel trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	10,80 <input type="checkbox"/>
42	2023 Grauburgunder vom Löss trocken	0,75l Alk. 14,0% vol	10,80 <input type="checkbox"/>
43	2023 Grüner Veltliner vom Löss trocken	0,75l Alk. 13,5% vol	12,00 <input type="checkbox"/>
44	2022 Chardonnay vom Kalkmergel trocken	0,75l Alk. 13,5% vol	12,00 <input type="checkbox"/>
45	2023 Sauvignon Blanc vom Buntsandstein trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	12,00 <input type="checkbox"/>

FUMÉ

58	2022 Sauvignon Blanc Fumé 2023 trocken	Ab Mai 0,75l Alk. 13,0% vol	15,00 <input type="checkbox"/>
59	2023 Scheurebe Fumé trocken	Ab Mai 0,75l Alk. 13,0% vol	15,00 <input type="checkbox"/>

📦 Ab 24 Flaschen versandkostenfrei /bis 23 Flaschen

6,00€ Versandanteil



Bei Abholung und Bezahlung vor Ort ab 12 Fl. 0,30 €  
Rabatt je Fl.

LAGENWEINE

			Anzahl Flaschen
52-2	2023 Weißburgunder Kalmit trocken	Ab Ende April 0,75l Alk. 13,5% vol	18,00 <input type="checkbox"/>
54	2023 Grauburgunder Kirchenstück trocken	Ab Ende April 0,75l Alk. 13,5% vol	16,50 <input type="checkbox"/>
55	2022 Chardonnay Letten trocken	0,75l Alk. 13,5% vol	18,00 <input type="checkbox"/>

ROTWEINE

16	2022 Rotwein PurPur Cuvée feinherb	1,0l Alk. 12,0% vol	6,50 <input type="checkbox"/>
62	2022 Klein No 38 Cuvée rot trocken	0,75l Alk. 13,0% vol	8,50 <input type="checkbox"/>
49	2022 Kapellchen Cuvée rot trocken	Ab Ende April 0,75l Alk. 13,5% vol	15,00 <input type="checkbox"/>
66	2022 Syrah vom Buntsandstein trocken	0,75l Alk. 13,5% vol	16,50 <input type="checkbox"/>

FEINHERBE WEINE

80	2023 Gelber Muskateller	0,75l Alk. 11,5% vol	8,00 <input type="checkbox"/>
86	2023 Riesling 55°	0,75l Alk. 11,5% vol	8,00 <input type="checkbox"/>
84-1	2023 Gewürztraminer Spätlese	0,75l Alk. 11,5% vol	9,50 <input type="checkbox"/>
85	2022 Muskateller Barrique	0,5l Alk. 12,5% vol	11,50 <input type="checkbox"/>

SEKT UND SECCO

92	2021 Pinot Brut	0,75l Alk. 12,5% vol	13,50 <input type="checkbox"/>
93	2021 Blanc de Blanc Brut	0,75l Alk. 12,5% vol	13,50 <input type="checkbox"/>
100	Secco-Secco	0,75l Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	8,00 <input type="checkbox"/>

LITERWEINE

10	2023 Müller-Thurgau trocken	1,0l Alk. 12,5% vol	6,00 <input type="checkbox"/>
11	2023 Riesling trocken	1,0l Alk. 12,5% vol	6,00 <input type="checkbox"/>
12	2023 Riesling feinherb	1,0l Alk. 12,5% vol	6,00 <input type="checkbox"/>
17	2023 Rosé feinherb	1,0l Alk. 11,0% vol	6,00 <input type="checkbox"/>

All Weine dieser Liste sind, wenn nicht näher gekennzeichnet, Deutsche Qualitätsweine. Alle Weine und Sektte dieser Liste enthalten Sulfite.

# Flaschenweise Frühlingsgefühle

Blanc de Noir  
€8,00

0,75l • € 10,67/Liter



Cuvée 38 Weiss  
€7,50

0,75l • € 10,00/Liter

## VERSAND UND PREISE

bis 23 Flaschen  
€ 6,- Versand

ab 24 Flaschen:  
versandkostenfrei

**Abholung:** Bei Abholung & Zahlung vor Ort erhalten Sie ab 12 Flaschen einen Rabatt von 0,30€ pro Flasche. **Versand:** Bis 23 Flaschen 6,00 €, ab 24 Flaschen versenden wir versandkostenfrei. Die bestellte Flaschenmenge muss durch 6 teilbar sein. Von 6–72 Fl. liefern wir in 6er und 12er Versandeinheiten per Paketpost. Ab 72 Fl. suchen wir die günstigste Versandart aus. Darüber erfolgt der Versand per Spedition. Nennen Sie uns einen Termin an dem Sie garantieren, dass die Ware ganztägig zugestellt werden kann. Bei Taggenauer Lieferung wird ein Zuschlag i.H.v. 10 € berechnet. Tel. Avis, Expresszuschläge oder wiederholte Zustellung werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Die Lieferung erfolgt frei Bordsteinkante. Sämtliche Konditionen enthalten die zurzeit gültige gesetzl. MwSt. und gelten innerhalb BRD. Inselfracht und Auslandsversand per Spedition auf Anfrage. **Beanstandungen:** Transportschäden oder Fehlmengen dokumentieren Sie bitte bei Erhalt der Weine und teilen uns dies bitte schnellstmöglich mit. Auskristallisierung von Weinstein ist eine natürliche Erscheinung und kein Grund zur Beanstandung. **Verschiedenes:** Um den Preis pro Liter zu erhalten, teilt man den ausgewiesenen Preis pro Flasche durch die angegebene Menge des Flascheninhalts. Unser Angebot ist freibleibend. An den gelieferten Weinen behalten wir uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung vor. Erfüllungsort ist für beide Teile Hainfeld, Gerichtsstand Landau i.d. Pfalz. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit. **Zahlung:** Ihre Zahlung erbitten wir innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug. Versand bei Erstbestellung erfolgt ausschließlich gegen Vorkasse.

Aufgrund unserer bestehenden Geschäftsbeziehung gehen wir davon aus, dass wir Sie weiterhin über Neuigkeiten aus unserem Hause per Post/E-Mail informieren dürfen. Sollten Sie dies nicht mehr wünschen, informieren Sie uns bitte per E-Mail: [info@kleinwein.com](mailto:info@kleinwein.com) oder per Tel. 06323-986980.