

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 1/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé – Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Château de la Selve (Ardèche)</b>	IGP La Petite Selve 2018 (Cinsault 40 %, Grenache 40 % und Syrah 20 %), rubinrot bis violettrot gefärbt, durchscheinend, deutlich fruchtiges Bouquet, frische Kirsche, Sauerkirsche, Lakritze, am Gaumen mit milden Tanninen, erfrischende Säure, empfohlene Trinktemperatur zwischen 12 und 17°, trocken, 13.5 % vol.	7,72/9,19 <small>(Grundpreis 12,25 €/l, brutto)</small>
	IGP Beaulieu 2015 (Cabernet 60 %, Grenache 30 %, Merlot 10 %), barrique gereift, Bouquet mit roten Beerenfrüchten, Gewürzen u. Düften der Garrigue, im Mund kernig, feine Tannine, fruchtiges Finale mit großer Länge, 14.0 % vol.	10,92/12,99 <small>(Grundpreis 17,32 €/l, brutto)</small>
	IGP Serre de Berty 2013 (Syrah 60 %, Merlot 30 %, Grenache u. Cinsault 10 %), 24 Monate im Eichenfass gereift, komplexes und ausgeglichenes Bouquet, einzigartige Cassis- und Kräuteraromen, Anklänge von Leder und Unterholz, schöne Struktur mit seidigen Tanninen, sehr langer Abgang, 13.5 % vol.	14,70/17,49 <small>(Grundpreis 23,32 €/l, brutto)</small>
	IGP Florence 2011, 18 Monate im Eichenfass gereift (Syrah 60 %, Grenache 30 %, Cinsault 10 %), tiefes purpurrot, komplexes und ausdrucksvolles Bouquet aus schwarzen Beerenfrüchten mit einem Hauch von Lakritze und Humus, im Mund sehr elegant, äußerst feine Tannine, nachhaltiges Finale, 13.7 % vol.	35,29/41,99 <small>(Grundpreis 55,99 €/l, brutto)</small>
	IGP Cuvée Maguelonne 2018 (Grenache 40 %, Cinsault 40 %, Syrah 20 %), brillante Färbung, feine und aromatische Nase, am Gaumen rote Beerenfrüchte (Himbeere, Erdbeere) mit blumigen Noten, mineralisch, schöne Frische und Finesse, sowohl als Aperitif wie auch als Essensbegleiter geeignet, 12.5 % vol.	8,40/9,99 <small>(Grundpreis 12,66 €/l, brutto)</small>
	Auch als Magnum 1,5 l erhältlich, der Blickfang für besondere Anlässe!	
Biowein mit Zertifikat FR-BIO-01	IGP L'Audacieuse 2016 (Syrah 50 %, Grenache 35 %, Cinsault 10 %, Viognier 5 %), klares brillantes Rosa, delikate Nase mit roten Beerenfrüchten und Zitrusaromen, im Mund voller Feinheit und Frische sowie großer Nachhaltigkeit, 50 % im Holzfass gereift, äußerst geringer Hektoliterertrag mit 6 hl/ha, handverlesenes Erntegut, limitierte Auflage mit 2.200 Fl., 13.2 % vol.	13,86/16,49 <small>(Grundpreis 21,99 €/l, brutto)</small>
	IGP Saint Régis 2018 (Viognier 100%), parfümig, fein und mineralisch, mit Pfirsich- und Zitrusaromen, Mentholnoten, am Gaumen ausgewogen, fruchtig und frisch, elegante Säure, herrlicher Aperitifwein für heiße Sommertage, trocken, 13.0 % vol.	9,24/10,99 <small>(Grundpreis 14,65 €/l, brutto)</small>
	IGP Madame de 2014, sortenreiner Viognier, 12 Monate im Eichenfass gereift, explosives Bouquet mit Pfirsich-, Aprikose- u. Zitrusaromen, im Mund von großer Finesse, rund, ölig und ausgeprägt mineralisch, intensiver Abgang mit langanhaltender Frische, 13.0 % vol.	19,49/23,19 <small>(Grundpreis 30,92 €/l, brutto)</small>
<b>Le Ballon (Languedoc)</b>	IGP Le Ballon Rouge 2017, Rotwein, Cuvée bestehend aus Grenache (35%), Cabernet Sauvignon (35 %), Cinsault (20 %) und Merlot (10%), dunkles rubinrot, leicht durchscheinend, edles fruchtiges Bouquet mit Kirsche, im Mund sehr rund und süffig, unkompliziert, trocken, 12.5 % vol.	4,61/5,49 <small>(Grundpreis 7,32 €/l, brutto)</small>
	IGP Le Ballon Rose 2017, Rosewein, Cuvée bestehend aus Cinsault (60%) und Grenache (40%), kräftig lachsfarben mit leichtem Rosastich, ansprechendes samtiges Bouquet, Himbeere, Erdbeere, im Mund schmeichlerisch, angenehm fruchtig, fleischig, süffig und erfrischend, trocken, 12.5 % vol.	4,61/5,49 <small>(Grundpreis 7,32 €/l, brutto)</small>
	IGP Le Ballon Blanc 2018, Weißwein, Cuvée bestehend aus Vermentino (80%), Chardonnay (15%) und Sauvignon blanc (5%), blasses Strohgelb, leicht perlend, duftiges Bouquet, Galliermelone, im Mund mild mit angenehmer Säure, süffig und erfrischend, trocken, 12.5 % vol.	4,61/5,49 <small>(Grundpreis 7,32 €/l, brutto)</small>

R  
O  
T  
W  
E  
I  
N  
  
 R  
O  
S  
E  
  
 W  
E  
I  
S  
S  
  
 R  
O  
T  
  
 R  
O  
S  
E  
  
 W  
E  
I  
S  
S

Preisliste Direktverkauf  
(Stand 05.08.2019) – Seite 2/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé - Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine Chazalis (Ardèche)</b>	IGP Sauvignon Blanc 2017 sortenrein aus der Traubensorte Sauvignon Blanc, in einem blassen strohgelb gefärbt, intensives Aroma nach Zitrusfrüchten, lebendige Säure, außerordentliche Frische, 12.5 % vol.	<b>WEISS</b> 7,05/8,39 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	IGP Viognier 2017, sortenreiner Viognier, kräftiges strohgelb, Aromen von Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrüchten, vereint mit einer schönen Frische und Mineralität, hervorragend als Aperitif oder zu Fisch geeignet, 13.0 % vol.	7,55/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	IGP Tendance 2017, sortenrein aus der Grenache Noir-Traube, zartes, elegantes Lachsrosa, samtiges, rundes Bouquet, Mirabelle, Aprikose, Lychee, im Mund auch Eindrücke von Erdbeeren, angenehm trinkbar, schmeichlerisch am Gaumen, leicht karamellig, ein erfrischender und süffiger Sommerrosé, trocken, 12.5 % vol.	<b>ROSE</b> 6,04/7,19 (Grundpreis 9,59 €/l, brutto)
	IGP Harmonie 2018, 100 % Grenache, ein sogenannter Gris de Grenache, brillant lachsfarben mit leichtem Rosaton, schönes Bouquet mit Karamellnoten, Himbeer- und Kirscharomen, im Mund sehr frisch, aromatischer Abgang, 13.5 % vol.	6,04/7,19 (Grundpreis 9,59 €/l, brutto)
	IGP Merlot Intense 2018, Rosé aus der Merlot-Traube, schönes dunkelrosa mit lachsfarbenen Reflexen, intensives Bouquet, beerig, fleischig, kräftiges Aroma, als Essensbegleiter zu mediterranen Gerichten geeignet, 14.5 % vol.	6,04/7,19 (Grundpreis 9,59 €/l, brutto)
	IGP Rencontre 2017, Merlot u. Grenache, im Stile eines Primeurweines, durchscheinendes Rubinrot mit violettrottem Stich, in der Nase rote Beerenfrüchte, am Gaumen rund u. mild, leichter Restzuckeranteil, fruchtbetont, dezent tanninig im Abgang, im Sommer leicht gekühlt genießen, trocken bis feinherb, 14.5 % vol.	6,55/7,79 (Grundpreis 10,39 €/l, brutto)
	IGP Cuvée Richard 2016, sortenreiner Merlot, barrique ausgebaut, tief rubinrot gefärbt, in der Nase Kirsch- u. Cassisaromen, nachhaltiger Abgang, sehr gelungene Kombination von kräftigen Merlotaromen mit schönen Barriquenoten, ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis, 14.5 % vol.	6,55/7,79 (Grundpreis 10,39 €/l, brutto)
	IGP Bois Reydon 2017, sortenreiner Grenache, sortenrein aus Grenache-Traube, schönes durchscheinendes Kirschrot, ein sehr kräftiger, fruchtbetonter Rotwein mit einem Restzuckeranteil von 14 mg/l, süffig, sanfte Tanninstruktur, 16.0 % vol.	<b>ROTW E I N</b> 9,57/11,39 (Grundpreis 15,19 €/l, brutto)
	IGP Les Truffiers 2015 (Frankreich, Ardeche), sortenreiner, barrique ausgebauter Syrah, dichtes Rubinrot, Bouquet mit Kirscharomen, reifen Beerenfrüchten und einer zarten Vanillenote, im Mund sehr stoffig, intensives Fruchterlebnis gepaart mit einer kräftigen Würze, Trüffel, deutliche Tanninstruktur, trocken, 14.5 % vol.	9,57/11,39 (Grundpreis 15,19 €/l, brutto)
	IGP Cuvée Passion 2016 (Frankreich, Ardèche), 100 % Merlot, barrique gereift, tief rubinrot bis schwarzrot, große Stoffdichte, fast opak, Bouqueteröffnung mit ledrigen Noten, dann überwiegen reife Kirschen, am Gaumen intensive u. lang-anhaltende Frucht, eingebettet in Kaffee- und Röstaromen, milde Säure, 14.5 % vol.	9,57/11,39 (Grundpreis 15,19 €/l, brutto)
Likörwein Cartagène, aus spät geernteten Rotweintruben, ein kalt zu servierender Aperitifwein, dunkles rotbraun bis kastanienbraun, sehr aromatisch und vollmundig, wenig, Sherrynote, dezenter Maronengeschmack, lieblich, 16.5 % vol.	13,44/15,99 (Grundpreis 21,32 €/l, brutto)	
IGP Domaine de Chazalis Rouge BAG-IN-BOX 5 l 2016 (Frankreich, Ardeche), Schlauchwein mit Zapfhahn, sortenrein aus der Merlottraube, trocken, 14,0 % vol.	16,80/19,99 (Grundpreis 4,00 €/l, brutto)	

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 3/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé - Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine Pélaquié (Laudun)</b>	AOP Côtes du Rhône Régional Blanc 2018, Weißwein aus folgenden Traubensorten: Clairette u. Grenache blanc, feine u. intensive Nase mit blumigen Aromen, Zitrusfrüchte, würziger Nachhall, 14.0 % vol.	<b>6,04/7,19</b> (Grundpreis 9,59 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Villages Laudun Blanc 2016, Clairette blanche, Grenache blanc, Bourboulanc, Viognier, Roussane, hell goldfarben mit grünlichen Reflexen, in der Nase elegant u. fein, Nuancen von Zitrusfrüchten, im Mund sehr geschmeidig mit lang anhaltender Frische, weißer Pfirsich, Birne, 13.5 % vol.	<b>7,47/8,89</b> (Grundpreis 11,85 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Villages Laudun Blanc "Luc Pélaquié" 2014, gereifter Weißwein, im Eichenfass ausgebaut, goldgelb, Zusammensetzung s.o., vielfältige Zitrusaromen in Kombination mit holzigen Komponenten, 14.5 % vol.	<b>9,74/11,59</b> (Grundpreis 15,19 €/l, brutto)
	AOP L'Instant Rose 2018, Grenache, Syrah und Cinsault, in einem schönen, klaren Rosa gehalten, im Glas Gerüche nach frischen Früchten, wird am Gaumen bestätigt, ein angenehmer und leichter Wein, geeignet als Aperitif oder zu Salaten, trocken, 14.0 % vol.	<b>5,29/6,29</b> (Grundpreis 8,39 €/l, brutto)
	AOP Regional Rose 2017, Cinsault, Grenache Noir, Syrah, in einem klaren lachs-farbenen Ton, Bouquet mit frischen Früchten, im Mund eine anhaltende Frische, der Sommeraperitif und Terrassenwein, trocken, 14.0 % vol.	<b>5,45/6,49</b> (Grundpreis 8,65 €/l, brutto)
	AOP Tavel Rosé 2018, Cinsault u. Grenache, helles Rosa, lachs-farbene Reflexe, blumiges u. markant fruchtiges Bouquet, lebhaft Frische, intensive und sehr feine Himbeer- und Kirscharomen, ein exzellenter Begleiter zu Grillgerichten 14.5 % vol.	<b>8,40/9,99</b> (Grundpreis 13,32 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Régional Rouge 2017, bestehend aus Syrah u. Grenache, tief granatrot gefärbt, in der Nase Eindrücke von gekochten Beerenfrüchten, im Mund fruchtig, mit feinen Tanninen ausgestattet, würziges Finale, 13.5 % vol.	<b>5,54/6,59</b> (Grundpreis 8,79 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Villages Laudun Rouge 2017, bestehend aus Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, brillantes Rubinrot, schönes, fruchtbetontes Bouquet, Pflaume, rote Johannisbeere, fein und rund, süffig, am Gaumen pfeffrig, gute Struktur im Abgang, unterstützt von samtigen Tanninen, 14.5 % vol.	<b>6,46/7,69</b> (Grundpreis 10,25 €/l, brutto)
	AOP Lirac Rouge 2017, bestehend aus Grenache, Mourvèdre, dunkles rubinrot, samtig, intensives Bouquet (rote Beerenfrüchte, Kakao), im Mund Sauerkirsch-aromen, runder u. Komplexer Wein mit angenehmen Tanninen, 14.5 % vol.	<b>7,39/8,79</b> (Grundpreis 11,72 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Villages Laudun Rouge "Luc Pélaquié" 2015, bestehend aus Grenache noir, Mourvèdre und Syrah, 12 Monate im Eichenfass gereift, brillantes dunkles Rubinrot, schwarze Beerenfrüchte, würzige Noten, Kaffee- und Röst-aromen, viel Körper, geschmolzene Tannine, langes fruchtiges Finale, 14.5 % vol.	<b>9,24/10,99</b> (Grundpreis 14,65 €/l, brutto)
	AOP Lirac Rouge "Luc Pélaquié" 2015, bestehend aus Grenache, Mourvèdre, Syrah, tief rubinrot, 12 Monate im Eichenfass gereift, intensives und ausgeglichenes Bouquet mit Vanillenoten, schönes Kirscharoma, im Mund mit pfeffrigen und würzigen Noten, 14.0 vol.	<b>10,50/12,49</b> (Grundpreis 16,65 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Cuvée Mourvèdre "Luc Pélaquié" 2015, sehr kräftiger und 12 Monate im Barrique gereifter Mourvèdre, tiefes Granatrot, in der Nase Düfte von provençalischen Kräutern, gerauchtem Fleisch u. Johannisbeere, am Gaumen Fruchtekompott, rund, füllig, dezent Barrique, langes Finale, würzig, 14.5 % vol.	<b>10,58/12,59</b> (Grundpreis 16,79 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S  
W  
E  
I  
N  
  
R  
O  
S  
E  
  
R  
O  
T  
W  
E  
I  
N

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 4/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr. 45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé – Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto	
<b>Domaine Gallety (Ardèche)</b>	AOP Domaine Gallety Blanc 2016, Weißwein, Cuvée bestehend aus 50 % Grenache blanc, 30 % Marsanne und 20 % Roussane, ausdrucksvolles fruchtiges Bouquet, im Mund füllig, lebhaft und mit besonders langem Abgang, trocken, 13.0 % Vol.	11,76/13,99 (Grundpreis 18,65 €/l, brutto)	
	AOP Domaine Gallety Haute Vigne 2017, Rotwein, Cuvée bestehend aus 50 % Syrah und 50 % Grenache, ein jung zu trinkender Rotwein für eine unkomplizierte Genussfreude, leicht gekühlt zu servieren, intensives dunkles Rubinrot, schwärzlich, rote und schwarze Beerenfrüchte, exotische Anklänge, im Mund frisch, rund und strukturiert, leckere Eindrücke von gereiften Früchten, trocken, 14.0 % Vol.	10,75/12,79 (Grundpreis 17,05 €/l, brutto)	
	AOP Côtes du Vivarais Rouge 2015, Rotwein, bestehend aus 50 % Grenache und 50 % Syrah, im Eichenfass gereift, tiefes dunkelrot, fast opak, sehr schöne und intensive Frucht in Richtung Johannisbeere und Brombeere, feine Tannine, ausdrucksstark, perfekte Ausgeglichenheit, Kaffee- und Röstaromen, Hektoliterertrag 25 hl/ha, lagerfähig (> 10 Jahre), 14.0 % vol.	14,28/16,99 (Grundpreis 22,65 €/l, brutto)	
	AOC Côtes du Vivarais La Syrare 2007, Rotwein, sortenreiner Syrah, 20 Monate in neuen Eichenfässern gereift, brillante Rottöne, fast opak, Brombeere, asiatische Gewürze, Rauch und schöne blumige Noten, samtig und voller Harmonie, ein reicher und sehr feiner Wein, Hektoliterertrag von nur 12 hl/ha, Reben über 30 Jahre alt, limitierte Auflage mit ca. 2.000 Fl., wird serviert in Michelin Sterne Restaurants, lagerfähig (> 10 Jahre), 14.0 % vol.	42,01/49,99 (Grundpreis 66,65 €/l, brutto)	
	AOC Domaine Gallety La Ligure 2007 (Frankreich, Ardeche), Rotwein zu quasi 100 % aus der Traubensorte Grenache hergestellt, 6 Wochen Maischegärung, 28 bis 30 Monate in Eichenfässern gereift, schöne tiefe Färbung, sehr hohe Stoffdichte, in der Nase außerordentlich komplex, Pflaume, gekochte Beerenfrüchte, Kakao, Kaffee, Tabak, Gewürze, im Mund wird die die Aromenvielfalt durch eine eindrucksvolle Tanninstruktur unterstützt, beim langanhaltenden Finale offenbart sich die die großartige Finesse dieses Weines, trocken, 15.5 % vol.	75,62/89,99 (Grundpreis 119,99 €/l, brutto)	
<b>Domaine Turenne (Provence)</b>	AOP Cuvée Antoine 2018, bestehend aus 100 % Clairette du Var (alte Reben von 1903), blasses Gelb mit grünlichen Refleksen, große Aromenvielfalt, in der Nase Zitrusfrüchte, Birne, in Schnaps eingelegte Früchte, Tee und Maracuja, im Mund Honig, Akazienblüten, Eisenkraut, Zitronat und Fenchel, mit schöner Länge, trocken, 12.0 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)	
	<i>Biowein mit Zertifikat</i> FR-BIO-01	AOP Cuvée Camille 2018, Rosewein bestehend aus 80 % Cinsault, 10 % Grenache und 10 % Syrah, nur leichte Färbung in einem brillanten Lachston, intensives, frisches Bouquet mit Zitrusfrüchten, Erdbeere, roter Johannisbeere, Melone, rote Grapefruit, am Gaumen vollfruchtig, mild, annähernd trocken, 12.5 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	AOP Cuvée Bastien 2017, bestehend aus 50 % Mourvedre (25 Jahre alt), 30 % Carignan (60 Jahre alt) und 20 % Syrah, granatfarben, in der Nase kleine schwarze Beerenfrüchte, pfeffrig, Wacholder, im Mund komplex mit Anklängen von Röstaromen, trocken, 14.0 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)	

ROTWEIN

WEISS

ROSE

ROT

Preisliste Direktverkauf  
(Stand 05.08.2019) – Seite 5/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr. 45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé – Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine des Terriers (Ardèche)</b>	IGP Chardonnay 2015 sortenrein aus der Chardonnay-Traube gekeltert, strohgelbe Färbung, schönes Aroma nach Apfel und Zitrusfrüchten, blumig, die Sommererfrischung, idealer Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten, 13.0 % vol.	5,96/7,09 (Grundpreis 9,45 €/l, brutto)
	IGP Merlot 2015 sortenrein aus der Merlot-Traube, dunkles rubinrot, intensives Bouquet mit Anklängen von Kirschen und Pflaumen, im Mund angenehme Frucht, sanfte Tannine, leichte Burgundernote, 13.5 % vol.	4,19/4,99 (Grundpreis 6,65 €/l, brutto)
	IGP L'Inattendue 2015, sortenrein aus der Syrah-Traube, tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, feines Bouquet mit fruchtigen Nuancen, am Gaumen vollmundig, langes Finale, sehr körperreich durch präsenste Tannine, braucht noch einige Jahre zur Reifung, trocken, 13.5 % vol.	7,98/9,49 (Grundpreis 12,65 €/l, brutto)
<b>Domaine Les Terriers (Ardèche)</b>	IGP Chardonnay 2017, ein Teil im Eichenfass gereift, Ausbau mit Hefebett über 4 Monate, Bouquet leicht rauchig, blumig, Akazienblüten, Heu, getrocknete Bananen, im Mund frisch, rund, mit milder Säure, im Abgang entwickeln sich dann Noten von Zitrusfrüchten u. Apfel, idealer Begleiter zu Süßwasserfischen, trocken, 14.5 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	Fraicheur Minerale 2017, bestehend aus 60 % Grenache Blanc und 40 % Clairette, limitierte Auflage, schwach strohfarben, Bouquet mit dezente Holzindrücken, Melone, Birne, sehr erfrischend und betont mineralisch, starker Abgang, der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten, insbesondere Austern, trocken, 14.5 % vol.	9,66/11,49 (Grundpreis 15,32 €/l, brutto)
	IGP Rose 2018, 75 % Grenache sowie 25 % Syrah, Cabernet Sauvignon u. Carignan, sehr schönes brillantes Lachsfarben, samtig-fleischiges Bouquet, Zitrusfrüchte, vor allem Pampelmuse, im Mund saftige Säure, exotische Früchte (Mango), Anklänge von Erdbeere und Himbeere, im Abgang tauchen die Zitrusfrüchte wieder auf, ideal als Aperitif und zu leichteren Sommergerichten, trocken, 13.5 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	IGP Rose 2018, als Schlauchwein BAG-IN-BOX 5 l, Zusammensetzung wie oben, nur etwas weniger konzentriert, trocken, 13.0 % vol.	15,71/18,69 (Grundpreis 3,74 €/l, brutto)
	IGP Rouge 2016, 70 % Syrah und 30 % Merlot, von dunkel rubinroter Farbe, hohe Farbdichte, kaum durchscheinend, in der Nase viel Frische und Intensität, Cassis, Brombeere, am Gaumen seidig, mit den typischen Merlot-Elementen, leicht ledrig, leicht animalisch, fruchtige Säure, mit deutlichem Finish, trocken, 14.0 % vol.	7,05/8,39 (Grundpreis 11,19 €/l, brutto)
	IGP Merlot 2017, dunkel Rubinrot bis Violetrot, schwach durchscheinend, ungefiltert, Kirsche, rote Johannisbeere, schöne Merlotnoten, im Mund werden die fruchtigen Eindrücke begleitet durch eine angenehme Säure, im Abgang mit anhaltender Frische, trocken, 14.5 % vol.	7,56/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	AOP De grès et de force 2017, klassische Rhone-Assemblage, 50 % Grenache und 50 % Syrah, ein Viertel im Barrique gereift, Cassis und Brombeere, mit dezente Schokolade- und Lakritzeindrücken, bietet sich zum Einlagern an, noch etwas ungeschliffene Tannine, optimale Trinkreife ca. ab 2020, trocken, 14.5 % vol.	10,83/12,89 (Grundpreis 17,19 €/l, brutto)
AOP Un air de Serine 2017, klassische Rhone-Assemblage, 50 % Grenache und 50 % Syrah, limitierte Auflage, 16 Monate im Demi-Muid gereift (500 l), Tannine noch ungeschliffen, trinkreif ab ca. 2020, trocken, 14.5 % vol.	18,48/21,99 (Grundpreis 29,32 €/l, brutto)	

R  
O  
T  
W  
E  
I  
N

W  
e  
i  
s  
s

R  
O  
S  
E

R  
O  
T  
W  
E  
I  
N



## Klaus Lohner

südfranzösische Weine  
Import und Handel

Breslauerstr. 45, D-73262 Reichenbach/Fils  
tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
mobil (0176) 51010242  
web www.weinimport-lohner.de  
eMail info@weinimport-lohner.de

# Preisliste Direktverkauf (Stand 05.08.2019) – Seite 6/12 Mwst. 19 %

Rot – Rosé – Weiß trocken

0,75 l Flasche

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Château Revelette (Provence)</b>  <i>Biowein mit Zertifikat</i>  FR-BIO-01  <b>PUR</b>  <i>PUR = "Produit uniquement de raisin", nichts außer den manuell geernteten Weintrauben und einer verschwindend geringen Sulfitzugabe</i>	VdF Revelette PUR Grenache 2013, Rotwein vom Château Revelette, sortenreiner Grenache, dunkel Purpurrot, leicht durchscheinend, ungeklärt, fruchtiges Bouquet mit Sauerkirsche, Rosenwasser, Granatapfel, im Mund faszinierendes Säurespiel, sanft am Gaumen, wenig astringierend, sehr frisch und würzig, fruchtbetonter Abgang, trocken, Säuregehalt 3.5 g/l, 14.5 % vol.	12,60/14,99 (Grundpreis 19,99 €/l, brutto)
	VdF Revelette PUR Carignan 2014, Rotwein vom Château Revelette, sortenreiner Carignan, hohe Stoffdichte, intensive Verfärbung, würzige Aromen der Garrigue, dunkle und rote Beerenfrüchte, geschmolzene Tannine, sehr süffig, mit großartiger Frische, trocken, 13,0 % vol.	12,60/14,99 (Grundpreis 19,99 €/l, brutto)
	Le Grand Rouge 2013, VdP des Bouches du Rhône, Cuvée bestehend aus Syrah (50 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Grenache (20 %), lange Maischegärung u. 12-monatiger Barriqueausbau, unfiltriert, dunkles Purpurrot, opak, intensives Bouquet, füllig, am Gaumen schönes würziges Kirscharoma im Zusammenspiel mit Röstaromen und Vanillenoten, trotz der hohen Stoffdichte angenehm leicht zu trinken, 13.5 % vol.	21,00/24,99 (Grundpreis 33,32 €/l, brutto)
<b>L'Infernal (Spanien, Priorat)</b>  <i>Nur handgelesenes und sortiertes Traubengut</i>	DOC RIU Blanc 2012 (Spanien, Priorat), Weißwein bestehend aus 50 % Macabeu und 50 % Grenache Blanc, 50 Jahre alte Reben auf terrassierten Flächen, handgelesenes und sortiertes Traubengut, 12-14 Monate im Barrique (400 l) ausgebaut, strogelb gefärbt mit grünlichen Reflexen, intensives Bouquet mit Birne und Quitte, Anklänge von Garrigue-Noten, blumig, im Mund ein mineralischer Wein mit viel Tiefe, fruchtig, Mandel, ausgeglichenes und aromatisches Finale, trocken, 13.5 % vol.	15,45/18,39 (Grundpreis 24,52 €/l, brutto)
	DOC Cara Nord 2011 (Spanien, Priorat), Rotwein Crianza, sortenreiner Syrah, Lagenwein mit nördlicher Ausrichtung, Steillage, 300-500 m über dem Meeresspiegel, in 400 l Eichenfässern über 18 Monate, einzigartige Mineralität durch Gneissboden, fruchtig, frisch, feine und elegante Tannine, sehr ausgeglichen, trocken, 14.8 % vol.	25,62/30,49 (Grundpreis 40,65 €/l, brutto)
	DOC Fons Clar 2011 (Spanien, Priorat), Rotwein Crianza, sortenreiner Carignan, Lagenwein mit südwestlicher Ausrichtung und Steillage, 300-500 m über dem Meeresspiegel, Ausbau in 400 l Eichenfässern über 12 Monate, purpurrot mit violettfarbenen Reflexen, ansprechendes Bouquet, gekochte, schwarze Beerenfrüchte, mineralisch, frisch, samtige Tannine, trocken, 15.0 % vol.	25,62/30,49 (Grundpreis 40,65 €/l, brutto)
	DOC El Casot 2012 (Spanien, Priorat), Rotwein Crianza, sortenreiner Grenache, Lagenwein mit südlicher Ausrichtung und Steillage, brauner Schieferboden, 300-500 m über dem Meeresspiegel, Ausbau in 400 l Eichenfässern über 12 Monate, etwas helleres Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen, in der Nase würzige Aromen und Anklänge von Süßholz, im Mund ausgereifte Grenache-Aromen, rote Beerenfrüchte und Pfeffer, im Finale zunehmende Mineralität, anhaltend und subtil, trocken, 13.5 % vol.	25,62/30,49 (Grundpreis 40,65 €/l, brutto)
	DOC Aguilera 2008 (Spanien, Priorat), Rotwein Crianza, Cuvée bestehend aus 100 % Carignan, Alter der Rebstöcke mind. 90 Jahre, privilegierte Steillagen, 18 Monate in Eichenfässern gereift, schwarzrot, leicht violette Töne, faszinierendes Bouquet mit großer Tiefe, Schwarzkirsche und Himbeere, Röstaromen, Schokolade, exotische Eindrücke, am Gaumen eine gewaltige Frucht, eingebettet in eine schöne Tanninstruktur, Schiefer, sehr langer Nachhall, trocken, 14.8 % vol.	46,21/54,99 (Grundpreis 76,32 €/l, brutto)

ROTWEIN

WEISS

ROTWEIN

Preisliste Direktverkauf  
(Stand 05.08.2019) – Seite 7/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine Jérôme Jouret (Ardèche)</b>  <i>naturnaher Anbau, Verzicht auf chem. Düngemittel bzw. Pflanzenschutzmittel</i>	VdF Cuvée Saint Giraud halbtrocken 2014 (Viognier 100 %), handgelesene Trauben aus bevorzugten Lagen, geringer Hektoliterertrag von 15-20 hl/ha, Spätlese, goldgelb, mild und rund, intensive Fruchtaromen, schöne Aromenvielfalt, Pfirsich, Aprikose, getrocknete Bananen, Dessertwein oder Aperitif, 14.0 % vol.	9,07/10,79 (Grundpreis 14,39 €/l, brutto)
	VdF Cuvée Chasse aux Papillons 2016 (Sauvignon blanc 100 %), Bouquet mit Zitrone und Pampelmuse, am Gaumen fruchtig-mineralisch, Birnenaroma, im Abgang würzig, trocken, 14.2 % vol.	8,39/9,99 (Grundpreis 13,32 €/l, brutto)
	VdF L'Ivraie 2015, 100 % Ugni blanc, klares Strogelb bis Goldgelb, schöne grünliche Reflexe, Bouquet mit dezenten Noten von Mirabelle, Ananas und florale Einflüsse, am Gaumen ausgeglichen u. schmeichlerisch, prickelnde Frische, angenehme Säure prägt das anhaltende Finale, trocken, 12.8 % vol.	7,72/9,19 (Grundpreis 12,25 €/l, brutto)
	VdF Les Fleurs Sauvages 2016, 100 % Viognier, schönes durchscheinendes Goldgelb, in der Nase Honignoten und Bittermandel, im Mund fein und viel Frische, Zitrusfrüchte, florale Eindrücke, mineralische Komponente, trocken, 13.8 % vol.	10,24/12,19 (Grundpreis 16,25 €/l, brutto)
	VdF Pas a Pas 2017, Rotwein aus Carignan und Alicante, dunkles Purpurrot bis schwarzrot, Bouquet intensiv aromatisch mit dunklen Beerenfrüchten, Erdbeere, provencalische Gewürze, äußerst geschliffene Tannine, seidig am Gaumen, süffig u. frisch, Eindrücke von Holunder, etwas kühler genießen, trocken, 11.0 % vol.	7,55/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	En avant doute 2017, Rotwein, sortenrein aus Grenache gekeltert, dunkel rubinrot bis schwarzrot gefärbt, durchscheinend, Bouquet repräsentiert die sehr spät geernteten Trauben in Form von Eindrücken reifer bis überreifer Kirschen, im Mund fruchtig-süffig, schlank, einfach zu trinken, im Abgang ein fließender Übergang hin zu würzigen Noten, trocken, 12.5 % vol.	7,97/9,49 (Grundpreis 12,65 €/l, brutto)
	VdF Ibie 2014 (Merlot und Syrah), einige Monate im Eichenfass gereift, rubinrot bis dunkelvioletrot gefärbt, im Bouquet mit roten Beerenfrüchten, elegante Kirschnote, im Mund fruchtbetont und mit runden Tanninen ausgestattet, langer Abgang, marmeladig, 13.5 % vol.	7,55/8,99 (Grundpreis 11,99 €/l, brutto)
	VdF Cuvée Fontaury 2014 (Syrah 100 %), 18 Monate im Eichenfass gereift, tiefes rubinrot bis violettrot, fast opak, fruchtbetontes Bouquet, im Mund Cassis-Aroma mit schöner Würze, mediterrane Kräuter, komplex und gehaltvoll, 12.5 % vol.	8,40/9,99 (Grundpreis 13,32 €/l, brutto)
	VdP Cuvée Les Amouriers 2014 (Merlot 100 %), 18 Monate im Eichenfass gereift, granatrot bis violettrot, schwach durchscheinend, sehr würzig, Eindrücke von Beerenkompott, gehaltvoll und rund, aus den bevorzugtesten Parzellen, 14.5 % vol.	8,65/10,29 (Grundpreis 13,72 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S  
W  
E  
I  
N

R  
O  
T  
W  
E  
I  
N

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 8/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé - Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine Nicolas Croze (Ardèche)</b>	AOP CdR Les 3 Grains Blanc 2018, Marsanne (40%), Grenache blanc (40%), Viognier (20%), zartes strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, samtig-blumiges Bouquet, im Mund Birne u. Zitrusfrüchte, erfrischend u. aromatisch, trocken, 13.5 % vol.	<b>6,97/8,29</b> (Grundpreis 11,05 €/l, brutto)
	AOP CdR Blanc Vieilles Vignes 2017, Marsanne (40%), Grenache Blanc (40%) u. Viognier (20%), barrique ausgebaut, strohgelb mit leichten, grünlichen Reflexen, in der Nase Eindrücke von reifer Birne u. getrockneten Bananen, im Mund auch Ananas u. Apfel, milde Säure, trocken, 13.0 % vol.	<b>6,29/8,69</b> (Grundpreis 11,59 €/l, brutto)
	AOP CdR Les 3 Grains Rosé 2018, Cinsault (70%), Syrah (20 %), Grenache (10 %), intensiv lachsfarben bis leicht rosa, ansprechendes Bouquet, samtig mit Erdbeere u. Himbeere, im Mund blumig, fleischig, würziger Nachhall, trocken, 13.0 %	<b>5,71/6,79</b> (Grundpreis 9,05 €/l, brutto)
	AOP CdR Les 3 Grains Rouge 2015 bestehend aus Syrah (30 %) und Grenache (70 %), dunkel violettrot im Glas, hohe Farbdichte, rote Beerenfrüchte, marmeladig, milde Säure, würzig, Kräuter, geschmeidig und süffig, trocken, Restzucker: 2 g/l, Säuregehalt: 3.6 g/l, 13.5 % vol.	<b>5,54/6,59</b> (Grundpreis 8,79 €/l, brutto)
	AOP CdR Les Petits Coins 2016, Syrah, Grenache, Cinsault, Marselan, dunkel violettrot im Glas, brillante Farbe, kirschfarbene Reflexe, sehr schönes fruchtig-würziges Bouquet, im Mund Kirscharomen, angenehme Säure, milde und feine Tannine, trocken, 13.5 % vol.	<b>6,29/7,99</b> (Grundpreis 9,99 €/l, brutto)
	AOP CdR Notre Dame de Melinas 2016, Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, d.violettrot im Glas, hohe Stoffdichte, fast opak, frucht-intensives Bouquet mit Cassis und Schwarzkirsche, im Mund sehr ausgewogene Frucht u. Säure, mild, frisch, süffig, würzig, langer Abgang, trocken, 14.0 % vol.	<b>7,81/9,29</b> (Grundpreis 12,39 €/l, brutto)
	AOP CdR L'Epicurienne 2016, sortenreiner Syrah, barrique ausgebaut, dunkel-rubinrot, fast schwarz, hohe Dichte, fruchtiges Bouquet mit reifen Kirschen, dezente Barriquearomen (Kaffee), angenehm am Gaumen, ausgewogene Säure, Cassis, Brombeere, langes Finale, trocken, 14.0 % vol.	<b>10,08/11,99</b> (Grundpreis 15,99 €/l, brutto)
	AOP CdR Coeur de Galets 2015, sortenreiner Carignan, barrique ausgebaut, ein würziger, tanniniger, dennoch am Gaumen schmeichlerischer Rotwein mit Brombeeraroma und angenehmer Barriquenote, trocken, 14.0 % vol.	<b>10,08/11,99</b> (Grundpreis 15,99 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S

R  
O  
T  
W  
E  
I  
N



Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 9/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé - Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine La Catherinette (Frankreich, Gard)</b>	AOP CdR Blanc 2018, Roussane u. Viognier, klares, blasses Strohgelb, samtig erfrischendes Bouquet, enorme Aromenvielfalt, Melone, Birne, Mirabelle, Lychee, saftige Säure, schöne Mineralität und Frische, pfeffrig im Abgang, trocken, 14.0 % vol.	<b>7,13/8,49</b> (Grundpreis 11,32 €/l, brutto)
	IGP Gard Viognier 2017, sortenreiner Viognier, schönes Strohgelb, samtiges, ausgeprägtes Bouquet, Aprikose, Nektarine, blumig, im Mund mit angenehmer Säure, mild, nachhaltiger Abgang, zunehmend würzig, trocken, 14.0 % vol.	<b>8,23/9,79</b> (Grundpreis 13,05 €/l, brutto)
	AOP Côtes du Rhône Rosé 2018, Cinsault, Grenache u. Clairette rose, hergestellt im Saignée-Verfahren, reizvoller, zarter Rosaton, Bouquet mit Erdbeere, im Mund erfrischende Säure, gut strukturiert, nachhaltige Frische im Abgang, 13.0 % vol.	<b>6,71/7,99</b> (Grundpreis 10,65 €/l, brutto)
	IGP Pays du Gard Rosé 2018 BIB 5 l, Roséwein, Grenache, Cinsault und etwas Carignan, 13.0 % vol.	<b>16,80/19,99</b> (Grundpreis 4,00 €/l, brutto)
	BAG-IN-BOX mit 5 l Inhalt. Der Schlauchwein kann mind. einen Monat problemlos aufbewahrt werden. Entnahme über einen Zapfhahn. Von Außen kann keine Luft in den Behälter gelangen.	
	AOP CdR Rouge 2017, Grenache u. Syrah, rubinrot, leicht durchscheinend, im Bouquet intensives Kirsch-Aroma, am Gaumen zusätzlich Eindrücke von schwarzer Johannisbeere, weich am Gaumen, sehr süffig, würziger Ausklang, 14.0 % vol.	<b>6,88/8,19</b> (Grundpreis 10,92 €/l, brutto)
	IGP Gard Marselan 2016, Marselan, dunkles Rubinrot bis Violetrot, hohe Dichte, in der Nase reife, gekochten Beerenfrüchten, Kirsche, Brombeere, dann viel Schmelz, würziges Finale bei angenehmer, milde Säure, trocken, 13.5 % vol.	<b>7,72/9,19</b> (Grundpreis 12,25 €/l, brutto)
	IGP Gard Syrah Prestige 2016, sortenreiner Syrah, 12 Monate in französischen Eichenfässern (225 l) gereift, dunkles Violetrot, nur schwach durchscheinend, üppiges, fruchtbetontes Bouquet, Kirsche, würzig, frische Holznoten, im Mund weiche Tannine, schwarze und rote Beerenfrüchte, lang anhaltender Ausklang, zunehmend durch die Barriqueeinflüsse geprägt, trocken, 13.0 % vol.	<b>8,39/9,99</b> (Grundpreis 13,32 €/l, brutto)
	AOP Cuvée 1888 Jahrgang 2015, Grenache u. Syrah, alte Reben, geringer Ertrag, 500 l Barriquefässer, tiefes, schwärzliches Weinrot, fruchtig-frisches Bouquet mit Granatapfel und Noten von Zedernholz, im Mund intensives Fruchterlebnis, Kirsche, Cassis, feste Tanninstruktur, dezentes Holz, sämig, langes Finale, 14.5 % vol.	<b>10,50/12,49</b> (Grundpreis 16,65 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S  
  
R  
O  
S  
E  
  
R  
O  
T

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 10/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Rosé - Weiß trocken**

**0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Domaine de L'Attilon (Frankreich, Provence)</b>	IGP Chardonnay Ailleurs 2018, strohgelb bis goldfarben, samtig-seidenes Bouquet, Zitrusfrüchte, Melone, Noten von Weißdorn und Quitte, am Gaumen auch Birne, milde Säure, leicht würziges, angenehmes Finish, trocken, 12,5 % vol.	<b>6,01/7,15</b> (Grundpreis 9,53 €/l, brutto)
	IGP Sauvignon Blanc Allusion 2017, schwaches stroh- bis goldgelb, rötliche Reflexe, in der Nase blumig, lebhaft Säure, gut ausgewogen, im Mund Eindrücke von Pfirsich, Aprikose, getrockneten Früchten und Mandel, trocken, 12,5 % vol.	<b>5,71/6,79</b> (Grundpreis 9,05 €/l, brutto)
<i>Biowein mit Zertifikat</i> FR-BIO-01	IGP Méditerranée Ambition Blanc 2016, sortenreiner Chardonnay mit dezenter Barriqueunterstützung von der Domaine de L'Attilon, im Glas eröffnen sich Eindrücke von gelben Pfirsichen und Bergamotte, im Mund dann exotische Früchte, die sich mit floralen Elementen und Zitrusfrüchten paaren, trocken (< 1g/l Restzucker), 12,5 % vol.	<b>7,10/8,45</b> (Grundpreis 11,27 €/l, brutto)
	IGP Domaine de L'Attilon Rosé Allusion 2018, bestehend aus Caladoc (60 %) und Syrah (40%), in einem klaren Lachs- bis Rosaton gefärbt, elegantes Bouquet, rote Johannisbeere, Blaubeere, Himbeere, am Gaumen schmeichlerisch mit erfrischender Säure, herrlicher Sommer-Rosé, fruchtig und unkompliziert zu genießen, trocken, 13,0 % vol.	<b>5,03/5,99</b> (Grundpreis 7,99 €/l, brutto)
	IGP Domaine de L'Attilon Rosé Allusion 2017, s.o. BAG-IN-BOX mit 5 l Inhalt. Der Schlauchwein kann mind. einen Monat problemlos aufbewahrt werden. Entnahme über einen Zapfhahn. Von Außen kann keine Luft in den Behälter gelangen.	<b>16,63/19,79</b> (Grundpreis 3,96 €/l, brutto)
	IGP Merlot 2015, dunkles Violettrot, hohe Farbdichte, fruchtiges Bouquet mit Eindrücken von Kirschen, im Mund füllig mit viel Fruchtschmelz, runde Tannine, Brombeere, Vanille, anhaltender Abgang, trocken, 14,0 % vol.	<b>5,29/6,29</b> (Grundpreis 8,39 €/l, brutto)
	IGP Cabernet Sauvignon 2016, dunkel rubinrot, annähernd opak, schönes, fruchtiges Bouquet mit schwarzer Johannisbeere und Paprika, im Mund vollfruchtig mit Eindrücken von Vanille und Pflaume, süffig, langer Nachhall, trocken, 14,0 % vol.	<b>5,20/6,19</b> (Grundpreis 8,25 €/l, brutto)
	IGP Le A de l'Attilon Marselan 2017, hergestellt aus 100 % Marselan, hohe Qualität durch Vorsortierung bei der Handlese sowie weitere Selektion vor der Verarbeitung, dunkel rubinrot, nur schwach durchscheinend, angenehm fruchtiges Bouquet, parfümig, Eindrücke von Blaubeeren, Kirsche und Walderdbeeren, im Mund dann viel Körper, weiche Tannine, "gekochte" Früchte, Nuancen von Kaffee und Kakao, trocken (Restzucker < 1 g/l), 14,5 % vol.	<b>6,71/7,99</b> (Grundpreis 10,65 €/l, brutto)
	IGP Méditerranée L'Audacieux Rouge 2014, Pinot Noir und Marselan zu gleichen Teilen, außergewöhnliche Assemblage, intensives Rot mit violettroten Reflexen, in der Nase Brombeere, Walderdbeere und Kakao, im Mund füllig, Eindrücke von reifen Früchten, Kirschen, seidene Tannine, schöner würziger Abgang, trocken (< 1g/l Restzucker), 13 % vol.	<b>10,08/11,99</b> (Grundpreis 15,99 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S  
  
R  
O  
S  
E  
  
R  
O  
T  
W  
E  
I  
N

Preisliste Direktverkauf  
 (Stand 05.08.2019) – Seite 11/12  
Mwst. 19 %



**Klaus Lohner**

südfranzösische Weine  
 Import und Handel

Breslauerstr.45, D-73262 Reichenbach/Fils  
 tel +49 (07153) 922903 fax 922904  
 mobil (0176) 51010242  
 web www.weinimport-lohner.de  
 eMail info@weinimport-lohner.de

**Rot – Weiß - Prickelnd trocken 0,75 l Flasche**

Weingut	Produkt / Zusammensetzung	Preise in € netto/brutto
<b>Peter Briem (Kaiserstuhl/ Baden)</b>	Q.b.A. Rivaner 2018, strohgelb mit grünlichen Reflexen, dezentes Bouquet mit frischen Äpfeln, mit verhaltener Säure und zartem Muskatton, trocken, 12.8 % vol.	5,87/6,99 (Grundpreis 9,32 €/l, brutto)
	Q.b.A. Weißburgunder 2018, strohgelb mit grünlichen Reflexen, Würze des Lindenblütenhonigs, finessenreiche Zitrusfrüchte, Anklänge v. Apfel, Quitte u. exotischen Früchten wie Ananas, erfrischend, elegant u. Leicht, 13.8 % vol.	7,81/9,39 (Grundpreis 12,52 €/l, brutto)
	Q.b.A. Grauburgunder 2018, in einem leichten Rosaton gefärbt, vorr schende Aromen nach Mandelblüte u. Aprikose, am Gaumen ölig, mineralisch, erdig, ausdruckstark ohne wuchtig zu wirken, 13.4 % vol.	7,81/9,39 (Grundpreis 12,52 €/l, brutto)
	Q.b.A. Pinot Noir 2018 - Blanc de Noirs, in schwachem Rosa, aus der Spätburgundertrauben, Bouquet mit Birne u. Quitte, leicht, schlank, fruchtig, belebender Abgang, 12.7 % vol.	7,81/9,39 (Grundpreis 12,52 €/l, brutto)
	Qualitätswein mit Prädikat Weißer Burgunder Spätlese 2016, an Birnen erinnerndes Aroma, füllig, ölig am Gaumen, 13.5 % vol.	9,99/11,89 (Grundpreis 15,85 €/l, brutto)
	Prädikatswein Grauburgunder Spätlese 2017, edles sauberes Strohgelb mit grünen Reflexen, Würze v. Honig, Aroma v. Apfel, Mirabelle, Quitte sowie exotische Früchte wie Ananas, wuchtiger Körper, vielschichtig, anregende Säure, 13.5 % vol.	9,57/11,39 (Grundpreis 15,19 €/l, brutto)
	Q.b.A Rose 2018, aus der Spätburgundertraube, lachsfarbenes Rosa, ausgewogener Rose, sehr schöne Erdbeernote, erfrischende, trocken, 13.6 % vol.	7,81/9,39 (Grundpreis 12,52 €/l, brutto)
	Q.b.A. Spätburgunder 2018, feinste Burgundernase mit zartröstiger Würze, beerige frucht bei feinherbem Biss, höchst delikat, intensives Aroma nach Brombeere u. Kirsche, samtig u. kraftvoll, belebend durch feine Gerbstoffstruktur, 12.8 % vol.	7,81/9,39 (Grundpreis 12,52 €/l, brutto)
	Qualitätswein mit Prädikat Spätburgunder 2017, viel Duft nach Brombeeren, Himbeere u. Erdbeere, im Mund gehaltvoll, körperreich u. komplex, angenehm samtig u. würzig, sehr langer Abgang, 13.7 % vol.	12,58/14,79 (Grundpreis 19,72 €/l, brutto)
	Qualitätswein Cabernet Dorsa 2015, Rotwein, ein mediterraner Sommerrotwein, leicht gekühlt zu trinken, sehr fruchtig, mit erstaunlich viel Körper, eine Kreuzung aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon, 13.5 % vol.	9,24/10,99 (Grundpreis 14,65 €/l, brutto)
	Qualitätswein Cabernet Sauvignon 2015, Rotwein, barrique ausgebaut, feine Paprikaaromen, eingebunden in einen Hauch von Vanille, dezente Rauchtöne, kräftiger Körper mit dichter Farbe und einem gerbstoffgeprägtem Abgang, passt ideal zu Rind, Wild oder Pasta, 13.5 % vol.	17,64/20,99 (Grundpreis 27,99 €/l, brutto)
	Secco – Weißer Perlwein 2017, Deutscher Weißer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, erfrischend lebendig, Geruchsnoten von grünem Apfel, Limette u. reifen Pfirsichen, der Sommergenuss, 12.8 % vol.	7,22/8,59 (Grundpreis 11,45 €/l, brutto)
	Pinot brut – Sekt 2016, weißer Sekt aus Pinot Noir-Trauben, traditionelle Flaschengärung, bis zu 24 Monate auf der Hefe gereift, Duft nach grünen Äpfeln, belebend frischer Geschmack, mit kräftigem und feinrassigem Abgang, 12.6 % vol.	10,08/11,99 (Grundpreis 15,99 €/l, brutto)
	Pinot Rosé brut – Sekt 2016, eine Spezialität des Hauses Peter Briem, Sekt aus der Spätburgunder Traube, traditionelle Flaschengärung, bis zu 24 Monate auf der Hefe gereift, Duft von Johannisbeeren, Erdbeeren u. Kirschen, delikate Frucht am Gaumen, schönes Säurespiel, 12.6 % vol.	11,76/13,99 (Grundpreis 18,65 €/l, brutto)

W  
E  
I  
S  
S  
W  
E  
I  
N  
  
R  
O  
T  
W  
E  
I  
N  
  
P  
R  
I  
C  
K  
E  
L  
N  
D



## Acessoires

		Preise in € netto/brutto
<b>Tragetüten</b>	Tragetüte 1-er Vino Transparent	1,67/1,99
	Ice Bag 1-er in Transparent oder Hellgrün	2,51/2,99
	Tragetüte 1-er Welle Natur, Grün oder Kakao, jeweils mit Fenster	1,67/1,99
	Tragetüte 1-er Welle Natur	1,67/1,99
	Tragetüte 2-er Welle Welle Natur oder Bordeaux, jeweils mit Fenster	2,26/2,69
	Tragetüte 2-er Welle Bordeaux oder Bordeaux, jeweils ohne Fenster	2,26/2,69
<b>Karton</b>	3-er Geschenkkarton Welle Natur	2,76/3,29
	3-er Geschenkkarton Weihnachtsornamente	3,18/3,79
	3-er Präsentkarton Duo	3,35/3,99
<b>Kisten</b>	1-er Holzpräsentkassette	6,71/7,99
	1-er Holztruhe Klassik, mit Samtbezug	10,08/11,99
	1-er Holztruhe Antik	10,41/12,39
	2-er Präsentkassette Bordeaux	13,02/15,49
	2-er Präsentkassette Schwarzlack	13,86/16,49
	1-er Holzkiste, geflammt	7,72/9,19
	3-er Holzkiste, geflammt, mit Stege	13,44/15,99
6-er Holzkiste, geflammt, mit Zwischenboden und Stege	17,13/20,39	
<b>Konser- vierung</b>	Wine Saver Vaccu-Vin	9,24/10,99
	Vaccu Vin Stopper 2-er Set	3,53/3,99
<b>Ausgießer</b>	Drop Stop 2-er Set	3,35/3,99
<b>Öffnen</b>	Elektrischer Korkenzieher Boston	16,38/19,49

## Versandkosten

6 Flaschen	5,04/6,00
12 Flaschen	7,56/9,00
18 Flaschen	10,08/12,00
Ab einem Bestellwert von 150 € kostenfreie Zustellung innerhalb Deutschlands	