
 Vorname, Name

 Straße, Hausnummer, Ort, PLZ, Land

 Telefon, Email

- Hiermit bestätige ich, dass ich mind. 18 Jahre alt bin.
 Ich akzeptiere Ihre Allg. Geschäftsbedingungen.
- | | | | | |
|--------------------------|---|----------|----------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Riesling brut geradlinig und präzise, mit frischer Zitrusaromatik | 12.5%vol | 16.50€ /0.75L | 22.00€/L |
| <input type="checkbox"/> | Pinot Blanc brut geschmeidig und cremig, mit feinem Birnenaroma | 12.0%vol | 16.50€ /0.75L | 22.00€/L |
| <input type="checkbox"/> | Pinot Rosé brut nature Rebsorte: Spätburgunder
feinwürzig und rotfruchtig, mit Aromen von
Kirsche, Johannisbeere und Brombeere | 11.5%vol | 18.50€ /0.75L | 24.66€/L |
| <input type="checkbox"/> | Blanc de Noir brut Rebsorte: Spätburgunder und Schwarzriesling
saftig und verspielt, mit leichtem Brombeerduft | 12.0%vol | 18.50€ /0.75L | 24.66€/L
verfügbar ab Frühjahr 2024 |
| <input type="checkbox"/> | Fleur d'Emely brut Rebsorte: Muskateller
intensiv fruchtig und saftig, mit beeindruckendem
Traubenduft und fein strukturierter Säure | 12.0%vol | 19.00€ /0.75L | 25.33€/L
verfügbar ab Frühjahr 2024 |
| <input type="checkbox"/> | Chardonnay Auxerrois brut nature
elegant und cremig, tiefgründig
20 Prozent des Chardonnay sind im Barrique gereift | 12.0%vol | 20.50€ /0.75L | 27.33€/L |
| <input type="checkbox"/> | Cuvée Louis brut nature
Rebsorten: Schwarzriesling, Spätburgunder, Auxerrois und
Chardonnay-Barrique, körperreich und komplex, mit leicht
herber Aromatik à la Orangenduft und dezenter Brioche-Note | 12.0%vol | 25.00€ /0.75L | 33.33€/L |
| <input type="checkbox"/> | Cuvée Elena brut nature
Rebsorten: Chardonnay, Auxerrois, Schwarzriesling
cremig und elegant, mit frischer Würze und intensiver Mineralität | 12.0%vol | 25.00€ /0.75L | 33.33€/L |
| <input type="checkbox"/> | Cuvée 50 Lunes brut nature
Rebsorten: Chardonnay, Schwarzriesling, intensiv und vielschichtig,
mit dem Duft eines Mirabellenkuchens: Brioche trifft gelbe Früchte,
dazu eine salzige mineralische Säure - ein Premiumsekt | 12.0%vol | 45.00€ /0.75L | 60.00€/L
50 Mondphasen Hefelager
(50 x 29,53 Tage) |
| <input type="checkbox"/> | Riesling brut Magnum
mineralisch und präzise, in der Magnumflasche
zu außergewöhnlicher Eleganz gereift | 12.0%vol | 42.00€ /1.5L | 28.00€/L |
| <input type="checkbox"/> | Blanc de Blanc brut Magnum
mineralisch und markant, mit Aromen von
Birne, Mirabelle und Grapefruit - ein Sekt der sehr eleganten Art,
der in der Magnumflasche zu beeindruckender Größe reift | 12.0%vol | 48.00€ /1.5L | 32.00€/L |

Unsere Biosekte enthalten Sulfite und sind 12 – 48 Monate auf der Hefe gelagert.

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir liefern in 6er und 12er Versandeinheiten. Bitte immer zu vollen Versandeinheiten bestellen! Versandkosten: 6 Flaschen 6 €, ab 12 Flaschen frei Haus innerhalb Deutschlands.

Sektkellerei ANDRES & MUGLER Hauptstr. 33a 67152 Ruppertsberg T +49 6326 8667

www.andresundmugler.de/agb info@andresundmugler.de Telefonisch bestellen unter T +49 6321 5235