



## WEIN & SEKT – EDELBRÄNDE – SÄFTE, FEINKOST

Nummer	Bezeichnung – Geschmack / Güte	Inhalt	€	Preis l, kg, g	Anz.	Preis GESAMT
<b>ALKOHOLFREIER SCHAUMFRUCHTSAFT – mit zugesetzter Kohlensäure</b>						
RP14	"Rote Perle" (weiße Weintrauben, Süßkirschen, schwarz. Johannisbeeren)	0,75 l	<b>11,00</b>	14,67 €/l		
<b>FRUCHTSÄFTE – aus besten Früchten hergestellt, alkoholfreie Durstlöscher – und ESSIG</b>						
B711	Heldes Beerenwunder (Frucht-Cuvée)	0,70 l	<b>6,00</b>	8,57 €/l		
T711	Heldes Traubensaft weiß (100 Prozent Fruchtgehalt)	0,70 l	<b>6,00</b>	8,57 €/l		
<b>FEINKOST</b>						
RS	Rosenblütensirup (das Extra zum Dessert oder Getränk)	0,20 l	<b>6,00</b>	30,00 €/l		
RB	Rosenblütengelee (Spezialrezept aus Duftrosen und Wein)	115,00 g	<b>4,00</b>	34,78 €/kg		
BE7	Balsam Essig (aus hochwertigem Wein und Traubensaft)	0,50 l	<b>13,00</b>	26,00 €/l		
WWson	Walnuss-Öl (frisch gepresst aus 2022er Nüssen)	0,50 l	<b>25,00</b>	50,00 €/l		
<b>KRÄUTERTEE</b>						
WW 07	Winzertee (Duft nach Pfefferminze und Kräutern)	30,00 g	<b>6,00</b>	0,20 €/g		
VVT 12	Vulkanfeuer (Melissearoma und milder Kräuterduft)	30,00 g	<b>6,00</b>	0,20 €/g		
KS 13	Kaiserstühler Sonnentee (frischer Zitronengeschmack)	30,00 g	<b>6,00</b>	0,20 €/g		
<b>UNSER NEUES PROBIERPAKET – Wein, Sekt, Edelbrand</b>						
PB1224	*12er PP "Bienenfresser-Paket" – 11x 0,75 l Weine und Edelbrand			185,00		
<b>NEU – UNSERE EDELWILD-KOLLEKTION</b>						
ESE22	<b>Edelwild</b> Secco – trocken (Alk. 11,6 / Restzuck. 19,5 / Säure 4,9)	0,75 l	<b>11,00</b>	14,67 €/l		
E2315551	<b>Edelwild</b> Weißwein-Cuvée – trocken (Alk. 13,1 / Restzuck. 4,3 / Säure 5,0)	0,75 l	<b>9,00</b>	12,00 €/l		
E1816661	<b>Edelwild</b> Rotwein-Cuvée – trocken (Alk. 12,2 / Restzuck. 5,3 / Säure 5,4)	0,75 l	<b>10,00</b>	13,33 €/l		

### Die QUALITÄTSSTUFEN unserer Weine

**Traditionell:** Betriebseigener Begriff für hochwertige, trocken ausgebaute Qualitätsweine ohne Lagenbezeichnung, die zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten werden.

**Handsortiert:** Weine von besonderer Güte und Ausdruckskraft von unseren alten Weinbergen. Im Sommer werden die Trauben reduziert (selektioniert), was für stoffige, extraktreiche Weine sorgt.

**Weinlinie „pur“:** Höchste Jahrgangsqualität von unseren besten Reblagen. Mit Ausnahme von kleinsten Mengen Schwefel ohne jegliche Schönungen und Zusätze. Hohes Alterungspotential.

**Feinherb:** Entspricht dem vorherigen Geschmacksbild „halbtrocken“ ohne gesetzlichen Restsüßwert. Der Wein schmeckt nicht mehr trocken, aber auch nicht süß. Betont fruchtige Charaktere.

**Alle Weine, Seccos und Winzersekte enthalten Sulfite.**

Nummer	Jahrg.	Bezeichnung – Geschmack / Güte	Alkohol % vol	Rest- zucker g/l	Säure g/l	Inhalt	€/Fl.	Preis Liter	Anz.	Preis GESAMT
<b>GRÜNER SYLVANER – alter Klassiker</b>										
221221	2022	Qualitätswein – trocken / traditionell	13,1	1,4	4,9	0,75	<b>11,00</b>	14,67		
<b>WEIßBURGUNDER – unser Flaggschiff mit fein-milder und eleganter Frucht</b>										
220441	2022	Qualitätswein – trocken	12,4	3,8	5,5	1,00	<b>10,00</b>	10,00		
221441	2022	Qualitätswein – trocken / traditionell	12,4	3,6	5,5	0,75	<b>11,00</b>	14,67		
221442	2022	Kabinett – trocken / handsortiert	12,6	4,9	5,3	0,75	<b>16,00</b>	21,33		
<b>CHARDONNAY – internationaler Klassiker</b>										
2211113	2022	Kabinett – trocken / handsortiert	13,3	3,5	5,2	0,75	<b>16,00</b>	21,33		
<b>GRAUBURGUNDER – der Berühmte vom Kaiserstuhl, mild und vollmundig</b>										
220661	2022	Qualitätswein – trocken	12,5	3,0	5,1	1,00	<b>12,00</b>	12,00		
221661	2022	Qualitätswein – trocken / traditionell	12,7	3,5	4,8	0,75	<b>11,00</b>	14,67		
221663	2022	Spätlese – trocken / handsortiert	14,3	6,5	5,9	0,75	<b>16,00</b>	21,33		
231661P	2023	Qualitätswein – trocken / Weinlinie "pur"	13,2	4,3	6,3	0,75	<b>25,00</b>	33,33		
231661N	2023	Qualitätswein – trocken / "Naturwein" -NEU-	13,3	0,5	6,1	0,75	<b>20,00</b>	26,67		
<b>MUSCARIS – neuer, feiner Muskattyp, pilzwidstandsfähig im Anbau, echter Aromawein</b>										
221304	2022	Auslese – edelsüß / handsortiert	13,9	39,3	6,8	0,75	<b>20,00</b>	26,67		
<b>SPÄTBURGUNDER WEIß GEKELTERT – weißer Wein aus roten Trauben, goldgelb, leicht, säurearm</b>										
2119992	2021	Kabinett – trocken / handsortiert	12,1	5,7	5,7	0,75	<b>13,00</b>	17,33		
<b>ROSÉ / SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST – Badische Klassiker, roséfarben, milde Fruchtsäure</b>										
221771	2022	Rosé „Bernadette“ Qualitätswein – trocken / handsortiert	13,0	3,9	5,4	0,75	<b>13,00</b>	17,33		
191701	2019	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein – feinherb / traditionell	11,5	17,2	5,2	0,75	<b>11,00</b>	14,67		
<b>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN – deutscher Pinot Noir mit feinen Tanninen</b>										
210881	2021	Qualitätswein – trocken	12,7	3,6	5,3	1,00	<b>11,00</b>	11,00		
201881	2020	Qualitätswein – trocken / traditionell	13,5	6,5	5,4	0,75	<b>12,00</b>	16,00		
203881	2020	Qualitätswein – trocken / traditionell	13,5	6,5	5,4	0,375	<b>8,00</b>	21,33		
1818011	2018	Qualitätswein – feinherb	11,3	20,7	5,2	0,75	<b>12,00</b>	16,00		
1918811	2019	Qualitätswein – trocken / handsortiert	13,6	5,1	5,4	0,75	<b>17,00</b>	22,67		
2018811P	2020	Qualitätswein – trocken / Weinlinie "pur"	14,9	3,8	5,7	0,75	<b>30,00</b>	40,00		
<b>CABERNET CARBON – internationaler Rotwein, tiefdunkel, trocken, feine schwarze Johannisbeeraromen</b>										
1713331	2017	Qualitätswein – trocken / traditionell	12,4	6,8	5,6	0,75	<b>13,00</b>	17,33		
<b>GEREIFTER ROTWEIN – Besonderheit: Ausbau im kleinen Holzfass</b>										
917771	2009	Emil-Gött-Cuvée rot – trocken	14,3	1,8	5,6	0,75	<b>30,00</b>	40,00		
<b>HELDES WINZERSEKT – nach klassischer traditioneller Methode sortenrein hergestellt</b>										
S20111P	2019	Chardonnay – extra brut / Weinlinie "pur"	12,8	4,2	4,9	0,75	<b>25,00</b>	33,33		
SS7166	2017	Grauburgunder – brut / handsortiert	13,0	9,5	5,0	0,75	<b>18,00</b>	24,00		
SS20366	2020	Grauburgunder – brut / handsortiert	13,0	11,5	5,0	0,375	<b>10,00</b>	26,67		
S17199	2017	Rivaner – brut / traditionell	12,8	12,5	5,8	0,75	<b>14,00</b>	18,67		
SS8177	2018	Rosé – trocken / handsortiert	13,2	18,4	5,5	0,75	<b>16,00</b>	21,33		
S18188	2018	Spätburgunder Rotwein – brut / handsort.	12,5	10,9	4,3	0,75	<b>16,00</b>	21,33		

Nummer	Jahrg.	Bezeichnung – Geschmack	Alkohol % vol	Güte	Inhalt	€/Fl.	Preis Liter	Anz.	Preis GESAMT
<b>HELDES LIKÖRE</b> – handwerkliche Veredelung von Frucht & eigenem Destillat									
LS012	LS0122	Sauerkirschlikör – 0,2l zu 13 Euro –	21,0	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
NN10		Walnusslikör	30,0	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
SL16		Schlehenlikör	24,4	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
LR12		Rosenlikör	20,0	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
KKF		Kornelkirsche Fruchtauszug (Spirituose)	21,0	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
<b>AUS DER TRAUBE</b> – Wein- und Traubenprodukte par excellence									
U07	2017	Der Ursprung (Traubenlikör)	23,0	handsortiert	0,50	<b>28,00</b>	56,00		
GT17	2007	Grauburgunder Tresterbrand fassgelagert	43,0	Jubiläumsslekt.	0,50	<b>60,00</b>	120,00		
EW2	2016	Spätburgunder Weinhefebrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>30,00</b>	60,00		
T02	2016	Tresterbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>30,00</b>	60,00		
<b>AUS DEM OBST</b> – höchste Aromatik aus selbst erzeugten Früchten									
K07	2018	Kirschbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>30,00</b>	60,00		
S07	S072	Sauerkirschbrand – 0,2l zu 18€ –	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
Z02	2015	Zwetschgenbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>35,00</b>	70,00		
M07	2018	Mirabellenbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>35,00</b>	70,00		
HS216	2016	Haferschlehenbrand (Wildschlehe)	42,0	handsortiert	0,50	<b>45,00</b>	90,00		
ZZ07	ZZ072	Zibartenbrand (Wildpflaume) – 0,2l zu 18€ –	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
H07	2018	Haferpflaume (Wildpflaume)	42,0	handsortiert	0,50	<b>45,00</b>	90,00		
B19	2022	Birnenbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
W06	W062	Williams Christ Birnenbrand – 0,2l zu 18€ –	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
KK08	2016	Kohlenbacher Apfelbrand	42,0	handsortiert	0,50	<b>30,00</b>	60,00		
Q07	Q072	Quittenbrand – 0,2l zu 18€ –	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
510	2008	51er Edelobstbrand	51,0	handsortiert	0,50	<b>51,00</b>	102,00		
<b>WILDOBSTSORTEN</b> – besondere Raritäten mit viel Fleiß gewonnen									
SSS05	2016	Speierlingsbrand	42,0	handsortiert	0,35	<b>50,00</b>	142,86		
VV04	2017	Vogelbeerbrand	42,0	handsortiert	0,35	<b>45,00</b>	128,57		
MM04	2017	Mispelbrand	42,0	handsortiert	0,35	<b>45,00</b>	128,57		
<b>GEIST</b> – eingefangene Frucht									
WA09	2018	Walnussgeist	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
RR10	RR1012	Rosengeist – 0,2l zu 20€ –	42,0	handsortiert	0,35	<b>45,00</b>	128,57		
H09	H092	Gartenhimbeer-Apfel-Cuvée – 0,2l zu 18€ –	42,0	handsortiert	0,50	<b>40,00</b>	80,00		
<b>„EMIL GÖTT“ EXKLUSIV</b> – fassgereifte Edelbrände in der neuen, edlen Flasche, höchste Qualität									
EGK	EGK2	Alter Kirschbrand	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		
EGZ	EGZ2	Alter Zwetschgenbrand	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		
EGA	EGA2	Alter Holzapfelbrand	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		
EGT	EGT2	Alter Spätburgunder Tresterbrand	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		
		– diese 4 Edelbrände jeweils auch in kleiner Flasche –	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,20	<b>22,00</b>	110,00		
EGB	2010	Alter Brandy	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		
EGH	2010	Alter Spätburgunder Weinhefebrand	42,0	Emil-Gött-Exklusiv	0,50	<b>50,00</b>	100,00		

## Weingut Helde: Weit mehr als Bio

Vom Winzer Norbert Helde

Als einer der ersten Winzer im Kaiserstuhl habe ich **auf Bio umgestellt** und mich zertifizieren lassen. Und natürlich gelten für uns, wie im ökologischen Landbau üblich, strenge Regeln bei der Düngung und beim Pflanzenschutz. Dennoch gehe ich einige Schritte weiter für **mehr Qualität, Genuss und Umwelt**. Dabei schwimme ich gerne auch mal gegen den Strom.

Im Weinkeller ist es heute üblich, während der Verarbeitung der Trauben und des Reifeprozesses zum Wein allerlei Mittelchen einzusetzen. Hobelspäne, sogenannte Chips, imitieren z.B. die Holznote von Fässern und garantieren angeblich eine besondere Trinkreife – **ich lasse sie komplett weg**. Die Chips sind nicht nur unnatürlich, sie machen auch alle Weine ähnlich. Die besondere natürliche Fruchtnote der Trauben bleibt dann auf der Strecke.

**Bei mir sollen Sie die Reblage und den Jahrgang erkennen können.**

Ein Beispiel: Ich stelle einen besonderen Rotwein her aus Spätburgunder-Trauben vom oberen Teil des Jechtinger Eichert. Er ist ein besonderer Weinberg, reine Südlage und mit bis zu 25% Hangneigung. Der Eichert wird von mir besonders intensiv gepflegt und separat abgeerntet. Die Trauben werden von Hand in Eimern auf die Presse gegeben. Der Traubensaft wird auf der Maische vergoren. Zweimal täglich wird die Maische hinuntergestoßen, um Farbe und Tannine (Gerbstoffe) aus den Schalen zu lösen. Nach drei Wochen des Wartens ist dann bereits der junge Wein ein Gedicht! Im Sommer kommt er in die Flaschen und ab September kann er gekauft werden. Aber erst in den Folgejahren zeigt er sein ganzes Potenzial. Ich bin stolz, so einen Wein zu haben. **Das ist weit mehr als „nur“ Bio.**

Wichtig ist mir der Einsatz von Bioweinhefe. Sie fördert den **sortentypischen Geschmack des Weines** und macht ihn sehr feingliedrig. Zurzeit ist die Spontangärung ohne den Zusatz von Hefe in Mode. Doch dann erhält man ein Zufallsergebnis, das womöglich durch die Nebenprodukte der natürlich vorkommenden Hefen auch noch Kopfweh verursacht.

Zur Philosophie meines Betriebes zählt auch, dass Besucher und **Kunden sehr willkommen sind auf unserem Winzerhof**. Wann immer möglich, nehmen ich, meine Frau Bernadette oder eine Mitarbeiterin uns gerne Zeit, um Sie ausführlicher über unsere Weinbau-Philosophie zu informieren. **Kommen Sie doch einmal vorbei!** Am besten im Rahmen einer unserer Veranstaltungen (siehe [www.wein-helde.de](http://www.wein-helde.de) --> „Veranstaltungen und Weinprobe“).

Sasbach-Jechtingen am Kaiserstuhl im Juni 2023

### LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

#### Preise

Das Angebot ist freibleibend, versteht sich einschließlich Ausstattung ab Weingut. Wir beliefern Sie, wenn möglich, persönlich mit eigenem Lieferwagen; sonst mit Post oder Spedition innerhalb von ca. drei Tagen im Bundesgebiet (ausgenommen Inseln). Preise inkl. Mehrwertsteuer.

**Versandkosten** (ohne Inseln, Zuschlag bitte erfragen) – Selbstkosten von Verpackung und Porto

bis 3 Fl. 9,- €    bis 6 Fl. 10,- €    bis 12 Fl. 12,- €    bis 18 Fl. 15,- €    ab 24 Fl. oder ab 400 € frei Haus

#### Bezahlung

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Bei Verzug berechnen wir bankübliche Zinsen. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Wir bitten um Verständnis, dass bei Erstkunden die Auslieferung nur gegen Vorkasse bzw. Nachnahme erfolgt. Gerichtsstand für beide Teile ist Kenzingen. Erfüllungsort ist Sasbach-Jechtingen.

#### Reklamationen

Beanstandungen gelieferter Weine sind nur innerhalb von acht Tagen nach Lieferung möglich. Weinkristalle sind natürliche Ausscheidungen während des Reifungsprozesses der Weine und ein Qualitätsmerkmal und daher kein Grund zur Beanstandung. Bei sortierten Bestellungen setzen wir Ihr Einverständnis voraus, ohne Rücksprache kleine Umgruppierungen vorzunehmen, wenn die Verpackungseinheit dies erfordert. Sollte ein Wein ausverkauft sein, liefern wir einen in Qualität und Preis vergleichbaren Ersatz.

#### Verkauf ab Hof - Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 / Donnerstag und Freitag auch von 14:00 bis 18:00 Uhr. Samstags von 10:00 bis 12:00 und von 14:00 bis 17:00 Uhr. Gerne nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten.

### PREISLISTE 2024

Gültig ab 01. Februar 2024 und bis auf Widerruf.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle älteren Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

