



WEINGUT

OHNACKER-  
DÖSS

*Flörsheim-Dalsheim  
Rheinhessen*



**WEINE & SEKTE 2018/2019**

*www.BitteeinWein.de*

# Weißwein & Rotwein in der Literflasche

1	2017er	<b>Riesling</b> Qualitätswein Fruchtig, spritziger Schorlewein	4,30 €
2	2016er	<b>Müller-Thurgau-Scheurebe</b> Qualitätswein fruchtig, lieblich	4,00 €
4	2017er	<b>Müller-Thurgau trocken</b> Qualitätswein zarter, feinduftiger Wein	4,00 €
9	2016er 2017er	<b>Portugieser trocken</b> Qualitätswein feinfruchtig, herzhaft	4,40 €
10	2016er 2017er	<b>Portugieser</b> Qualitätswein Angenehm süffiger Rotwein, mit prickelnder Frische	4,40 €

## Rotwein

			0,75 l Flasche
5	2015er	<b>Sankt Laurent Barrique trocken</b> 12 Monate im neuen Barrique gereift, Dichter, gehaltvoller Sankt Laurent, mit feinen Vanillearomen. Vom Holzfass geküsst. Unfiltriert abgefüllt. Goldene Kammerpreismünze	12,00 € 16,00 €/Ltr.
6	2017er	<b>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot trocken</b> Erleben Sie ein volles Aromenspektrum, viel Extrakt, ausgeprägte Fruchtsubstanz, sehr langer Abgang!	6,00 € 8,00 €/Ltr.
7	2014er	<b>Sankt Laurent trocken</b> Zauberhafter Wein für Rotweinliebhaber, die kräftige und gleichsam runde Rotweine lieben, mit eleganter Holznote! Goldene Kammerpreismünze	6,00 € 8,00 €/Ltr.
8	2013er 2015er	<b>Schwarzriesling trocken</b> Typische, würzige Frucht, elegante Tannine, feiner Abgang Goldene Kammerpreismünze	6,00 € 8,00 €/Ltr.
11	2016er 2017er	<b>Dornfelder trocken</b> Wuchtiger Rotwein mit tiefdunkler Farbe, der Duft erinnert an dunkle Beerenfrüchte	5,20 € 6,90 €/Ltr.
11C	2015er	<b>Dornfelder C<sup>L A S S I C</sup></b> Ein fantastischer Rotwein, vollmundig - fruchtbetont, angenehm weiche Tannine Im Holzfass gereift Silberne Kammerpreismünze	5,50€ 7,30 €/Ltr.

<b>12C</b>	<b>2015er 2016er</b>	<b>Spätburgunder CLASSIC</b> Ein edler Tropfen, intensive Aromen durch Holzfassreifung, elegant und ausdrucksstark Silberne Kammerpreismünze	<b>5,80 €</b> 7,70 €/Ltr.
<b>12P</b>	<b>2015er 2016er</b>	<b>Spätburgunder Premium</b> Ein vollmundiger, kraftvoller Spätburgunder aus unseren besten Spätburgundertrauben gewonnen. Noch jugendliches Geschmacksbild, angenehme Tannine, die sich im Verlauf noch intensivieren. Gute Ressourcen- eben außergewöhnlich! Goldene Kammerpreismünze	<b>9,50 €</b> 12,70 €/Ltr.
<b>14</b>	<b>2016er</b>	<b>»Rubin« Spätburgunder</b> Dunkel funkelndes Rubinrot, liebliche, abgerundete Aromen, ein leicht prickelnder und perlender Rotwein	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>15</b>	<b>2016er 2017er</b>	<b>Dornfelder</b> Dunkelrot, ausdrucksvoll und rund im Geschmack mit deutlicher Süße	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.

## Weißherbst & Blanc de Noir

<b>17</b>	<b>2017er</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> Der Sommer-Rosè! Frisch, viel Frucht und wunderbar süffig! Der perfekte Wein zum Entspannen und Abschalten!	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>19</b>	<b>2017er</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst FEINHERB</b> Der „Selbe“ für die nicht ganz so „Süßen“	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>18</b>	<b>2017er</b>	<b>Spätburgunder Blanc de Noir</b> Er hat die Kraft und Säurearmut eines Spätburgunders und viel Frucht und Eleganz eines exzellenten Weißweines! Goldene Kammerpreismünze	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.

## Trockene Weißweine

<b>22</b>	<b>2017er</b>	<b>Riesling Spätlese trocken</b> Komplexer Riesling mit feiner Säure und eleganten, typischen Rieslingaromen Goldene Kammerpreismünze	<b>5,40 €</b> 7,20 €/Ltr.
<b>22P</b>	<b>2015er</b>	<b>Riesling Premium</b> Nur die besten Trauben aus der besten Lage werden für diesen edlen Riesling verwendet! Nach sehr langer Reife und kleinem Ertrag haben wir diese Top Qualität erreicht Goldene Kammerpreismünze	<b>8,50 €</b> 11,30 €/Ltr.
<b>22 GG</b>	<b>2016er 2017er</b>	<b>Riesling Großes Gewächs</b> Westhofener Kirchspiel Großes Gewächs umschreibt den besten, trockensten Wein eines Weingutes, der aus einer top Lage stammt. Eleganz, gepaart mit weicher Säure und mineralischem Finish. Gute Länge und Dichte Goldene Kammerpreismünze	<b>12,00 €</b> 16,00 €/Ltr.
<b>23</b>	<b>2017er</b>	<b>Weißer Burgunder Spätlese trocken</b> Zartblumig ausgeprägtes Aroma Silberne Kammerpreismünze	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>24</b>	<b>2017er</b>	<b>Grauer Burgunder Spätlese trocken</b> Ausdruckstarker Burgunder, milde Säure, cremiger und kraftvoller Wein! Silberne Kammerpreismünze	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>25</b>	<b>2017er</b>	<b>Chardonnay Spätlese trocken</b> Angenehme, weiche Säure, ausgeprägte Aromen, sehr magenfreundlich Silberne Kammerpreismünze	<b>5,40 €</b> 7,20 €/Ltr.

## **CLASSIC & feinherbe Weißweine**

<b>22C</b>	<b>2017er</b>	<b>Riesling CLASSIC</b> Feiner Duft, fruchtige Pfirsicharomen Goldene Kammerpreismünze	<b>5,40 €</b> 7,40 €/Ltr.
<b>29</b>	<b>2017er</b>	<b>Kerner Kabinett FEINHERB</b> Ein harmonisch fruchtiger Wein! Silberne Kammerpreismünze	<b>4,50 €</b> 6,00 €/Ltr.
<b>30</b>	<b>2016er 2017er</b>	<b>Weißer Burgunder-Chardonnay FEINHERB</b> Harmonisches Zusammenspiel zweier Rebsorten, idealer Essensbegleiter Silberne Kammerpreismünze	<b>5,20 €</b> 6,90 €/Ltr.
<b>31</b>	<b>2017er</b>	<b>Muskateller</b> Duftiges Muskatbukett, feinwürzige Fruchtaromen, harmonisches Säurespiel mit dezenter Süße Silberne Kammerpreismünze	<b>6,20 €</b> 8,20 €/Ltr.
<b>32</b>	<b>2017er</b>	<b>Sauvignon blanc FEINHERB</b> Ausdrucksvoll, feine Säure, herrlich harmonische Frucht Silberne Kammerpreismünze	<b>5,50 €</b> 7,30 €/Ltr.

## **Milde Weißweine „Kabinett“**

<b>40</b>	<b>2015er</b>	<b>Scheurebe Kabinett</b> Fruchtiger Wein mit typischen „Scheu“ Aromen! Goldene Kammerpreismünze	<b>4,50 €</b> 6,00 €/Ltr.
<b>41</b>	<b>2017er</b>	<b>Kerner Kabinett</b> Füllige Harmonie mit feiner Süße Silberne Kammerpreismünze	<b>4,50 €</b> 6,00 €/Ltr.
<b>43</b>	<b>2017er</b>	<b>Gewürztraminer Kabinett</b> Im Duft würzig und an Rosen erinnernd und füllig im Geschmack Für Liebhaber aromatischer, fruchtsüßer Weine Goldene Kammerpreismünze	<b>5,10 €</b> 6,80 €/Ltr.

## **Liebliche Weißweine „Spätlese“**

<b>54</b>	<b>2017er</b>	<b>Kerner Spätlese</b> Ein Wein voller Kraft und intensiver Frucht Goldene Kammerpreismünze	<b>5,80 €</b> 7,70 €/Ltr.
<b>55</b>	<b>2016er</b>	<b>Huxelrebe Spätlese <i>Mario-Sophie</i></b> Gehaltvoll, saftig, lang anhaltend Goldene Kammerpreismünze	<b>6,70 €</b> 8,90 €/Ltr.

## Edelsüße Spezialitäten

<b>60</b>	<b>2015er</b>	<b>Grauer Burgunder Auslese</b> Grauer Burgunder - auch als Ruländer bekannt. Hier mal als edelsüße Köstlichkeit, gehaltvoll, nachhaltig, ausdrucksstark aWC <sub>vienna</sub> Silber	<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.
<b>63</b>	<b>2015er</b>	<b>Gewürztraminer Auslese</b> Einer der aromatischsten Weine der Welt! Schmeckt auch sehr fein zu einem Dessert. Nachhaltiger Extrakt! Silberne Kammerpreismünze aWC <sub>vienna</sub> Gold	<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.
<b>64</b>	<b>2015er</b>	<b>Huxelrebe Auslese</b> Für süße Leckermäulchen! Exotische Fruchtaromen prägen den Charakter dieses Weines! Goldene Kammerpreismünze aWC <sub>vienna</sub> Gold	<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.
<b>80</b>	<b>2013er</b>	<b>Huxelrebe Beerenauslese</b> Ein einzigartiges Tröpfchen, das gut zu einer Gänseleberpastete schmeckt! Goldene Kammerpreismünze aWC <sub>vienna</sub> Silber	<b>0,5l 13,50 €</b> 27,00 €/Ltr.

**Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.  
Bei Abholung ab Hof gewähren wir 90 Cent Rabatt.**

---

### **Wie wäre es mit einer Weinprobe für zu Hause!?**

Wir senden Ihnen ein Sortiment von 12 verschiedenen Weinen (in 0,75 l und 1,0 l Flaschen) Ihrer Wahl, inklusive Weinkarte zu (zzgl. Versand)! Sie erhalten einen Rabatt von 10%! So können Sie sich entspannt zu Hause einen Überblick über unsere Weine verschaffen!

## „Secco“

67	<b>Secco</b> <u>ROSSO</u> Verführerisch süß ...leicht-süffig-spritzig		<b>6,00 €</b> 8,00 €/Ltr.
68	<b>Secco</b> <u>BIANCO</u> Trocken ...frisch-fruchtig-spritzig		<b>6,00 €</b> 8,00 €/Ltr.

## Als Wein gereift, zu Sekt geadelt „Traditionelle Flaschengärung“

69	<b>Pinot Rosé trocken</b> Der prickelnde Spätburgunder mit leichter Erdbeernote schmeckt einfach unwiderstehlich gut!		<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.
70	<b>Scheurebe halbtrocken</b> Ein süffiger Sekt mit ausdrucksvoller Frucht, einfach ein prickelndes Erlebnis!		<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.
72	<b>Riesling brut</b> Unser Allrounder... ob als Sekt-Orange, mit Likör, oder einfach nur so! Einfach immer einen Versuch wert!		<b>7,50 €</b> 10,00 €/Ltr.

## Piccolo

73	<b>Scheurebe halbtrocken</b> Blumig, elegant, fruchtig	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b> 12,50 €/Ltr.
74	<b>Pinot Rosé trocken</b> Vollmundiger Burgunder	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b> 12,50 €/Ltr.

## Wir empfehlen Ihnen unseren

75W 75R	<b>Traubensaft rot + weiß</b> Hergestellt aus frisch gekelertem Traubenmost	<b>0,72l</b>	<b>2,80 €</b> 3,90 €/Ltr.
76	<b>Traubenlikör</b> Eine Spezialität für Kenner	<b>0,5l</b>	<b>11,00 €</b> 22,00 €/Ltr.
77	<b>Feiner Hefebrand</b> der „Aufräumer“ nach dem Essen	<b>0,5l</b>	<b>11,00 €</b> 22,00 €/Ltr.
78	<b>Dornfelder Likör</b> Auch über Eis ein besonderer Genuss	<b>0,35l</b>	<b>8,50 €</b> 24,20 €/Ltr.
79	<b>„Altes Tröpfchen“</b> Sherry Art Rot Medium Dry, im Holzfass gereift Als Aperitif oder Digestif zu genießen!	<b>0,5l</b>	<b>9,50 €</b> 19,00 €/Ltr.

Verschenken Sie doch mal ein  
Gutes Tröpfchen aus unserem Hause.  
Wir beraten Sie gerne!

## Hinweise zur fachgerechten Lagerung

Wählen Sie möglichst einen sonnengeschützten, konstant temperierten Raum (ideal +10°C), in dem keine stark riechenden Waren lagern (z.B. Heizöl). Gegen Korkmotten schon im Frühjahr einen Mafu-Strip oder ähnliches Aufhängen. Liegen die Weinkellertemperaturen nur kurzfristig über der Idealtemperatur (z.B. im Sommer), ist kein Qualitätsverlust unserer Weine zu befürchten.

Die Flaschen sind stets liegend zu lagern, unnötiges Bewegen vermeiden. Nach dem Transport der Weine mindestens einige Tage ruhen lassen (besonders wichtig bei gehobenen Qualitäten).

Die Trinktemperatur sollte bei Weißweinen und Weißherbsten zwischen 9°C und 12°C (die niedrigere Temperatur gilt für Auslesen und höhere Qualitäten), bei Rotwein 16°C - 18°C betragen.

Sind diese Temperaturen ohne die Zuhilfenahme eines Kühlschranks nicht zu erreichen, so nehmen Sie den Wein bitte wenigstens 10 Minuten vor dem Öffnen heraus, damit er sich akklimatisieren kann.

Den Weinkorken bitte langsam herausziehen, keinesfalls wie bei Sekt knallen lassen; der Wein würde unruhig. Bukett und Aroma leiden darunter beträchtlich .

Weine, die Weinstein enthalten, haben nach wie vor die gleiche Qualität. Gießen Sie das letzte Glas vorsichtig ein, so bleibt der Weinstein in der Flasche zurück.

## Wissenswertes über unsere Traubensorten

- **Riesling** kleinbeerige Traubensorte, die spät reift. Sie überragt alle übrigen deutschen Rebsorten durch eine bukettreiche, edle Blume und eine feine, fruchtige und rassige Säure. Aus dieser Traubensorte werden die besten deutschen Weine erzeugt, die in guten Jahrgängen zu den edelsten der Welt gehören.
- **Müller-Thurgau** oder **Rivaner** nach ihrem Züchter Prof. Dr. Müller aus Thurgau/Schweiz benannte Rebsorte, entstammt aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner. Reift sehr früh und ergibt milde und säurearme Weine.
- **Scheurebe** Kreuzung von Silvaner und Riesling, nach ihrem Züchter benannt. Sehr ausdrucksvolle Weine mit edlem Bukett und fruchtiger Säure .
- **Siegerrebe** Die Siegerrebe gehört zu den älteren Neuzüchtungen, die als Spezialsorte von qualitätsbewussten Flaschenweinbetriebern in begrenztem Umfang angebaut wird.
- **Gewürztraminer** neben dem Riesling die feinste und edelste Keltertraube, die sich durch ein feines Bukett auszeichnet.
- **Kerner** Diese Traubensorte trägt den Namen des württembergischen Heimatdichters Kerner! Es handelt sich um eine Kreuzung von Riesling und Trollingerreben. Ihr herzhafter und duftiger Geschmack sind ihre besonderen Merkmale. Sie kennen zu lernen ist ein Gewinn für jeden Weinfreund.

- **Gewürztraminer** neben dem Riesling die feinste und edelste Keltertraube, die sich durch ein feines Bukett auszeichnet.
- **Kerner** Diese Traubensorte trägt den Namen des württembergischen Heimatdichters KERNER! Es handelt sich um eine Kreuzung von Riesling und Trollingerreben. Ihr herzhafter und duftiger Geschmack sind ihre besonderen Merkmale. Sie kennen zu lernen ist eine Gewinn für jeden Weinfreund.
- **Weisser Burgunder** Altbewährte Rebsorte, reift mittelspät und bringt gute Mostgewichte. Vollmundig, extrakt- und alkoholreich, mittlere Säure.
- **Chardonnay** Sorte für Spitzenweine in aller Welt. Stammt aus Vorderasien und fand schwerpunktmäßig in Burgund eine neue Heimat. Von dort weitere Ausbreitung. Die Weine sind vergleichbar mit guten Weinen das Weißburgunders. Nervige Säure, fruchtige, rassige Art, nachhaltig mit viel Stoff.
- **Huxelrebe** Kreuzung zwischen Gutedel x Courtiller-Musqué, reift normal, bringt nervige, kernige Weine, die erst nach der Flaschenreife voll zur Geltung kommen.
- **Schwarzriesling** Diese alte Rebsorte wird als eine Mutation aus dem blauen Spätburgunder angesehen. Nach Deutschland ist der Schwarzriesling sicher aus Burgund gekommen, wo er schon vor 400 Jahren urkundlich nachzuweisen ist.
- **Spätburgunder** (Rotwein) Altbewährte Rebsorte, liefert allerbeste Rotweine von samtiger Eleganz, feurig mild, mit angenehmer Säure, extraktreich.
- **Dornfelder** (Rotwein). Diese Traubensorte wurde aus Helfensteiner x Heroldrebe gezüchtet. Der Wein hat eine kräftige, rote Farbe, ist weich, samtig, wenig Gerbstoffgehalt. Eine gelungene Züchtung.
- **Portugieser** (Rotwein). In der Pfalz am meisten angebaute Rotweinsorte. Liefert aufgrund ihrer geringen Säure mild, zarte , ansprechend, süffige Weine.
- **Grauer Burgunder** oder **Ruländer** Dieser Wein ist delikater und voll im Duft. Typisch ist die milde Säure und der kräftige, würzig-aromatische Geschmack.

Wenn Sie am Boden Ihres Weinglases kleine, weiße Kristalle entdecken, sollten Sie den Wein auf keinen Fall reklamieren. Denn »Weinstein« ist für Kenner ein untrügliches Qualitätsmerkmal eines reifen Weines, der durch Lagerung noch harmonischer geworden ist.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB

### **Angebot**

Alle Angebote sind freibleibend. Frühere Angebote werden hierdurch aufgehoben.

Proben können nur gegen Berechnung geliefert werden.

### **Preise**

Die Preise verstehen sich mit Ausstattung, jedoch ohne Glas ab Flörsheim-Dalsheim. Bei Abholung ab Hof gewähren wir Ihnen 90 Cent Rabatt.

### **Leergut**

Leergut ist Leihgut und wird kostenlos zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie daher, Ihre Leerflaschen zum Zwecke der Wiederverwendung zu uns zurückzubringen!

### **Versand**

Der Versand erfolgt mit dem Paketdienst auf dem für Sie günstigsten Wege. Auskünfte über genaue Preise erhalten Sie von uns persönlich. Ab 12 Flaschen versenden wir versandkostenfrei.

### **Auftragsänderung**

Falls eine Sorte in der Zwischenzeit ausverkauft ist, wird das Einverständnis zur Lieferung einer anderen gleichwertigen angenommen, wenn dies nicht ausdrücklich vom Käufer ausgeschlossen worden ist.

### **Lieferungsvorbehalt**

Ereignisse höherer Gewalt entheben von der Verpflichtung zur Lieferung. Verspätete Lieferung berechtigt nicht zur Aufhebung des Geschäftsabschlusses.

### **Eigentumsrecht**

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt das Eigentumsrecht der gelieferten Waren vorbehalten; sie dürfen weder verpfändet noch sicherungsübereignet werden.

### **Mängelrüge**

Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Waren schriftlich zu erfolgen.

### **Zahlung**

Nur Zahlungen an die Firma selbst oder auf ihre Konten sind rechtsverbindlich.

Volksbank Worms: IBAN DE08 5509 1200 0000 0888 46  
BIC GENODE61AZY

Sparkasse Worms: DE51 5535 0010 0000 0268 58  
BIC MALADE51 WOR

### **Erfüllungsort und Gerichtsstand**

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist für beide Teile in jedem Fall Flörsheim-Dalsheim. Das Amtsgericht Worms ist örtlich und sachlich ohne Ausnahme zuständig.

**Alle Preise sind incl. Mwst.**

## **Widerrufsbelehrung**

### **Widerrufsrecht**

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - auch durch Rücksendung der Sache widerrufen.

Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware beim Empfänger (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Absatz 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312g Absatz 1 Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache. Der Widerruf ist zu richten an:

Weingut Ohnacker-Döbß

Alzeyer Straße80

67592 Flörsheim-Dalsheim

E-Mail: kontakt@weingut-ohnacker-doess.de

Telefax: 06243/5762

### **Widerrufsfolgen**

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Zinsen) herauszugeben.

Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzungen (z.B. Gebrauchsvorteile) nicht oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit Wertersatz leisten.

Für die Verschlechterung der Sache und für gezogene Nutzungen müssen Sie Wertersatz nur leisten, soweit die Nutzungen oder die Verschlechterung auf einen Umgang mit der Sache zurückzuführen ist, der über die Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise hinausgeht.

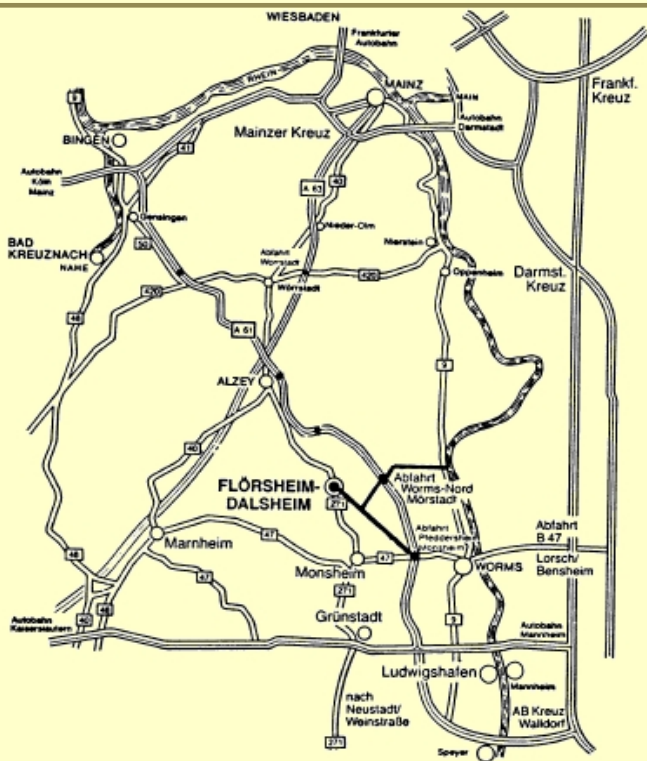
Unter "Prüfung der Eigenschaften und der Funktionsweise" versteht man das Testen und Ausprobieren der jeweiligen Ware, wie es etwa im Ladengeschäft möglich und üblich ist.

Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Gefahr zurückzusenden. Sie haben die regelmäßigen Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40 Euro nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Andernfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt.

Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung oder der Sache, für uns mit deren Empfang.

### **Ende der Widerrufsbelehrung**

# Ihr Weg nach Flörsheim-Dalsheim zu unserem Weingut:



## WEINGUT OHNACKER- DÖSS

67592 Flörsheim-Dalsheim  
Alzeyer Straße 80

Telefon: 06243/333 • Telefax: 06243/5762  
e-Mail: [kontakt@weingut-ohnacker-doess.de](mailto:kontakt@weingut-ohnacker-doess.de)

[www.BitteEinWein.de](http://www.BitteEinWein.de)

Geschäftszeiten:  
Montag-Freitag: 8-11 Uhr und 13-18 Uhr  
Samstag 9-16 Uhr  
und nach telefonsicher Vereinbarung!  
Betriebsferien: 23.12.2018 bis 06.01.2019  
05.08.2019 bis 24.08.2019

Über Ihre telefonische oder E-Mail-Anmeldung würden wir uns freuen!