

1. Bestellkarte herunterladen    2. PDF ausfüllen und speichern    3. An [info@andresundmugler.de](mailto:info@andresundmugler.de) senden.

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"/>	<b>Riesling brut</b> geradlinig und präzise, mit frischer Zitrusaromatik	12.0%vol	<b>14.50€</b> /0.75L	19.33€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Pinot Blanc brut</b> – verfügbar ab Frühjahr 2022! geschmeidig und cremig, mit feinem Birnenaroma	12.0%vol	<b>14.50€</b> /0.75L	19.33€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Pinot Rosé brut</b> – verfügbar ab Spätjahr 2022! Rebsorte: Spätburgunder feinwürzig und rotfruchtig, mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere und Brombeere	12.5%vol	<b>17.00€</b> /0.75L	22.66€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Blanc de Noir brut</b> – verfügbar ab Frühjahr 2022! Rebsorte: Spätburgunder und Schwarzriesling saftig und verspielt, mit leichtem Brombeerduft	12.5%vol	<b>17.00€</b> /0.75L	22.66€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Fleur d'Emely brut</b> – verfügbar ab Frühjahr 2022! Rebsorte: Muskateller intensiv fruchtig und saftig, mit beeindruckendem Traubenduft und fein strukturierter Säure	12.0%vol	<b>17.50€</b> /0.75L	23.33€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Chardonnay Auxerrois brut</b> elegant und cremig, tiefgründig 20 Prozent des Chardonnay <sup>e</sup> sind im Barrique gereift	12.5%vol	<b>18.50€</b> /0.75L	24.66€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Cuvée Louis brut</b> – verfügbar ab Frühjahr 2022! Rebsorten: Schwarzriesling, Spätburgunder, Auxerrois und Chardonnay-Barrique, körperreich und komplex, mit leicht herber Aromatik à la Orangenduft und dezenter Brioche-Note	12.5%vol	<b>22.50€</b> /0.75L	30.00€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Cuvée Elena brut</b> Rebsorten: Chardonnay, Auxerrois, Schwarzriesling cremig und elegant, mit frischer Würze und intensiver Mineralität	12.5%vol	<b>22.50€</b> /0.75L	30.00€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Riesling brut Reservé Magnum</b> mineralisch und präzise, in der Magnumflasche zu außergewöhnlicher Eleganz gereift	12.5%vol	<b>38.00€</b> /1.5L	25.33€/L
<input type="checkbox"/>	<b>Blanc de Blanc brut Reservé Magnum</b> mineralisch und markant, mit Aromen von Birne, Mirabelle und Grapefruit - ein Sekt der sehr eleganten Art, der in der Magnumflasche zu beeindruckender Größe reift	12.5%vol	<b>44.00€</b> /1.5L	29.33€/L



Unsere Biosekte enthalten Sulfite und sind 12 – 48 Monate auf der Hefe gelagert. Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir liefern in 6er, 12er und 18er Versandeinheiten. Bitte immer zu vollen Versandeinheiten bestellen!

Versand frei Haus ab 18 Flaschen innerhalb Deutschlands. [www.andresundmugler.de/agb](http://www.andresundmugler.de/agb) [info@andresundmugler.de](mailto:info@andresundmugler.de)  
Sektellerei ANDRES & MUGLER Hauptstr. 33a 67152 Ruppertsberg T +49 6326 8667 Telefonisch bestellen unter T +49 6321 5235