



CASTELL

2011 | DIE WEINE



1659 | CASTELL SILVANER | 2009

## WILLKOMMEN IN CASTELL

Seit Jahrhunderten betreiben meine Vorfahren Weinbau rund um den SCHLOSSBERG – dem Stammsitz der Familie. Weinbau ist für uns eine Aufgabe mit Verantwortung für die kommenden Generationen. Umweltschonendes Arbeiten im Weinberg und Erhalt der Bodenfruchtbarkeit sind wesentliche Ziele, um Land und Gut an die nächsten Generationen weiterzugeben. Unsere Weinberge, am östlichen Rand des fränkischen Weinlandes gelegen, zeichnen die kräftige Struktur des Keuperbodens, die reifen Aromen des kontinentalen Klimas und die frische Art des Steigerwaldes aus. Diese Eigenschaften suchen wir durch individuelle Pflege der Reben, feinfühligem Weinausbau und Zeit zur Reife in unseren Weinen voll zu entfalten.

Im Jahr 1659 wurde hier in Castell erstmals in Deutschland der Silvaner gepflanzt. Heute ist er die bedeutendste Rebsorte Frankens und bringt im Dreiklang aus Boden, Kleinklima und Winzer Weine voller Frucht, Tiefe und mineralischer Würze hervor. Von Weinliebhabern, Kennern und Kritikern wieder entdeckt, sieht man ihn, zu Recht, auf dem Weg nach oben.

2010 hatte uns die Witterung fest im Griff: kalter, schneereicher Winter mit Frostschäden, später Austrieb der Reben, nasser Mai mit schwieriger Blüte, heiße Juliwochen mit Hagelschäden, ein extrem nasser August und ein Herbst mit früher Botrytis – doch zum Abschluss: gute Qualitäten dank eines Spätsommers im Oktober.

Bei diesen Extremen waren Geduld und Entschlossenheit gefordert. Durch sorgfältige Selektion und späte Lese ist es uns gelungen, einen in der Menge kleinen, aber in der Qualität nicht zu unterschätzenden Jahrgang zu ernten. Jetzt präsentieren sich die Weine mit frischer Frucht, schlanker Struktur und lebendiger Säure. Wir sind überzeugt, dass Sie gerade an den Weinen des täglichen Genusses viel Freude haben werden. Aber auch die Lagen- und Spitzenweine verkosten sich als Tank- und Fassproben schon sehr vielversprechend.

Ich lade Sie ein, die Heimat unserer Weine zu erkunden und Ihren persönlichen Favoriten des neuen Jahrgangs zu entdecken.

Ihr Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell



## SPITZENWEINE

Die Spitzengewächse und Großen Gewächse sind Individualisten und Weinpersönlichkeiten – ausgeprägte, elegante und kraftvolle Weine, in denen sich die ganze Erfahrung des Fürstlich Castell'schen Weinbaus erleben lässt. Auf die Menge kommt es nicht an, allein die Qualität ist das entscheidende Kriterium.

### GG – GROSSE GEWÄCHSE

Große Gewächse aus dem Schlossberg – unsere Spitzenlage – atemraubend steil und gen Süden gewandt. Ein außergewöhnlicher Weinberg, strahlend weißer Alabaster und handwerkliches Können lassen Silvaner und Riesling zu Unikaten reifen.

### SPITZENGEWÄCHSE

Charaktervolle Weine, die mit den Aromen des Holzes spielen. Hier zeigen Silvaner, Spätburgunder vom Schlossberg und das Cuvée C ihre ganze Rasse. Unsere Spitzengewächse mit internationalem Anspruch.

## LAGENWEINE

Der Ort, der Boden und das Kleinklima sind die Faktoren, die Weinen ihren eigenen Charakter verleihen. In Castell gibt es sieben Lagen, die eng beieinander liegen und sich trotz aller Nachbarschaft in ihrem Terroir klar unterscheiden. Aus dem Kugelspiel kommen die Tropfen mit dem Bukett von Stachelbeeren. Nach Birnen duftet der Weißburgunder vom Kirchberg, nach Grapefruit der Riesling vom Hohnart. Alle echte Casteller!

### EDITION GRAF FERDINAND

Die Edition Graf Ferdinand verbindet das Terroir der Einzellage mit der eleganten Frucht der Rebsorten. Der zeitgemäße Weincharakter – kraftvoll und schmelzig – findet sich auch in der hochwertig individuellen Erscheinung wieder.

### KLASSISCHE CASTELLER

Die klassischen Casteller Lagenweine im Bocksbeutel verkörpern fränkische Weintradition in Rebsorte und Geschmack – typisch fränkisch – anregend, mineralisch und mit filigranem Säurespiel.

## GUTSWEINE

Unsere Gutsweine SCHLOSS CASTELL verkörpern regionale Authentizität, Qualität und Verlässlichkeit. Geprägt vom Keuper und dem Klima des Steigerwaldes spiegeln sie ihre Herkunft mit ernsthafter, mineralischer Würzigkeit und feiner Frucht wider. Die Gutsweine bieten fränkisch-trockenen Weingenuss als täglicher bodenständiger Essensbegleiter und zum geselligen Abend.





## SPITZENWEINE

### GG – GROSSES GEWÄCHS

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
60109	2009 SCHLOSSBERG Silvaner GG (34,67 € L) Terroir: Gipskeuper durchzogen von Alabasteradern, (37,33 € L) schiefergrusiger lehmiger Ton, extreme W-Steillage; Fruchtkonzentration, würzige Aromen, Dichte gepaart mit Eleganz, Silvaner zum Träumen!		26,00
		Magnum Bocksbeutel	56,00
		Doppelmagnum Bocksbeutel	108,00
60209	2009 SCHLOSSBERG Riesling GG (34,67 € L) Terroir: Gipskeuper durchzogen von Alabasteradern, (37,33 € L) schiefergrusiger lehmiger Ton, extreme S-Steillage; Säurespiel mit würziger Keupermineralik, Riesling voller Frucht und Eleganz!		26,00
		Magnum Bocksbeutel	56,00
		Doppelmagnum Bocksbeutel	108,00

Von älteren Jahrgängen sind noch wenige Flaschen in unserem Keller gelagert.  
Fragen Sie bei Interesse bitte bei uns nach.

Die GROSSEN GEWÄCHSE des Jahrgangs 2010 sind ab 1. September 2011 erhältlich.

### AUS DEM HOLZFASS

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Burgunderflasche 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
60509	2009 »6. APRILES anno 1659«, Silvaner trocken (32,00 € L) benannt nach der ersten Silvanerpflanzung in Deutschland – in Castell. (33,33 € L) Feine Holznoten gepaart mit dichter Frucht, Silvaner auf neue Art! (34,00 € L)		24,00
		Magnum	50,00
		Doppelmagnum	102,00
60407	2007 REITSTEIG, Spätburgunder trocken – <b>Rotwein</b> (40,00 € L) der Hangfuß des Schlossbergs ist der Logenplatz des Reitsteigs (42,00 € L) Spätburgunder mit Kraft, Frucht und Finesse – mit Lagerpotential (42,67 € L)		30,00
		Magnum	63,00
		Doppelmagnum	128,00
60609	2009 SCHLOSSBERG, Spätburgunder trocken – <b>Rotwein</b> (44,00 € L) vollmundiger, samtiger Spitzenrotwein mit großem Lagerpotential (46,00 € L) ab 1. September 2011 erhältlich (44,00 € L)		33,00
		Magnum	69,00
		Doppelmagnum	132,00
Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml			
60307	2007 CASTELL CUVÉE C, trocken – <b>Rotwein</b> (32,00 € L)		24,00
60308	2008 CASTELL CUVÉE C, trocken – <b>Rotwein</b> (32,00 € L) vereint Kraft, Frucht und Dichte; das Spitzencuvée mit Lagerpotential, (33,33 € L) ausgebaut im 225 l Barriquefass (34,00 € L)		24,00
		Magnum	50,00
		Doppelmagnum	102,00



## LAGENWEINE

KLASSISCHE CASTELLER		Preis inkl. MwSt.	Euro
Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml		
50210	2010 Casteller KUGELSPIEL, Silvaner Kabinett trocken Terroir: lehmiger Ton mit Schilf- und Blasensandstein, NO-Lage; klassischer, erfrischender, knackiger Silvaner (14,40 € L)		10,80
50310	2010 Casteller HOHNART, Silvaner Kabinett trocken (14,40 € L) Terroir: tiefgründiger, schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-heiße S-Lage; (15,33 € L) Magnum reifer, aromatisch-würziger Silvaner zum Essen und Genießen (15,33 € L) Doppelmagnum		10,80 25,00 50,00
50810	2010 Casteller KIRCHBERG, Silvaner Spätlese trocken Terroir: lehmiger Ton mit Alabasteradern, SW W-Lage; facettenreich mit Eleganz und Spiel (19,34 € L)		14,50
50110	2010 Casteller BAUSCH, Müller-Thurgau trocken Terroir: lehmiger Ton, NW NO Ausrichtung; hochwertiger Müller-Thurgau mit Frucht und Spiel (14,40 € L)		10,80
	fruchtsüße Spezialität im Bocksbeutel 500 ml		
50610	2010 Casteller RIESLANER Spätlese Terroir: lehmiger Ton mit Schilf- und Blasensandstein, NO-Lage; rassig-fruchtiger Genuss als Aperitif oder zum Dessert (21,60 € L)		10,80
	Qualitätsweine in der Burgunderflasche 750 ml		
60408	2008 Casteller REITSTEIG, Spätburgunder trocken – Rotwein (24,00 € L) Terroir: lehmiger Ton, warme S-Lage; (25,33 € L) Magnum harmonischer Burgunder mit feinen Röstaromen abgerundet (25,33 € L) Doppelmagnum		18,00 38,00 76,00

EDITION GRAF FERDINAND		Preis inkl. MwSt.	Euro
Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml		
40210	2010 KUGELSPIEL, Silvaner trocken (14,40 € L) Terroir: lehmiger Ton mit Schilf- und Blasensandstein, NO-Lage; (18,67 € L) Magnum anregende Symbiose aus Frucht, Schmelz und Mineralität (18,67 € L) Doppelmagnum		10,80 28,00 56,00
40410	2010 TRAUTBERG, Silvaner & Traminer trocken Terroir: schiefergrusiger, lehmiger Ton, trocken-warme S-Lage; feiner Exot, liebt aromatische Speisen (14,40 € L)		10,80
40310	2010 HOHNART, Riesling trocken (18,40 € L) Terroir: tiefgründiger, schiefergrusiger, lehmiger Ton, (22,00 € L) trocken-heiße S-Lage; Riesling par excellence! (22,00 € L)		13,80 33,00 66,00
40610	2010 KIRCHBERG, Weißburgunder trocken Terroir: lehmiger Ton mit Alabasteradern, SW W-Lage; dezent Holznoten geben ihm den besonderen Reiz (18,40 € L)		13,80
40508	2008 CUVÉE ROT, trocken – Rotwein (18,40 € L) kraftvolles Cuvée mit feiner Röstaromatik, (22,00 € L) ausgebaut im Eichenholzfass (22,00 € L)		13,80 33,00 66,00

Der Jahrgang 2010 ist ab Mai 2011 erhältlich.



## GUTSWEINE

### SCHLOSS CASTELL

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
30210	2010 SCHLOSS CASTELL, Silvaner trocken seit 1659 ein Casteller – spiegelt er Klima und Boden von Castell mit feiner Frucht und eleganter Würze wider (10,40 € L)		7,80
30410	2010 SCHLOSS CASTELL, Riesling trocken seit 1832 in den besten Lagen angebaut, wachsen kräftig strukturierte Keuper-Rieslinge mit harmonischer Säure und würziger Frucht (12,00 € L)		9,00
30510	2010 SCHLOSS CASTELL, Weißburgunder trocken die jüngste Rebsorte in Castell erfrischend, harmonischer Weißburgunder vom Keuper (10,40 € L)		7,80
30310	2010 SCHLOSS CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau voller Muskataromen und mit authentischem Casteller Charakter (10,40 € L)		7,80
30610	2010 SCHLOSS CASTELL, Bacchus trocken häufig unterschätzt, in Castell erfrischend, nach Blüten duftend, anregend, exotisch (10,40 € L)		7,80
30709	2009 SCHLOSS CASTELL, Domina trocken – <b>Rotwein</b> die fränkische Rotweinsorte mit intensiven Kirscharomen und kräftiger Tanninstruktur (14,00 € L)		10,50

### KLEINFLASCHEN

Wein-Nr.	Qualitätswein im Bocksbeutel 250 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
32310	2010 SCHLOSS CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau voller Muskataromen und mit authentischem Casteller Charakter (11,60 € L)		2,90
Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 375 ml			
35110	2010 EDITION SCHLOSS CASTELL Silvaner trocken verschiedene Casteller Terroirs kombiniert zu einem vollmundigen Silvaner (14,13 € L)		5,30
35310	2010 EDITION SCHLOSS CASTELL Spätburgunder trocken – <b>Rotwein</b> fruchtbetonter, samtiger Rotwein Spätburgunder neu interpretiert (18,13 € L)		6,80



# REBSORTENWEINE

## CASTELL-CASTELL

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
20210	2010 CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken anregender Silvaner mit erfrischend-ausgewogenem Süße-Säure-Spiel (8,67 € L)		6,50
20110	2010 CASTELL-CASTELL, Rivaner trocken jugendliche Frucht paart sich mit harmonisch-trockenem Geschmack (8,67 € L)		6,50
20410	2010 CASTELL-CASTELL, Rotling trocken aromatische, fruchtige Komposition von roten und weißen Trauben (8,67 € L)		6,50
20510	2010 CASTELL-CASTELL, 1224 trocken – <b>Rotwein</b> die erste Weinerwähnung in Castell im Jahr 1224 vollmundiges, fruchtbetontes Rotweincuvée von Domina, Dornfelder, Acolon und Regent mit weicher Tanninstruktur (12,00 € L) Der Jahrgang 2010 ist ab Juni 2011 erhältlich.		9,00

## LITERWEINE

Wein-Nr.	Qualitätsweine in der Bordeauxflasche 1000 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
I0410	2010 CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken authentisch, knackiger Silvaner mit feinem Wiesenduft		6,90
I0210	2010 CASTELL-CASTELL, Müller-Thurgau trocken klassischer Müller-Thurgau mit frischem Blütenduft		6,90
I0310	2010 CASTELL-CASTELL, Bacchus halbtrocken, fruchtbetonter Genuss mit dezenter Süße		6,90
I0510	2010 CASTELL-CASTELL, Rotling trocken aromatisch, fruchtige Komposition von roten und weißen Trauben		6,90
I0909	2009 CASTELL-CASTELL, Portugieser – <b>Rotwein</b> fruchtbetont ausgebauter Rotwein		7,90





## RARITÄTEN

### EDELSÜSSE RARITÄTEN

Wein-Nr.	Qualitätsweine im Bocksbeutel 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
63308	2008 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Auslese erfrischend, konzentrierte Frucht, Aprikose und Pfirsich, vollmundig (50,00 € L)		25,00
63107	2007 Casteller KUGELSPIEL, Rieslaner Auslese frische Aromen wie Zitrone und Minze, Rosinen, Karamell, angenehme Säure (50,00 € L)		25,00
65308	2008 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Beerenauslese exotischer Duft von Ananas und kandierten Früchten, Schmelz und Fülle (118,00 € L)		59,00
65108	2008 Casteller KUGELSPIEL, Rieslaner Beerenauslese Exotik und Frische, ein Tanz am Gaumen (96,00 € L)		48,00
67107	2007 Casteller SCHLOSSBERG, Silvaner Trockenbeerenauslese konzentrierte Frucht, Pfirsich, Passionsfrucht und frischer Blütenduft (190,00 € L)		95,00
67306	2006 Casteller SCHLOSSBERG, Riesling Trockenbeerenauslese flüssiges Gold aus dem Schlossberg (190,00 € L)		95,00
69107	2007 Casteller KUGELSPIEL, Silvaner Eiswein würzige Vielschichtigkeit, Schokolade, Kardamom, Karamell (116,00 € L)		58,00

## PRICKELNDES

### SEKT

Art.-Nr.	Sektflasche 750 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
80400	SCHLOSS CASTELL, Silvaner Brut Sekt (22,33 € L) ein außergewöhnlicher Sekt vom Silvaner, elegante cremige Art, (23,33 € L) feine Perlage, fürstliche Eleganz für besondere Momente traditionelle Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer	Magnum	17,50 35,00
80200	SCHLOSS CASTELL, Brut Sekt eleganter, fruchtbetonter Sekt – lebhaft prickelnd Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer (17,07 € L)		12,80
80300	SCHLOSS CASTELL, Rotling Brut Sekt feine Erdbeer und Himbeeraromen – prickelnd anregend Flaschengärung, Preis inkl. Sektsteuer (17,07 € L)		12,80

### FRÆNZI

Frizzante bavaräse 750 ml

80100	FRÆNZI – Frizzante bavaräse fünf Rebsorten vereinen sich zu einer fruchtig-prickelnden Variation (10,40 € L)		7,80
80600	FRÆNZI ROSAROT – Frizzante bavaräse rot-weiße Variation, prickelnd, erfrischend mit feinherbem Nachspiel (10,40 € L)		7,80



### DESTILLATE

#### AUS DER SCHLOSSBRENNEREI

Art.-Nr.	Flaschen 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
91010	Casteller Zwetschgenwasser (33,00 € L)		16,50
91510	Casteller Mirabell (33,00 € L)		16,50
91210	Casteller Quittengeist (33,00 € L)		16,50
91870	Casteller Hefebrand – 5 Jahre im Holzfass gereift (33,00 € L)		16,50
92910	Casteller Traubenbrand (35,00 € L)		17,50
91310	Casteller Weinbrand – 8 Jahre gereift, davon 24 Monate im Barrique (35,00 € L)		17,50
91410	Casteller Tresterbrand – 25 Monate im Barrique gereift (35,00 € L)		17,50

### ESSIG & ÖL

#### FÜR DIE KÜCHE

Art.-Nr.	Flaschen 500 ml	Preis inkl. MwSt.	Euro
95100	Casteller Weinessig (12,00 € L)		6,00
95200	Casteller Sonnenblumenöl (12,00 € L)		6,00
95400	Casteller Herrenberg Verjus (15,00 € L)		7,50
	Flasche 100 ml		
95600	Casteller Traubenkernöl (148,00 € L)		14,80

### GAUMENFREUDEN

#### LAGEN-SCHOKOLADE

aus der Schokoladenmanufaktur Schell, 50g Tafel	Preis inkl. MwSt.	Euro
Castell TANZANIA, 75/25, Lagenschokolade aus Tanzania	Tafel	4,90
Castell UMAMI PAPUA, 38%, Lagenschokolade aus Papua Neuguinea	Tafel	4,90
Castell SAINT DOMINGUE ORANGE, 70/30, feinste Criollos aus Saint Domingue	Tafel	4,90
Castell COEUR DE CACAO, 70/30, Lagenkakao aus Saint Domingue	Tafel	4,90

#### TRÜFFEL

Casteller TRAUBENBRAND TRÜFFEL	8 Stück	6,90
Die Fruchtigkeit des Casteller Traubenbrandes harmonisch vereint mit Schokolade und Creme, gefertigt von der Confiserie Storath, in den Wintermonaten erhältlich	12 Stück	9,90

### ACCESSOIRES

#### GLÄSER & KÜHLER

	Preis inkl. MwSt.	Euro
Casteller Weinfestglas, Stielglas mit Castell-Wappen der Klassiker für Rot- und Weißweine, 0,25 l geeicht		2,00
Casteller Sektkelch, mit Castell-Wappen mit Moussierpunkt, 0,1 l geeicht		5,00
Acryl-Kühler für Bocksbeutel oder Bordeauxflasche		15,90



## DIE DOMÄNE

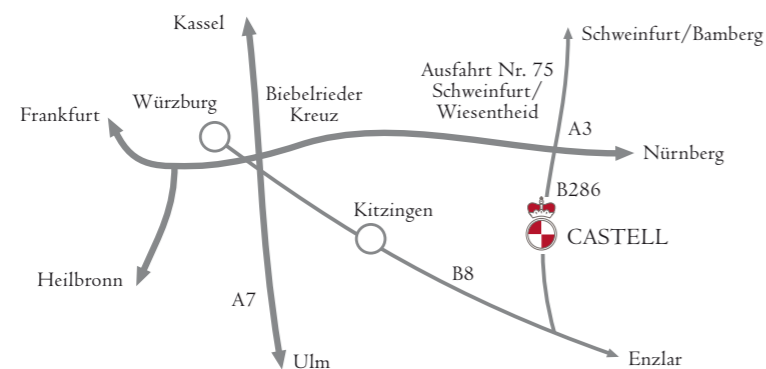
Fürstlich Castell'sches Domänenamt | Schlossplatz 5 | 97355 Castell  
 Telefon: 09325 601-60 | Telefax: 09325 601-88  
 E-Mail: weingut@castell.de | Internet: www.castell.de

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr | Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr  
 oder jederzeit nach Vereinbarung

### Bankverbindung:

Fürstlich Castell'sche Bank, Castell (BLZ 790 300 01) | Konto-Nr. 1100 0002  
 IBAN: DE 86790 3000 10011 000002 | BIC: FUCEDE77XXX  
 USt-ID-Nr.: DE 175 908 177 | St.-Nr. 227/209/10121



Restaurant Weinstall Castell | Schlossplatz 3 | 97355 Castell  
 Telefon: 09325 902561 | info@weinstall-castell.de | www.weinstall-castell.de



## VERKAUFSBEDINGUNGEN

### I. JUGENDSCHUTZ

Gemäß § 9 Jugendschutzgesetz ist eine Abgabe von Branntwein, branntweinhaltenen Getränken oder Lebensmitteln, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren verboten und eine Abgabe von Wein an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Der Käufer bestätigt mit der Abgabe der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

### 2. VERTRAGSSCHLUSS

Alle Angebote in unseren Verkaufslisten sind freibleibend. Maßgebend ist die jeweils bei der Aufgabe der Bestellung gültige Weinliste. Alle alten Weinlisten verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Weinliste ihre Wirksamkeit. Entscheidend für die Gültigkeit ist das aufgedruckte Erscheinungsdatum. Der Auftrag wird durch schriftliche Bestätigung oder Rechnungserteilung angenommen.

### 3. VERSAND

Der Versand erfolgt ab dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt auf Rechnung und Gefahr des Käufers durch Post, Paketdienst, Spedition oder Bahn entsprechend den Allgemeinen Deutschen Spediteurbedingungen. Alle Sendungen werden von uns transportversichert. Ab einer Abnahme von 36 0,75l/1,0l-Flaschen oder einem Rechnungswert von 250,00 Euro erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus.

### 4. RÜGE OBLIEGENHEIT

Der Käufer hat die Ware sofort nach Erhalt auf Fehlmengen und Transportschäden zu prüfen und Mängel auf dem Frachtbrief quittieren zu lassen. Die Transportperson muss den Mangel durch ihre Unterschrift bestätigen. Offensichtliche Mängel der Ware müssen dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt spätestens drei Tage nach Erhalt der Ware schriftlich mitgeteilt werden. Kein Mangel ist die Auskristallisierung von Weinstein, die sich durch Temperaturschwankungen bildet.

### 5. EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware Eigentum des Fürstlich Castell'schen Domänenamtes. Der Käufer ist befugt, die Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsbetrieb weiter zu veräußern. Sämtliche hieraus entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer hiermit im Voraus an das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ab und zwar in Höhe des jeweiligen Rechnungswertes (einschl. MwSt.). Ungeachtet dieser Abtretung bleibt der Käufer weiterhin zur Einziehung der Forderung berechtigt.

### 6. SKONTO

Bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum gewähren wir 2% Skonto, wenn der Rechnungsbetrag über 50,00 Euro liegt. Bei Erstaufträgen behalten wir uns eine Lieferung gegen Vorkasse oder per Nachnahme vor.

### 7. FÄLLIGKEIT/VERZUG

Der Rechnungsbetrag ist mit Zugang der Rechnung fällig. Der Käufer kommt spätestens in Verzug, wenn er nicht innerhalb von 30 Tagen nach Fälligkeit und Zugang einer Rechnung oder gleichwertigen Zahlungsaufstellung leistet. Bei Zahlungsverzug werden Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet. Inkassokosten trägt der Käufer.

### 8. ERFÜLLUNGORT/GERICHTSSTAND

Erfüllungsort ist Castell/Unterfranken. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Würzburg.

### 9. SONSTIGES

Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ist als vereidigter Messweinelieferant zugelassen.

### 10. SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrag unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

### 11. ERSCHINUNGSDATUM: 1. April 2011



CASTELL

FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT

Schlossplatz 5 | 97355 Castell

Telefon: 09325 601-60 | Fax: 09325 601-88

[www.castell.de](http://www.castell.de) | E-Mail: [weingut@castell.de](mailto:weingut@castell.de)



VOGELSOLUTIONS.COM

