

## Sekt und Secco

**Himmelsperle (Rosésecco)** 0,75 l 9,50 €  
Restzucker: 22,0 g/l Säure: 6,0 g/l  
11,5 %vol

**Riesling Sekt trocken** 0,75 l 13,00 €  
Restzucker: 23,9 g/l Säure: 6,8 g/l  
13,0 %vol

**Scheurebe Sekt trocken** 0,75 l 13,00 €  
Restzucker: 22,0 g/l Säure: 5,0 g/l  
13,0 %vol

**Crémant de Sax** 0,75 l 16,00 €  
Restzucker: 22,0 g/l Säure: 5,5 g/l  
13,0 %vol

## Saft

**Quittensaft od.** 0,7 l 2,50 €

### **Quittenektar**

Aus eigener Ernte

**Traubensaft** 0,7 l 2,50 €

Aus eigenen Tafeltrauben

## Liköre und Brände

**Obstler** 0,5 l 12,00 €

41 %vol

**Quittenbrand** 0,5 l 12,00 €

40 %vol

**Tresterbranntwein** 0,5 l 11,00 €

42 %vol

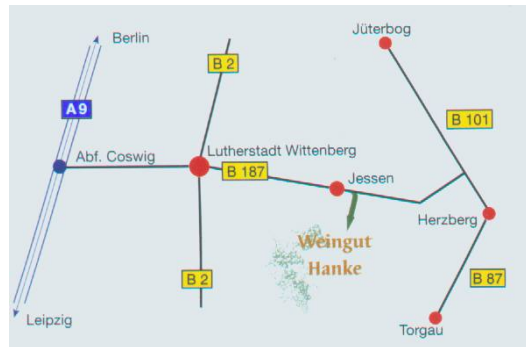
**Quittenlikör** 0,5 l 9,50 €

20 % vol

## Veranstaltungen 2017

24. Juni Erdbeerfest  
08. August Weinfest mit Kürung der  
Jessener Weinprinzessin  
09. September Hoffest

## Besuchen Sie das nördlichste Weingut Deutschlands



- über die A 9 Abfahrt Coswig, Lutherstadt Wittenberg, auf der B 187 nach Jessen, Dort angekommen gelangt man zu einem Kreisverkehr, Dieser wird in Richtung Bahnübergang passiert. Ca. 20 m dahinter biegen Sie rechts ab. Dann fahren Sie immer geradeaus zum sachsenanhaltinischen Weingut der Gebrüder Hanke.

**Wir freuen uns auf Sie.**



WEINGUT HANKE  
Gebrüder Hanke GbR  
Alte Schweinitzer Strasse 80  
06917 Jessen/ Elster  
Tel.: 03537/212770  
Fax : 03537/200561  
E-Mail: [Ingo.Hanke@t-online.de](mailto:Ingo.Hanke@t-online.de)  
Internet: [www.weingut-hanke.de](http://www.weingut-hanke.de)

Sie können uns Mo-Fr von 08.00- 18.00  
Sonnabend von 08.00 – 12.00 Uhr besuchen,  
oder nach Vereinbarung

# WEINGUT HANKE



## Preisliste

1/2017

## Weißwein

**2015 Müller-Thurgau** 0,75 l 6,50 €

QbA trocken

Restzucker: 2,0 g/l Säure: 6,0 g/l  
12,0 %vol

**2015 Kerner** 0,75 l 7,50 €

Kabinett, trocken

Restzucker: 3,7 g/l Säure: 7,3 g/l  
12,5 %vol

**2015 Riesling** 0,75 l 7,50 €

Kabinett, trocken

Restzucker: 8,0 g/l Säure: 7,7 g/l  
12,0 %vol

**2015 Weißburgunder** 0,75 l 7,50 €

Kabinett, trocken

Restzucker: 6,4 g/l Säure: 5,3 g/l  
12,5 %vol

**2015 Scheurebe** 0,75 l 7,50 €

Kabinett trocken

Restzucker: 7,5 g/l Säure: 6,1 g/l  
11,0 %vol

**2015 Chardonnay** 0,75 l 8,00 €

Kabinett trocken

Restzucker: 3,7 g/l Säure: 4,4 g/l  
13,0 %vol

**2012 Riesling Alte Reben** 0,75 l 12,00 €

Kabinett, trocken

Restzucker: 10,7 g/l Säure: 7,0 g/l  
12,0 %vol

**2015 Weißburgunder** 0,75 l 9,50 €

Spätlese, trocken

Restzucker: 0,9 g/l Säure: 6,8 g/l  
13,5 %vol

**2015 Cabernet blanc** 0,75 l 7,50 €

Sächsischer Landwein, trocken

Restzucker: 5,2 g/l Säure: 6,3 g/l  
12,5 %vol

**2015 Scheurebe** 0,75 l 6,50 €

QbA, halbtrocken

Restzucker: 13,9 g/l Säure: 6,8 g/l  
10,5 %vol

**2016 Kerner** 0,75 l 6,50 €

QbA, halbtrocken

Restzucker: 16,4 g/l Säure: 5,9 g/l  
12,5 %vol

**2015 Riesling** 0,75 l 6,50 €

QbA lieblich

Restzucker: 43,3 g/l Säure: 9,7 g/l  
9,5 %vol

**2016 Traminer** 0,75 l 9,50 €

Spätlese lieblich

Restzucker: 27,8 g/l Säure: 5,3 g/l  
13,5 %vol

**2012 Kerner** 0,75 l 12,00 €

Auslese

Restzucker: 25,9 g/l Säure: 6,9 g/l  
13,0 %vol

**2012 Scheurebe** 0,75 l 12,00 €

Auslese

Restzucker: 17,5 g/l Säure: 5,8 g/l  
13,0 %vol

**2012 Chardonnay** 0,75 l 14,50 €

Auslese

Restzucker: 15,2 g/l Säure: 6,7 g/l  
13,5 %vol

## Eiswein

**2002 Riesling \* ⊕⊕⊕** 0,375 l 33,00 €

Eiswein

Restzucker: 146,0g/l Säure: 9,7 g/l  
10,5 %vol

## Rotwein und Roséwein

**2016 Regent Rosé** 0,75 l 7,50 €

QbA trocken

Restzucker: 3,4 g/l Säure: 5,0 g/l  
13,0 %vol

**2012 Spätburgunder** 0,75 l 10,50 €

Spätlese, trocken

Restzucker: 0,9 g/l Säure: 4,2 g/l  
12,5 %vol

**2012 Schwarzriesling** 0,75 l 10,50 €

Spätlese trocken

Restzucker: 1,2 g/l Säure: 3,4 g/l  
13,5 %vol

**2012 Acolon** 0,75 l 12,50 €

im Barique gereift

QbA trocken  
Restzucker: 2,0 g/l Säure: 5,2 g/l  
13,5 %vol

**2015 Schwarzriesling** 0,75 l 8,00 €

QbA trocken

Restzucker: 0,8 g/l Säure: 3,9 g/l  
13,0 %vol

**2013 Regent** 0,75 l 8,00 €

QbA trocken

Restzucker: 1,8 g/l Säure: 4,6 g/l  
12,5 %vol

**2014 Acolon** 0,75 l 8,00 €

QbA, trocken

Restzucker: 2,4 g/l Säure: 4,6 g/l  
12,0 %vol

**2014 Spätburgunder** 0,75 l 8,00 €

QbA, trocken

Restzucker: 1,1 g/l Säure: 3,9 g/l  
13,0 %vol

**2014 Dornfelder** 0,75 l 8,00 €

QbA, trocken

Restzucker: 2,4 g/l Säure: 5,7 g/l  
12,0 %vol

**2014 Schwarzriesling** 0,75 l 8,00 €

QbA halbtrocken

Restzucker: 1,8 g/l Säure: 5,0 g/l  
11,0 %vol

**Faß № 10 Rotweincuveé** 0,75 l 8,00 €

QbA

Restzucker: 22,4 g/l Säure: 4,4 g/l  
11,0 %vol

**2014 Acolon** 0,75 l 8,00 €

QbA, lieblich

Restzucker: 48,9 g/l Säure: 4,5 g/l  
10,0 %vol

ausgetrunken

ausgetrunken