

## 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

## Saft

**Quittensaft** 0,7 l 2,50 €

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

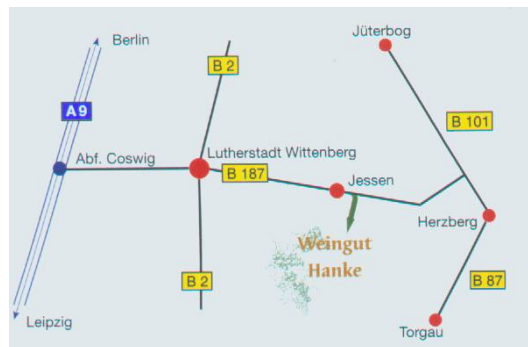
## Veranstaltungen 2018

23. Juni Erdbeerfest

07. August Weinfest mit Kürung der  
Jessener Weinprinzessin

08. 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 09.00 – 12.00 Uhr besuchen,  
oder nach Vereinbarung

## WEINGUT HANKE



## Preisliste

1/2018

## Weißwein

**2016 Müller-Thurgau** 0,75 l 6,50 €  
QbA trocken  
Restzucker: 0,3 g/l Säure: 5,0 g/l  
12,0 %vol

**Weißweincuveé** 0,75 l 6,50 €  
QbA trocken  
Restzucker: 5,1 g/l Säure: 4,9 g/l  
13,0 %vol

**2016 Cabernet blanc** 0,75 l 7,50 €  
Kabinett, trocken  
Restzucker: 5,9g/l Säure: 5,1 g/l  
12,5 %vol

**2017 Kerner** 0,75 l 7,50 €  
Kabinett, trocken  
Restzucker: 6,4 g/l Säure: 6,6 g/l  
12,5 %vol

**2016 Riesling** 0,75 l 7,50 €  
Kabinett, trocken  
Restzucker: 4,9 g/l Säure: 6,9 g/l  
12,0 %vol

**2016 Scheurebe** 0,75 l 7,50 €  
Kabinett trocken  
Restzucker: 1,6 g/l Säure: 4,9 g/l  
13,0 %vol

**2016 Chardonnay** 0,75 l 8,00 €  
Kabinett trocken  
Restzucker: 0,7 g/l Säure: 6,2 g/l  
13,0 %vol

**2016 Weißburgunder** 0,75 l 9,50 €  
Kabinett, trocken  
Restzucker: 0,9 g/l Säure: 5,9 g/l  
12,0 %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

**2016 Kerner** 0,75 l 9,50 €  
Spätlese, trocken  
Restzucker: 5,9 g/l Säure: 5,2 g/l  
15,0 %vol

**2015 Chardonnay** 0,75 l 16,00 €  
im Barique gereift  
QbA, trocken  
Restzucker: 2,4 g/l Säure: 6,1 g/l  
12,5 %vol

**2016 Scheurebe** 0,75 l 6,50 €  
QbA, halbtrocken  
Restzucker: 12,5 g/l Säure: 5,5 g/l  
12,5 %vol

**2017 Kerner** 0,75 l 6,50 €  
QbA, halbtrocken  
Restzucker: 16,8 g/l Säure: 6,7 g/l  
12,0 %vol

**2017 Riesling** 0,75 l 6,50 €  
QbA, lieblich  
Restzucker: 38,3 g/l Säure: 7,3 g/l  
10,5 %vol

**2016 Traminer \*** 0,75 l 9,50€  
Spätlese lieblich  
Restzucker: 1,9 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

\* Bronzene Medaille  
Gebietsweinprämierung

## Eiswein

**2002 Riesling \* ⊕⊕⊕** 0,375 l 33,00 €  
Eiswein  
Restzucker: 146,0g/l Säure: 9,7 g/l  
10,5 %vol

## Rotwein und

### Roséwein

**2015 Acolon** 0,75 l 12,50€  
im Barique gereift  
QbA, trocken

Restzucker: 1,8 g/l Säure: 4,6 g/l  
13,0 %vol

**2016 Schwarzriesling** 0,75 l 8,00 €  
QbA trocken  
Restzucker: 1,3 g/l Säure: 3,5 g/l  
14,5%vol

**2013 Regent** 0,75 l 8,00 €  
QbA trocken  
Restzucker: 1,8 g/l Säure: 4,6 g/l  
12,5 %vol

**2015 Acolon** 0,75 l 8,00 €  
QbA, trocken  
Restzucker: 1,9 g/l Säure: 4,5 g/l  
13,0 %vol

**2015 Spätburgunder** 0,75 l 8,00 €  
QbA, trocken  
Restzucker: 0,9 g/l Säure: 4,2g/l  
13,0 %vol

**2015 Dornfelder** 0,75 l 8,00 €  
QbA, trocken  
Restzucker: 0,9 g/l Säure: 4,2 g/l  
12,5 %vol

**Cuveé Acolon/Regent** 0,75 l 8,00 €  
QbA, trocken  
Restzucker: 2,7 g/l Säure: 4,8 g/l  
12,5 %vol

**Faß № 10 Rotweincuveé** 0,75 l 8,00 €  
QbA  
Restzucker: 10,5 g/l Säure: 4,0g/l  
11,0 %vol

**2015 Schwarzriesling** 0,75 l 8,00 €  
QbA halbtrocken  
Restzucker: 12,0 g/l Säure: 3,5 g/l  
12,0%vol

**2016 Acolon** 0,75 l 8,00 €  
QbA, lieblich  
Restzucker: 40,1 g/l Säure: 4,6 g/l  
10,0 %vol