

# Lohnversektung nach Traditioneller Flaschengärung

## Versektungsbedingungen

- Der Sekt wird nach der "Methode Champenoise" hergestellt.
- Die Füllung erfolgt auf Champagner Flaschen.
- Die Fertigstellung erfolgt erst nach Ablauf der gesetzlichen Lagerzeit von 9 Monaten.
- Bei Fertigstellung wird die Flasche mit Naturkork und Agraffe versehen.
- Für evtl. auftretende Kristallausscheidungen jeglicher Art in der Flasche kann keine Verantwortung übernommen werden .
- Entspricht der Grundwein nicht unseren Vorgaben, übernehmen wir keine Garantie auf eine vollständige Gärung. Zusätzlich entstehende Kosten trägt der Auftraggeber.
- Bei der Versektung von Rotwein kann für die Farbe des Sektes nicht garantiert werden.
- Ein Cuvée kann verschieden dosiert werden; diese Dosage wird vom Winzer bestimmt.
- Der Wein für die Likördosage ist vom Auftraggeber zu stellen (ohne Sorbinsäure).
- Ein gestaffeltes Degorgieren ist möglich; die Mindestmenge beträgt dann jeweils 120 Flaschen.
- Der Rest des Cuvée verbleibt auf der Hefe, wodurch dem Sekt eine Längere Frische und ein feinerperligeres Mousseux erhalten bleibt.
- Bei einer Lagerung des Rohsektes, die über 24 Monate hinausgeht, berechnen wir je Flasche und angefangenen Monat 0,02 € Lagerkosten.
- Auf Wunsch können auch andere Flaschenformen, -farben und -größen gegen einen Aufpreis verwendet werden. Die Flaschengröße beschränkt sich durch das Flaschengärverfahren auf einen Inhalt von max. 1,5 Liter (Magnumflasche).



## Lohnversektung & Perlweinherstellung

Unsere Bio-Zertifizierung  
berechtigt uns, Ihre ökologisch  
erzeugten Weine zu verarbeiten



**Sekthaus Semus**  
Friedhofsweg 55545 Bad Kreuznach-Bosenheim  
Telefon 0671/71427 Fax 0671/63369

[www.sekthaus-weingut-semus.de](http://www.sekthaus-weingut-semus.de) eMail: [semus@sekthaus-weingut-semus.de](mailto:semus@sekthaus-weingut-semus.de)

## Perlweinherstellung (gültig ab 01.01.2015)

### Voraussetzung:

Der Grundwein muß füllfertig ausgeschönt und auf die gewünschte Restsüße eingestellt werden. EK-Filtration wird gegen Aufpreis von uns übernommen.

### Preise:

bis 400 l	0,68 € / Flasche
400 - 600 l	0,63 € / Flasche
600 - 1000 l	0,58 € / Flasche
ab 1000 l	0,55 € / Flasche
ab 2500 l	0,52 € / Flasche

im Preis enthalten ist: imprägnieren, füllen

### Flaschen:

- weiß Twist & Plopp neutral*	0,39 € / St
- weiß Twist & Plopp satiniert*	0,57 € / St
- weiß für Kork und Kronkorkverschluß*	0,28 € / St
- masson grün für Kork und Kronkorkverschluß*	0,28 € / St
- weiße Schlegel BVS	0,26 € / St
- weitere Flaschenformen und -farben auf Anfrage (BVS,MCA)	

### Verschlüsse:

- Twist & Plopp*	0,07 € /St
- Kronkork Alu*	0,075 € /St.
- Naturkork*	0,16 € /St.
- Kordel	auf Anfrage.
- BVS	auf Anfrage.

### Ausstattung:

- Etikettierung (Formate nach Rücksprache)
- Naßeim 0,04 €/Fl bis 1000 Flaschen pauschal 40,- €
- Selbstklebe 0,03 €/Fl. bis 1000 Flaschen pauschal 30,-
- Standart sind Schrumpfkapseln, Farbe nach Rücksprache\*0,04 €/St

### Verpackung:

6er oder 12er Kartons je nach Flasche (Preise auf Anfrage)

### Zahlung:

Die Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.  
Zahlung innerhalb 14 Tagen nach Fertigstellung.  
(Preiserhöhungen bei Flaschen, Verschlüssen, Kapseln und Kartons werden von uns weiter gegeben)

## Lohnversektung nach Traditioneller Flaschengärung

### Zahlungsbedingungen (1/15)

Die Kosten für die Lohnversektung ( incl. Zucker, Hefe, Rüttelhilfe, Kronkorken sowie alle damit verbundenen Arbeiten; 1Analyse pro Cuvee ) betragen pro 0,75 Liter Flasche  
1,55 € zuzüglich gesetzlicher MwSt. ab 600 Ltr.  
1,70 € zuzüglich gesetzlicher MwSt. bis 600 Ltr.

Bei Weinanlieferung ist eine Anzahlung von 0,71 € / 0,86 € zuzüglich der gesetzlichen MwSt. pro 0,75 Liter Flasche zu leisten. Flaschen und Eingangsanalyse(Zucker und Schwefel) werden gesondert berechnet.

Bei Abholung des fertig gestellten Sektes, sind pro 0,75 Liter Flasche 0,84 EUR und die Sektsteuer zuzüglich der gesetzlichen MwSt. zu zahlen. Naturkorken und Agraffen werden bei Fertigstellung gesondert berechnet.

Die Zahlung ist innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung ohne jeglichen Abzug fällig.

900g grüne Sektflasche*	0,40 €
900g weiße Sektflasche*	0,50 €
Naturkorken*	0,215 €
Agraffen silber*	0,05 €
Sektkarton 6er liegend*	0,69 €
Etikettierung*	0,05 €
Kapseln*	0,09 €
Cross-Flowfiltration	Preis auf Anfrage

\*Preiserhöhungen werden von uns weiter gegeben, alle Preise zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Bio-Versektung Aufpreis 0,15 € pro Flasche.

