



Limitierte Vorbestellung 2026

Unsere kleine Herde Coburger Fuchsschafe lebt über den Winter in unseren Weinbergen. Sie pflegt und düngt die Reben, fördert die Biodiversität und trägt zu lebendigen, gesunden Böden bei. Die Tiere wachsen mitten in unseren Reben heran, sind rund ein Jahr alt und werden regional geschlachtet.

Bio-Haltung, kurze Wege und handwerkliche Zerlegung garantieren besondere Qualität – vom ersten Grashalm bis zum küchenfertigen Fleischpaket.

Paket Basis

ca. 3 kg | 80 €

Schulter oder kleine Keule, Rückenstücke/Koteletts, Gulasch oder Hack, Lammhaxe, Merquez

Paket Plus

ca. 5 kg | 125 €

Keule oder Schulter, Rückenstücke/Koteletts, Gulasch, Hack, Lammhaxe, Merquez.

Paket Vorrat

ca. 7 kg | 165 €

Keule und Schulter, Rückenstücke/Koteletts, Lammhaxen, Gulasch, Hack, Merquez.

Ablauf & Abholung

- Vorbestellung erforderlich – limitierte Menge von 19 Lämmern
 - Abholung: Ostersonntag 2026 (4.4.26) direkt im Weingut
 - Alle Teile vakuumiert, gewogen und küchenfertig verpackt

Vorbestellen

Bitte füllen Sie das Vorbestellformular aus oder melden Sie sich direkt bei uns

Bestätigung der Vorbestellung 2026

Weinbergslamm vom Kaiserstuhl

Angaben zur Bestellung

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Gewünschtes Fleischpaket (bitte ankreuzen):

☐ Paket Basis – ca. 3 kg | 80 €

☐ Paket Plus – ca. 5 kg | 125 €

☐ Paket Vorrat – ca. 7 kg | 165 €

Anzahl Pakete: _____

Hinweise :

☐ Innereien gewünscht

Abholung

☐ Ich hole meine Bestellung nach derzeitiger Planung am Ostersonntag, 4. April 2026, im Weingut ab. Sollten sich Änderungen ergeben, informieren wir ebenfalls per E-Mail.

Hinweis

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die verbindliche Vorbestellung eines Weinbergslamm-Fleischpakets. Mir ist bekannt, dass es sich um Naturprodukte handelt und Gewichte sowie Inhalte je nach Tier leicht variieren können. Die Bezahlung erfolgt bei Abholung.

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____