

SONDERDRUCK  
IV- 2023

Nur für gewerbliche Kunden

Knüttels  
**KGS**  
Getränkesspezialitäten  
Partner der gepflegten Gastronomie.

**KGS Knüttels Getränkesspezialitäten**  
Dürnhoffeld 8 | 97794 Rieneck  
Tel.: 0 93 54 - 97 40 0 | Fax: 0 93 54 - 97 40 19  
E-Mail: [auftrag@kgs.cc](mailto:auftrag@kgs.cc) | [www.kgs.cc](http://www.kgs.cc)

**B O R D E A U X**





# LE VIGNOBLE DE BORDEAUX



## LES GRANDES REGIONS PRODUCTRICES

The major wine producing regions - Las grandes regiones productoras - Einzelne größere Anbaugebieten - Основные территории производства - 大腕産地帯 - 重要な葡萄酒产区



Produites sur l'ensemble du vignoble bordelais, les appellations régionales Bordeaux/Bordeaux Supérieur représentent près de 55 % de la surface en production : elles sont majoritairement présentes dans les terroirs entre Dordogne et Garonne et ceux du Nord-Libourne.

The Bordeaux and Bordeaux Supérieur appellations are produced throughout the Bordeaux region, representing 55% of total production. Most vineyards are located between the Dordogne and Garonne rivers, and to the north of Libourne.

Auf die im gesamten Bordeaux erzeugten Gebiets-Appellationen Bordeaux bzw. Bordeaux Supérieur entfallen nahezu 55 % der in Ertrag stehenden Flächen : am stärksten vertreten sind diese Herkunftsbezeichnungen auf den Lagen zwischen Dordogne und Garonne sowie nördlich von Libourne.

Производятся на всех виноградарских Бордо, названия Bordeaux/Bordeaux sup'rieur составляют около 55% от всей площади виноградарских оид, в основном представленных, на территориях между Дордогной и Гаронной и на либурнейском севере.

ボルドーの全生産面積のほぼ半分の中央ACBと北ACBの二つのボルドー産地帯は全生産面積の55%を占めています。これら大部分はドordogneとガロンヌ川の間、およびリブールヌの北に位置しています。

ボルドー産地帯の大部分はドordogneとガロンヌ川の間、およびリブールヌの北に位置しています。

### Vignoble du Médoc



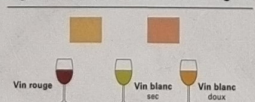
### Vignoble du Blayais-Bourgeais



### Vignoble de St-Émilion, Pomerol, Fronsac



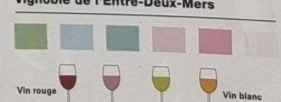
### Vignoble des Graves et Pessac-Léognan



### Vignoble des vins blancs doux



### Vignoble de l'Entre-Deux-Mers



Vin rouge : red wine - Vin blanc : White wine - Rosé : Rosé wine - Vin blanc sec : Dry white wine - Vin blanc doux : Sweet white wine



# Bordeaux-Weine

Sanft winden sich die Flüsse durch das wohl bekannteste französische Weinanbaugebiet: Bordeaux. Durch die zahlreichen Appellationen schlängeln sich Straßen, die voller Weingeschichte stecken. Die Region im Südwesten Frankreichs ist mit einer Fläche von 120.000 Hektar das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt. Etwa 3.000 Weingüter produzieren hier seit vielen Jahrhunderten hochwertigen, ausgezeichneten Wein. Die zahlreichen subregionalen Appellationen und Klassifikationen erschaffen die qualitative Hierarchie der Bordeaux-Weine. In Bordeaux, das in Frankreich als Bordelais bekannt ist, werden vor allem Rotweine produziert. Im Grundgeschmack sind Bordeaux-Rotweine trocken und langlebig.





## Chateau La Fleur du Barail

### Les Dames - 2018

#### Earl Vignobles Merlot - Right Bank

Dieser Rotwein aus Bordeaux konzentriert sich auf den weichen, fruchtigen Merlot (80%) in einer Mischung, in der der Cabernet Sauvignon (10%) eine subtile Würze bringt und Cabernet Franc (10%) die Komplexität erhöht. In der Nase ein Duft von reifen Pflaumen und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren. Mit einer schönen Mischung aus Brombeernoten und dunkler Kirsche präsentiert sich der Wein wohligh am Gaumen. Ein ausgewogener Rotwein mit weichen und samtigen Tanninen.

Artikelnummer: 2386006

Preis: 4,50€



## Chateau Croix-Mouton - 2019

### Bordeaux Supérieur A.C. Rouge

Der Croix Mouton Superieur hat eine purpur-violette Farbe. Das Bouquet von Croix-Mouton ist sehr jung und offenbart sich langsam. Es zeigt erfrischende Noten sowie Düfte von schwarzen Johannisbeeren und etwas Pfeffer. Fruchtig und kompakt im Gaumen. Die Tannine sind gut eingebunden und die Struktur unterstützt die Aromatik ideal. Ein schmackhafter und erfrischender Wein.

Artikelnummer: 2386181

Preis: 11,00 €





## Frank Phelan - A.C. Rouge - 2019

### Saint Estephe - Vignobles Dourthe

Die aromatische kräftige Nase zeigt Noten von Cassis, Himbeeren, Brombeeren und Pfeffer. Der Gaumen ist ausgewogen straff, mineralisch und trotzdem mit fruchtiger Frische. Die Tannine sind sehr fein markiert.

Artikelnummer: 2386224

Preis: 18,90 €

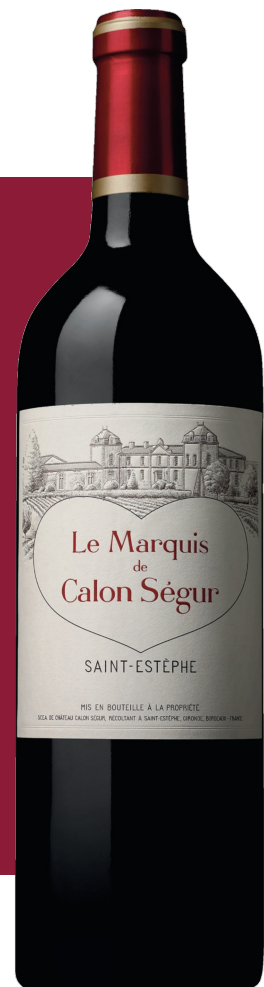
## Le Marquis de Calon Segur

### Saint-Estèphe AOP - 2019

Der Le Marquis ist der Zweitwein von Calon-Ségur und da der Grand Vin immer mehr Cabernet Sauvignon enthält, geht nun ein Großteil des Merlots in den Marquis ein - darunter auch Lesegut von sehr alten Reben. Ein wirklich exzellenter Zweitwein!

Artikelnummer: 2386183

Preis: 28,00 €





## Chateau La Garde AOC - 2014

Pessac-Légnan - Vignobles Dourthe - "Left Bank"

Reifes Bukett mit harmonischem Aroma, schmackhafter Gaumen mit verschmolzenen Tanninen und langes, ausgewogenes Finale. Sehr elegant !!!

Artikelnummer: 2386213

Preis: 23,90 €



## Chateau Belgrave AOC - 1855 2014

Haut-Médoc - Vignobles Dourthe - "Left Bank" - 5 Grand Cru Classé

Dichtes, fast schwarzes Purpur mit violetter Schimmer. Geruch nach sehr reifen Fruchtnoten in Richtung Pflaume und Feige. Schokoladentöne, Vanille und milde Gewürze runden das Bild dieses konzentrierten Duftes ab.

Artikelnummer: 2386211

Preis: 30,00 €

## Chateau Grand Puy Ducasse - 2019

### Pauillac A.C. Rouge

Der Grand-Puy-Ducasse 2019 zeigt im Glas ein tiefes Granatrot. In der Nase vereinen sich Noten von Zedern- und Eichenholz mit dem Duft von Johannisbeeren, Pflaumen, Kräutern und Lavendel. Das Holz und die frischen Fruchtaromen sind auch am Gaumen präsent. Ein mittel- bis vollmundiger Wein mit einer guten Struktur und einem sehr ausgewogenen, aromatischen Finale.

Artikelnummer: 2386182

Preis: 30,95 €



## Chateau Le Boscq AOC Cru Bourgeois 2016 - Magnum

### Saint-Estèphe - Vignobles Dourthe - "Left Bank"

Der Chateau Le Boscq AOC zeigt sich im Glas als sehr dunkles Granat mit lila Schimmer. Würziges Bukett, duftend nach Blaubeere und sehr reifer Frucht. Etwas später gesellen sich dunkle Pfefferkörner und Tabak bei. Am Gaumen sehr viel Fruchtcharme, Brombeere und Blaubeere in vollreifer Frucht und ein elegantes Lakritzspiel im Abgang.

MAGNUM

1,50l

Artikelnummer: 2386209

Preis: 58,90 €





## Pastourelle de Clerc Milon AC

2017

5<sup>ème</sup> Cru Classé

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische rote Waldbeeren, ein Hauch von Kirschen, zart rauchig, Nuancen von Nougat. Saftig, feine Fruchtsüße, dezente Kräuterwürze, integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Artikelnummer: 2386150

Preis: 29,50 €

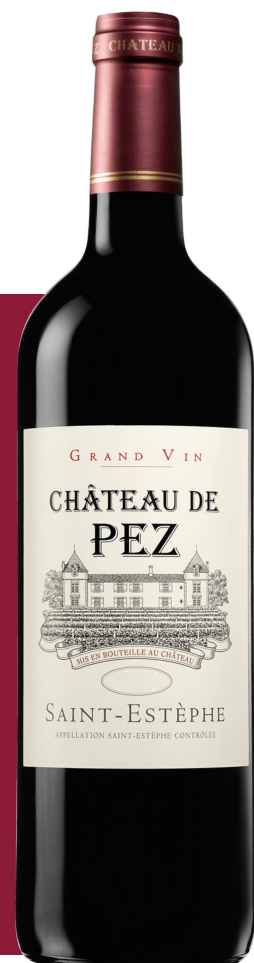
## Château de Pez - 2016

Saint-Estephe Bordeaux

Dunkle purpurrote Farbe mit lila und violetten Reflexen, leuchtend, eine schöne Fruchtnase mit schwarzen und roten Johannisbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren und eingekochten schwarzen Kirschen. Am Gaumen wunderbare Balance zwischen lebendiger Säure und der süßen Frucht. Ein herrlich fruchtiger Wein mit mittlerem Körper und reifen, weichen Tanninen.

Artikelnummer: 2386021

Preis: 36,50 €



## La Terrasse De La Garde AOC - 2019

### Pessac Leognan A.C. Rouge

Der Zweitwein von La Garde besteht mit schwarzen reifen Früchten des Merlot mit einem Geschmack von dunkler Schokolade. Ein Wein mit fester Textur.

Artikelnummer: 2386214

Preis: 13,80 €



## Chateau Figeac AC Rouge - 2018

### 1er Grand Cru Classé B

St. Emilion - Bordeaux - Right Bank. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verhaltenes Bukett, man muss ihm das Delikate so richtig entlocken. Reife, aber nicht überreife Frucht, feine Cassisnoten, Kräutermalz, Minze und Tabak. Saftig, samtig, cremig, alles ist perfekt verpackt und so zeigt der Körper schon eine gebündelte, wohlige Form. Ein tolle Süße geht von den feinen Tanninen aus und das Finale zeigt mitteldunkles Malz und Karamell.

Jahrgang: 2018

Artikelnummer: 2386228

Preis: 245,00 €



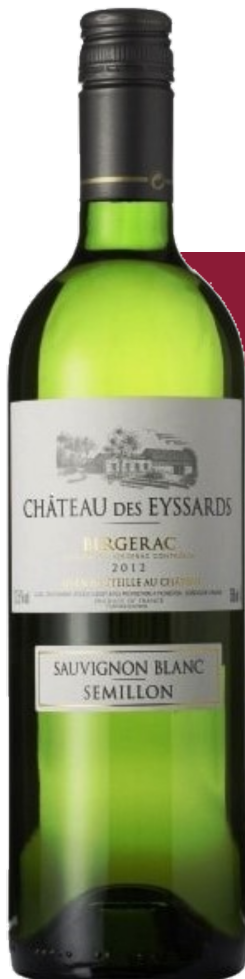
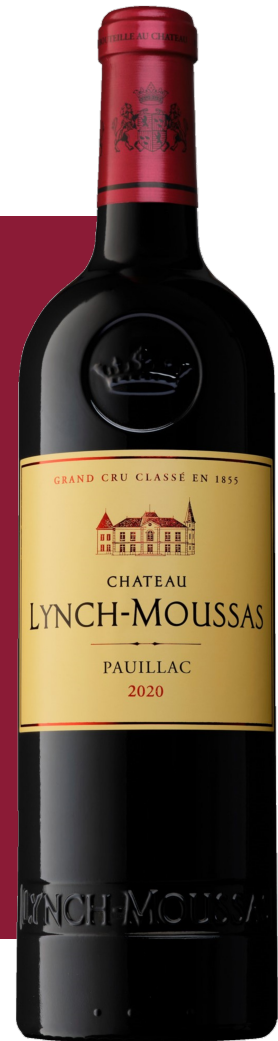
## Château Lynch-Moussas - 2016

### Pauillac AOP, 5c Grand Cru Classé

Rauchig kräftiger Pauillac, ein Wein der Extraklasse. Tief dunkel mit einem Hauch von schwarzer Tinte wird das Glas farblich geprägt. Spannung in der Nase als auch am Gaumen. Graphit, dunkle Frucht und Mokka. Saft und mild zu Beginn, gefolgt von griffigen Gerbstoffen. Dominanter Holzgebrauch, der dem Wein ein ideales Reifepotential verleiht. 72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot.

Artikelnummer: 2386101

Preis: 55,00 €



## Sauvignon Blanc - Semillon - 2020

### Chateau des Eyssards Bergerac

Ein frischer und dennoch komplexer Weißwein mit viel Ausdruck. In der Nase "explosive" Aromen und Zitrusnoten typisch für die Sauvignon-Traube.

Artikelnummer: 2386017

Preis: 5,50 €

## Chateau Brown 2019

### Pessac- Léognan Blanc

Bester Weißwein der Region! Im Glas zeigt er eine attraktive leicht goldene Farbe und verlockende Aromen von frisch geschnittenem Gras, getrockneten Kräutern und Noten von grünem Apfel. Der erste Schluck offenbart eine spritzige Säure, einen leichten Körper und einen reinen, klaren Abgang mit Noten von reifer Birne, Zitrusfrüchten und Bratapfel. Ein großartiger Weißer als erfrischender Aperitif.

Artikelnummer: 2386184

Preis: 32,00€



## Chateau Roumieu A.O.C. - 2016

### Haut Brasac - Sauternes - "Left Bank"

Die Farbe ist ein schönes tiefes Gold, im Mund herrscht ein reiches Aroma von kandierten Früchten; im Abgang herb.

Artikelnummer: 2386207

Preis: 16,95€





## CHAMPAGNE VRANKEN Diamant Rosé

Glänzendes Altrosa mit apricotfarbenen Reflexen, feinste Schaumkrone, druckvolle Perlage, pulsierende Kohlensäure. In der Nase vereinen sich Aromen von Speck, Backpfaumen und Gewürzen. Die fruchtigen Aromen von Walderdbeeren und Zwetschgen sowie mediterranen Kräutern sind nach sanftem Schwenken wahrzunehmen. Die druckvolle Spannung der Kohlensäure animiert zu kleinen genussvollen Gaumenkitzeln und erzeugt ein intensives Erlebnis von roten Walderdbeeren und Himbeeren. Der fruchtige Geschmack hält lange an.



### Alkohol

12 %

### Traubensorten

40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir

### Herkunftsland

Frankreich

### Region

Champagne

### Inhalt

0,75l

### Artikelnummer

4716173

Zur Einführung erhalten Sie bei Abnahme von 30 Flaschen diesen leuchtenden Flaschenkühler gratis dazu.

Ihre Ansprechpartner:

Ulrich Knüttel

Mobil: 0170/8024550

Mail: opal@kgs.cc

Marko Kämpfe

Mobil: 0176/81397024

Mail: kaempfe@kgs.cc

# Ihr Preis

# 45,00€

## Netto

Es gelten die AGB von KGS  
Rieneck!

+19% MWST

Mindestabnahme 30 Flaschen

Druckfehler vorbehalten.

CHAMPAGNE  
**VRANKEN**  
Cuvée DIAMANT

Knüttels  
**KGS**  
Getränkesezialitäten  
Partner der gepflegten Gastronomie.



## CHAMPAGNE VRANKEN Diamant Brut

Helles Strohgelb mit lindgrünen Reflexen, klar und strahlend, kräftiges, festes Mousseux, lang perlend. Diamant wirkt fruchtig, kräutrig und balsamisch zugleich in der Nase: Die Aromen erinnern genauso an weißen Pfirsich und Feigen wie an Blüten, Salbei und Minze. Dazu gesellen sich Noten von Brotrinde und Hefe. Eine auskleidende und druckvolle Perlage lässt den Diamant Brut äußerst animierend wirken. Man schmeckt Limone und Mandarine im Antrunk. Der erste Eindruck ist frisch, intensiv und komplex zugleich. Die Fruchtstruktur prägt diesen Eindruck im Nachhall.

### Alkohol

12 %

### Traubensorten

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

### Herkunftsland

Frankreich

### Region

Champagne

### Inhalt

0,75l

### Artikelnummer

4716172



Zur Einführung erhalten Sie bei Abnahme von 30 Flaschen diesen leuchtenden Flaschenkühler gratis dazu.

# Ihr Preis

Es gelten die AGB von KGS  
Rieneck!

+19% MWST

Mindestabnahme 30 Flaschen

# 40,00€

## Netto

Ihre Ansprechpartner:

Ulrich Knüttel

Mobil: 0170/8024550

Mail: opal@kgs.cc

Marko Kämpfe

Mobil: 0176/81397024

Mail: kaempfe@kgs.cc

Druckfehler vorbehalten.



*Vino and More*

Knüttels  
**KGS**  
Getränkespezialitäten  
Partner der gepflegten Gastronomie.

**KGS Knüttels Getränkespezialitäten**  
Dürrhoffeld 8 | 97794 Rieneck  
Tel.: 0 93 54 - 97 40 0 | Fax: 0 93 54 - 97 40 19  
E-Mail: auftrag@kgs.cc | www.kgs.cc

**WEINE AUS ALLER WELT**



ZU

*Vino*

SAG ICH NIE

*NO!*

# SPECIAL ONE



Einer der besten Produzenten im Bereich Rioja  
- Spanien -

**Marqués de Cáceres**

**Rioja Gaudium**



Eleganter Wein mit französischem Einfluss. Nuancenreich und harmonisch.

Jahrgang 2018      0,75 l      Art-Nr. : 2416109  
Preis: 34,00 € netto

2 Flaschen in der Holzkiste      Art-Nr.: 2418006  
Preis: 75,00 € netto

Jahrgang 2018      1,50 l      Art-Nr.: 2418004  
Preis: 65,00 € netto

1 Flasche in der Holzkiste      Art-Nr.: 2418005  
Preis: 72,00 € netto

Auszeichnungen: 99 Punkte Proensa Guide 2022

95 Punkte James Suckling 2022

Mindestens fünf Generationen, die mit dem Wein verbunden sind, prägen den Familiengeist des Marqués de Cáceres. Enrique Forner, der das Weingut 1970 gründete, lernte das Weinhandwerk von seinem Vater, der wiederum von seinem Vater und Großvater gelernt hatte. Cristina Forner, seine Tochter, ist zwischenzeitlich der Schlüssel zur Internationalisierung von Marqués de Cáceres geworden. Sie leitet das Weingut mit dem Stolz und der Erfahrung einer der großen spanischen Familien, für die Qualitätswein keine Grenzen kennt.

Überzeugung und ein tiefer Glaube an die Richtigkeit der eigenen Ideen sind die Säulen der Weine von Marqués de Cáceres, die in über 120 Ländern vertreten sind. Das grundlegende Ziel, dem Verbraucher einen Wein anzubieten, den er genießen und mit seinen Freunden und Lieben teilen kann, ist so nahtlos und konsequent wie die Geschichte des Marqués de Cáceres.

# SPECIAL ONE

*Penfolds*

97 Suckling 96 Parker 96 Decanter 96 Winespec.

## „Aussie“ Penfolds Bin 169 - 2018 - Australien -

### Cabernet Sauvignon Coonawarra

Fruchtige Aromen am Gaumen (Himbeere, Preiselbeere, Johannisbeere, Rhabarber, Granatapfel, schwarze Johannisbeere) verbinden sich mit köstlichen Aromen von italienischem Schinken, Zedernholz und Gewürzen. Während der gesamten Verkostung verbindet sich eine schöne Säure mit festen Tanninen, einer großen aromatischen Fülle sowie einer außergewöhnlichen Länge.

Artikelnummer: 2466017

Preis: 158,00€

96 Punkte  
**falstaff**



## Pionier des australischen Weinbaus

Seit dem ersten Jahrgang ist der »Grange« Messlatte für Weinqualität aus Down Under. Zur Mitte des 19. Jahrhunderts verließ der junge Mediziner Dr. Christopher Rawson Penfold England in Richtung Australien. In seiner Ausrüstung befanden sich auch Rebstöcke, denn er glaubte an die gesundheitsfördernde Wirkung von Rotwein für seine Patienten. Die ersten Reben pflanzte er 1844 in Magill bei Adelaide. Seine Weine waren im Stil von Portweinen gehalten: reichhaltig, schwer und süß. Sie erfreuten sich schon bald reger Nachfrage - bereits 1881 betrug die bewirtschaftete Fläche 50 Hektar.





# SPECIAL ONE



Opus One - in der Holzkiste - limitiert -

Robert Mondavi - Baron Philippe de Rothschild

Opus One Estate - Napa Valley – California

Herrliche Aromen von Blaubeeren, Cassis und Brombeeren mit Highlights von Rose, Anis und Backgewürzen. Ein cremiger Einstieg weicht komplexen Schichten, die sich im mittleren Gaumen mit samtigen Tanninen entfalten, die ein Zentrum aus konzentrierten schwarzen Früchten mit saftiger Frische umhüllen. Elegant ausgewogen, liefern die Säure und die Kernstruktur einen anhaltenden Abgang mit einem Hauch von dunkler Schokolade. Jahrzehntelange Freude versprochen.

Jahrgang 2013

Artikelnummer: 2466014

Preis: 400,00 €



Artikelnummer	Bezeichnung	Jahrgang	Preis
2466002	Opus One	2017	330,00 €
2466004	Opus One	2015	330,00 €
2466015	Opus One	2011	350,00 €
2466018	Opus One	2012	385,00 €

## Overture - limitiert - 2. Wein von Opus One

Robert Mondavi - Baron Phillippe de Rothschild

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec ergeben einen ungemein harmonischen Wein mit starken Blaubeer- und Cassisaromen. Die elegante Holznote und die ultrafeinen Tannine verbinden sich zu einem sehr harmonischen Geschmackserlebnis. Vielleicht ist der Overture nicht ganz so monolithisch wie der Opus One, aber Harmonie und Finesse gehören auch zum Besten was man in der Weinwelt bekommt.

Artikelnummer: 24660165

Preis: 118,00€

-Es gelten die AGB's von KGS

- alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

September 2022

# Octopus Order- Eine App, alles drin.



Du brauchst acht Arme und endest wie immer im Bestellchaos oder du nutzt Octopus Order für alle deine Bestellungen. Die Vorteile sind unschlagbar:

## **Effizienz**

Du hast deine Bestellliste immer vollständig zur Hand und die volle Kontrolle

## **Flexibilität**

Teile deine Bestellungen mit deinem Team und spare Zeit

## **Zuverlässigkeit**

Du hast jederzeit Zugriff auf das gesamte Sortiment

## **Rund um die Uhr**

Du kannst deine Bestellung zu jeder Tages- und Nachtzeit tätigen

## **Das Beste**

Für dich als Gastronom ist Octopus Order mit allen Funktionen dauerhaft kostenlos!

**Spare Zeit, Geld und konzentriere dich auf dein  
Kerngeschäft!**

# AGB

## Verkaufs- und Lieferbedingungen

### I. Angebot:

- ▶ Alle Angebote bezüglich der Menge, der Liefermöglichkeit und Lieferverpflichtung sind bis zum Vertragsabschluss freibleibend. Für Irrtümer, wie Schreib-, Rechen- und/oder Kalkulationsfehler behalten wir uns eine Richtigstellung und Nachbelastung vor.

### II. Preis:

- ▶ Alle Preise verstehen sich rein netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie vorbehaltlich Preiserhöhungen seitens der Industrie. Des Weiteren erfolgt die Lieferung inklusive der Original - Verpackung der Ware ab einem Auftragswert von € 300,- netto frei Haus im Rahmen der festgelegten Menge. Selbstabholer haben keinen Anspruch auf Fracht- oder Rollgeldvergütung. Pfandflaschen und Kästen bleiben trotz des hinterlegten Pfandes Eigentum des Lieferanten.

### III. Zahlungen:

- ▶ Sofort ohne Abzug, netto ab Rechnungsdatum. Eine Scheckzahlung gilt erst bei Einlösung des Schecks als rechtskräftig erfolgt. Die Zahlung ist nur rechtsverbindlich, wenn sie an uns direkt oder an einen mit unserer Inkassovollmacht versehenen Beauftragten geleistet wird. Die Annahme von Wechseln ist ausgeschlossen.
- ▶ Bei Zahlungsverzug berechnen wir ab 4 Wochen nach Rechnungsdatum Zinsen in Höhe von 8 % über dem Basiszinssatz nach §1 des Diskontsatzüberleitungsgesetzes. Reklamationen aus der Rechnung resultierend müssen innerhalb 4 Wochen nach Erstellung dieser erfolgt sein. Spätere Reklamationen bezüglich Menge und Beschaffenheit der Ware können nicht akzeptiert werden.

### IV. Lieferung:

- ▶ Lieferzeitangaben sind stets als annähernd zu betrachten.
- ▶ Sollte eine Ware nicht mehr lieferbar sein, behalten wir uns vor, eine gleichartige Ware zu liefern.
- ▶ Bei Auslaufen eines Jahrgangs behalten wir uns die Lieferung des nächstfolgenden bzw. verfügbaren Jahrgangs vor. Hierbei ist ein gleichbleibender Preis nicht garantiert. Ein gesonderter Hinweis auf Änderungen entfällt. Bei Frost erfolgt die Lieferung nur auf ausdrücklichen Wunsch und Risiko des Käufers. Jede Auftragsannahme ist von unserer Bestätigung bzw. Rechnungserteilung abhängig. Andere mit unseren Vertretern getroffenen Abmachungen haben keine Gültigkeit.

### V. Mängelrüge / Gefahrenübergang:

- ▶ Die Ware ist unverzüglich nach Empfang zu prüfen. Fehlmengen und Bruchschäden sind unverzüglich anzuzeigen. Spätere Reklamationen sind ausgeschlossen. Regelmäßige Beanstandungen müssen amtlich festgestellt und beim letzten Frachtführer reklamiert werden. Weinstein ist eine natürliche Ausscheidung infolge natürlicher Reife und damit kein Grund der Beanstandung. Auf ältere Weine können wir keine Trinkgarantie geben.

### VI. Korkreklamationen:

- ▶ Sekt, Champagner und Wein muss liegend gelagert werden, da sonst der Korken schrumpft. Korkschrumpfende Produkte werden nur dann vergütet, wenn 2/3 des ursprünglichen Inhaltes und der Korken selbst zurückgeführt werden.

### VII. Änderung der Vermögensverhältnisse des Käufers:

- ▶ Gestaltet sich die Vermögenslage des Käufers während der Dauer der Geschäftsverbindung ungünstig, erhalten wir über den Käufer eine ungünstige Auskunft oder treten Zweifel über seine Bonität auf, so sind wir vor der Lieferung berechtigt, Vorauszahlung oder sonstige Sicherstellung des Kaufpreises oder ausstehende Lieferungen aller noch laufenden Kontrakte sowie die Übergabe eines notariellen Schuldanerkenntnisses in vollstreckbarer Ausfertigung in Höhe der gelieferten Ware – auch wenn dafür Wechsel gegeben worden – zu verlangen sowie nach Setzung einer angemessenen Nachfrist vom Vertrag zurückzutreten bzw. Schadensersatz zu fordern. Treten o.g. Voraussetzungen nach Lieferung ein, so werden unsere Forderungen sofort fällig. Außerdem sind wir berechtigt, noch nicht bezahlte Ware in unseren Besitz zu nehmen.

### VIII. Lieferung auf Kommission:

- ▶ Liefert KGS Rieneck Ware auf Kommission, gilt eine Mindestabnahme von 60% des gelieferten Warenwertes pro Lieferung als vereinbart. KGS hat bei Minderbezug (< 60%) das Recht, auf den zurückgenommenen Warenwert einen Kommissionszuschlag von 10% zu berechnen.

### IX. Eigentumsvorbehalt:

- ▶ Alle gelieferten Waren bleiben bis zur endgültigen Erfüllung sämtlicher uns gegen den Kunden, aus bisherigen und zukünftigen Geschäftsverbindungen, zustehenden Ansprüchen unser Eigentum. Dies gilt auch dann, wenn einzelne oder alle Forderungen des Lieferers in eine laufende Rechnung aufgenommen wurden und der Saldo gezogen und anerkannt ist.
- ▶ Der Kunde tritt uns im Voraus sämtliche Forderungen einschließlich Nebenrechten ab, die sich aus einem berechtigten oder unberechtigten Weiterverkauf der Ware ergeben. Wir sind berechtigt, die uns zu benennenden Kunden von dem Übergang der Forderung zu benachrichtigen und Zahlungsanweisungen zu geben.
- ▶ Der Kunde ist verpflichtet, uns jederzeit über den Verbleib des Liefergegenstandes Auskunft zu geben. Der Kunde darf den Gegenstand weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen, solange unser Eigentum besteht. Pfändungen oder Eingriffe Dritter hat der Kunde uns sofort schriftlich anzuzeigen.
- ▶ Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir zur Rücknahme der gelieferten Waren berechtigt und der Käufer zur Herausgabe verpflichtet. In der Rücknahme sowie in der Pfändung der gelieferten Waren durch uns liegt ein Rücktritt vom Vertrag nur dann vor, wenn wir dies ausdrücklich schriftlich erklärt haben. Bei Weiterveräußerung der Waren zusammen mit anderen, uns nicht gehörenden Waren, gilt die Kaufpreisforderung nur in Höhe des Wertes der Vorbehaltswaren als sicherheitshalber abgetreten. Sollte durch Zahlungsverzug des Kunden eine Rücknahme der gelieferten Ware notwendig sein, wird vom Verkaufspreis ein Abschlag von 20 % vorgenommen.
- ▶ Ebenso kommt der Abschlag in Höhe von 20 % des Verkaufspreises zum tragen, sollte eine Warenrücknahme durch z.B. Geschäftsaufgabe o. ä. erfolgen.
- ▶ Werbemittel können bei dauerhaftem Warenbezug ohne Berechnung zur Verfügung gestellt werden. Sollte jedoch der Warenbezug eingestellt werden, ist der Lieferant berechtigt, diese Werbemittel in voller Höhe zu berechnen.

Nach Bekanntmachung und Kenntnisnahme unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten diese auch für alle zukünftigen Geschäfte und brauchen nicht jedes Mal gesondert zum Gegenstand des Vertrages gemacht werden. Änderungen bedürfen der Schriftform. Mündliche Abreden sind nichtig.

### Salvatorische Klausel:

Die Unwirksamkeiten einzelner Bestimmungen der vorliegenden AGBs berühren die übrigen Bestimmungen nicht. Die unwirksam festgestellte Bestimmung soll durch eine Bestimmung ersetzt werden, die dem gewollten Geschäftszweck am nächsten kommt.



# Knüttels KGS

Getränkesspezialitäten

Partner der gepflegten Gastronomie.

**KGS Knüttels**  
Getränkesspezialitäten  
Dürrhoffeld 8  
97794 Rieneck

Tel.: 0 93 54 - 97 40 0  
Fax: 0 93 54 - 97 40 19  
E-Mail: [auftrag@kgs.cc](mailto:auftrag@kgs.cc)  
[www.kgs.cc](http://www.kgs.cc)

GET  
THE APP!



Wir arbeiten zusammen mit einer der führenden Online Bestell Apps im deutschen Markt.

Sparen Sie sich die Zeit, die Nerven und das Fehlerpotential, das bei Bestellübermittlungen einhergeht und wählen Sie den zeitgemäßen, unkomplizierten und optimalen Weg

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop  
[www.vinoandmore.de](http://www.vinoandmore.de)

Überreicht durch  
[www.kgs.cc](http://www.kgs.cc)

Stand: 13.04.2023