

Nr.	Jahr	WEISS	€/Inhalt	38	2017	SAUVIGNON BLANC TROCKEN Kirchheimer Steinacker pure Raffinesse am Gaumen <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 9,7 g/l A: 12,5 % S: 7,0 g/l	€ 5,90 0,75 ltr. €/ ltr. 7,86	Nr.	Jahr	WEISSHERBST & ROSÉ	€/Inhalt	55	2015	DUNKELFELDER ROTWEIN TROCKEN Asselheimer Goldberg im <i>Holz</i> fass gereift feurig, beerig, harmonisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 6,5 g/l A: 13,0 % S: 4,8 g/l	€ 5,20 0,75 ltr. €/ ltr. 6,93
2	2017	SCHEUREBE TROCKEN Asselheimer Goldberg feines Aroma, belebende Frucht RS: 9,3 g/l A: 12,7 % S: 7,2 g/l	€ 3,80 1,0 ltr. €/ ltr. 3,80	13	2017	MÜLLER-THURGAU FEINHERB Kirchheimer Steinacker jugendlich, harmonisch, RS: 14,1 g/l A: 12,5 % S: 5,9 g/l	€ 3,80 1,0 ltr. €/ ltr. 3,80	57	2016	PORTUGIESER WEISSHERBST TROCKEN Kirchheimer Schwarzerde saftig, aromatisch RS: 5,1 g/l A: 12,6 % S: 5,5 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20	56-S	2015	SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN Asselheimer Goldberg harmonisch, kräftig RS: 4,9 g/l A: 13,5 % S: 5,8 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53
3	2018	RIESLING TROCKEN Kirchheimer Schwarzerde jugendlich, rassig, fruchtig RS: 5,3 g/l A: 13,5 % S: 7,1 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20	14	2016	RIESLING FEINHERB Kirchheimer Schwarzerde saftig, belebende Frucht RS: 15,5 g/l A: 12,0 % S: 7,7 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20	60	2016	BLANC DE NOIR MERLOT TROCKEN intensive Aromen, exotisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 6,5 g/l A: 12,7 % S: 6,9 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53	56-M	2015	MERLOT ROTWEIN TROCKEN Asselheimer Höllenpfad im <i>Holz</i> fass gereift Hauch von Waldbeere, feine Tannine RS: 5,0 g/l A: 14,3 % S: 6,3 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53
33	2015	RIESLING SPÄTLESE TROCKEN Asselheimer Goldberg <u>Bronzener Kammerpreis</u> getragen von Rasse und Frucht RS: 6,0 g/l A: 13,2 % S: 8,1 g/l	€ 5,20 0,75 ltr. €/ ltr. 6,93	40	2015	CHARDONNAY SPÄTLESE HALBTROCKEN Bissersheimer Goldberg feines Aroma <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 15,9 g/l A: 12,0 % S: 6,7 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	59		DORNFELDER ROSÉ FEINHERB Kirchheimer Schwarzerde Ausgetrunken! RS: g/l A: % S: g/l		51	2017	PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN Kirchheimer Schwarzerde mollig warm, samtig RS: 15,1 g/l A: 12,6 % S: 4,9 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20
34	2018	AUXERROIS TROCKEN Asselheimer Schloss bestehend, vollkommen RS: 5,2 g/l A: 13,7 % S: 6,3 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53	27	2018	MORIO-MUSKAT Kirchheimer Schwarzerde elegantes Fruchtspiel RS: 31,4 g/l A: 10,2 % S: 5,9 g/l	€ 3,80 1,0 ltr. €/ ltr. 3,80	58	2017	PORTUGIESER WEISSHERBST Kirchheimer Schwarzerde saftig, spritziger Sommerwein RS: 25,1 g/l A: 11,9 % S: 5,9 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20	52	2015	DORNFELDER ROTWEIN Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, voll, süffig RS: 25,7 g/l A: 11,9 % S: 5,5 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13
35	2015	CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN Bissersheimer Goldberg ansprechend, frisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 7,7 g/l A: 12,3 % S: 6,7 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	41	2014	SCHEUREBE Asselheimer Goldberg intensive Frucht, beerig RS: 30,2 g/l A: 10,9 % S: 7,7 g/l	€ 3,50 0,75 ltr. €/ ltr. 4,67	50	2016	PORTUGIESER ROTWEIN TROCKEN Kirchheimer Schwarzerde körperreich, feurig RS: 7,6 g/l A: 12,8 % S: 5,0 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20			ROT BARRIQUE	
36	2017	GRAUBURGUNDER CLASSIC <u>Goldener Kammerpreis</u> feine Säure und ausgewogene Fülle RS: 6,9 g/l A: 13,4 % S: 6,6 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53	43	2016	ORTEGA SPÄTLESE Asselheimer Goldberg perfekte Harmonie, edelsüß <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 38,8 g/l A: 11,0 % S: 5,7 g/l	€ 5,00 0,75 ltr. €/ ltr. 6,67	53	2017	DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN Kirchheimer Schwarzerde typisch, fruchtig, samtiger Rotwein RS: 6,6 g/l A: 12,5 % S: 5,2 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	61		CUVÉE EARLY and LATE ROTWEIN TROCKEN im <i>Barrique</i> gereift dunkelbeerige Frucht, harmonisch, kräftig RS: 5,9 g/l A: 12,6 % S: 5,7 g/l >> Aktion : 6er Karton <<	€12,90 0,75 ltr. €/ ltr. 17,20
37	2016	WEISSBURGUNDER TROCKEN Asselheimer Schloss jugendlich, feine Fruchtaromen <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 5,0 g/l A: 13,5 % S: 5,9 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	44	2017	GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE Albsheimer Benn bestehend, intensive Aromen, edelsüß <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 53,9 g/l A: 9,9 % S: 6,5 g/l	€ 6,50 0,75 ltr. €/ ltr. 8,67	54		ST. LAURENT ROTWEIN TROCKEN Kirchheimer Steinacker Ausgetrunken! RS: g/l A: % S: g/l				RS: Restsüße A: Alkohol S: Säure	

Unsere Weine sind
Deutsche Qualitätsweine - Pfalz

Nr.	SEKT & SECCO	0,75 ltr./0,2 ltr.
S-61	Deidesheimer Gold Sekt halb trocken <u>0,75 ltr.</u>	12% € / ltr. 7,87 € 5,90
S-63	Riesling-Sekt trocken <u>0,75 ltr.</u>	12% € / ltr. 9,20 € 6,90
S-65	Deidesheimer Gold Sekt halb trocken <u>0,2 ltr.</u>	12% € / ltr. 11,5 € 2,30
S-66	Riesling-Sekt trocken <u>0,2 ltr.</u>	12% € / ltr. 13,5 € 2,70
S-67	Eil-Secco leichter, fruchtiger Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure <u>0,75 ltr.</u>	12% € / ltr. 6,67 € 5,00

	GLÜHWEIN	1,0 ltr.
G-1	Wintergenuss Glühwein, rot	11% € / ltr. 3,50 € 3,50
G-2	Wintergenuss Glühwein, weiß	11% € / ltr. 3,50 € 3,50

	SPIRITUOSEN	0,5 ltr.
71	Pfälzer Dornfelder Traubenlikör dekorative Flasche	25% € / ltr. 23 € 11,50
72	Pfälzer Apfelbrand in Eichenholz gereift dekorative Flasche	38% € / ltr. 23 € 11,50
73	Pfälzer Hefebrand drei Jahre in Eichenholz gereift dekorative Flasche	42% € / ltr. 26 € 13,00
74	Pfälzer Tresterbrand dekorative Flasche	42% € / ltr. 25 € 12,50

	SAFT	0,75 ltr..
81	Pfälzer Traubensaft weiß erntefrische Trauben, frisch gepresst	€ / ltr. 3,33 € 2,50

	GELEE hausgemacht	260 g
91	Blanc de Noir Weingelee Zucker, Wein, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20
92	Dornfelder Weingelee Zucker, Wein, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20
93	Riesling Sekt - Gelee Zucker, Sekt, Pfirsichlikör, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20
94	Rote Elli - Gelee Zuck., Secco, Johann.beernekt., Glühw., Pekt., Zitronens., Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20
95	Winterzauber Weingelee Zucker, Glühwein, Orangensaft, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20
96	Aperol Sprizz - Gelee Zucker, Eil-Secco, Aperol, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 12,31 € 3,20

Unsere Weine, Sekte, Secco und Gelees enthalten Sulfite.

Auslieferung

Hauptsächlich in den Monaten Mai/Juni und November/Dezember liefern wir in ganz Deutschland Wein nach Bestellung aus.

Unsere „Weinfahrten“ führen in folgende Städte und ihre Umgebung:
Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bottrop, Bremen, Chemnitz, Darmstadt, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Essen, Frankfurt/M, Gotha, Hannover, Hamburg, Ingolstadt, Karlsruhe, Kassel, Kleve, Köln, Leipzig, Lippstadt, Lübeck, München, Paderborn, Recklinghausen, Regensburg, Soest, Siegen, Stuttgart, Ulm, Wittenberg (Luth.), Werne

Falls Sie an einer Belieferung Interesse haben, erfragen Sie einfach den genauen Termin der Fahrt. Sollte Ihre Umgebung nicht dabei sein oder der Zeitpunkt ein anderer, können wir Ihnen gerne Ihren Wein per Post zuschicken.

Preise hierzu siehe unten.
Wir veranstalten auch Weinproben bei Ihnen zu Hause, im Gemeinschaftshaus oder Vereinsheim mit Ihren Freunden, Kollegen und Verwandten. Kontaktieren Sie uns !

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich in voller Ausstattung incl. MwSt.
ab Hof, bei Selbstabholung.
Bei Versand mit unserem Lieferwagen werden zum Selbstkostenpreis je angefangene 100 km Entfernung von uns zu Ihrem Wohnort, 10 ct pro Flasche in Rechnung gestellt. Piccolos entsprechen 1/3 Flasche.
Beispiel: 285 km Entfernung = 30 ct Frachtpauschale/Flasche
Mindestbestellung 36 Fl. je Liefer-Adresse.
Bis 100 km frachtfreie Lieferung bei Auslastung des Lieferwagens.
Der Versand per Post geht auf Rechnung des Empfängers und wird innerhalb Deutschlands für jedes Paket wie folgt berechnet :
6 Fl. 8,80 €, 12 Fl. 9,80 €, 18 Fl. 10,80 €, 24 Fl. 19,60 €, 30 Fl. 20,60 €, 36 Fl. 21,60 €

Weitere Mengen auf Anfrage! Gelee ist vom Versand ausgeschlossen!
Das Glas wird im Umtausch zurückgenommen (außer Sektflaschen)
Bei einem Weineinkauf ab 250 Euro (ohne Fracht) gewähren wir einen Rabatt von 2%, ab 500 Euro (ohne Fracht) von 5% pro Rechnung bei einer Zahlung innerhalb von 7 Tagen.

Aktionen oder Angebote sind davon ausgenommen !,
ansonsten nach 14 Tagen rein netto !

Bei einer frachtfreien Lieferung ist kein Rabatt möglich.

Die vorhergehenden Weinkarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht vor.

Bankverbindung

IBAN: DE 09 5456 1310 0005 7096 28 BIC: GENODE 61 LBS

Öffnungszeiten für Ihren Weineinkauf

Da wir während der Öffnungszeiten auch oft Arbeiten außer Haus erledigen müssen, bitten wir Sie um telefonische Voranmeldung.

Nach telef. Voranmeldung - Mo. bis Fr. 8-12 u. 14-18 Uhr
Sa. 8-12 u. 14-16 Uhr
Nach Vereinbarung - Sonntag / Feiertag



Wir befinden uns direkt an dem „Kraut- und Rübenradweg“ und dem Mühlenwanderweg !

Sehr geehrter Weinkunde, lieber Weinfreund

Seit mehreren Generationen widmet sich unser FamilienWeingut dem Weinbau. Sie können als Weinliebhaber frische Pfälzer Weiß- und Roséweine, sowie runde, geschmackvolle Rotweine im Holzfass- und Barriqueausbau genießen. Auf einer Fläche von 10 Hektar bauen wir sowohl klassische als auch moderne Rebsorten an, die die Vielfalt und Tradition der Region repräsentieren.

Wegweiser zum individuellen Geschmack

Die Angabe "trocken" zeigt die markant herben, herzhaften Weine an. Trockene Weine haben im Normalfall bis zu 4 g/Ltr. Restsüße bei höherem Säuregehalt 9 g/Ltr.
Die Bezeichnung "halb trocken" weist auf Weine mit fein herben Geschmack und kaum merkbarer Süße, mit feinem Duft und dezentem Aroma hin. In der Regel haben diese Weine zwischen 10 und 18 g/Ltr. Restsüße.

Der Hinweis "lieblich" kennzeichnet Weine mit harmonischem Spiel von frischer Säure und fruchtiger Süße. Dank ihrer einmaligen Frucht und Süße werden auch liebliche Weine vom Weinkenner gewünscht.

So erreichen sie uns.

Autobahn Mannheim/Saarbrücken A6,
Abfahrt Grünstadt nehmen, Richtung Bad Dürkheim,
links Richtung Kirchheim-Nord abbiegen (1km).
In Kirchheim erste Straße links, Rückgasse, abbiegen.
Noch ca. 700 m dieser Strasse folgen, Weingut ist auf der rechten Seite.



Weine & mehr...

5 / 2018

Stand Dezember



Weingut Ellbrück Gästehaus***
Bruchmühle 1
D - 67281 Kirchheim / Weinstr.

Telefon 063 59 / 32 51

Mobil 0172 / 714 69 92

Telefax 063 59 / 829 98

Internet: www.ellbrueck.de

E-Mail: weingut@ellbrueck.de

PFALZ

