

Nr.	Jahr	<b>WEISS</b>	€/Inhalt	13	2017	<b>MÜLLER-THURGAU FEINHERB</b> Kirchheimer Steinacker jugendlich, harmonisch, RS: 14,1 g/l A: 12,5 % S: 5,9 g/l	€ 4,00 1,0 ltr. €/ltr. 4,00	Nr.	Jahr	<b>WEISSHERBST &amp; ROSÉ</b>	€/Inhalt	55	2015	<b>DUNKELFELDER ROTWEIN TROCKEN</b> Asselheimer Goldberg im <i>Holzfass</i> gereift feurig, beerig, harmonisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 6,5 g/l A: 13,0 % S: 4,8 g/l	€ 5,50 0,75 ltr. €/ltr.7,33
2	2018	<b>SCHEUREBE TROCKEN</b> Asselheimer Goldberg feines Aroma, belebende Frucht RS: 6,3 g/l A: 13,2 % S: 5,7 g/l	€/ltr. 4,00	14	2018	<b>RIESLING FEINHERB</b> Kirchheimer Schwarzerde saftig, belebende Frucht RS: 13,1 g/l A: 13,0 % S: 7,2 g/l	€ 4,50 1,0 ltr. €/ltr. 4,50	57	2018	<b>PORTUGIESER WEISSHERBST TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde saftig, aromatisch RS: 5,8 g/l A: 12,5 % S: 5,9 g/l	€/ltr. 4,50				
3	2018	<b>RIESLING TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde jugendlich, rassig, fruchtig RS: 5,3 g/l A: 13,5 % S: 7,1 g/l	€/ltr. 4,50	40	2018	<b>CHARDONNAY SPÄTLESE FEINHERB</b> Bissersheimer Goldberg feines Aroma <u>Goldener Kammerpreis</u> RS: 19,4 g/l A: 12,1 % S: 5,4 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ltr. 6,53	60	2018	<b>BLANC DE NOIR MERLOT TROCKEN</b> intensive Aromen, exotisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 7,7 g/l A: 12,6 % S: 6,9 g/l	€/ltr. 6,93	56-S	2015	<b>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN</b> Asselheimer Goldberg harmonisch, kräftig RS: 4,9 g/l A: 13,5 % S: 5,8 g/l	€ 5,20 0,75 ltr. €/ltr. 6,93
33	2015	<b>RIESLING SPÄTLESE TROCKEN</b> Asselheimer Goldberg getragen von Rasse und Frucht <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 6,0 g/l A: 13,2 % S: 8,1 g/l	€/ltr. 7,33	27	2019	<b>MORIO-MUSKAT</b> Kirchheimer Schwarzerde elegantes Fruchtspiel RS: 41,0 g/l A: 9,9 % S: 6,4 g/l	€ 4,00 1,0 ltr. €/ltr. 4,00	59	2018	<b>DORNFELDER ROSÉ FEINHERB</b> Kirchheimer Schwarzerde aromatisch, vollmundig, Terrassenwein <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 13,2 g/l A: 12,4 % S: 6,2 g/l	€/ltr. 6,93	56-M	2015	<b>MERLOT ROTWEIN TROCKEN</b> Asselheimer Höllenpfad im <i>Holzfass</i> gereift Hauch von Waldbeere, feine Tannine RS: 5,0 g/l A: 14,3 % S: 6,3 g/l	€ 5,20 0,75 ltr. €/ltr. 6,93
34	2018	<b>AUXERROIS TROCKEN</b> Asselheimer Schloss bestechend, vollkommen <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 5,2 g/l A: 13,7 % S: 6,3 g/l	€/ltr. 6,93	41	2018	<b>SCHEUREBE</b> Asselheimer Goldberg aromatisch, fruchtig, typisch RS: 29,4 g/l A: 11,5 % S: 5,9 g/l	€ 4,10 0,75 ltr. €/ltr. 5,47	58	2018	<b>PORTUGIESER WEISSHERBST</b> Kirchheimer Schwarzerde saftig, spritziger Sommerwein RS: 30,8 g/l A: 11,1 % S: 5,8 g/l	€/ltr. 4,50	51	2017	<b>PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde mollig warm, samtig RS: 15,1 g/l A: 12,6 % S: 4,9 g/l	€ 4,50 1,0 ltr. €/ltr. 4,50
35	2018	<b>CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN</b> Bissersheimer Goldberg markant, duftig, mild <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 7,8 g/l A: 12,7 % S: 5,2 g/l	€/ltr. 6,53	43	2016	<b>ORTEGA SPÄTLESE</b> Asselheimer Goldberg reif, ausgewogen <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 38,8 g/l A: 11,0 % S: 5,7 g/l	€ 5,30 0,75 ltr. €/ltr. 7,07			<b>ROT</b>		52	2015	<b>DORNFELDER ROTWEIN</b> Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, voll, süffig RS: 25,7 g/l A: 11,9 % S: 5,5 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ltr. 6,53
36	2018	<b>GRAUBURGUNDER CLASSIC</b> feinfruchtige Säure, elegant <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 8,6 g/l A: 12,1 % S: 6,1 g/l	€/ltr. 6,93	44	2017	<b>GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE</b> Albsheimer Benn bestechend, intensive Aromen, edelsüß <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 53,9 g/l A: 9,9 % S: 6,5 g/l	€ 6,80 0,75 ltr. €/ltr. 9,07	50	2017	<b>PORTUGIESER ROTWEIN TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde körperreich, feurig RS: 6,5 g/l A: 13,2 % S: 4,9 g/l	€/ltr. 4,50			<b>ROT BARRIQUE</b>	
37	2019	<b>WEISSBURGUNDER TROCKEN</b> Asselheimer Schloss aromatischer Burgunder, jugendlich RS: 8,1 g/l A: 12,2 % S: 6,5 g/l	€/ltr. 6,53	45	2018	<b>SPÄTBURG. BEERENAUSLESE BLANC DE NOIR</b> Weisenheimer Mandelpfad edelsüße Rarität, perfekte Harmonie <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 152,3 g/l A: 9,1 % S: 6,6 g/l	€ 11,50 0,5 ltr. €/ltr. 23,00	53	2017	<b>DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde typisch, fruchtig, samtiger Rotwein RS: 6,6 g/l A: 12,5 % S: 5,2 g/l	€/ltr. 6,53	61		<b>CUVÉE EARLY and LATE ROTWEIN TROCKEN</b> im <i>Barrique</i> gereift dunkelbeerige Frucht, harmonisch, kräftig RS: 5,9 g/l A: 12,6 % S: 5,7 g/l <b>&gt;&gt; Aktion : 6er Karton &lt;&lt;</b>	€ 12,90 0,75 ltr. €/ltr. 17,20 <b>€ 72,-</b>
38	2018	<b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b> Kirchheimer Steinacker pure Raffinesse am Gaumen RS: 8,7 g/l A: 13,5 % S: 6,0 g/l	€/ltr. 8,27					54	2017	<b>ST.LAURENT ROTWEIN TROCKEN</b> Kirchheimer Steinacker funkelndes Granatrot, körperreich <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 6,2 g/l A: 12,3 % S: 5,7 g/l	€/ltr. 6,53				

RS: Restsüße A: Alkohol S: Säure

Unsere Weine sind  
Deutsche Qualitätsweine - Pfalz

Nr.	<b>SEKT &amp; SECCO</b>	0,75 ltr. u. 0,2 ltr.	
S-61	<b>Deidesheimer Gold Sekt</b>	halb trocken 0,75 ltr. 12%	€ / ltr. 8,27 € 6,20
S-63	<b>Riesling-Sekt trocken</b>	0,75 ltr. 12%	€ / ltr. 9,60 € 7,20
S-65	<b>Deidesheimer Gold Sekt</b>	halb trocken 0,2 ltr. 12%	€ / ltr. 12,5 € 2,50
S-66	<b>Riesling-Sekt trocken</b>	0,2 ltr. 12%	€ / ltr. 14,5 € 2,90
S-67	<b>Eil-Secco</b> leichter, fruchtiger Perlwein	m. zugesetzter Kohlensäure 0,75 ltr. 11,5%	€ / ltr. 7,07 € 5,30

### GLÜHWEIN

>> Im Winter heiß, im Sommer auf Eis! << 1,0 ltr.

G-1	<b>Wintergenuss</b> Glühwein, rot	11%	€ / ltr. 3,80 € 3,80
G-2	<b>Wintergenuss</b> Glühwein, weiß	11%	€ / ltr. 3,80 € 3,80

### SPIRITUOSEN

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

### SAFT

81	<b>Pfälzer Traubensaft</b> weiß	erntefrische Trauben, frisch gepresst	€ / ltr. 3,73 € 2,80
----	---------------------------------	---------------------------------------	----------------------

### GELEE

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

### 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 "halbtrocken" 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, einbiegen.  
Noch ca. 700 m dieser Strasse folgen, Weingut ist auf der rechten Seite.

### Bankverbindung

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

# Weine & mehr...

1 / 2020

Stand Januar



**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](http://www.ellbrueck.de)  
E-Mail: [weingut@ellbrueck.de](mailto:weingut@ellbrueck.de)

**PFALZ**

