

Nr.	Jahr	<b>WEISS</b>	€/Inhalt	38	2016	<b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b>	€ 5,90	Nr.	Jahr	<b>WEISSHERBST &amp; ROSÉ</b>	€/Inhalt	55	2015	<b>DUNKELFELDER ROTWEIN TROCKEN</b>	€ 5,20		
1	2015	<b>MÜLLER-THURGAU TROCKEN</b> Kirchheimer Steinacker animierender Duft, frisch RS: 5,7 g/l A: 12,6 % S: 5,9 g/l	€ 3,50 1,0 ltr. €/ ltr. 3,50	2017		Kirchheimer Steinacker pure Raffinesse am Gaumen <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 9,3 g/l A: 11,4 % S: 7,3 g/l	0,75 ltr. €/ ltr. 7,86	57	2016	<b>PORTUGIESER WEISSHERBST TROCKEN</b> 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			Asselheimer Goldberg im <i>Holzfass</i> gereift feurig, beerig, harmonisch RS: 6,5 g/l A: 13,0 % S: 4,8 g/l	€ / ltr. 6,93		
2	2017	<b>SCHEUREBE TROCKEN</b> 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	2015	<b>MÜLLER-THURGAU FEINHERB</b> Kirchheimer Steinacker jugendlich, harmonisch, RS: 14,8 g/l A: 12,1 % S: 6,0 g/l	€ 3,80 1,0 ltr. €/ ltr. 3,80	60	2016	<b>BLANC DE NOIR MERLOT TROCKEN</b> 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-	2015	<b>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN</b> 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	2016	<b>RIESLING TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde jugendlich, rassig, fruchtig RS: 7,2 g/l A: 12,3 % S: 7,5 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20	14	2016	<b>RIESLING FEINHERB</b> 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	59	2016	<b>DORNFELDER ROSÉ FEINHERB</b> Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, süffig, vollmundig RS: 7,7 g/l A: 12,7 % S: 5,7 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	S					
33	2015	<b>RIESLING SPÄTLESE TROCKEN</b> 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	15	2015	<b>SCHEUREBE FEINHERB</b> Asselheimer Goldberg fein, aromatisch RS: 15,1 g/l A: 13,0 % S: 6,0 g/l	€ 3,50 1,0 ltr. €/ ltr. 3,50	58	2017	<b>PORTUGIESER WEISSHERBST</b> 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	56-	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	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53		
34	2017	<b>AUXERROIS TROCKEN</b> Asselheimer Schloss <u>Goldener Kammerpreis</u> bestechend, vollkommen RS: 6,5 g/l A: 12,1 % S: 7,3 g/l	€ 4,90 0,75 ltr. €/ ltr. 6,53	40	2015	<b>CHARDONNAY SPÄTLESE HALBTROCKEN</b> 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	50	2016	<b>PORTUGIESER ROTWEIN TROCKEN</b> 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	51	2015	<b>PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde mollig warm, samtig RS: 13,5 g/l A: 11,9 % S: 5,5 g/l	€ 4,20 1,0 ltr. €/ ltr. 4,20		
35	2015	<b>CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN</b> 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	27	2015	<b>MORIO-MUSKAT</b> elegantes Fruchtspiel RS: 29,1 g/l A: 11,0 % S: 5,2 g/l	€ 3,50 1,0 ltr. €/ ltr. 3,50	53	2015	<b>DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN</b> Kirchheimer Schwarzerde typisch, fruchtig, samtiger Rotwein RS: 5,4 g/l A: 13,5 % S: 5,3 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	52	2015	<b>DORNFELDER ROTWEIN</b> Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, voll, süffig RS: 25,7 g/l A: 11,9 % S: 5,5 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13		
36	2017	<b>GRAUBURGUNDER CLASSIC</b> <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	41	2014	<b>SCHEUREBE</b> 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	54	2015	<b>ST. LAURENT ROTWEIN TROCKEN</b> Kirchheimer Steinacker reif, charaktervoll, harmonisch <u>Bronzener Kammerpreis</u> RS: 5,2 g/l A: 12,7 % S: 5,3 g/l	€ 4,60 0,75 ltr. €/ ltr. 6,13	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>		
37	2016	<b>WEISSBURGUNDER TROCKEN</b> 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	43	2016	<b>ORTEGA SPÄTLESE</b> 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										
				44	2016	<b>GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE</b> Albsheimer Benn bestechend, intensive Aromen, edelsüß <u>Silberner Kammerpreis</u> RS: 72,6 g/l A: 8,7% S: 5,6 g/l	€ 6,50 0,75 ltr. €/ ltr. 8,67										

RS: Restsüße A: Alkohol S: Säure

Unsere Weine sind  
Deutsche Qualitätsweine - Pfalz

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

	<b>GLÜHWEIN</b>		1,0 ltr.
G-1	<b>Wintergenuss</b> Glühwein rot	11%	€ / ltr. 3,50 € 3,50

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

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

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

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/Spedition 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. Mindestbest. 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 €

Für den Versand per Spedition innerh. Deutschlands, folgende Beispiele :  
42 Fl. 27,- €, 48 Fl. 30,50 €, 54 Fl. 34,- €, 60 Fl. 37,50 €, 66 Fl. 41,- €  
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 "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 Bad Dürkheim, nach Kirchheim (1km) fahren.  
Erste Strasse links, Rückgasse, abbiegen,  
noch ca. 700 m dieser Strasse folgen, Weingut ist auf der rechten Seite.



# Weine & mehr...

2 / 2018

Stand April



**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**

