

Weingut - Destillerie

Goebel-Schleyer
ERBEN

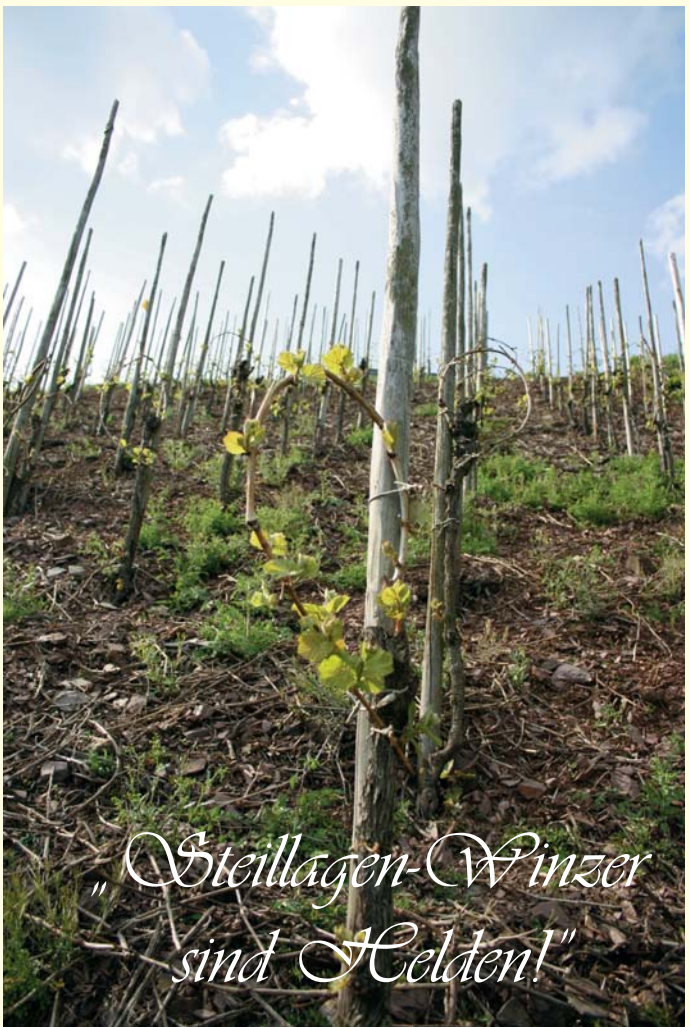


Weinliste

ab Mai 2009



56814 Ernst / Mosel
Klosterstraße 12
Tel. +49-26 71-74 44 · Fax +49-26 71-74 45
www.goebel-schleyer.com
weingut@goebel-schleyer.com



Mario Fregoni, der sich für die Steillagen-Winzer einsetzt, hat diesen Spruch geprägt. Jeder der schon einmal in einem Steilhang gestanden hat oder eine Tour durch den BREVA Wanderweg mit nahezu alpinem Charakter hinter sich hat, wird verstehen, wieso Steillagen-Winzer als Helden gelten.

Nur Einschienenbahnen erleichtern uns heute die Transportarbeit in den steilen Hängen, wo ansonsten fast alle Arbeiten von Hand erledigt werden müssen. Auf bis zu 70% steilen Hängen, mit einer Abdeckung aus losen Schiefersteinen führen wir unsere Arbeiten durch. Diese Lagen bieten nicht nur den Reben, sondern auch vielen seltenen Tieren und einzigartigen Pflanzen einen besonderen Lebensraum.



Lieber Weinfreund

Der liebe Gott hat uns wieder einmal gezeigt, dass gute Weine nicht gemacht werden sondern im Weinberg wachsen. Die ganz großen Spezialitäten sind nicht alljährlich, sondern sie sind ein großes Geschenk der Natur. Der Boden, das Klima und die Rebsorte prägen jeden Wein. Unsere Arbeiten im Weinberg können die Natur nur unterstützen und wir versuchen mit geringem Anschnitt, langer Reifezeit am Stock und guter Humusversorgung das Beste aus der Natur heraus zu holen. Auch der Jahrgang und der Witterungsverlauf prägt den Geschmack.

Der Weinjahrgang 2008

Bei diesem Jahrgang können Sie sich auf tolle Weine freuen. Durch die Hagelschäden (daher geringer Ertrag), die lange Reifezeit (früher Austrieb) und die späte selektierte Lese konnten wir sehr gute Trauben einfahren. Er zeichnet sich durch aromatische und sehr elegante Weine aus. Durch die lange Lagerung auf der Feinhefe, konnte sich ihre Reife und Dichte entwickeln. Es ist ein Jahrgang mit langem Lagerpotential. Als edelsüße Spezialität gab es auch einen Eiswein. Probieren Sie und lassen Sie sich von der Qualität überzeugen.

NEU

Wir konnten in diesem Jahr noch einige gute Weinbergs-Parzellen in der Pommerner Sonnenuhr, im Klottener Brauneberg und im Bruttiger Götterlay dazu erwerben. Diese sind alle mit alten Riesling-Reben bepflanzt. Freuen Sie sich auf diese Weine im nächsten Jahr.

Neues aus der Brennerei ist unser Brombeergeist so wie unsere Frucht- und Balsamessige aus Früchten der Brennerei. Testen Sie und lassen Sie sich überraschen.

Ihre Winzermeister

Thomas und Peter Göbel

Termine 2009

31. Mai

ERNST & WEIN

Ernster Winzer präsentieren ihre Weine

Zusätzlich präsentieren wir unsere Edelbrände, Liköre und die neuen Frucht- und Balsamessige.

Sie finden unseren Stand direkt am Eingang.

19.-21. Juni

**KULINARISCHES WEINFEST
auf dem Weingut**

Erleben Sie drei Tage moselländische Genüsse. Musik, Tanz, Wanderungen, Weinprobe, beste Weine Flammkuchen, frisches Bauernbrot und viele Köstlichkeiten aus der Winzerküche, Künftlerausstellung.

Direkt im Hof des Weingutes / Pension

19.-21. Juni

**GROSSE WEINPROBE
des kompletten Sortiments**

Hier können Sie alle Weine frei und ungezwungen probieren. Ständige Rundtouren durch die Wein-Entstehung-Welt.

Im Keller des Weingutes

5. Juli

**Eröffnung des BREVA-Wanderwegs
Eröffnungswanderung**

Kulinarische Köstlichkeiten Unterhaltung und viel Natur.

Besuchen Sie unseren Stand am Einstieg in den Weg am Bruttiger Brückenkopf. 11.00-18.00 Uhr

21.-24. August Weinfest in Ernst

Einige unserer Weine finden Sie am Weingartenstand

**12. September Tag des roten Weinbergpfirsichs
in Cochem**

Hier gibt es alles rund um den roten Weinbergpfirsich Besuchen Sie unseren Stand auf dem Endertplatz bei der Alten Moselbrücke. 11.00 - 18.00 Uhr

20. September Walnussmarkt in Ernst

Alles rund um die Walnuss. Mit Walnusschlagen.

Unseren Stand rund um die Walnuss finden Sie mitten auf dem Festplatz

27.11.-20.12. Weihnachtsmarkt in Cochem

Weihnachtsliköre, Edelbrände, Weine und Geschenkideen rund um Weihnachten

Sie finden unseren Stand im weihnachtlich dekorierten Festzeit. Täglich geöffnet von 10.00 - 19.00 Uhr

Das Weingut, die Weine und unsere Weinproben erleben!

**Jeden Samstag Besichtigungstouren durch die
Wein-Entstehungs-Welt**
mit fachlicher Erklärung.
von 10 bis 18 Uhr zu jeder vollen Stunde
Treffpunkt: Winzerladen des Weingutes

**Jeden Samstag Große Weinprobe
mit dem Winzermeister**
Treffpunkt: 17.00 Uhr im Winzerladen des Weingutes

Jeden Montag Weinprobe im alten Gewölbekeller
Treffpunkt: 17.00 Uhr im Winzerladen des Weingutes

**Jeden Mittwoch Weinwanderung
mit anschließender Weinprobe.**
Treffpunkt: 17.00 Uhr im Hof des Weinguts / Pension

Unser Winzerladen ist an allen Tagen für Ihren Weinkauf und Weinberatung von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. Am Sonntag bis 12.00 Uhr. Zu diesen Zeiten können Sie auch die Wein-Entstehungs-Welt besichtigen.



FRÜHJAHRSPAKET

- 1 Flasche bester Weinbergpfirsich-Balsamessig, 0,2 ltr.
- 1 Glas Traubengelee von der Mosel, 225 gr
- 1 Flasche Riesling-Hochgewächs trocken o. lieblich
- 1 Flasche Futura halbtrocken
- 1 Flasche Dornfelder Rosé
- 1 Flasche Weinbergpfirsichlikör, 0,2 ltr.

30.- €

Bei Postversand 39,40 €

Lieblich

- | | | | | |
|-----|--------|---|-----------|--------|
| 2 | 2008er | Cochemer Goldbäumchen | 1,00 ltr. | € 4,00 |
| 5 | 2008er | Cochemer Goldbäumchen
Qualitätswein b. A. - lieblich, mundig
Restsüße 51,0 - Säure 5,0 - Alkohol 10,0% | 0,75 ltr. | € 3,50 |
| 7 | 2007er | Pommerner Sonnenuhr
Riesling Kabinett - zartes Aroma, elegante Süße
Restsüße 35,9 - Säure 5,5 - Alkohol 9,0%
Bronzene Kammerpreismünze | 0,75 ltr. | € 4,20 |
| 8 | 2008er | Riesling-Hochgewächs
Gutsriesling - Dem Senior sein Liebster
Restsüße 61,0 - Säure 6,3 - Alkohol 8,5% | 0,75 ltr. | € 4,50 |
| 17 | 2008er | Göbel's Kerner Spätlese
herzhafte Frucht, bekömmlich
Restsüße 73,6 - Säure 7,4 - Alkohol 8,5% | 0,75 Ltr. | € 5,40 |
| 20 | 2008er | Cochemer Goldbäumchen
Riesling Spätlese - harmonisch, gehaltvoll, reif
Restsüße 71,0 - Säure 7,1 - Alkohol 7,5%
Goldene Kammerpreismünze | 0,75 ltr. | € 5,40 |
| 24 | 2007er | Pommerner Sonnenuhr
Riesling Auslese - feine, harmonische Art
Restsüße 75,2 - Säure 6,0 - Alkohol 8,0%
Goldene Kammerpreismünze | 0,75 ltr. | € 7,50 |
| 29 | 2008er | 
Bruttiger Götterlay
Riesling Auslese - edelsüß, reif, kräftig
Restsüße 92,8 - Säure 6,1 - Alkohol 8,5% | 0,75 ltr. | € 8,50 |
| 28a | 2007er | 
Valwiger Herrenberg
Riesling Auslese
Restsüße 41,6 - Säure 4,9 - Alkohol 10,5%
Goldene Kammerpreismünze
Selection Silber-Medaille ★★ | 0,75 ltr. | € 9,80 |

Edelsüße Raritäten

- | | | | | |
|----|--------|---|-----------------------|--------------------|
| 31 | 2006er | Valwiger Herrenberg
Riesling Beerenauslese
Restsüße 133,0 - Säure 8,0 - Alkohol 8,6%
Goldene Kammerpreismünze | 0,5 ltr.
0,75 ltr. | € 14,00
€ 20,00 |
| 32 | 2008er | Cochemer Goldbäumchen
Riesling Eiswein
Ein Edelwein der Spitzenklasse - Edelsüß, gehaltvoll
Restsüße 150,0 - Säure 10,6 - Alkohol 7,5% | 0,375 ltr. | € 22,50 |
| 33 | 2005er | Valwiger Herrenberg
Riesling Beerenauslese
Bester Wein den es jemals bei uns gab!
Restsüße 210,0 - Säure 9,0 - Alkohol 9,0% | 0,375 ltr. | € 38,50 |
| 34 | 2005er | Valwiger Herrenberg
Riesling Beerenauslese
Restsüße 144,0 - Säure 8,4 - Alkohol 8,0% | 0,375 ltr. | € 28,50 |

Halbtrocken

- | | | | |
|----|---|-----------|--------|
| 1a | 2007er / Elbling <i>Halbtrocken</i>
2008er mit Schraubverschluss | 1,00 ltr. | € 4,00 |
| 9 | 2007er / Elbling <i>Halbtrocken</i>
2008er Qualitätswein b. A. - weich, rund, fein
Restsüße 13,5 - Säure 5,3 - Alkohol 12,0% | 0,75 ltr. | € 3,50 |
| 4 | 2007er Riesling Futura <i>Halbtrocken</i>
Qualitätswein b. A.
feine Frucht, Wein mit Zukunft
Restsüße 14,8 - Säure 5,4 - Alkohol 12,5%
Silberne Kammerpreismünze | 0,75 ltr. | € 4,00 |
| 21 | 2008er Grauer Burgunder <i>Feinherb</i>
viel Schmelz, weicher Abgang
Restsüße 16,0 - Säure 5,3 - Alkohol 12,5% | 0,75 ltr. | € 4,80 |
| 8a | 2008er Riesling-Hochgewächs
<i>Halbtrocken</i> - Passt zu jedem Anlass, Spitze
Restsüße 15,3 - Säure 5,7 - Alkohol 11,5% | 0,75 ltr. | € 4,50 |
| 11 | 2008er Cochemer Goldbäumchen
Riesling Kabinett <i>Halbtrocken</i>
leicht und bekömmlich
Restsüße 15,3 - Säure 5,5 - Alkohol 11,0% | 0,75 ltr. | € 4,20 |
| 14 | 2008er Cochemer Goldbäumchen
Riesling Spätlese <i>Halbtrocken</i>
harmonisch, eleganter Wein
Restsüße 15,0 - Säure 5,2 - Alkohol 11,5% | 0,75 ltr. | € 5,20 |
| 28 | 2007er Valwiger Herrenberg
 Riesling Auslese <i>Feinherb</i>
Restsüße 18,3 - Säure 6,8 - Alkohol 12,0% | 0,75 ltr. | € 9,80 |

Unsere Probepakete

Unsere Weinprobenpakete umfassen verschiedene Weine aus unserem Angebot und dazu noch einige Informationen für Sie.

Probepaket Nr. 1 Liebliche Weine

Je 1 Flasche Nr. 5, 8, 20, 24, 61, 49 € 33,40

Probepaket Nr. 2 Trocken u. Halbtrocken

Je 1 Flasche Nr. 8b, 9, 11, 14, 10, 60 € 28,00

Probepaket Nr. 3 Riesling-Weine

Je 1 Flasche Nr. 8a, 8b, 8, 14, 20, 24 € 31,40

Je Paket bei Postversand + € 5,90

Trocken

1b	2008er	Elbling Trocken mit Schraubverschluss	1,00 ltr.	€ 4,00
9a	2008er	Qualitätswein b. A. - guter Essensbegleiter Restsüße 6,8 - Säure 5,2 - Alkohol 12,0%	0,75 ltr.	€ 3,50
8b	2008er	Riesling-Hochgewächs Trocken Pfirsicharomen, weiche Säure, viel Frucht Restsüße 5,0 - Säure 5,6 - Alkohol 12,0%	0,75 ltr.	€ 4,50
13	2008er	Weißburgunder Trocken Restsüße 5,2 - Säure 6,5 - Alkohol 12,0%	0,75 ltr.	€ 5,20
10	2007er	Riesling Spätlese Trocken Restsüße 7,3 - Säure 6,0 - Alkohol 12,0%	0,75 ltr.	€ 5,20
18	2008er	 Klottener Brauneberg Riesling Spätlese Trocken fruchtig, herb, ein Spitzenwein Restsüße 6,0 - Säure 5,1 - Alkohol 12,5%	0,75 ltr.	€ 7,50
22	2007er	Weißburgunder Barrique Trocken Typisch Burgunder aus dem neuen Fass	0,75 ltr.	€ 7,00
100	2007er	BREVA Trocken Der Wein der Region - Edition No. 2 Restsüße 6,4 - Säure 6,4 - Alkohol 12,5% Goldene Kammerpreismünze	0,75 ltr.	€ 13,80

Göbel's Minis

87	Riesling-Weißwein	halbtrocken	0,25 ltr.	€ 2,10
57	Dornfelder-Rosé	lieblich	0,25 ltr.	€ 2,10
66	Dornfelder-Rotwein	trocken	0,25 ltr.	€ 2,10
89	in der Dreier-Geschenktüte			€ 7,00

Etwas zur Erfrischung

80	Waldmeisterbowle		0,75 ltr.	€ 2,30
81	Pfirsichbowle		0,75 ltr.	€ 2,30
82	Erdbeerbowle		0,75 ltr.	€ 2,30

Der Alkoholfreie - direkt vom Winzer

35	Traubensaft weiß	fruchtig	0,7 ltr.	€ 2,60
35a	Traubensaft rot	samtig	0,7 ltr.	€ 2,60

Göbel's Winzersekt

49	Riesling Halbtrocken Rassig, markant, harmonische Restsüße Restsüße 35,0 Für den „lieblichen“ Sekttrinker	0,75 ltr. € 8,00
50	Riesling Brut Spritziges Riesling-Vergnügen, jugendlich Restsüße 6,5 Für den „trockenen“ Liebhaber	0,75 ltr. € 8,00
51	Riesling Trocken Feinperliger fruchtiger Moselriesling Restsüße 20,0 Für jeden Anlass richtig	0,75 ltr. € 8,00
54	Piccolo - Göbel's Hausmarke - halbtrocken	0,2 ltr. € 2,80
55	Secco Moselle Göbel's Perlwein jung, prickelnd, erfrischend	0,75 ltr. € 4,80
56	Rosecco von Dornfelder Der Perlwein von unserem Rosé	0,75 ltr. € 5,20

Rotwein und Rosé

62	2008er Rotling <i>Feinherb</i> jung, frisch, spritzig Restsüße 16,0 - Säure 5,1 - Alkohol 12,5%	0,75 ltr. € 4,50
61	2007er Dornfelder Rosé <i>Lieblich</i> spritzig, jung Restsüße 39,3 - Säure 4,0 - Alkohol 11,5%	0,75 ltr. € 4,70
60	2007er Dornfelder Rotwein <i>Trocken</i> kräftig, reif Restsüße 6,7 - Säure 5,3 - Alkohol 12,5%	0,75 ltr. € 4,70
63	2007er Dornfelder Rotwein <i>Lieblich</i> samtig, weich Restsüße 38,7 - Säure 5,2 - Alkohol 11,0%	0,75 ltr. € 4,70
64	2007er Dornfelder Rotwein <i>Halbtrocken</i> der typische Rote Restsüße 13,7 - Säure 5,0 - Alkohol 11,5%	0,75 ltr. € 4,70
69	2006er Dornfelder Rotwein <i>Trocken</i> aus dem großen Holzfass Restsüße 4,4 - Säure 5,2 - Alkohol 12,5% Silberne Kammerpreismünze	0,75 ltr. € 6,90
68	2007er Blauer Spätburgunder Rotwein <i>Trocken</i> Restsüße 3,2 - Säure 4,9 - Alkohol 12,5%	0,75 ltr. € 7,50
67	2006er Blauer Spätburgunder Barrique <i>Trocken</i> Kräftiger Rotwein für den K????? Restsüße - Säure - Alkohol %	0,75 ltr. € 10,00
65	2006er Dornfelder Barrique <i>Trocken</i> 12 Monate im neuen Barriquefass gereift feine Holzaromen Restsüße 3,6 - Säure 6,2 - Alkohol 12,5%	0,75 ltr. € 8,20





Die Kunst des Destillierens

Nur aus besten Früchten gewinnen wir beste Destillate. Reines Aroma in flüssiger Form. Über die Qualität entscheiden die Früchte und der richtige Augenblick, in dem der Mittellauf herausgetrennt wird. Nur er birgt herausragende Edeldestillate, die wir mit unserem Namen zeichnen. Jedes mal ein spannender Augenblick während eines langen Brennvorganges. Und jedes mal ein Ergebnis, das uns selbst immer wieder von unserem Weg überzeugt.

Edelbrände

		0,2 ltr. €	0,5 ltr. €
78	Alter Mosel-Weinbrand VSOP <i>- im Eichenholzfass gereift -</i>	-	13,50
71	Weinhefe-Edelbrand <i>- der feine Weiche -</i> Bronzene Kammerpreismünze	6,00	9,00
72	Alter Hefe-Edelbrand <i>- im Eichenholzfass gelagert -</i>	-	12,90
75	Trester-Edelbrand <i>- der feine Weiche -</i> Bronzene Kammerpreismünze	6,00	9,00
76	Alter Trester-Edelbrand <i>- im Eichenholzfass gelagert -</i>	-	12,90
77	Alter Traubenbrand <i>- aus dem Barriquefass -</i> Silberne Kammerpreismünze Goldmedaille des Obstbrenner e.V.	8,20	12,90
79	Brand v. Weinbergpfirsich <i>- einmalige Rarität der Mosel -</i> Bronzene Kammerpreismünze Silbermedaille des Obstbrenner e.V.	9,00	14,40
59	Schlehenbrand <i>- der ganz feine zum genießen, wenig Ausbeute -</i>	-	26,60
83	Alter Apfelbrand <i>- im Holzfass gelagert -</i> Goldmedaille des Obstbrenner e.V.	-	12,80
84	Williams-Christbirnenbrand <i>- sehr fruchtig und fein, unser Liebling -</i>	-	14,90
85	Pflaumenbrand <i>- aus heimischen Pflaumen gebrannt -</i> Silberne Kammerpreismünze Silbermedaille des Obstbrenner e.V.	6,00	10,20
86	Holunderbrand <i>- beste Früchte aus der Eifel -</i>	-	14,20
58	Apfelbrand <i>- der klare Apfel vom Boskopp -</i>	8,20	-
53	Quittenbrand <i>- von Quittenbäumen der Mosel, typisch -</i>	-	19,50
52	Kirschbrand <i>- von der Süßkirsche, lang im Geschmack -</i>	-	15,50

Geiste

Für Geiste werden Blüten oder Früchte mit Neutralalkohol angesetzt um die Geschmackserlebnisse zu gewinnen.

		0,2ltr. €	0,5ltr. €	
42	Holunder-Blüten-Geist <i>- aus frischen Holunderblüten der Region -</i>	40% vol	-	14,00
40	Walnuss-Geist <i>- intensiv nussig nach gerösteten Walnüssen -</i>	40% vol	-	17,90
41	Haselnuss-Geist <i>- leichte Schokonote, Nutella in flüssiger Form -</i>	40% vol	-	17,90
47	Brombeer-Geist	40% vol	-	15,60

Liköre

43	Weintraubenlikör rot <i>- samtig süß, vom Dornfelder -</i>	20% vol	-	11,70
44	Weintraubenlikör weiß <i>- fruchtig süß, vom Moselriesling -</i>	20% vol	-	11,70
48	Weinbergpfirsichlikör <i>- Spezialität der Mosel - rassig - fein -</i>	20% vol	7,70	11,70
46	Walnusslikör <i>- feiner Likör aus Ernster Walnüssen -</i>	20% vol	7,70	11,70
95	Walnuss-Sahne-Likör <i>- der Cremige, Walnuss pur! -</i>	20% vol	8,20	13,00
45	Winzerinnen-Kaffee-Sahne-Likör <i>- der Cremige mit feinen Röstaromen -</i>	20% vol	8,20	13,00

Wussten Sie schon...

Obst- und Beerenbrände sollten zwischen 14 Grad und 18 Grad getrunken werden. Sie sollten niemals „gut gekühlt“ serviert werden, da dies das Aroma unweigerlich vernichtet. Hefe können kälter genossen werden

Essige

Aus vielen Früchten der Brennerei wird neben Edelbränden und Likören auch Aperitif- und Balsamessig hergestellt. Diese finden immer mehr Beliebtheit bei leichten Sommergerichten oder auch bei Desserts.

Balsamessige erhalten durch eine lange Lagerung in Holzfässern ihre typische Eleganz und Konzentration. Ideal zu Desserts, Saucen, Käse oder Carpaccio.

Weinbergpfirsich-Balsamessig	0,2 ltr.	5,50
Haselnuss-Balsamessig	0,2 ltr.	6,30
Kirsch-Balsamessig	0,2 ltr.	5,00
Apfel-Balsamessig	0,2 ltr.	4,80
Waldhimbeere-Balsamessig	0,2 ltr.	6,50

Aperitifessige kann man zum Verfeinern von Salaten holen oder etwas verdünnt auch zum Aperitif reichen.

Weinbergpfirsich-Aperitifessig	0,2 ltr.	6,00
Honig-Walnuss-Aperitifessig	0,2 ltr.	5,30
Zwetschen-Aperitifessig	0,2 ltr.	4,50

TIPP:

Zum Vanilleeis geben Sie einen Schuss Weinbergpfirsich- oder Haselnuss-Balsamessig zu

Feines für die Küche

Alle Gelees und Konfitüren aus eigener Herstellung

6030	Weingelee rot	225 gr	€ 3,30
6032	Weingelee rot	400 gr	€ 4,30
6031	Weingelee weiß	225 gr	€ 3,30
6033	Weingelee weiß	400 gr	€ 4,30
6039	Weingelee Minis je 50 gr weiß, rot, rosé	Im Set alle Sorten	€ 4,00
6020	Traubengelee rot	225 gr	€ 3,30
6022	Traubengelee rot	400 gr	€ 4,30
6021	Traubengelee weiß	225 gr	€ 3,30
6023	Traubengelee weiß	400 gr	€ 4,30
6006	Dornfelder Traubenkonfitüre	225 gr	€ 3,30
6005	Dornfelder Traubenkonfitüre	400 gr	€ 4,30
6034	Diät-Weingelee rot	225 gr	€ 4,30
6035	Diät-Weingelee weiß	225 gr	€ 4,30

Die Spezialität der Mosel – Roter Weinbergpfirsich

6000	Rote Weinbergpfirsichkonfitüre	225 gr	€ 3,60
6001	Rote Weinbergpfirsichkonfitüre	400 gr	€ 4,60
6002	Eingemachte Weinbergpfirsiche	390 gr	€ 4,60
6003	Rotes Weinbergpfirsich-Mus	400 gr	€ 4,50

– Solange der Vorrat reicht –

Grob vermahlener Riesling-Senf im Steintopf

6060	Normal	330 gr	€ 6,00
6061	Scharf	330 gr	€ 6,00
6062	Knoblauch	330 gr	€ 6,00
6084	Senf Weinbergpfirsich	330 gr	€ 6,00
6063	Feiner Riesling-Senf im Glas	195 gr	€ 4,50

Kaltgepresstes Traubenkernöl

6050	0,1 Liter beste Qualität von der Mosel	€ 8,20
6052	0,2 Liter beste Qualität von der Mosel	€ 15,90

Wir empfehlen:

Verfeinern Sie Ihren Sommersalat mit unseren Frucht- und Aperitifessigen (anstatt Weinessig). Für den besonderen Kick empfehlen wir unsere Balsam-

essige oder bereiten Sie ein Honig-Senfdressing mit Rieslingsenf zu.

Das Rezept finden Sie unter www.goebel-schleyer.com



WEIN & GENUSS

Unsere Weinstube im Herzen von Cochem
direkt an der Moselpromenade!

Weinstube-
Restaurant

Beim

Weinbauer



Treten Sie ein in unser altes Kellergewölbe. In dem uralten Keller, wo früher der Wein bis zur Reife lagerte, finden Sie unsere moseltypische Weinstube.

Die Weinterrasse: Genießen Sie laue Sommerabende auf unserer Terrasse. Hier schließen Sie Freundschaft mit anderen Genießern von Tradition und Kultur.

Die Küche: Die Winzerküche bietet ständig wechselnde Gerichte und frische Produkte der Saison. Ob es nur eine Suppe, eine deftige Brotzeit oder ein komplettes Menü sein soll, wir bieten es.

Die Weine: Alle Weine sind vom eigenen Weingut. Lassen Sie sich beraten und probieren Sie in aller Ruhe. Alle Weine können Sie auch glasweise probieren.

MOSELPROMENADE 11+12 • 56812 COCHEM

www.beim-weinbauer.de

wir haben 24 Stunden geöffnet:



Weinshop

www.goebel-schleyer.com

Geschäfts- und Lieferungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich ab **6 Flaschen** direkt vom Weingut einschließlich Glas und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sollte ein Jahrgang ausverkauft sein, wird er durch den nächsten Jahrgang ersetzt.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: Sparkasse Mittelmosel - Eifel-Mosel-Hunsrück
Konto-Nr. 31 000 730 (BLZ 587 512 30)

Erfüllungsort: Ernst/Mosel - **Gerichtsstand:** Cochem

Weinversand direkt zu Ihnen nach Hause

Wir liefern unsere Weine auch aus. Entweder mit eigenem LKW oder mit der Post. Ab 200,- € erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus. Weinlieferungen in Nachbarländer sind ebenso möglich. Bei kleineren Mengen wird ein Fracht- und Verpackungskostenanteil erhoben.

6 Flaschen **6,30 €**
12 Flaschen **7,90 €**

bis 18 Flaschen **9,30 €**
bis 24 Flaschen **10,70 €**

Die Verpackungseinheiten sind 6er-Kartons bei Sekt und 6er- oder 12er-Kartons bei Wein.

Geschenksendungen:

Wir nehmen Ihnen die ganze Arbeit ab und versenden zuverlässig in Ihrem Auftrag an Ihre Geschäftsfreunde, Verwandte und Bekannte.

Leergut wird zurückgenommen. (Der Umwelt zuliebe)

Präsent-Kartons

Welle Dunkelblau

2er € 1,70

3er € 2,00



Terra

2er € 1,90

3er € 2,50

je Postumkarton + € 1,00



Urlaub auf dem Weingut

*Ferienpension mitten in den Weinbergen gelegen, ruhige Lage
Komfortzimmer mit Du/WC, Balkon und Buffet-Frühstück
Halbpension, Pauschalangebote, Weinterrasse, eig. Weingut*

www.sonnenschein-mosel.de

Klosterstraße 12, Tel. 0 26 71 / 74 44, Fax 74 45

E-Mail: pension-sonnenschein@gmx.de

Für jeden Weinliebhaber, der nach einer Weinprobe für € 320,00 Wein einkauft und mitnimmt, ist im Preis eine Übernachtung im Wert von € 40,00 für 2 Personen in einem unserer Häuser enthalten.

www.goebel-schleyer.com

Weingut erleben

Wir, die Familie Göbel, haben unser Weingut erlebbar gemacht. Es ist ein Besucherziel des Weines. Die neue Probierstube im Keller, die große Schatzkammer, einer der größten Holzfasskeller der Mosel, sowie die Wein-Entstehungs-Welt - ein Muss für jeden Weininteressierten. Hier bekommen Sie einen Eindruck von der Arbeit des Winzers. Erkunden Sie den Lebenslauf eines Weinstockes, die Entstehung des Weines von der Traube bis hin zur Abfüllung. Informieren Sie sich über die Herstellung vom Winzersekt. Der Rundgang durch das Weingut endet im Winzerladen, wo Sie alle Weine, Edelbrände, Liköre oder auch Gelees und Konfitüren probieren können.

Nach der Besichtigung und Weinprobe gönnen Sie sich noch eine ruhige Zeit in der neuen Weinstube oder auf der Weinterrasse. Genießen Sie noch ein Glas Wein, einen Kaffee oder Cappuccino und dazu ein Stück Apfelstrudel. Sitzen Sie in einem Holzfass oder zwischen einem Blumenmeer auf der Terrasse und genießen die Natur mitten in den Weinbergen.

Verbinden Sie den Besuch des Weingutes mit einer Schifffahrt oder einer Wanderung über den neuen BREVA-Wanderweg.

***Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!***

Täglich außer sonntags
von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet.



