

Feine Edelbrände, Liköre und Aufgesetzte

aus der eigenen Brennerei

SORTE	alc.	(1.0 l €)	€ 0,7 l
OBSTBRAND	41 % vol.	(13,57)	9,50
ZWETSCHGEN BRAND	42 % vol.	(17,14)	12,00
MIRABELLEN BRAND	42 % vol.	(23,57)	16,50
WILLIAMS CHRIST BRAND	40 % vol.	(23,57)	16,50
WEINHEFE BRAND	40 % vol.	(15,71)	11,00
			€ 0,5 l
TRAUBEN BRAND	40 % vol.	(24,00)	12,00
<i>der Bacchusrebe</i>			
ROTWEINHEFE BRAND	40 % vol.	(22,00)	11,00
HELLER WEINBRAND	40 % vol.	(24,00)	12,00
WEINBERGPFIRSICH BRAND	40 % vol.	(30,00)	15,00
SPÄTBURGUNDER LIKÖR	24 % vol.	(23,00)	11,50
..schon mal als Aperitif probiert?			
„OPA'S MEDIZIN“ KRÄUTERBITTER	38 % vol.	(19,00)	9,50
Weitere saisonale Edelbrände auf Anfrage			

Liköre und Spirituosen

Des Weiteren haben wir, zur Ergänzung unseres Angebotes, im Vertrieb:

WEINBERGPFIRSICH LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
<i>Ideal im Sekt und GRUSECCO</i>			
PFLAUMEN LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
<i>auch mal heiß genießen</i>			
„WALDWICHTEL“ Beerelikör	25 % vol.	(23,00)	11,50
<i>Beerentreff...jede Menge Beerengeschmack</i>			
GEWÜRZAPFEL LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
<i>feiner Duft und Geschmack von Bratäpfeln</i>			
„SCHNEEKIPFERL“	20 % vol.	(23,00)	11,50
<i>Sahnelikör, erinnert an Marzipan und feinen Bisquit</i>			
„WINZERKAFFEE“	20 % vol.	(23,00)	11,50
<i>Kaffee-Sahne Likör, eine echte Verführung</i>			
„GRUTHENHEX“ KRÄUTERLIKÖR	30 % vol.	(23,00)	11,50
WALNUS SPIRITUOSE	40 % vol.	(24,00)	12,00
...sowie saisonal wechselnde Genüsslichkeiten im Feinkostbereich			

Schön, Sie bei uns begrüßen zu können. Hiermit erhalten Sie eine Übersicht unserer Produkte, welche Sie auch gerne direkt in unserm Winzerhof probieren und einkaufen können.

Welchen Wein nehme ich zu welchem Essen?
Was passte in den Sommer?
Wieviel brauche ich für meine Gäste?
Wo liegen die Unterschiede?
Gibt es auch Sonderausstattungen?
Was kann ich nur verschenken?
Solche und andere Fragen beantworten wir Ihnen natürlich gerne!



Alle unsere Trauben werden ausschließlich schonend von Hand gelesen und selektiert, so schaffen wir Qualität, heimische Arbeitsplätze und erhalten unsere Kulturlandschaft.

Alle unsere Weine werden, des Weines und unserer Kunden zuliebe, mit speziell für den Wein entwickelten Drehverschlüssen verschlossen.

Wir freuen uns auf Sie und sind gerne für Sie da:

Mo. - Fr. von: 8.00 Uhr - 20.00 Uhr
samstags von: 8.00 Uhr - 18.00 Uhr
sonntags von: 10.30 Uhr - 11.30 Uhr
feiertags geschlossen

WEINPROBEN für GRUPPEN nach Vereinbarung

Winzerhof Löwener Mühle
Matthias & Monika Johaentges GbR

D-54298 Igel
Tel. 06501 - 13934 oder - 12480
Mobil 0175 - 95 85 798
Fax 06501 - 180503

e-mail: loewener-muehle@t-online.de

homepage: www.leckerwein.de



www.facebook.com/winzerhof.loewener.muehle

LMIV

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung LMIV, (1169/2011/EU): Winzerhof Löwener Mühle, M. & M. Johaentges GbR, D-54298 Igel. Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite. Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland. Unsere Weine und Sekte stammen aus dem Anbaugebiet Mosel. Wir produzieren ausschließlich deutsche Weine, Qualitäts- und Prädikatsweine sowie Qualitätssekte. Des Weiteren unterhalten wir eine Abfindungsbrennerei.

Die Winzerhof Löwener Mühle M. & M. Johaentges GbR, D-54298 Igel wird vertreten durch: Matthias Johaentges (Landwirtschaftsmeister) und Monika Johaentges (Wirtschafterin für Weinbau), Löwener Mühle, D-54298 Igel.

Liefer- & Zahlungsbedingungen:

Sollten Sie einmal nicht die Gelegenheit haben, direkt bei uns einzukaufen – kein Problem. Wir senden Ihnen auch gerne die Weine, Sekte, Säfte oder Brände in passenden Versandkartons zu 3, 6, 12, oder 15 Flaschen zu. Die Frachtkosten pro Karton betragen 8,90 € (bei Inselfracht zuzügl. Inselfrachtgebühr). Im Raum Trier liefern wir, nach Absprache, frachtfrei aus.

Unsere Listenpreise verstehen sich ab Weingut einschließlich Glas, Verpackung, der gesetzl. Mehrwertsteuer, bei Sekt auch inkl. Sektsteuer. Zahlbar sofort nach Rechnungsstellung ohne Abzug.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Das Angebot ist freibleibend. Vorhergehende Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Hinweis zur Zahlung: Wir akzeptieren Barzahlung vor Ort, Überweisungen bei Rechnungsstellungen, Vorkasse bei Erstbestellung, sowie Kartenzahlung mit der deutschen EC-Karte ab einem Warenwert von 50,- €.

Kleine Weinkunde:

Elbling = Deutschlands älteste Rebsorte (2000 Jahre)
leichter, kerniger, erdiger Wein – liebt Muschelkalkböden

Riesling = Klassiker der Mosel (ca. 500 Jahre) spritziger, eleganter Wein

Weisser Burgunder = int. Bez. *Pinot blanc*
feinrassiger, blumiger Wein mit wenig Säure

Grauer Burgunder = int. Bez. *Pinot gris* Gehaltvoller, kräftiger Wein

Spätburgunder = int. Bez. *Pinot noir*
weicher, fruchtiger, gerbstoffarmer, samtrotter Wein
Burgundersorten bevorzugen tiefgründige Muschelkalkböden

Kerner = kultivierte Rebsorte aus Riesling u. Trollinger
fruchtiger, markiger Wein zum Genießen

Bacchus = kultiviert aus den Rebsorten Riesling x Silvaner x Riesling
würziger, kräftiger Wein mit leichter Muskatnote

Chardonnay = ist eine natürliche Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc
(Heunisch), extraktreich mit angenehmer Säure

Gewürztraminer = auch roter Traminer genannt,
Spezialität mit würzig duftendem Charakter

Dunkelfelder = alte, sehr seltene Sorte, Kreuzung aus Madeleine
Angevine und Färbertraube, Herkunft lag lange im Dunkeln,
daher auch der Name, säurearm, intensive Farbe, fruchtig

„Gruthenhäuser“ = keine Rebsorte, sondern unsere Hausmarke.
Das Gruthenhäuschen ist eine röm. Grabtempelanlage,
welche in einem unserer Weinberge steht und wird auch gerne
für standesamtliche Trauungen genutzt.

Herzlich willkommen
im
Winzerhof
Löwener Mühle



Weinbau & Brennerei
D-54298 Igel

Lassen Sie sich begeistern
Mit Freu(n)den Genießen!



Alte Rebsorte – Junger Wein – römisch genießen!

1.	2017	ELBLING – Classic	4,20 €
	2018	Deutscher Qualitätswein Mosel (5,60 €/L) mineralisch, ursprünglich, alc. 11,5% vol. wie der Boden auf dem er gewachsen ist. Idealer Begleiter zu milden Käsesorten, Fisch & leichter Küche.	
2.		„GRUTHENHÄUSER“® ELBLING	4,50 €
	2018	Deutscher Qualitätswein Mosel (6,00 €/L) halbtrocken , erfrischend, alc. 11,5% vol. macht Lust auf mehr	

Riesling – in steilen Lagen gewachsen

vom ROTEN SCHIEFER und vom MUSCHELKALK

3.	2017	„ALTE REBE“ – RIESLING	6,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (8,00 €/L) Schweicher Annaberg alc. 13,0% vol. trockener Riesling vom roten Schiefer , vollmundig, geselliger Essensbegleiter	
4.	2018	„GRUTHENHÄUSER“® RIESLING	5,50 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (7,33 €/L) alc. 11,0% vol. feinherber Riesling vom Muschelkalk , Geschmack saftiger Beeren	
5.	2018	„Dolce Vita“ – RIESLING	5,50 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (7,33 €/L) Schweicher Annaberg alc. 9,5% vol. lieblicher Riesling vom roten Schiefer , verträgt durchaus eine gewisse Schärfe als Essensbegleiter	
6.	2018	RIESLING SPÄTLESE	6,50 €
		Deutscher Prädikatswein Mosel (8,67 €/L) Igeler Dullgärten alc. 8,0% vol. feinfruchtig & elegant vom Muschelkalk	

Burgunderweine vom Muschelkalk verwöhnt

7.	2017	WEISSER BURGUNDER – Classic	5,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (6,67 €/L) charmanter Sommer- u. Partywein alc. 11,5% vol.	
8.	2018	WEISSER BURGUNDER – Classic	5,50 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (7,33 €/L) erfrischender Sommer- u. Partywein alc. 12,5% vol.	
9.	2018	GRAUER BURGUNDER – Classic	6,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (8,00 €/L) trocken, nachhaltig, gehaltvoll, alc. 13,5% vol. wenig Säure, wunderbarer Menübegleiter	



Chardonnay & Traminer vom Muschelkalk verwöhnt

10.	2018	CHARDONNAY	7,00 €
		erste Lese (9,33 €/L) Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 14,0% vol. Igeler Dullgärten trocken, gehaltvoll mit zarter Frucht	
		NEU!	
11.	2018	GEWÜRZTRAMINER	7,50 €
		erste Lese (10,00 €/L) Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 13,5% vol. Igeler Dullgärten trocken, blumig duftend, gehaltvoll	
		NEU!	

Die „Jungen Wilden“

12.	2018	„MFG!“® Cuvée	4,80 €
		„Mit Freu(n)den genießen!“ (6,40 €/L) Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 11,5% vol. unser halbtrockenes Weißwein-Cuvée , jung, spritzig, frech, für alle die jung sind, ...oder sich so fühlen!	
13.		BACCHUS	4,50 €
	2018	Deutscher Qualitätswein Mosel (6,00 €/L) Mesenicher Königsberg alc. 11,0% vol. halbtrocken , würzig, ideal zu herzhaften u. pikanten Speisen	
14.	2017	„Dolce Vita“	5,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (6,67 €/L) Mesenicher Königsberg alc. 10,5% vol. feinherbes Cuvée , mit leichter erfrischender Citrusnote	
15.	2018	KERNER SPÄTLESE	6,50 €
		Deutscher Prädikatswein Mosel (8,67 €/L) Igeler Dullgärten alc. 9,5% vol. lieblich , fruchtig, exotisch, passend zur asiatischen Küche	

Schoppenweine

in der 1,0 l Flasche

16.		ELBLING – Classic	4,80 € / 1,0 l
	2018	Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 11,5% vol. trocken, ideal zur leichten, frischen Küche	
17.	2017	BACCHUS	5,00 € / 1,0 l
		Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 12,0% vol. halbtrocken , würzig, kräftig, darf am Grillabend nicht fehlen!	
18.	2018	„LILI“	5,00 € / 1,0 l
		unser „lieblicher“ Literschoppen“ Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 10,5% vol. ...für alle, die es fruchtig mögen!	



von rosé bis rubinroter Genuss!

19.	2018	SPÄTBURGUNDER – ROSÉ	5,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (6,67 €/L) Mesenicher Königsberg alc. 12,0% vol. spritzig, halbtrockener Roséwein, der die Urlaubsgefühle weckt! Leicht gekühlt ein Genuss – (nicht nur) auf der Terrasse!	
20.	2017	SPÄTBURGUNDER – ROTWEIN	5,50 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (7,33 €/L) Mesenicher Königsberg alc. 12,5% vol. mit trockenem Charakter, rubinrot mit leichter Tanninstruktur	
21.	2018	DUNKELFELDER – ROTWEIN	6,00 €
		Deutscher Qualitätswein Mosel (8,00 €/L) Mesenicher Königsberg alc. 11,0% vol. fruchtig und feinherb , sehr ausgeprägtes Aroma roter Beeren gerbstoffreduziert ausgebaut, seltene Rebsorte, darf auch gekühlt serviert werden. Der Rotwein, der nicht nur in der kalten Jahreszeit, seine Freunde findet!	
22.		„DARK LION“ – ROTWEIN	6,50 €
	2018	Deutscher Qualitätswein Mosel (8,67 €/L) Langsurer Brüderberg alc. 13,0% vol. unser neues trockenes Rotwein Cuvée , kräftig, mit feiner Tanninstruktur	

Perlende Leichtigkeit!

Unter dem Namen „GRUSECCO“ verbirgt sich unser **Deutscher Perlwein** mit zugesetzter Kohlendioxid. Im Gegensatz zu unseren Winzersekten machen diese Weine **keine zweite Gärung** mit. Sie werden verperlt. Dadurch sind unsere „Grusecco“ im Alkohol etwas leichter als der Winzersekt und **ideal für die Sommerterrasse**.

23.		„GRUSECCO“ in weiß	6,00 €
		prickelnde Lebensfreude , (8,00 €/L) fruchtig, feinherb, lebendig alc. 11,5% vol. Unsere Antwort auf den Sommer und den Süden	
24.		„GRUSECCO“ in rosé	6,50 €
		eingefangene perlende Frucht , (8,67 €/L) sehr samtig alc. 12,0% vol. Tipp: Als Aperitif mit gefrorenen Himbeeren servieren...!	



Winzersekt der besonderen Art, für den besonderen Anlass!

Unsere Winzersekte stammen alle aus **unseren eigenen im Betrieb hergestellten Weinen**. Unsere Sektgrundweine lassen wir schonend versetzen. Die Methode der **traditionellen**, auch **klassische Flaschengärung** genannt und das **lange Hefelager**, prägen das **feine moussieren** und den **unverwechselbaren Charakter**.

25.		„GRUTHENHÄUSER“ ELBLINGSEKT b.A. – brut	10,50 €
		der frische Duft und seine (14,00 €/L) ausgeprägte Mineralität verleihen alc. 12,5% vol. diesem Sekt die perfekte Eleganz!	
26.		SPÄTBURGUNDER ROSÉSEKT b.A. extra trocken	11,50 €
		feinfruchtig, lachsfarben, füllig im (15,33 €/L) Geschmack, der Sekt mit AHA-Effekt alc. 13,0% vol. (voraussichtlich ab April wieder verfügbar)	
27.		BACCHUSSEKT b.A. trocken	10,50 €
		idealer Sekt zum Sektempfang (14,00 €/L) hat von Natur aus Aromen, alc. 12,5% vol. die an Johannisbeere & Holunder erinnern. Die perfekte Begrüßung!	

Säfte, Pies und Glühwein

in der Pfandflasche, zzgl. 0,15 € / Flasche

28.		APFELSAFT	1,70 € / 1,0 l
		von heimischen Streuobstwiesen	
29.		TRAUBENSAFT	2,50 € / 0,7 l
		weiß (3,57 €/L)	
30.		VIEZ (APFELWEIN)	1,70 € / 1,0 l
		von heimischen Streuobstwiesen alc. 6,0% vol.	
31.		„LÖWENER MÜHLER WINTER“	4,85 € / 1,0 l
		Deutscher Glühwein aus Weißwein alc. 11,0% vol. Unser erster Winzerglühwein aus eigenem Weißwein, einfach erhitzen und genießen!	

NEU!