

*Feine Edelbrände, Spirituosen, Liköre und Aufgesetzt*

<u>SORTE</u>	<u>alc.</u>	<u>(€ / 1,0 l)</u>	<u>€ 0,7 l</u>
APFELBRAND	41 % vol.	(14,28)	10,00
ZWETSCHGEN BRAND	42 % vol.	(21,43)	15,00
MIRABELLEN BRAND	42 % vol.	(25,00)	17,50
WILLIAMS CHRIST BRAND	40 % vol.	(25,00)	17,50
WEINHEFE BRAND	40 % vol.	(17,14)	12,00

€ 0,5 l

TRAUBEN BRAND der Bacchusrebe	40 % vol.	(30,00)	15,00
ROTWEINHEFE BRAND	40 % vol.	(24,00)	12,00
HELLER WEINBRAND	40 % vol.	(29,00)	14,50

Weitere saisonale Edelbrände auf Anfrage

€ 0,5 l

„OPA'S MEDIZIN“ KRÄUTERBITTER	38 % vol.	(20,00)	10,00
SPÄTBURGUNDER LIKÖR	24 % vol.	(23,00)	11,50
..schon mal als Aperitif probiert?			
WEINBERGFIRSICH LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
Ideal im Sekt und GRUSECCO			
PFLAUMEN LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
auch mal heiß genießen			
„WALDWICHEL“ Beerenlikör	25 % vol.	(23,00)	11,50
Beerentreff...jede Menge Beerengeschmack			
GEWÜRZAPFEL LIKÖR	25 % vol.	(23,00)	11,50
feiner Duft und Geschmack von Bratäpfeln			
„SCHNEEKIPFERL“	20 % vol.	(23,00)	11,50
Sahnelikör, erinnert an Marzipan und feinen Bisquit			
„WINZERKAFFEE“	20 % vol.	(23,00)	11,50
Kaffee-Sahne Likör, eine echte Verführung			
„GRÜTHENHEX“ KRÄUTERLIKÖR	30 % vol.	(23,00)	11,50
WALNUS SPIRITUOSE	40 % vol.	(24,00)	12,00

...sowie saisonal wechselnde Genüsslichkeiten im Feinkostbereich



Das Symbol steht für die, **ausschließlich von Hand gelesenen und selektierten Trauben** dieses Weines. Durch die Handlese werden Qualität, sowie heimische Arbeitsplätze geschaffen. Durch Ihren regionalen Einkauf unterstützen Sie somit den Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Vielen Dank!

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

Öffnungszeiten des **Hofladens**:  
Mo. - Fr. von: 9.00 Uhr - 19.30 Uhr  
samstags von: 9.00 Uhr - 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags geschlossen  
WEINPROBEN für GRUPPEN nach Vereinbarung

Vinofactor Löwener Mühle  
Stephanie Wittkowsky

Löwener Mühle 2 · D-54298 Igel  
Tel. 06501 - 13934 oder - 12480  
Mobil 0175 - 95 85 798  
oder 0152 - 335 20 345  
Fax 06501 - 180503  
E-mail [info@leckerwein.de](mailto:info@leckerwein.de)



[www.leckerwein.de](http://www.leckerwein.de)

Schön, Sie bei uns begrüßen zu können. Hiermit erhalten Sie eine Übersicht unserer Produkte, welche Sie in unserer Vinofactor Löwener Mühle probieren und einkaufen können.

Wir beraten Sie gerne zu Themen wie z. B.:  
Was passt in den Sommer?  
Wieviel Brauche ich für meine Gäste?  
Was kann ich verschenken?  
Wie unterscheiden sich die Weine?  
Welchen Wein nehme ich zum Essen?

LMIV

Information zu Weinen und Sekten nach der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung LMIV (1169/2011/EU). Vinofactor Löwener Mühle, Stephanie Wittkowsky, D-54298 Igel

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite. Die Herkunft ist Deutschland. Die Weine und Sekte stammen aus dem Anbaugebiet Mosel. Es handelt sich um deutschen Wein, deutschen Qualitäts- und Prädikatswein, sowie Qualitätssekte. Die Vinofactor Löwener Mühle, Löwener Mühle 2, D-54298 Igel wird vertreten durch: Stephanie Wittkowsky (Weinbautechnikerin), 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. Alle Versandkosten gelten bis 31.03.2021: bis 15 Flaschen/Paket 8,90 € Versandkosten/Paket. Neue Versandbedingungen mit DHL ab 01.04.2021:

	bis 20 kg	ab 20 kg, max. 15 Fl./Karton
Wein 0,75l	bis 14 Fl.	Je 8,90 € pro Karton
Wein 1,0l / Grusecco	bis 12 Fl.	
Sekt / Vliez / Glühwein	bis 11 Fl.	Je 15 € pro Karton

(bei Inselfracht, zzgl. Inselfracht)  
Im Raum Trier liefern wir (meist mittwochs) nach Absprache, ab 12 Flaschen, frachtfrei aus. Die Listenpreise verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung, gesetzlicher Mehrwertsteuer, bei Sekt auch inklusive 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 EC- Kartenzahlung ab einem Warenwert von 25 € (wir akzeptieren keine Kreditkarten).

Kleine Weinkunde:

**Eibling** = 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 Dunkel, daher auch der Name, säurearm, intensive Farbe, fruchtig

„Gruthenhäuser“ = keine Rebsorte, sondern eine geschützte Marke des Winzerhof Löwener Mühle. Das Gruthenhäuschen ist eine restaurierte römische Grabtempelanlage aus dem 2.-3. Jhd n. Chr., welche, in Sichtweite der Vinofactor, in einem der Weinberge steht. Wird auch gerne für standesamtliche Trauungen genutzt.

Herzlich willkommen

Vinofactor  
Löwener Mühle



· Preisliste Hofladen ·

D-54298 Igel / Mosel

Mit Freu(n)den Genießen!

*Alte Rebsorte – Junger Wein – römisch genießen!*

- |    |      |   |   |
|----|------|---|---|
| 1. | 2018 | <b>ELBLING – Classic</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>mineralisch, ursprünglich,<br>wie der Boden auf dem er gewachsen ist.<br>Idealer zu milden Käsesorten, Fisch & leichter Küche. | 4,50 €<br>(6,00 €/L)<br>alc. 11,0% vol. |
| 2. | 2020 | <b>„GRUTHENHÄUSER“ * ELBLING</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>halbtrocken, erfrischend,<br>macht Lust auf mehr   | 5,00 €<br>(6,67 €/L)<br>alc. 11,0% vol. |

*Riesling – in steilen Lagen gewachsen*

- |    |              |   |  |
|----|--------------|---|--|
| 3. | 2019         | <b>„MOSELFRÄNKISCH“ – RIESLING</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>trockener Riesling vom Muschelkalk  | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 11,0% vol.                              |
| 4. | 2019<br>2020 | <b>„ALTE REBE“ – RIESLING</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Schweicher Annaberg<br>trockener Riesling vom roten Schiefer,<br>vollmundig, geselliger Essensbegleiter | 6,80 €<br>(9,07 €/L)<br>alc. 11,5% vol./19er<br>alc. 12,0% vol./20er |
| 5. | 2020         | <b>„GRUTHENHÄUSER“ * RIESLING</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>feinherber Riesling vom Muschelkalk,<br>Geschmack saftiger Beeren                                   | 6,50 €<br>(9,67 €/L)<br>alc. 11,0% vol./19er<br>alc. 10,5% vol./20er |
| 6. | 2018         | <b>„Dolce Vita“ – RIESLING</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Schweicher Annaberg<br>lieblicher Riesling vom roten Schiefer  | 5,80 €<br>(7,73 €/L)<br>alc. 9,5% vol.                               |
| 7. | 2020         | <b>RIESLING SPÄTLESE</b><br>Deutscher Prädikatswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>feinfruchtig & elegant vom Muschelkalk  | 6,80 €<br>(9,06 €/L)<br>alc. 8,0% vol.                               |

*Burgunderweine vom Muschelkalk verwöhnt*

- |     |      |  |   |
|-----|------|--|---|
| 8.  | 2020 | <b>WEISSER BURGUNDER – Classic</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>erfrischender Sommer- u. Partywein            | 5,80 €<br>(7,73 €/L)<br>alc. 12,5% vol. |
| 9.  | 2019 | <b>GRAUER BURGUNDER – Classic</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>fruchtig, gehaltvoll                           | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 12,0% vol. |
| 10. | 2020 | <b>GRAUER BURGUNDER</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Mesenicher Königsberg<br>trocken, vollmundig, gehaltvoll | 6,80 €<br>(9,07 €/L)<br>alc. 13,5% vol. |

**AUSGETRUNKEN****AUSGETRUNKEN***Chardonnay & Traminer vom Muschelkalk verwöhnt*

- |     |      |  |   |
|-----|------|--|---|
| 11. | 2020 | <b>CHARDONNAY</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>trocken, gehaltvoll mit zarter Frucht                                   | 7,00 €<br>(9,33 €/L)<br>alc. 13,0% vol.   |
| 12. | 2018 | <b>GEWÜRZTRAMINER</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>fruchtig, duftend, gehaltvoll                                       | 7,50 €<br>(10,00 €/L)<br>alc. 13,5% vol.  |
| 13. | 2020 | <b>GEWÜRZTRAMINER</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>feinherb, blumig duftend<br>sehr fein zu Paté und Käseplatten       | 7,50 €<br>(10,00 €/L)<br>alc. 9,5% vol.   |
| 14. | 2019 | <b>GEWÜRZTRAMINER - AUSLESE</b><br>Deutscher Prädikatswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>lieblich, düftig, verspielt, Rarität - sehr geringe Ernte | 17,50 €<br>(23,33 €/L)<br>alc. 11,5% vol. |

**AUSGETRUNKEN***Die „Jungen Wilden“*

- |     |      |   |  |
|-----|------|---|--|
| 15. | 2020 | <b>„MFG!“ * Cuvée</b><br>„Mit Freu(n)den genießen!“<br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>unser halbtrockenes Weißwein-Cuvée,<br>jung, spritzig, frisch, für alle die jung sind,<br>...oder sich so fühlen! | 5,00 €<br>(6,67 €/L)<br>alc. 11,0% vol.                              |
| 16. | 2020 | <b>BACCHUS</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Mesenicher Königsberg<br>halbtrocken, würzig,<br>ideal zu herzhaften u. pikanten Speisen   | 5,00 €<br>(6,67 €/L)<br>alc. 11,5% vol./19er<br>alc. 11,0% vol./20er |
| 17. | 2017 | <b>„Dolce Vita“</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Königsberg<br>Cuvée, mit leichter erfrischender Citrusnote  | 5,00 €<br>(6,67 €/L)<br>alc. 10,5% vol.                              |
| 18. | 2020 | <b>„Jubiläumswein“ des MV Zewen</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Mesenicher Königsberg - Cuvée,<br>feinherb, fruchtig, unkompliziert   | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 10,0% vol.                              |
| 19. | 2018 | <b>KERNER SPÄTLESE</b><br>Deutscher Prädikatswein Mosel<br>Igeler Dullgärten<br>fruchtig, exotisch, passend zur asiatischen Küche   | 6,80 €<br>(9,07 €/L)<br>alc. 9,5% vol.                               |

**AUSGETRUNKEN***von rosé bis rubinroter Genuss!*

- |     |      |  |   |
|-----|------|--|---|
| 20. | 2020 | <b>SPÄTBURGUNDER – ROSÉ</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Mesenicher Königsberg<br>spritzig, halbtrockener Roséwein,<br>der die Urlaubsgefühle weckt!<br>Leicht gekühlt ein Genuss – (nicht nur) auf der Terrasse!   | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 12,5% vol. |
| 21. | 2020 | <b>DUNKELFELDER – ROTWEIN</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Königsberg<br>feinherb<br>sehr ausgeprägtes Aroma roter Beeren<br>gerbstoffreduziert ausgebaut, seltene Rebsorte,<br>darf auch gekühlt serviert werden.<br>Der Rotwein, der nicht nur in der kalten<br>Jahreszeit, seine Freunde findet! | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 11,0% vol. |
| 22. | 2019 | <b>„DARK LION“ – ROTWEIN</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>Langsurer Brüderberg<br>unser trockenes Rotwein Cuvée,<br>kräftig, mit feiner Tanninstruktur  | 6,50 €<br>(8,67 €/L)<br>alc. 13,0% vol. |

**AUSGETRUNKEN***Schoppenweine*

- |     |      |  |  |
|-----|------|--|--|
| 23. | 2018 | <b>ELBLING – Classic</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>trocken, ideal zur leichten, frischen Küche             | 5,50 € / 1,0 l<br>alc. 11,5% vol.                              |
| 24. | 2020 | <b>BACCHUS</b><br>Deutscher Qualitätswein Mosel<br>halbtrocken, würzig, kräftig,<br>darf am Grillabend nicht fehlen! | 5,80 € / 1,0 l<br>alc. 11,5% vol./19er<br>alc. 11,0% vol./20er |
| 25. | 2018 | <b>„LILI“</b><br>unser „lieblicher Literschoppen“<br>Deutscher Qualitätswein Mosel                                   | 5,00 € / 1,0 l<br>alc. 10,5% vol.                              |

*Säfte, Pies und Glühwein*

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

- |     |  |   |                                   |
|-----|--|---|-----------------------------------|
| 26. |  | <b>TRAUBENSaft</b><br>weiß, 100% Direktsaft   | 3,00 € / 0,7 l<br>(4,28 €/L)      |
| 27. |  | <b>APFELSAFT</b><br>von heimischen Streuobstwiesen, 100% Direktsaft                 | 2,00 € / 1,0 l                    |
| 28. |  | <b>VIEZ (APFELWEIN)</b><br>von heimischen Streuobstwiesen                           | 2,00 € / 1,0 l<br>alc. 6,0% vol.  |
| 29. |  | <b>„LÖWENER MÜHLER WINTER“</b><br>Deutscher Glühwein aus Weißwein<br>Winzerglühwein | 4,85 € / 1,0 l<br>alc. 10,5% vol. |

*Perlende Leichtigkeit!*

- Unter dem Namen „GRUSECCO“ verbirgt sich ein **Deutscher Perlwein** mit zugesetzter Kohlensäure. Im Gegensatz zum Winzersekt durchlaufen diese Weine **keine zweite Gärung**. Sie werden verperlt. Dadurch sind die „Grusecco“s **im Alkohol etwas leichter** als der Winzersekt und **ideal für die Sommerterrasse**.
- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 30. | „GRUSECCO“ in weiß<br>prickelnde Lebensfreude,<br>fruchtig, feinherb, lebendig<br>Unsere Antwort auf den Sommer und den Süden   | 6,00 €<br>(8,00 €/L)<br>alc. 11,0% vol. |
| 31. | „GRUSECCO“ in rosé<br>eingefangene perlende Frucht,<br>sehr samtig<br>Tipp: Als Aperitif mit gefrorenen Himbeeren servieren...! | 6,80 €<br>(9,07 €/L)<br>alc. 10,5% vol. |

*Winzersekt der besonderen Art,  
für den besonderen Anlass!*

Alle Winzersekte stammen vom **Winzerhof Löwener Mühle**. Sie werden versetzt aus dessen eigenen Weinen. Die Methode der traditionellen (klassischen) Flaschengärung und das **lange Hefelager**, prägen das **feine moussieren** und den **unverwechselbaren Charakter**.

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 32. | <b>„GRUTHENHÄUSER“ ELBLING SEKT b.A. – brut</b><br>der frische Duft und seine ausgeprägte Mineralität verleihen diesem Sekt die perfekte Eleganz!                     | 11,00 €<br>(14,67 €/L)<br>alc. 12,5% vol. |
| 33. | <b>BACCHUS SEKT b.A. - trocken</b><br>idealer Sekt zum Sekttempfang<br>hat von Natur aus Aromen, die an Johannisbeere & Holunder erinnern.<br>Die perfekte Begrüßung! | 11,00 €<br>(14,67 €/L)<br>alc. 12,5% vol. |

*Notizen*