

*Feine Edelbrände, Spirituosen, Liköre und Aufgesetzte*

<b>SORTE</b>	<b>alc.</b>	<b>(€ / 1,0 l)</b>	<b>€ 0,5 l</b>
<b>APFELBRAND</b>	<b>41 % vol.</b>	(17,80)	<b>8,90</b>
<b>ZWETSCHGEN BRAND</b>	<b>42 % vol.</b>	(24,00)	<b>12,00</b>
<b>MIRABELLEN BRAND</b>	<b>42 % vol.</b>	(31,00)	<b>15,50</b>
<b>WILLIAMS CHRIST BRAND</b>	<b>40 % vol.</b>	(31,00)	<b>15,50</b>

Weitere saisonale Edelbrände auf Anfrage vor Ort

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

Weitere saisonale Liköre auf Anfrage vor Ort



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

Öffnungszeiten des **Weintreff:**

Mo. - Fr. von: 14.00 Uhr - 19.00 Uhr  
Samstags von: 14.00 Uhr - 18.00 Uhr  
Sonn- und Feiertags geschlossen

Während der Traubenlese kein Ausschank

Vinofactor Löwener Mühle  
Stephanie Wittkowsky

Löwener Mühle 2 · D-54298 Igel

Tel. 06501 - 80 222 22

Mobil 0152 - 335 20 345

oder 0175 - 95 85 798

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 kombiniere 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.

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

(bei Inselfracht, zzgl. Inselfgebühr)

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 20 € (wir akzeptieren keine Kreditkarten).

**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 eine geschützte Marke des Winzerhofs 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*



*• Preislise Hofladen •*

*D-54298 Igel / Mosel*

*Mit Freu(n)den Genießen!*

*Alte Rebsorte – Junger Wein – römisch genießen!*

1.	2018	<b>ELBLING „Classic“</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg fruchtig, erfrischend. Idealer zu milden Käsesorten, Fisch & leichter Küche.	4,50 € (6,00 €/L) alc. 11,0% vol.
2.	2021	<b>ELBLING „1603“</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg typisch trocken, erfrischend. Passt zur leichten Küche.	4,80 € (6,40 €/L) alc. 10,5% vol.
3.	2021	<b>„GRUTHENHÄUSER“® ELBLING</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg <b>halbtrocken</b> , erfrischend, macht Lust auf mehr	5,00 € (6,67 €/L) alc. 11,0% vol./20er alc. 10,0% vol./21er

*Riesling – in steilen Lagen gewachsen*

4.	2021	<b>„MOSELFRÄNKISCH“ – RIESLING</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Igeler Dullgärten <b>trockener Riesling vom Muschelkalk</b>	6,50 € (8,67 €/L) alc. 11,5% vol.
5.	2020	<b>„ALTE REBE“ – RIESLING</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Schweicher Annaberg <b>trockener Riesling vom roten Schiefer</b> , vollmundig, geselliger Essensbegleiter	7,00 € (9,33 €/L) alc. 12,0% vol.
6.	2021	<b>„GRUTHENHÄUSER“®- RIESLING</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg <b>feinherber Riesling vom Muschelkalk</b> , Geschmack saftiger Beeren	6,50 € (8,67 €/L) alc. 10,5% vol./20er alc. 10,0% vol./21er
7.	2021	<b>„Dolce Vita“ – RIESLING</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Schweicher Annaberg <b>lieblicher Riesling vom roten Schiefer</b>	6,00 € (8,00 €/L) alc. 8,5% vol.
8.	2020	<b>RIESLING SPÄTLESE</b> Deutscher Prädikatswein Mosel Igeler Dullgärten <b>feinfruchtig &amp; elegant vom Muschelkalk</b>	7,50 € (10,00 €/L) alc. 8,0% vol.

AUSGETRUNKEN!

*Burgunderweine vom Muschelkalk verwöhnt*

9.	2020	<b>WEISSER BURGUNDER – Classic</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg erfrischender Sommer- u. Partywein	5,80 € (7,73 €/L) alc. 12,5% vol.
10.	2021	<b>WEISSER BURGUNDER – Classic</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg erfrischender Sommer- u. Partywein	6,00 € (8,00 €/L) alc. 11,5% vol.
11.	2020	<b>GRAUER BURGUNDER</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg trocken, vollmundig, gehaltvoll	6,80 € (9,07 €/L) alc. 13,5% vol.
12.	2021	<b>GRAUER BURGUNDER – Classic</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg feinfruchtig, trockener Menübegleiter	6,80 € (9,07 €/L) alc. 12,0% vol.

AUSGETRUNKEN!

AUSGETRUNKEN!

*Chardonnay & Traminer vom Muschelkalk verwöhnt*

13.	2020 2021	<b>CHARDONNAY</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Igeler Dullgärten <b>trocken</b> , elegant mit zarter Frucht	7,00 € (9,33 €/L) alc. 13,0% vol./20er alc. 12,0% vol./21er
14.	2020	<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Igeler Dullgärten <b>feinherb</b> , blumig duftend lecker zu Paté und Käseplatten	7,50 € (10,00 €/L) alc. 10,0% vol.
15.	2021	<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Igeler Dullgärten duftig, fruchtig, blumig Passt zu Paté, cremigem Käseplatten und Süßspeisen	7,50 € (10,00 €/L) alc. 9,5% vol.
16.	2019	<b>GEWÜRZTRAMINER - AUSLESE</b> Deutscher Prädikatswein Mosel Igeler Dullgärten <b>lieblich</b> , duftig, verspielt, Rarität - sehr geringe Ernte	17,50 € (23,33 €/L) alc. 11,5% vol.

*Notizen**von rosé bis rubinroter Genuss!*

17.	2021	<b>SPÄTBURGUNDER – ROSÉ</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg spritzig, <b>feinherber</b> Roséwein, der die Urlaubsgefühle weckt! Leicht gekühlt ein Genuss – (nicht nur) auf der Terrasse!	6,00 € (8,00 €/L) alc. 10,5% vol.
18.	2021	<b>DUNKELFELDER ROTWEIN</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg ausgeprägtes Aroma roter Beeren gerbstoffreduziert ausgebaut, seltene Rebsorte, darf auch gekühlt serviert werden. Der Rotwein, der nicht nur in der kalten Jahres- zeit, seine Freunde findet!	6,50 € (8,67 €/L) alc. 11,0% vol.
19.	2021	<b>„DARK LION“ – ROTWEIN</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg unser <b>trockenes Rotwein Cuvée</b> , mit feiner Tanninstruktur	7,00 € (9,33 €/L) alc. 12,0% vol.

AUSGETRUNKEN!

*Die „Jungen Wilden“*

20.	2021	<b>„MFG!“® Cuvée</b> „Mit Freu(n)den genießen!“ Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg - <b>halbtrockenes Weißwein- Cuvée</b> , jung, spritzig, frech, für alle die jung sind... ...oder sich so fühlen!	5,00 € (6,67 €/L) alc. 11,0% vol./20er alc. 10,5% vol./21er
21.	2021	<b>BACCHUS</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg <b>halbtrocken</b> , würzig, ideal zu herzhaften u. pikanten Speisen	5,50 € (7,33 €/L) alc. 10,5% vol.
22.	2020	<b>„Jubiläum“ des MV Zewen</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg - Cuvée, feinherb, fruchtig, unkompliziert	6,00 € (8,00 €/L) alc. 10,0% vol.
23.	2021	<b>KERNER</b> Deutscher Qualitätswein Mosel Igeler Dullgärten fruchtig, saftig, passend auch zur asiatischen Küche	6,50 € (8,67 €/L) alc. 8,0% vol.

AUSGETRUNKEN!

*Schoppenweine*

24.	2021	<b>ELBLING „1603“</b> Deutscher Qualitätswein Mosel trocken, ideal zur leichten, frischen Küche	5,80 € / 1,0 l alc. 10,5% vol.
25.	2021	<b>BACCHUS</b> Deutscher Qualitätswein Mosel <b>halbtrocken</b> , würzig, kräftig, darf am Grillabend nicht fehlen!	6,50 € / 1,0 l alc. 10,5% vol.
26.	2018	<b>„LILI“</b> Deutscher Qualitätswein Mosel unser <b>„lieblicher“</b> Literschoppen“	5,00 € / 1,0 l alc. 10,5% vol.

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

27.		<b>„GRUTHENHÄUSER“</b> <b>ELBLING SEKT b.A. – brut</b> der frische Duft und seine ausgeprägte Mineralität verleihen diesem Sekt die perfekte Eleganz!	11,00 € (14,67 €/L) alc. 12,5% vol.
28.		<b>BACCHUS SEKT b.A. - trocken</b> idealer Sekt zum Sektempfang hat von Natur aus Aromen, die an Johannisbeere & Holunder erinnern. Die perfekte Begrüßung!	11,00 € (14,67 €/L) alc. 12,5% vol.
29.		<b>ROSÉ DE BLANC ET NOIR</b> <b>Sekt b.A. - extra trocken</b> mit Aha-Effekt, feinperlig, elegant	12,50 € (16,67 €/L) alc. 12,5% vol.

*Perlende Leichtigkeit!*

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

*Säfte, Viez und Glühwein*

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

32.		<b>TRAUBENSaft</b> weiß, 100% Direktsaft	3,00 € / 0,7 l (4,28 €/L)
33.		<b>APFELSaft</b> von heimischen Streuobstwiesen, 100% Direktsaft	2,00 € / 1,0 l
34.		<b>VIEZ (APFELWEIN)</b> von heimischen Streuobstwiesen	2,00 € / 1,0 l alc. 6,0% vol.
35.		 <b>„LÖWENER MÜHLER WINTER“</b> Deutscher Glühwein aus Weißwein	4,85 € / 1,0 l alc. 10,0% vol.
36.		 <b>WÜRZIGER WINTERAPFEL</b> (alkoholfrei) Naturtrüber Apfelsaft, verfeinert mit winterlichen Gewürzen. Heiß gemacht ein wärmender Genuss für die ganze Familie	2,50 € / 0,7 l (3,57 €/L)