

Feine Edelbrände, Spirituosen, Liköre und Aufgesetzte

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

Weitere saisonale Edelbrände auf Anfrage vor Ort

			€ 0,5 l
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“ Beerenlikör	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
WALNUSS SPIRITUOSE	40 % vol.	(24,00)	12,00

Weitere saisonale Liköre auf Anfrage vor Ort



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?

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



www.leckerwein.de

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 15 € pro Karton
Wein 1,0l / Grusecco	bis 12 Fl.	
Sekt / Viez / Glühwein	bis 11 Fl.	je 8,90 € pro Karton

(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	ELBLING – Classic Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg typisch trocken, erfrischend. Passt zur leichten Küche. Idealer zu milden Käsesorten, Fisch & leichter Küche.	4,50 € (6,00 €/L) alc. 11,0% vol.
2.	2021	ELBLING „1603“ Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg typisch trocken, erfrischend. Passt zur leichten Küche.	4,80 € (6,40 €/L) alc. 10,5% vol.
3.	2020 2021	„GRUTHENHÄUSER“® ELBLING Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg halbtrocken, erfrischend, macht Lust auf mehr	5,00 € (6,67 €/L) alc. 11,0% vol./20er alc. 10,0% vol./21er

ausgetrunken

Riesling – in steilen Lagen gewachsen

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

Burgunderweine vom Muschelkalk verwöhnt

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

ausgetrunken

ausgetrunken

Chardonnay & Traminer vom Muschelkalk verwöhnt

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

Notizen

von rosé bis rubinroter Genuss!

17.	2021	SPÄTRUBINER – ROSÉ Deutscher Qualitätswein Mosel spritzig, feinherber 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	DUNKELFELDER – ROTWEIN Deutscher Qualitätswein Mosel 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!	6,50 € (8,67 €/L) alc. 11,0% vol.
19.	2021	„DARK LION“ – ROTWEIN Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg unser trockenes Rotwein Cuvée, mit feiner Tanninstruktur	7,00 € (9,33 €/L) alc. 12,0% vol.

ausgetrunken

ausgetrunken

Die „Jungen Wilden“

20.	2020 2021	„MFG!“® Cuvée „Mit Freu(n)den genießen!“ Deutscher Qualitätswein Mosel unser halbtrockenes Weißwein- Cuvée, 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	BACCHUS Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg halbtrocken, würzig, ideal zu herzhaften u. pikanten Speisen	5,50 € (7,33 €/L) alc. 10,5% vol.
22.	2020	„Jubiläum“ MV Zewen Deutscher Qualitätswein Mosel Region Königsberg - Cuvée, feinherb, fruchtig, unkompliziert	6,00 € (8,00 €/L) alc. 10,0% vol.
23.	2021	KERNER 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	ELBLING „1603“ Deutscher Qualitätswein Mosel trocken, ideal zur leichten, frischen Küche	5,80 € / 1,0 l alc. 10,5% vol.
25.	2021	BACCHUS Deutscher Qualitätswein Mosel halbtrocken, würzig, kräftig, darf am Grillabend nicht fehlen!	6,50 € / 1,0 l alc. 10,5% vol.
26.	2018	„LILI“ Deutscher Qualitätswein Mosel unser „lieblicher Literschoppen“	5,00 € / 1,0 l 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 .
27.		„GRUTHENHÄUSER“ ELBLING SEKT b.A. – brut der frische Duft und seine ausgeprägte Mineralität verleihen diesem Sekt die perfekte Eleganz!
28.		BACCHUS SEKT b.A. - trocken idealer Sekt zum Sektempfang hat von Natur aus Aromen, die an Johannisbeere & Holunder erinnern. Die perfekte Begrüßung!
29.		ROSÉ DE BLANC ET NOIR SEKT b.A. - extra trocken mit Aha-Effekt, feinperlig, elegant

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 prickelnde Lebensfreude, fruchtig, feinherb, lebendig Unsere Antwort auf den Sommer und den Süden
31.		„GRUSECCO“ in rosé eingefangene perlende Frucht, sehr samtig Tipp: Als Aperitif mit gefrorenen Himbeeren servieren...!

Säfte, Viez und Glühwein

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

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