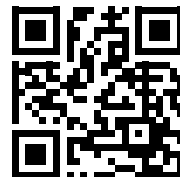


Feine Edelbrände, Spirituosen, Liköre und Aufgesetzte

SORTE	alc.	(€/ 1.0 l)	€ 0,5 l
APFELBRAND	41 % vol.	(17,80)	8,90
ZWETSCHGEN BRAND	42 % vol.	(31,00)	15,50
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
WALNUS SPIRITUOSE	40 % vol.	(24,00)	12,00

Weitere saisonale Brände wie z. B. Schlehenbrand, Weinbergpfirsich Brand, Trauben- oder Weinhefe Brand u.ä. vor Ort oder auf Anfrage



Schön, Sie bei uns begrüßen zu können. Hiermit erhalten Sie eine Übersicht der Weine, Winzersekte, Edelbrände, Liköre und Säfte, 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?

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

Öffnungszeiten des Weintreff (Ausschank):

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

Änderungen vorbehalten.

Kein Ausschank während der Traubenlese.

WEINPROBEN für GRUPPEN nach Vereinbarung
Konditionen für Gruppen außerhalb dieser Zeiten auf Nachfrage

**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 oder 12 Flaschen

	bis 20 kg	
Wein 0,75l	bis 12 Fl.	je 9,80 € pro Karton
Wein 1,0l / Grusecco	bis 12 Fl.	
Sekt / Viez / Glühwein	bis 11 Fl.	

(bei Inselfracht, zzgl. Inselfahrt)

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, samtroter 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!

1-2024

0,75l

Alte Rebsorte – Junger Wein – römisch genießen!

- 1. 2022 **ELBLING „1603“** 5,30 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (7,07 €/L)
Region Königsberg alc. 11,5% vol./22er Elbling
alc. 11,0% vol./23er Elbling
typisch trocken, erfrischend. Passt zur leichten Küche

Auch als **Schoppenwein in der 1,0l Flasche** erhältlich
6,00 €
- 2. 2022 **„GRUTHENHÄUSER“® ELBLING** 5,80 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (7,73 €/L)
halb trocken, erfrischend, alc. 11,5% vol./22er
macht Lust auf mehr alc. 10,5% vol./23er

Riesling – in steilen Lagen gewachsen

- 3. 2023 **„MOSELFRÄNKISCH“ – RIESLING** 7,00 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (9,33 €/L)
trockener Riesling vom Muschelkalk alc. 11,5% vol.
- 4. 2023 **„GRUTHENHÄUSER“®- RIESLING** 6,80 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (9,07 €/L)
feinherber Riesling vom Muschelkalk, alc. 10,0% vol.
Geschmack saftiger Beeren
- 5. 2022 **„Dolce Vita“ – RIESLING** 6,50 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (8,66 €/L)
lieblicher Riesling vom Schiefer alc. 8,5% vol./22er
alc. 9,5% vol./23er
- 6. 2022 **RIESLING SPÄTLESE** 7,80 €
Deutscher Prädikatswein Mosel (10,40 €/L)
feinfruchtig & elegant alc. 8,0% vol./22er
alc. 7,5% vol./23er

Burgunderweine & Traminer vom Muschelkalk verwöhnt

- 7. 2022 **WEISSER BURGUNDER – Classic** 6,80 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (9,06 €/L)
erfrischender Sommer- u. Partywein alc. 12,5% vol./22er
alc. 11,0% vol./23er
- 8. 2022 **GRAUER BURGUNDER - Classic** 7,00 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (9,33 €/L)
Feinfruchtig, klassischer Menu Begleiter alc. 12,5% vol./22er
alc. 11,0% vol./23er

0,75l

- 9. 2021 **CHARDONNAY** 7,00 €
2022 Deutscher Qualitätswein Mosel (9,33 €/L)
2023 **TROCKEN**, gehaltvoll mit feiner Frucht alc. 12,0% vol.
- 10. 2022 **GEWÜRZTRAMINER** 7,50 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (10,00 €/1,0l)
TROCKEN, feiner Duft alc. 12,5% vol.
- 11. 2023 **GEWÜRZTRAMINER** 7,50 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (10,00 €/L)
FEINHERB, duftig, blumig alc. 11,0% vol.
lecker zu Paté, und Käseplatten
- 12. 2021 **GEWÜRZTRAMINER** 7,50 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (10,00 €/L)
Igeler Dullgärten alc. 9,5% vol.
LIEBLICH Duftig, feinfruchtig, blumig,
lecker zu Paté, cremigem Käse und Süßspeisen

Die „Jungen Wilden“

- 13. 2023 **„MFG!“® Cuvée** 5,80 €
„Mit Freu(n)den genießen!“ (7,73 €/L)
Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 10,5% vol.
- 14. 2022 **BACCHUS** 5,80 €
2023 Deutscher Qualitätswein Mosel (7,73 €/L)
Region Königsberg alc. 11,5% vol./22er
halb trocken, würzig, ideal zu herzhaften alc. 11,5% vol./23er
u. pikanten Speisen. Auch als **Schoppenwein**
in der 1,0l Flasche erhältlich 6,80 €
- 15. 2022 **KERNER - SPÄTLESE** 7,00 €
Deutscher Prädikatswein Mosel (9,33 €/L)
Igeler Dullgärten alc. 8,5% vol.
Lieblich, erinnert an feines Aroma der Aprikose
- 16. 2023 **„LILI“** lieblicher Schoppenwein 6,80 € / 1,0 L
Deutscher Qualitätswein Mosel alc. 9,0% vol.
fruchtig, unkompliziert

Notizen

0,75l

von rosé bis rubinroter Genuss!

- 17. 2022 **SPÄTBURGUNDER – ROSÉ** 6,80 €
2023 Deutscher Qualitätswein Mosel (9,07 €/L)
Region Königsberg alc. 12,0% vol./22er
spritzig, feinherber Roséwein, alc. 11,0% vol./23er
der Urlaubsgefühle weckt! Leicht gekühlt ein Genuss –
(nicht nur) auf der Terrasse!
- 18. 2022 **DUNKELFELDER – ROTWEIN** 7,00 €
2023 Deutscher Qualitätswein Mosel (9,66 €/L)
Region Königsberg alc. 11,5% vol./22er
fruchtig, feinherb alc. 11,0% vol./23er
sehr 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!
- 19. 2021 **„DARK LION“ – ROTWEIN** 7,00 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (9,33 €/L)
Region Königsberg alc. 12,0% vol.
trockenes Rotwein Cuvée, mit feiner Tanninstruktur
- 20. 2022 **SPÄTBURGUNDER – ROTWEIN** 8,00 €
Deutscher Qualitätswein Mosel (10,67 €/L)
Langsurer Brüderberg
Kräftig rubinrote Farbe alc. 12,0% vol.
Feiner Begleiter zu dunklem Fleisch, Wild und Schokolade
- 21. **„GRUSECCO“ in weiß** 6,80 €
prickelnde Lebensfreude, (9,07 €/L)
fruchtig, feinherb, lebendig alc. 11,0% vol.
Unsere Antwort auf den Sommer
und den Süden
- 22. **„GRUSECCO“ in rosé** 7,80 €
eingefangene perlende Frucht, (10,40 €/L)
sehr samtig alc. 10,5% vol.
Tipp: Als Aperitif mit gefrorenen Himbeeren servieren...!

0,75l

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

- 23. **„GRUTHENHÄUSER“** 11,50 €
ELBLING SEKT b.A. – brut (15,33 €/L)
der frische Duft und seine ausgeprägte alc. 12,5% vol.
Mineralität, verleihen diesem Sekt die perfekte Eleganz!
- 24. **BACCHUS SEKT b.A. - trocken** 11,50 €
idealer Sekt zum Sektempfang (15,33 €/L)
hat von Natur aus Aromen, alc. 12,5% vol.
die an Johannisbeere & Holunder erinnern.
Die perfekte Begrüßung!
- 25. **ROSÉ DE BLANC ET NOIR**
Sekt b.A. - extra trocken 12,50 €
Sekt mit Aha-Effekt, feinperliger, elegant (16,67 €/L)
alc. 12,5% vol.

Säfte, Viez und Glühwein

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

- 26. **TRAUBENSaft** 3,00 € / 0,7 l
weiß, 100% Direktsaft (4,29 €/L)
- 27. **APFELSaft** 2,00 € / 1,0 l
100% Direktsaft
- 28. **VIEZ (APFELWEIN)** 2,00 € / 1,0 l
alc. 6,0% vol.
- 29. **LÖWENER MÜHLER WINTER** 5,50 €/L
Deutscher Glühwein aus Weißwein
Duft feiner winterlicher Gewürze alc. 11,5% vol.
(TIP: idealer Begleiter in der Thermoskanne bei
der Winterwanderung)
- 30. **WÜRZIGER WINTERAPFEL** (alkoholfrei) 2,50 € / 0,7l
Naturtrüber Apfelaft, winterlich würzig duftend (3,57 €/L)
Heiß gemacht ein wärmerer Genuss für die ganze Familie.