

# WEIN UND SEKT



Wein und Sekt

*Goebel-Schleyer*  
1822

KLOSTERSTRASSE 12 · 56814 ERNST/MOSEL

TEL.: +49 2671 7444 · FAX: +49 2671 7445

WWW.GOEBEL-SCHLEYER.COM

INFO@GOEBEL-SCHLEYER.COM

## PREISLISTE 2017

GÜLTIG AB APRIL 2017



Lieber Weinfreund,  
der neue Jahrgang 2016 ist da. Die meisten Weine sind abgefüllt, bis auf einige große Gewächse, die wir erst im Sommer abfüllen werden. Freuen Sie sich mit uns auf den Jahrgang 2016. Kälte, Pilze, Fliegen und Sonnenbrand: Das Jahr 2016 war für die deutschen Winzer extrem herausfordernd. Doch am Ende gab es reife, gesunde, aromatische Trauben. Fazit des Jahrgangs 2016: turbulent, fordernd, dafür fruchtige Weine, reif animierend. Sie machen einfach Spaß. NEU ist unser Spätburgunder Weißherbst - Sekt BRUT Nr. 42 und die Cuvée ROT Nr. 65 aus Dornfelder und Spätburgunder, teils aus dem großen Holzfass und dem kleinen Barriquefass.

### Besuchen Sie uns direkt auf dem Weingut.

Wollten Sie schon immer mal dem Winzer über die Schultern schauen und erleben, welche Arbeiten er das ganze Jahr über zu tun hat? Dann besuchen Sie uns doch auf dem Weingut in Ernst, direkt da, wo wir unsere Weine herstellen. Gehen Sie durch die Wein-Entstehungs-Welt und erfahren Sie vieles über die Arbeit, die Geschichte und die Entstehung des Weines. Anschließend können Sie alle Weine, Sekte und Edelbrände probieren.

Ihre Winzermeister  
Thomas und Peter Göbel

# Lieblich - Fruchtsüß - Edelsüß

2	2016	<b>Cocheimer Goldbäumchen Qualitätswein</b> lieblich, mundig, süß, unser Bestseller Restsüße 54 g/ltr. · 9,5 % vol.	1,00 ltr.	€	<b>5,50</b>
5			0,75 ltr.	€	<b>4,50</b> 6,00€/ltr.
17	2016	<b>Göbel's Kerner Qualitätswein</b> süßes Fruchtbonbon, Frauenwein Restsüße 66 g/ltr. · 8,0 % vol.	0,75 ltr.	€	<b>7,80</b> 10,40€/ltr.
8	2016	<b>Riesling-Hochgewächs</b> Unsere süße Visitenkarte - Dem Senior sein Liebster Restsüße 53,5 g/ltr. · 10,0 % vol.	0,75 ltr.	€	<b>6,30</b> 8,40€/ltr.
7	2016	<b>Pommerner Sonnenuhr Riesling Kabinett</b> leichter, erfrischender Riesling, mild Restsüße 35,3 g/ltr. · 9,5 % vol.	0,75 ltr.	€	<b>7,50</b> 10,00€/ltr.
20	2015/ 2016	<b>Pommerner Sonnenuhr Riesling Spätlese</b> edelsüß, fruchtig, Genießervein Restsüße 74,3 g/ltr. · 7,5 % vol. <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	0,75 ltr.	€	<b>8,50</b> 11,33€/ltr.
29	2015	<b>Bruttiger Götterlay Riesling Auslese</b> edelsüß, reif, kräftig, Restsüße 82 g/ltr. · 7,5 % vol. <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	0,75 ltr.	€	<b>10,50</b> 14,00€/ltr.
19	2016	<b>„Edition G“ Riesling Edelsüß</b> feingliedrig, reifes Lesegut Bester Edelsüßer 2016 Restsüße 84,9 g/ltr. · 8,5 % vol.	0,75 ltr.	€	<b>12,00</b> 16,00€/ltr.
30	2014	<b>Riesling Auslese „Spielerei“</b> Bester Edelsüßer 2014 Restsüße 92,3 g/ltr. · 7,5 % vol. <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	0,5 ltr.	€	<b>12,50</b> 25,00€/ltr.
32	2016	<b>Ernster Kirchlay Riesling Eiswein</b> Hochsüße Moselrarität. Die Trauben wurden am 5. Dezember 2016 bei -9 °C gefroren gelesen und gepresst. Restsüße 174 g/ltr. · 6,5 % vol.	0,375 ltr.	€	<b>22,00</b> 58,66€/ltr.

# Halbtrocken - Feinherb

<b>1a 2016</b>	<b>Elbling <i>Halbtrocken</i></b>	1,00 ltr. €	<b>5,50</b>
<b>9</b>	Qualitätswein - leicht, knackig, weiche Säure - Restsüße 15,7 g/ltr. · 12,0 % vol.	0,75 ltr. €	<b>4,50</b> 6,00€/ltr.
<b>15 2016</b>	<b>Summertime <i>Feinherb</i></b>	0,75 ltr. €	<b>6,00</b> 8,00€/ltr.
	Qualitätswein - Cuvee aus Riesling und Rivaner, Göbel's Sommerwein - jung, spritzig, modern Restsüße 18,9 g/ltr. · 12 % vol.		
<b>8a 2016</b>	<b>Riesling-Hochgewächs <i>Halbtrocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>6,30</b> 8,40€/ltr.
	Unsere halbtrockene Visitenkarte - fruchtig, frisch für jede Gelegenheit Restsüße 17,4 g/ltr. · 11,5 % vol.		
<b>14 2016</b>	<b>Cocheimer Goldbäumchen Riesling Spätlese <i>Feinherb</i></b>	0,75 ltr. €	<b>8,50</b> 11,33€/ltr.
	konzentrierte Frucht, eindrucksvoll Restsüße 11,8 g/ltr. · 11,5 % vol. <b>Silberne Kammerpreismünze</b>		
<b>28 2016</b>	<b>„1900“ Riesling Auslese <i>Feinherb</i></b>	0,75 ltr. €	<b>15,00</b> 20,00€/ltr.
<b>Ab Ende Mai erhältlich</b>	Unsere Homage an die Rieslinge, die die Mosel vor über 100 Jahren weltberühmt machten! Konzentriert, reife Früchte, langer Nachhall Restsüße 19 g/ltr. · 12,5 % vol.		

# Probepakete

Unsere Weinprobenpakete umfassen verschiedene Weine aus unserem Angebot und dazu noch einige Informationen für Sie.

<b>Probepaket Nr. 1</b>	Liebliche Weine		
	Je 1 Flasche Nr. 5, 8, 20, 29, 61, 49	€	<b>45,30</b>
<b>Probepaket Nr. 2</b>	Trocken u. Halbtrocken		
	Je 1 Flasche Nr. 8b, 9, 10, 60, 8a, 14	€	<b>41,10</b>
<b>Probepaket Nr. 3</b>	Riesling-Weine		
	Je 1 Flasche Nr. 8a, 8b, 8, 12, 14, 29	€	<b>45,40</b>

je Paket bei Postversand + € 7,80  
Gerne versenden wir auch Geschenke in Ihrem Auftrag.

## Präsent- Kartons

### Welle Limette

<b>2er</b>	€	<b>2,50</b>
<b>3er</b>	€	<b>3,00</b>



### Welle Braun

<b>2er</b>	€	<b>2,50</b>
<b>3er</b>	€	<b>3,00</b>



# Trocken

**Der Elbling: Die älteste Rebsorte Deutschlands wurde vor 2000 Jahren von den Römern an der Mosel eingeführt.**

<b>1b 2016</b>	<b>Elbling <i>Trocken</i></b>	1,00 ltr. €	<b>5,50</b>
<b>9a</b>	Qualitätswein guter Essensbegleiter, weich Restsüße 7,2 g/ltr. · 12,5 % vol.	0,75 ltr. €	<b>4,50</b>
<b>13 2015/ 2016</b>	<b>Weißburgunder <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>7,50</b> 10,00€/ltr.
	Qualitätswein geringe Säure, schmalzig, viel Finesse Restsüße 6,8 g/ltr. · 12,5 % vol.		
<b>21 2016</b>	<b>Grauer Burgunder <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>7,50</b> 10,00€/ltr.
	Qualitätswein viel Schmelz, weicher Abgang, Restsüße 6,9 g/ltr. · 12,5 % vol.		
<b>8b 2015/ 2016</b>	<b>Riesling-Hochgewächs <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>6,30</b> 8,26€/ltr.
	Unsere trockene Visitenkarte, Pfirsicharomen, weiche Säure, viel Frucht, Restsüße 6,9 g/ltr. · 12,0 % vol.		
<b>12 2015</b>	<b>Cocheimer Klostergarten Riesling Kabinett <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>7,50</b> 10,00€/ltr.
	Der leichte Moselriesling - Restsüße 3,7 g/ltr. · 12,0 % vol.		

# Beste-Lagen-Weine Trocken

<b>10 2015</b>	<b>Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>9,50</b> 12,66€/ltr.
	Feine Minerale, tolle Frucht. Aus unserer besten Weinberglage. Der beste Trockene aus 2015 Restsüße 6,1 g/ltr. · 12,0 % vol.		
<b>18 2015</b>	<b>Klottener Brauneberg Riesling Spätlese <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>9,50</b> 12,66€/ltr.
	Der Ausdruck des grauen Schiefers ist hier zu schmecken. Ganz großer Wein, der mit der Zeit seine Stärke zeigt. Restsüße 4,5 g/ltr. · 12,0 % vol.		
<b>22 2014</b>	<b>„EIGENART“ Riesling <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>12,50</b> 16,66€/ltr.
<b>Restposten</b>	Dieser Wein ist eine Cuvee aus mehreren Parzellen. Der Wein ist spontan mit traubeneigener Hefe vergoren und zeigt eine ganz eigene Aromatik. Daher der Begriff Eigenart. Restsüße 3,5 g/ltr. · 12,0 % vol.		
<b>100 2015</b>	<b>„BREVA“ - Riesling <i>Trocken</i></b>	0,75 ltr. €	<b>13,80</b> 18,40€/ltr.
	Der Wein der Region - Edition No. 10 - Qualitätswein Der Gemeinschaftswein aus BRüttig, Ernst und VALwig. Die beteiligten Winzer liefern beste vollreife Trauben aus dem Valwiger Herrenberg ab und kreieren daraus diese trockene Riesling-Spezialität. Limitierte Abfüllung. Neben dem Wein gibt es einen imposanten Wander- weg durch diese Steillage. Restsüße 7,0 g/ltr.		

# Rotwein & Rosé

Rot, Rosé oder Rotling das sind die Farben die „In“ sind. Aber nicht nur von der Farbe her, sondern auch vom Geschmack, besonders jetzt. Ob lieblich, halbtrocken oder trocken, Sie finden sie bei uns in allen Geschmacksrichtungen.

<b>4 2016 Spätburgunder Weißherbst Trocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>7,50</b>	10,00€/ltr.
Feine Spritzigkeit, lachsfarben und frisch im Geschmack, Restsüße 8,5 g/ltr. · 12,0 % vol.			
<b>62 2016 Rotling Feinherb</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b>	8,00€/ltr.
Qualitätswein Sommerwein - jung, frisch, spritzig, Restsüße 16,5 g/ltr. · 11,5 % vol.			
<b>61 2016 Dornfelder Rosé Lieblich</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b>	8,00€/ltr.
Qualitätswein spritzig, jung, Sommerwein, Restsüße 35 g/ltr. · 10,5 % vol. - Pink ist In.			
<b>60 2015 Dornfelder Rotwein Trocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b>	8,00€/ltr.
Qualitätswein - kräftig, reif, Restsüße 4,6 g/ltr. · 12,0 % vol.			
<b>63 2015 Dornfelder Rotwein Lieblich</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b>	8,00€/ltr.
Qualitätswein - samtig, weich, fruchtig, Restsüße 34,6 g/ltr. · 10,5 % vol.			
<b>64 2016 Dornfelder Rotwein Feinherb</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b>	8,00€/ltr.
Qualitätswein - der typische Rote, Restsüße 17,3 g/ltr. · 11,5 % vol.			
<b>65 Cuvee ROT Trocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>8,00</b>	10,67€/ltr.
Qualitätswein - im Barriquefass gereift Feine Holzaromen - Restsüße 7,8 g/ltr. · 12,5 % vol.			
<b>68 2014/2015 Blauer Spätburgunder Rotwein Trocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>8,50</b>	11,33€/ltr.
Die Königin unter den Rotweinsorten Restsüße 5,1 g/ltr. · 12,5 % vol.			

# Etwas zur Erfrischung

## KÜHLEN, AUFMACHEN, EINSCHENKEN & GENIEßEN

<b>81 Bowle vom roten Weinbergpfirsich</b>	0,75 ltr.	€ <b>4,50</b>	6,00€/ltr.
Fruchtige Bowle vom Weinbergpfirsich mit nur 8% Alkohol.			

## DER ALKOHOLFREIE - DIREKT VOM WINZER

Alle Säfte sind natüersüß und zu 100% aus frischen Früchten

<b>35 Traubensaft weiß fruchtig</b>	0,75 ltr.	€ <b>3,00</b>	4,00€/ltr.
<b>35a Traubensaft rot samtig</b>	0,75 ltr.	€ <b>3,20</b>	4,26€/ltr.
<b>39 Weinbergpfirsich-Nektar naturtrüb, Pfirsich pur</b>	0,75 ltr.	€ <b>4,80</b>	6,40€/ltr.

# Winzersekt

## Prickelnd und belebend!

Unsere Winzersekte werden nach dem alten herkömmlichen Verfahren hergestellt. Sie vergären in der eigenen Flasche und lagern auch dort auf der Hefe. Genau wie die großen Champagner der Welt. Bei jedem Empfang darf dieser Sekt nicht fehlen, auch für die romantischen Stunden zu weit oder als Geschenk für die besondere Einladung liegen Sie genau richtig. Hohe Auszeichnungen zeigen die Qualität unserer Sekte.

<b>49 2015er Riesling Halbtrocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>9,50</b>	12,66€/ltr.
Rassig, markant, harmonische Restsüße Für den „lieblichen“ Sektkrinker, Restsüße 36,5 · 12,5 % vol.			
<b>50 2015er Riesling Brut</b>	0,75 ltr.	€ <b>9,50</b>	12,66€/ltr.
Spritziges Riesling-Vergnügen, jugendlich Für den „trockenen“ Liebhaber, Restsüße 13,8 g/ltr. · 13,0 % vol. <b>Silberne Kammerpreismünze</b>			
<b>51 2015er Riesling Trocken</b>	0,75 ltr.	€ <b>9,50</b>	12,66€/ltr.
Feinperliger fruchtiger Moselriesling Für jeden Anlass richtig, Restsüße 22,2 g/ltr. · 13,0 % vol. <b>Goldene Kammerpreismünze</b>			
<b>42 2015er Spätburgunder Weißherbst BRUT</b>	0,75 ltr.	€ <b>12,90</b>	17,20€/ltr.
Lachsfarbener Spätburgunder Sekt, duftet nach roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere. Gekühlt genießen, macht Lust auf mehr! - Restsüße 8 g/ltr. · 13,0 % vol.			
<b>54 Piccolo</b>	0,2 ltr.	€ <b>3,00</b>	15,00€/ltr.
Göbel's Hausmarke - trocken			

# Secco & Erfrischendes

Der Rosecco und der Mosecco sind die Klassiker für den Sommer, gut gekühlt genießen heißt die Devise. Einfach zurücklegen und sich von dem Perlenspiel verwöhnen lassen.

<b>55 Mosecco Göbel's Perlwein</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,50</b>	8,66€/ltr.
vom Riesling jung, prickelnd, erfrischend - Restsüße ca. 30 g/ltr.			
<b>56 Rosecco</b>	0,75 ltr.	€ <b>6,80</b>	9,20€/ltr.
Der Perlwein Rosé vom Dornfelder - Restsüße ca. 28 g/ltr.			
<b>57 Pfirsich Traum</b>	0,75 ltr.	€ <b>5,90</b>	7,86€/ltr.
Der fruchtige Secco vom Weinbergpfirsich. Spritzig, erfrischend.			
<b>36 Göbels Zero</b>	0,75 ltr.	€ <b>5,90</b>	7,86€/ltr.
Das alkoholfreie, prickelnde Vergnügen. Der Sekt vom entalkoholisierten Wein.			

# Edelbrände

Alle Edel- und Obstbrände werden in unserer Kupferkessel-Destille sehr schonend gebrannt.

<b>78 Alter Mosel-Weinbrand VSOP</b> im Eichenholzfass gereift	38% vol	0,5ltr.	<b>€ 14,50</b> 29,00€/litr.
<b>71 Weinhefe-Edelbrand</b> der feine Weiche	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 10,00</b> 20,00€/litr.
<b>72 Alter Hefe-Edelbrand</b> im Eichenholzfass gelagert	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 13,00</b> 26,00€/litr.
<b>75 Trester-Edelbrand</b> der feine Weiche	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 10,00</b> 20,00€/litr.
<b>76 Alter Trester-Edelbrand</b> im Eichenholzfass gelagert	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 13,00</b> 26,00€/litr.

# Obstbrände

<b>79 Brand v. Weinbergpfirsich</b> einmalige Rarität der Mosel	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 17,50</b> 35,00€/litr.
<b>59 Schlehenbrand</b> der ganz Feine zum Genießen, wenig Ausbeute	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 26,60</b> 53,20€/litr.
<b>84 Williams-Christbirnenbrand</b> sehr fruchtig und fein, unser Liebling	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 17,00</b> 34,00€/litr.
<b>85 Pflaumenbrand</b> aus heimischen Pflaumen gebrannt	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 10,60</b> 21,20€/litr.
<b>136 Mirabellenbrand</b> Mirabelle in der Nase und Bittermandel vom Stein im Abgang	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 15,60</b> 31,20€/litr.
<b>53 Quittenbrand</b> - von Quittenbäumen der Mosel, typisch -	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 24,50</b> 49,00€/litr.
<b>52 Alter Kirschbrand</b> - von der Süßkirsche, lang im Geschmack -	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 15,50</b> 31,00€/litr.

# Spezialitäten und Kräuterliköre

Für Geiste werden Blüten oder Früchte mit Neutralalkohol angesetzt um die Geschmackserlebnisse zu gewinnen.

<b>47 Brombeer-Geist</b> feiner Brombeer-Duft	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 15,90</b> 31,80€/litr.
<b>137 Himbeer-Geist</b> Himbeeren pur erleben	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 18,00</b> 36,00€/litr.
<b>40 Alter Walnuss</b> feine Walnuss-Nase	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 17,90</b> 35,80€/litr.
<b>41 Alter Haselnuss</b> Nutella in flüssiger Form, Premium Spirituose	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 17,90</b> 35,80€/litr.
<b>134 Alter Göbel's Pflüml</b> samtig weiche Spirituose mit feinem Aroma vollreifer Pflaumen. Goldgelb.	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 22,00</b> 44,00€/litr.
<b>135 Alter Göbel's Mirabelle</b> liebliche Spirituose mit zartem Aroma vollreifer Mirabellen. Goldgelb.	40% vol	0,5ltr.	<b>€ 21,00</b> 42,00€/litr.
<b>145 Burggeist</b> in der Apothekerflasche - der feine Magenbitter -	38% vol	0,5ltr.	<b>€ 13,50</b> 27,00€/litr.
<b>3100 Weinbergpfirsich-Kräuterlikör</b> - der Magenbitter vom Weinbergpfirsich -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 13,50</b> 27,00€/litr.

## EIFEL WHISKYS VON UNSEREM DESTILLERIE-KOLLEGEN

<b>2024 Eifel Whisky Single Rye</b>	50% vol	350 ml.	<b>€ 24,00</b> 68,57€/litr.
<b>2025 Eifel Whisky Smoky Blend</b>	50% vol	350 ml.	<b>€ 25,00</b> 71,43€/litr.
<b>2026 Eifel Whisky Malt Blend</b>	50% vol	350 ml.	<b>€ 28,00</b> 80,00€/litr.

# Liköre

<b>43 Weintraubenlikör rot</b> samtig süß, vom Dornfelder	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 12,50</b> 25,00€/litr.
<b>44 Weintraubenlikör weiß</b> fruchtig süß, vom Moselriesling -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 12,50</b> 25,00€/litr.
<b>48 Weinbergpfirsichlikör</b> Spezialität der Mosel - rassig - fein -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 13,50</b> 27,00€/litr.
<b>46 Walnusslikör</b> feiner Likör aus besten Walnüssen -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 12,50</b> 25,00€/litr.
<b>95 Walnuss-Sahne-Likör</b> der Cremige, Walnuss pur! -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 14,00</b> 28,00€/litr.
<b>45 Winzerinnen-Kaffee-Sahne-Likör</b> der cremige Kaffee-Likör -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 14,00</b> 28,00€/litr.
<b>106 Weinbergpfirsich-Sahne-Likör</b> cremiger Traum -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 14,00</b> 28,00€/litr.
<b>164 Haselnuss-Sahne-Likör</b> flüssige Nuss-Schokolade -	20% vol	0,5ltr.	<b>€ 14,00</b> 28,00€/litr.
<b>2007 Holunderblüten-Likör</b> feiner Duft, fruchtig -	20% vol	0,2ltr.	<b>€ 8,20</b> 41,00€/litr.

# Essige

**Balsamessige** erhalten durch eine lange Lagerung in Holzfässern ihre typische Eleganz und Konzentration. Ideal zu Desserts, Saucen, Käse oder Carpaccio.

<b>6082</b>	<b>Pfirsich-Crema di Balsamico</b>	0,25 ltr.	€ <b>7,10</b>	*(28,40)
<b>10162</b>	<b>Weinbergpfirsich-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>5,50</b>	*(27,50)
<b>6017</b>	<b>Haselnuss-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,30</b>	*(31,50)
<b>2100</b>	<b>Feigen-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>5,30</b>	*(26,50)
<b>6014</b>	<b>Erdbeer-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,00</b>	*(30,00)

**Aperitifessige** kann man zum Verfeinern von Salaten verwenden oder etwas verdünnt auch als Aperitif reichen. \* = € pro 100 gr.; \*1 = € pro 1ltr.;

<b>6012</b>	<b>Weinbergpfirsich Fruchtessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,50</b>	*(32,50)
<b>10111</b>	<b>Weinbergpfirsich-Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,00</b>	*(30,00)
<b>6016</b>	<b>Waldhimbeere-Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,50</b>	*(32,50)
<b>6200</b>	<b>Bärlauch-Essig</b>	0,2 ltr.	€ <b>5,50</b>	*(27,50)
<b>3007</b>	<b>Eiswein Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>7,30</b>	*(36,50)
<b>2103</b>	<b>Feigen Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>5,00</b>	*(20,00)
<b>2104</b>	<b>BIO Rotweinessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,10</b>	*(30,50)
<b>2105</b>	<b>BIO Riesling - Weinessig</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,10</b>	*(30,50)

# Öl

<b>6011</b>	<b>Traubenkernöl</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,10</b>	*(30,50)
<b>10243</b>	<b>Walnussöl</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,20</b>	*(31,00)
<b>6181</b>	<b>Bärlauchöl</b>	0,2 ltr.	€ <b>5,90</b>	*(29,50)
<b>6240</b>	<b>Bruschettaöl</b>	0,2 ltr.	€ <b>6,30</b>	*(31,50)
<b>4117</b>	<b>Kalt gepresstes Traubenkernöl</b>	0,375 ltr.	€ <b>22,50</b>	*(60,00)

# Feines für die Küche

## Grob vermahlener Riesling-Senf im Steintopf

<b>6060</b>	<b>Normal</b>	250 gr.	€ <b>6,00</b>	*(2,40)
<b>6061</b>	<b>Scharf</b>	250 gr.	€ <b>6,00</b>	*(2,40)
<b>6062</b>	<b>Knoblauch</b>	250 gr.	€ <b>6,00</b>	*(2,40)
<b>6070</b>	<b>verfeinert mit Weinbergpfirsich</b>	250 gr.	€ <b>6,00</b>	*(2,40)
<b>6063</b>	<b>Feiner Riesling-Senf im Glas</b>	140 ml.	€ <b>3,50</b>	*(2,50)

# Dips

Alle unsere Dips sind Kräutermischungen die mit Olivenöl oder Creme fraiche angemischt werden. Sie ergeben einen tollen Dip, auch für Kräuterbutter geeignet.

<b>10540</b>	<b>Bruschetta</b>	130 gr.	€ <b>6,80</b>
<b>10546</b>	<b>Knoblauch</b>	180 gr.	€ <b>7,20</b>
<b>10548</b>	<b>Tomaten</b>	150 gr.	€ <b>7,20</b>
<b>10572</b>	<b>Cafe de Paris</b>	150 gr.	€ <b>6,30</b>
<b>4058</b>	<b>Riesling Chutney</b> scharfe Gewürzsoße	190 ml.	€ <b>6,10</b>

# Konfitüren und Gelee

Alle Gelees und Konfitüren sind aus eigener Herstellung - eine weitere Auswahl finden Sie in unserem Web-Shop

<b>6030</b>	<b>Weingelee rot</b>	225 gr.	€ <b>3,50</b>	*(1,55)
<b>6032</b>	<b>vom Rotwein</b>	400 gr.	€ <b>4,50</b>	*(1,25)
<b>6031</b>	<b>Weingelee weiß</b>	225 gr.	€ <b>3,50</b>	*(1,55)
<b>6033</b>	<b>vom Riesling-Wein</b>	400 gr.	€ <b>4,50</b>	*(1,25)
<b>6024</b>	<b>Traubensaftgelee weiß</b>	250 gr.	€ <b>4,60</b>	*(1,84)
<b>6025</b>	<b>Traubensaftgelee rot</b>	250 gr.	€ <b>4,60</b>	*(1,84)
<b>6006</b>	<b>Dornfelder Traubenkonfitüre</b>	225 gr.	€ <b>3,50</b>	*(1,55)
<b>6005</b>	<b>aus vollreifen Dornfeldertrauben</b>	400 gr.	€ <b>4,50</b>	*(1,25)

# Roter Mosel Weinbergpfirsich

## DIE SPEZIALITÄT DER MOSEL - ROTER WEINBERGPFIRSICH

„Rud Peesche“ Die Früchte mit einer stark pelzigen Haut, die sich durch ein rotes Fruchtfleisch auszeichnen, waren schon immer an der Mosel etwas Besonderes. Nach alten Familienrezepten verarbeiten wir heute noch die Früchte zu vielen verschiedenen Produkten.

<b>6000</b>	<b>Rote Weinbergpfirsich-Konfitüre</b>	225 gr.	€ <b>3,80</b>	*(1,68)
<b>6001</b>	<b>Aus vollreifen Früchten hergestellt</b>	400 gr.	€ <b>4,80</b>	*(1,20)
<b>6010</b>	<b>Weinbergpfirsichkonfitüre m. Vanille</b>	225 gr.	€ <b>4,00</b>	*(1,77)
<b>6003</b>	<b>Fruchtmus vom Weinbergpfirsich</b> Der Kompott zum Dessert	400 gr.	€ <b>4,50</b>	*(1,12)
<b>6007</b>	<b>Fruchtaufstrich</b>	225 gr.	€ <b>3,80</b>	*(1,68)
<b>6009</b>	<b>Zucker reduziert</b>	400 gr.	€ <b>4,80</b>	*(1,20)
<b>6042</b>	<b>Weinbergpfirsich Meerrettich</b> scharf, fruchtig	200 gr.	€ <b>5,00</b>	*(2,50)
<b>6043</b>	<b>Weinbergpfirsich Senfsoße</b> passt gut zum Käse	225 gr.	€ <b>4,80</b>	*(2,13)

Pfirsichliköre und den Edelbrand finden Sie auf Seite 7 und 8  
\* = € pro 100 gr.; \*1 = € pro 1ltr.;





## Weinproben in der Saison

(ab Ostern – November)

### Jeden Montag, Freitag und Samstag:

Geführte Weinproben mit Besichtigung der Wein-Entstehungs-Welt.

**Beginn:** jeweils 17.00 Uhr

**Treffpunkt:** Terrasse des Weingutes in Ernst

### Jeden Mittwoch:

Geführte Wanderung entlang des Weinlehrpfades mit Weinprobe mitten in den Weinbergen und im Weinwerk.

**Beginn:** jeweils 17:00 Uhr

**Treffpunkt:** Terrasse des Weingutes in Ernst

### Jeden Donnerstag:

Weinprobe in unserem Winzerladen Germania in Cochem.

**Beginn & Treffpunkt:** 17.00 Uhr im Winzerladen.

Bitte vorher anmelden.

*Jeder, der nach einer Weinprobe für 320,- € Wein einkauft und mitnimmt, erhält eine Übernachtung im Wert von 40,00 € in einem unserer Häuser. Am besten melden Sie sich direkt bei Ihrer Reservierung zur Weinprobe an!*

## Termine im Weingut

### Große Jahrgangspräsentation im Garten des Weingutes

Probieren Sie unsere 2016er Weinkollektion im tollen Ambiente. Wir gewähren 5% Mitnahme Rabatt. Eintritt 6 €, wird beim Kauf verrechnet.  
29. - 30. April 2017 (11:00 - 18:00 Uhr)

### Frühstückspicknick im Garten des Weingutes

Schäumende Gartenparty mit Frühstück (Anmeldung erforderlich)  
28. Mai 2017 (10:00 - 15:00 Uhr)

### Jungweinprobe im Yachthafen in Treis-Karden

17:00 - 19:00 Uhr Weinprobe, anschließend offener Verkauf  
04. Juni 2017

### 03. Juni 2017 Weinausschank am Pavillon (14:00 - 18:00 Uhr)

### 04. Juni 2017 Musikalischer Frühschoppen (10:00 - 13:00 Uhr)

Die Veranstaltung findet am Festplatz in Ernst am Moselufer statt.

### Esch macht Ernst

Das Weinfest in der Eifel. Besuchen Sie uns an unserem Weinstand.  
10. Juni 2017 (14:00 - 23:30 Uhr)

### Weinbergpfirsichmarkt in Cochem

Besuchen Sie unseren Stand mit allem rund um den Weinbergpfirsich.  
16. - 17. September 2017 (10:00 - 18:00 Uhr)

### Walnussmarkt in Ernst

Besuchen Sie unseren Stand mit allem rund um die Walnuss.  
24. September 2017 (10:00 - 18:00 Uhr)

### Kino im Weingut

Eifel Whisky Verkostung, laufende Weinprobe, Kino, Popcorn  
16. November 2017

### Weihnachtsmarkt auf dem Weingut

17. - 19. November 2017

### Adventsmarkt auf dem Weingut

An all diesen Tagen gewähren wir 5% Mitnahme Rabatt.  
25.11., 02.12., 09.12., 16.12., (12:00 - 17:00 Uhr)

## Göbel's Winzerläden

### WINZERLADEN GERMANIA

im Zentrum von Cochem · Moselpromenade 1 · 56812 Cochem (Hotel Germania)  
Tel.: 02671 - 9775300 · Ganzjährig geöffnet: Tägl. von 9.00 - 18.00 Uhr,  
Dez. - März 10.00 - 18.00 Uhr

### WEINSTUBE / RESTAURANT / WEINBAR / WEINHAUS

„Beim Weinbauer“ · Moselpromenade 11+12 · 56812 Cochem · Tel.: 02671 - 7448  
Geöffnet: März - Dezember (Dezember - März auf Anfrage), Tägl. ab 10.00 Uhr

### WINZERLADEN WEINHOF

an der Moselpromenade · Moselpromenade 27 · 56812 Cochem (Hotel Weinhof)  
Tel.: 02671 - 7444 · Geöffnet: Ostern bis Anfang Nov., tägl. ab 09.00 - 18.00 Uhr

### WEINWERK Direkt auf dem Weingut

Weingut Göbel-Schleyer-Erben · Klosterstr. 12, 56814 Ernst · Tel.: 02671 - 7444  
Geöffnet: Montag - Samstag 8.00 - 18.00 Uhr, Sonntag 8.00 - 12.00 Uhr  
Im Winter auf Anfrage, Januar - Ostern geschlossen



## Urlaub auf dem Weingut

Kennen Sie schon unser Hotel Haus Sonnenschein mitten in den Weinbergen gelegen?

[www.sonnenschein-mosel.de](http://www.sonnenschein-mosel.de)  
Klosterstraße 12 · 56814 Ernst

oder unsere Häuser in Cochem  
[www.goebel-schleyer.com](http://www.goebel-schleyer.com)

# Geschäfts- und Lieferungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich ab **6 Flaschen** direkt vom Weingut einschließlich Glas und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte ein Jahrgang ausverkauft sein, wird er durch den nächsten Jahrgang ersetzt. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

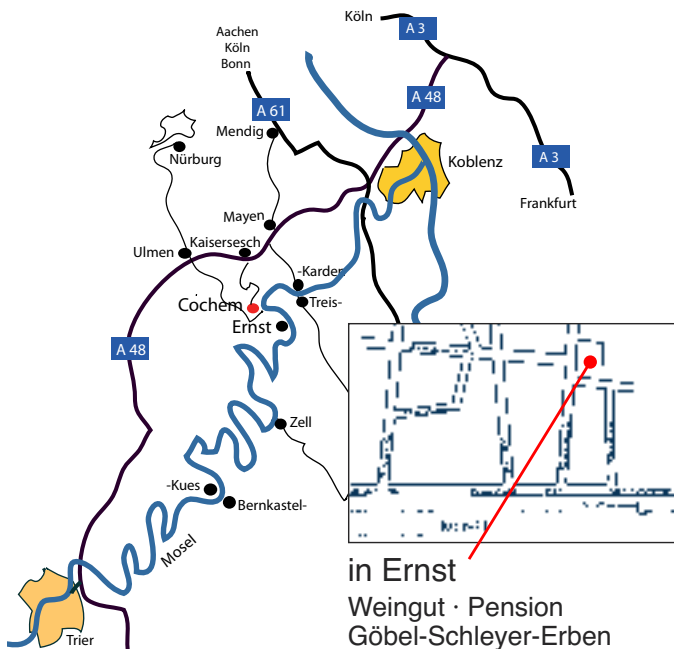
**Bankverbindung:** Sparkasse Mittelmosel - Eifel·Mosel·Hunsrück  
IBAN: DE60 5875 1230 0031 0007 30  
BIC: MALADE51BKS

**Erfüllungsort:** Ernst/Mosel

**Gerichtsstand:** Cochem

Für jeden Weinliebhaber, der nach einer Weinprobe für 320,- € Wein einkauft und mitnimmt, ist im Preis ein Übernachtungsgutschein im Wert von 40,- € enthalten. Dieser kann in allen Häusern der Fam. Göbel „Hotel Weinhof“, „Beim Weinbauer“, „Hotel Germania“ und „Haus Sonnenschein“ eingelöst werden.

## So finden Sie uns!



## Versand und Lieferung

### Weinversand direkt zu Ihnen nach Hause

**Wir liefern unsere Weine auch aus. Entweder mit eigenem LKW oder mit DHL-Paket. Ab 200,- € erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus. Bei kleineren Mengen wird ein Fracht- und Verpackungskostenanteil erhoben.**

bis 6 Flaschen <b>7,80 €</b>	bis 18 Flaschen <b>10,50 €</b>
bis 12 Flaschen <b>8,80 €</b>	bis 24 Flaschen <b>12,50 €</b>

**Der Versand in das EU-Ausland kostet 18 €, Lieferungen in Kartons von 6, 12, 18 Flaschen möglich.**

**Geschenksendungen:** Wir nehmen Ihnen die ganze Arbeit ab und versenden zuverlässig in Ihrem Auftrag an Ihre Geschäftsfreunde, Verwandte und Bekannte. Auf Wunsch legen wir gerne eine Grußkarte bei.

**Leergut wird zurückgenommen. (Der Umwelt zuliebe)**

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite und sind deutsche Erzeugnisse · Unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet Mosel.

**Webshop:**  
[www.goebel-schleyer.com](http://www.goebel-schleyer.com)