

Rotling*

je 0,75 l-Flasche

1	2022	Rotling <i>halbtrocken</i>	12,0 % vol	5,00 € (6,67 €/l)
---	------	-------------------------------	------------	----------------------

Kröver Nacktarsch Qualitätsweißweine*

je 1,00 l-Flasche

2	2023	lieblich	10,0 % vol	5,50 €
3	2022	halbtrocken	12,0 % vol	5,50 €
4	2023	trocken	12,0 % vol	5,50 €

Weißherbst & Roséweine*

je 0,75 l-Flasche

11	2020	Spätburgunder Rosé <i>lieblich</i>	12,5 % vol	6,00 € (8,00 €/l)
12	2021	Dornfelder Rosé <i>feinherb</i>	10,5 % vol	6,00 € (8,00 €/l)
14	2021	Spätburgunder Weißherbst <i>halbtrocken</i>	12,0 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
17	2022	Spätburgunder Rosé <i>trocken</i>	12,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)

Rotweine*

je 0,75 l-Flasche

20	2020	Regent <i>trocken</i>	14,5 % vol	7,00 € (9,33 €/l)
20	2022	Regent / Dornfelder <i>trocken</i>	13,0 % vol	7,00 € (9,33 €/l)
22	2021	Dornfelder <i>halbtrocken</i>	12,5 % vol	7,00 € (9,33 €/l)
23	2019	Regent <i>feinherb</i>	12,0 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
24	2022	Dornfelder <i>lieblich</i>	11,5 % vol	7,00 € (9,33 €/l)
26	2018	Spätburgunder "O" <i>trocken</i>	14,0 % vol	7,00 € (9,33 €/l)

Rebsorten – Qualitätsweine*

je 0,75 l-Flasche

32	2021	Weißburgunder <i>trocken</i>	12,0 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
33	2019	Rivaner Classic <i>trocken</i>	12,0 % vol	6,00 € (8,00 €/l)
35	2022	Riesling Classic <i>trocken</i>	11,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
36	2023	Weißburgunder <i>halbtrocken</i>	11,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
38	2018	Rivaner <i>feinherb</i>	12,0 % vol	6,00 € (8,00 €/l)
39	2021	Riesling Hochgewächs <i>süß & säurebetont</i>	7,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)

Rebsorten Prädikatsweine*

je 0,75 l-Flasche

40	2022	Riesling Kabinett <i>lieblich</i>	9,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
41	2023	Riesling Spätlese <i>trocken</i>	12,0 % vol	7,50 € (10,00 €/l)
43	2023	Riesling Spätlese <i>halbtrocken</i>	11,5 % vol	7,50 € (10,00 €/l)
45	2020	Riesling Spätlese <i>feinherb</i>	11,5 % vol	7,50 € (10,00 €/l)
46	2020	Riesling Spätlese <i>lieblich</i>	10,0 % vol	7,50 € (10,00 €/l)
49	2022	Kerner Spätlese <i>süß</i>	9,5 % vol	7,50 € (10,00 €/l)
55	2017	Riesling Auslese <i>süß</i>	9,0 % vol	8,00 € (10,67 €/l)

Rarität*

je 0,75 l-Flasche

47	2016	Riesling Spätlese <i>lieblich</i>	9,00 % vol	7,00 € (9,33 €/l)
54	2015	Riesling Auslese <i>lieblich</i>	8,0 % vol	8,00 € (10,67 €/l)

Perlwein (Secco)*

je 0,75 l-Flasche

60	MO-Secco <i>trocken</i>	11,0 % vol	6,50 € (8,67 €/l)
61	Rosé Secco <i>trocken</i>	11,5 % vol	6,50 € (8,67 €/l)

SEKT (Flaschengärung)

je 0,75 l-Flasche

63	2021	Spätburgunder Rosé <i>trocken</i>	12,5 % vol	9,00 € (12,00 €/l)
----	------	--------------------------------------	------------	-----------------------

nach altklassischen / traditionellen Verfahren:

je 0,75 l-Flasche

65	2022	Riesling <i>brut</i>	13,0 % vol	9,00 € (12,00 €/l)
66	2022	Riesling <i>trocken</i>	13,0 % vol	9,00 € (12,00 €/l)
67	2022	Riesling <i>halbtrocken</i>	13,0 % vol	9,00 € (12,00 €/l)

Branntweine, Schnäpse und Likör

je 0,70 l-Flasche

71	Trester Branntwein	40,0 % vol	10,50 € (15,00 €/l)
72	Hefe Branntwein	40,0 % vol	12,00 € (17,14 €/l)
73	Obstler	40,0 % vol	13,00 € (18,57 €/l)
81	Roter Weinbergs- pfirsich-Likör	20,0 % vol	13,00 € (18,57 €/l)

Traubensaft und Glühwein

je 1,00 l-Flasche

90	Traubensaft weiß	4,50 €	
91	Traubensaft rot	4,50 €	
96	Glühwein weiß*	11,0 % vol	5,00 €
98	Glühwein rot*	11,0 % vol	5,00 €

*Enthalten Sulfite

Sehr geehrte(r) Weinfreund(in)!

Den besten Tipp zum Thema Wein möchte ich Ihnen gleich vorweg geben: „Trinken Sie den Wein, der Ihnen schmeckt, aus dem Glas, das Ihnen gefällt, in der Gesellschaft, in der Sie sich wohl fühlen.“ So einfach ist das mit dem Weingenuss. Wir, ein kleiner Familienbetrieb, sind bemüht, Ihnen aus dem Rebsaft etwas Unverwechselbares zu präsentieren. Alle unsere Weine stammen aus eigener Ernte, werden von uns gekeltert und abgefüllt. Ihre Herkunft ist die weltbekannte Weinlage:

„KRÖVER NACKTARSCH“.

Weinfreunde und diejenigen, die es werden wollen, sind neugierig. Sie möchten erfahren, warum der eine Wein so und der andere anders schmeckt. Wie Sie ihn am besten lagern, richtig servieren und, und, und Dies erfahren Sie bei einem Besuch in unserem Weingut, verbunden mit einer Weinprobe, bei gleichzeitiger Kellerbesichtigung. Es kommt bei der Weinbereitung nicht auf die Größe des Weingutes an, sondern auf die Überzeugung und die Arbeit, mit der ein Winzer seinen Beruf ausübt. Es ist uns eine Verpflichtung, Ihnen den Wein, umweltschonend, nach alter Tradition und neusten Erkenntnissen so auszubauen, dass er seine höchste Eleganz erlangt.

Kommen Sie vorbei, sehen und erkunden Sie diese schöne Landschaft. Bei Ihrem Ausflug oder Urlaub an der Mosel bietet Ihnen unser Weingut auch Übernachtungen mit Frühstück. Der Preis richtet sich nach Ihrem Aufenthalt und der Zimmerkategorie.

Bitte fragen Sie nach und reservieren Sie rechtzeitig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Weingut **Peter Knodt**
(Winzermeister)

P.S.: Ihre Empfehlung ist unsere Werbung.

DANKE !

Versand-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Angebot

Bei Abholung oder persönlicher Hausanlieferung einer
Sorte im 12er Karton:

Wein, Traubensaft, Glüh- oder Perlwein:

„12 KAUFEN - 11 BEZAHLEN“

Das Angebot erfolgt freibleibend aufgrund der jeweilig gültigen Weinpreisliste.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung, Sektsteuer und Mehrwertsteuer ab unserem Weingut. Der Hausverkauf erfolgt in 6er bzw. 12er Kartons. Bitte die verschiedene Flaschenformen beachten. Für die persönliche Hauslieferung, freibleibender Liefertermin (Sammelauslieferung), berechnen wir einen geringen Unkostenbeitrag von 9,00 € pro Station. Bitte Liefertermin anfragen!

Bis 36 Flaschen erfolgt der direkte Versand per Paketdienst. Hierfür berechnen wir einen Unkostenbeitrag in Höhe von 10,00 € pro Postversandkarton (max. 12 Fl.).

Sämtliche Weine, Sekte usw. bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers.

Bankverbindung:

Vereinigte Volksbank Raiffeisenbank eG

BIC: GENODED1KHK

IBAN: DE22 5606 1472 0004 3041 75

**Weingut
Peter Knodt
Weinversand & Gästezimmer**

WEINPREISLISTE 'Apr. 25



**Robert-Schuman-Str. 158
54536 Kröv/Mosel
Tel.: 06541/9837
Fax.: 06541/9414**

**E-Mail: info@ferien-weingut-knodt.de
www.Ferien-Weingut-Knodt.de**