

Göbel-Schleyer  
ERBEN



Gültig ab 01. Mai 2015

# Gesunde Weinberge

Wein wird im Weinberg gemacht, denn nur aus besten Trauben kann man hochwertige Weine erzeugen. Viele Jahre war es nötig, um die einzelnen Weinberge zu verstehen. Im Keller können die Resultate der Arbeit im Weinberg nur erhalten, jedoch nicht verbessert werden.

Alle Arbeiten im Weinberg stehen bei uns im Einklang mit der Natur. Besonders die Erhaltung fruchtbarer Böden und gesunder Weinberge liegt uns besonders am Herzen. Böden sind Träger und Speicher von Nährstoffen. Gesunde Böden bieten somit eine natürliche, fruchtbare Basis, die Mineralien und Nährstoffe für die Rebe liefert. Dies bildet die Grundlage für das Ernten bester Trauben.

Gesunde Reben wiederum begünstigen das Reifen qualitativ hochwertiger Trauben. Jedes Jahr bringen wir

rund 40-50 to. organische Masse und 500 Ballen Stroh in unseren Weinbergen aus. So halten wir unsere Weinberge gesund.



# Das Weingut

## **Inhaber**

Familie Göbel, Thomas und Peter Göbel

## **Rebfläche**

14 Hektar Weinberge

Verteilung:

88% weiss bestockt, 12% rot bestockt

## **Durchschnittsertrag**

75hl/ha

## **Weinlagen**

Bruttiger Götterlay, Valwiger Herrenberg,  
Klottener Brauneberg, Pommerner Sonnenuhr

## **Rebsorten**

Riesling, Elbling, Weiß- und Grauburgunder, Kerner,  
Chardonnay, Dornfelder, Spätburgunder

## **Öffnungszeiten im Weingut**

Montag-Freitag: 8.00-12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Sonntag: 8.00-12.00 Uhr





## Frühlingsgefühle

Gefühle kann man nicht beschreiben -  
Gefühle muss man erleben.

Erleben Sie mit unseren Weinen, Sekten und Feinkost-  
produkten die **Gefühle** und die Leidenschaft, die wir in  
sie stecken und teilen Sie diese mit uns.

# Lieblich

19 - 45 gr. Restsüße

5	<b>2014er Cochemer Goldbäumchen</b> lieblich, mundig, süß, unser Bestseller - Restsüße 49 g/ltr.0,75 ltr.	0,75 ltr.	€ <b>4,00</b> 5,33€/ltr.
2		1,00 ltr.	€ <b>5,00</b>
7	<b>2014er Pommerner Sonnenuhr Riesling Kabinett</b> leichter, erfrischender Riesling, mild - Restsüße 31,5 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,50</b> 8,66€/ltr.
8	<b>2014er Riesling-Hochgewächs</b> Unsere süße Visitenkarte - Dem Senior sein Liebster Restsüße 60,5 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
17	<b>2014er Göbel's Kerner Qualitätswein</b> süßes Fruchtbombon, Frauenwein - Restsüße 58,4 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>7,00</b> 9,33€/ltr.
20	<b>2014er Pommerner Sonnenuhr Riesling Spätlese</b> edelsüß, fruchtig, Genießerwein - Restsüße 56,9 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>8,00</b> 10,66€/ltr.
19	<b>2012er Edition „G“ Riesling Spätlese</b> edelsüß, Restsüße 65,4 g/ltr. Ganz großer Wein. Wein der Zukunft!	0,75 ltr.	€ <b>10,00</b> 13,33€/ltr.

# Edelsüß

über 45 gr. Restsüße

29	<b>2014er Bruttiger Götterlay Riesling Auslese</b> edelsüß, reif, kräftig - Restsüße 77 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>9,80</b> 13,06€/ltr.
30a	<b>2010er Valwiger Herrenberg Riesling Auslese „Spielerei“</b> <i>2. Platz Siegerwein der LWK · Goldene Kammerpreismünze</i> Restsüße 116,8 g/ltr.	0,375 ltr.	€ <b>10,00</b> 26,67€/ltr.
32	<b>2009er Cochemer Goldbäumchen Riesling Eiswein</b> Ein Edelwein der Spitzenklasse - Edelsüß, gehaltvoll Restsüße 150,0 g/ltr.	0,375 ltr.	€ <b>22,50</b> 60,00€/ltr.
33	<b>2011er Valwiger Herrenberg Riesling Beerenauslese</b> Extra Klasse - Restsüße 174,9 g/ltr.	0,375 ltr.	€ <b>17,00</b> 45,30€/ltr.
31	<b>2006er Valwiger Herrenberg Riesling Beerenauslese</b> Restsüße 133 g/ltr. 2007 haben wir extra 200 Fl. unseres Jahrgangsbesten bei Seite gelegt, um ihn nach alter Moseltradition ein paar Jahre reifen zu lassen. Das Ergebnis ist eine hochprämierte Rarität. Einfach ein Hammer.	0,75 ltr.	€ <b>23,50</b> 31,33€/ltr.

# Halbtrocken 9 - 18 gr. Restsüße

## Feinherb 15 - 25 gr. Restsüße

1a	2014er	<b>Elbling Halbtrocken</b>	1,00 ltr.	€	<b>5,50</b>
9		Qualitätswein b. A. - leicht, knackig, weiche Säure - Restsüße 13,6 g/ltr.	0,75 ltr.	€	<b>4,50</b>
					6,00€/ltr.
15	2013er/ 2014er	<b>Summertime Feinherb</b>	0,75 ltr.	€	<b>6,00</b>
		Cuvee aus Riesling und Rivaner, Göbel's Sommerwein - jung, spritzig, modern Restsüße 12,0 g/ltr.			8,00€/ltr.
8a	2014er	<b>Riesling-Hochgewächs Halbtrocken</b>	0,75 ltr.	€	<b>6,00</b>
		Unsere halbtrockene Visitenkarte - fruchtig, frisch für jede Gelegenheit Restsüße 16,7 g/ltr.			8,00€/ltr.
14	2014er	<b>Cocheimer Goldbäumchen Riesling Spätlese Feinherb</b>	0,75 ltr.	€	<b>8,00</b>
		konzentrierte Frucht, eindrucksvoll Restsüße 15,1 g/ltr.			10,66€/ltr.
28	2014er	<b>Valwiger Herrenberg Riesling Auslese Feinherb</b>	0,75 ltr.	€	<b>11,00</b>
		Konzentriert, reife Früchte, langer Nachhall Restsüße 16,3 g/ltr.			14,67€/ltr.

# Trocken

0 - 9 gr. Restsüße

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

1b	2014er	<b>Elbling Trocken</b>	1,00 ltr.	€	<b>5,50</b>
		Qualitätswein b. A. - guter Essensbegleiter, weich Restsüße 6,1 g/ltr.			
9a	2014er	<b>Elbling Trocken</b>	0,75 ltr.	€	<b>4,50</b>
					6,00€/ltr.
8b	2014er	<b>Riesling-Hochgewächs Trocken</b>	0,75 ltr.	€	<b>6,00</b>
		Unsere trockene Visitenkarte Pfirsicharomen, weiche Säure, viel Frucht Restsüße 6,4 g/ltr.			8,00€/ltr.
12	2013er	<b>Cocheimer Klostergarten Riesling Kabinett Trocken</b>	0,75 ltr.	€	<b>7,00</b>
		Der leichte Moselriesling - Restsüße 2,7 g/ltr.			9,33€/ltr.
13	2014er	<b>Weißburgunder Trocken</b>	0,75 ltr.	€	<b>7,50</b>
		Qualitätswein b. A. geringe Säure, schmalzig, viel Finesse Restsüße 5,1 g/ltr.			10,00€/ltr.
21	2014er	<b>Grauer Burgunder</b>	0,75 ltr.	€	<b>7,50</b>
		Jetzt in der traditionellen Burgunderflasche, viel Schmelz, weicher Abgang Restsüße 5,2 g/ltr.			10,00€/ltr.

# Steillagen-Riesling Trocken

- |     |                   |  |           |                               |
|-----|-------------------|--|-----------|-------------------------------|
| 10  | 2013er/<br>2014er | <b>Valwiger Herrenberg<br/>Riesling Spätlese Trocken</b>   | 0,75 ltr. | € <b>9,50</b><br>12,66€/ltr.  |
|     |                   | Feine Minerale, tolle Frucht. Aus unserer besten Weinbergslage<br>Restsüße 5,1 g/ltr.  |           |                               |
| 18  | 2014er            | <b>Klottener Brauneberg<br/>Riesling Spätlese Trocken</b>  | 0,75 ltr. | € <b>9,50</b><br>12,66€/ltr.  |
|     |                   | Der Ausdruck des grauen Schiefers ist hier zu schmecken. Ganz großer<br>Wein, der mit der Zeit seine Stärke zeigt. Der Brauneberg ist eine reine<br>Südlage angelegt wie ein Amphitheater, tiefgründiger Verwitterungs-<br>schieferboden, perfekte Rieslinglage... - Restsüße 4,3 g/ltr.   |           |                               |
| 1   | 2013er            | <b>Alte Rebe Riesling</b>  | 0,75 ltr. | € <b>12,50</b><br>16,66€/ltr. |
|     |                   | Die 55 Jahre alten Reben im Valwiger Herrenberg<br>bringen nur wenig Ertrag und daraus ergibt sich dieser sehr dichte Wein<br>mit feiner Mineralik. Hier spürt man die Macht des Rieslings auf den<br>kleinen, steilen Terrassen. Der Valwiger Herrenberg ist die beste Steillage<br>der Region - Restsüße 2,8 g/ltr.  |           |                               |
| 100 | 2013er            | <b>BREVA - Riesling Trocken</b>  | 0,75 ltr. | € <b>13,80</b><br>18,40€/ltr. |
|     |                   | Der Wein der Region - Edition No. 8<br>Der Gemeinschaftswein aus BRuttig, Ernst und VALwig. Jedes Jahr brin-<br>gen die beteiligten Winzer einen kleinen Teil ihrer Besten vollreifen<br>Trauben aus der Steillage des Valwiger Herrenbergs zusammen und kre-<br>ieren daraus eine trockene Riesling-Spezialität für höchste Ansprüche.<br>Limitierte Abfüllung. Neben dem Wein haben die Winzer noch einen<br>imposanten Wanderweg durch diese Steillagen gegraben. Hier können<br>Sie die Winzer bei der Arbeit erleben. - Restsüße 7,5 g/ltr. |           |                               |

# Etwas zur Erfrischung

## KÜHLEN, AUFMACHEN, EINSCHENKEN und GENIEßEN

- |    |   |           |                             |
|----|---|-----------|-----------------------------|
| 81 | <b>Bowle vom roten Weinbergpfirsich</b>   | 0,75 ltr. | € <b>4,50</b><br>6,00€/ltr. |
|    | Fruchtige Bowle vom Weinbergpfirsich mit nur 8% Alkohol.  |           |                             |
| 82 | <b>Erdbeerbowle</b>   | 0,75 ltr. | € <b>3,50</b><br>4,66€/ltr. |
|    | Die traditionelle Erdbeerbowle von unserem Weingut.<br>Einfach Erdbeeren kleinschneiden und zufügen. Fertig ist Ihre Sommerbowle. |           |                             |
| 57 | <b>Pfirsich Traum</b>   | 0,75 ltr. | € <b>5,90</b><br>7,86€/ltr. |
|    | NEU. Der fruchtige Secco vom Weinbergpfirsich.<br>Spritzig, erfrischend.  |           |                             |
| 36 | <b>Göbels Zero</b>  | 0,75 ltr. | € <b>5,90</b><br>7,86€/ltr. |
|    | Das alkoholfreie, prickelnde Vergnügen.<br>Der Sekt vom entalkoholisierten Wein.  |           |                             |

## Der Alkoholfreie - direkt vom Winzer

Alle Säfte sind natüersüß und zu 100% aus frischen Früchten

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

**Göbel-Schleyer**  
ERBEN

2014  
RIESLING  
VALWIGER HERRENBERG

2014er  
Valwiger Herrenberg  
Riesling Spätlese Trocken  
A.P. Nr. 1 627 053 00 15  
Deutscher Prädikatswein Mosel

**Göbel-Schleyer Erben**  
Klosterstraße 12 · 56814 Ernst  
www.goebel-schleyer.com

12,5% vol. 0,75L

Prof. Mario Fregoni sagte einmal „Steillagenwinzer sind Helden“. Dabei fühlen wir uns nicht als Helden, sondern einfach frei, um unser Leben zu genießen. Genießen Sie diese Freiheit mit uns. Mit den neu gestalteten Etiketten haben wir besonders die Weine der steilsten Lagen ausgestattet.

## Riesling liebt steil - Wir lieben Riesling!

Wir arbeiten in den steilsten Lagen bei bis zu 60% Steigung, zu 100% mit der Hand. Hier ist der perfekte Ort für den Riesling. Das Einfache ist selten das Beste, deshalb lieben wir das Schwierigste und das Steile.

Manchmal fühlen wir uns wie ein Bergsteiger der sich einfach frei in schwindelerregender Höhe befindet. Dabei noch beste **Rieslinge** erzeugen zu können ist das Beste was einem im Leben passieren kann.



# Rotwein & Rosé

62	<b>2014er Rotling <i>Feinherb</i></b> Sommerwein - jung, frisch, spritzig - Restsüße 18,3 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
61	<b>2014er Dornfelder Rosé <i>Lieblich</i></b> spritzig, jung - Restsüße 32,5 g/ltr. Sommerwein - Pink ist In.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
60	<b>2013er Dornfelder Rotwein <i>Trocken</i></b> kräftig, reif - Restsüße 3,6 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
63	<b>2014er Dornfelder Rotwein <i>Lieblich</i></b> samtig, weich, fruchtig - Restsüße 41,5 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
64	<b>2014er Dornfelder Rotwein <i>Halbtrocken</i></b> der typische Rote - Restsüße 12,1 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>6,00</b> 8,00€/ltr.
65	<b>2013er Dornfelder <i>Barrique Trocken</i></b> 18 Monate im neuen Barriquefass gereift Feine Holzaromen - Restsüße 2,5 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>9,00</b> 12,00€/ltr.
69	<b>2012er Dornfelder Rotwein <i>Trocken</i></b> aus dem großen Holzfass, reif, weich - Restsüße 4,0 g/ltr.	0,75 ltr.	€ <b>7,00</b> 9,33€/ltr.
68	<b>2013er Blauer Spätburgunder Rotwein <i>Trocken</i></b> Restsüße 6,2 g/ltr. Die Königin unter den Rotweinsorten	0,75 ltr.	€ <b>8,50</b> 11,33€/ltr.

# Probepakete

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

**Probepaket Nr. 1** Liebliche Weine  
Je 1 Flasche Nr. 5, 8, 17, 29, 61, 49 **€ 41,20**

**Probepaket Nr. 2** Trocken u. Halbtrocken  
Je 1 Flasche Nr. 8b, 9, 10, 60, 8a, 14 **€ 39,40**

**Probepaket Nr. 3** Riesling-Weine  
Je 1 Flasche Nr. 8a, 8b, 8, 12, 14, 29 **€ 42,20**

je Paket bei Postversand + € 7,00  
Gerne versenden wir auch Geschenke in  
Ihrem Auftrag

Präsent-Kartons

Welle Limette

2er € 2,50

3er € 3,00



Welle Braun

2er € 2,50

3er € 3,00



# Edelbrände

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

<b>78</b>	<b>Alter Mosel-Weinbrand VSOP</b> <i>- im Eichenholzfass gereift -</i>	38% vol	0,5 ltr.	€ <b>14,50</b> 29,00€/ltr.
<b>71</b>	<b>Weinhefe-Edelbrand</b> <i>- der feine Weiche -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>10,00</b> 20,00€/ltr.
<b>72</b>	<b>Alter Hefe-Edelbrand</b> <i>- im Eichenholzfass gelagert -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,00</b> 26,00€/ltr.
<b>75</b>	<b>Trester-Edelbrand</b> <i>- der feine Weiche -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>10,00</b> 20,00€/ltr.
<b>76</b>	<b>Alter Trester-Edelbrand</b> <i>- im Eichenholzfass gelagert -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,00</b> 26,00€/ltr.
<b>77</b>	<b>Alter Traubenbrand</b> <i>- aus dem Barriquefass -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,00</b> 26,00€/ltr.
<b>83</b>	<b>Alter Apfelbrand</b> <i>- fruchtiger Apfelbrand aus Äpfeln der Region -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,50</b> 27,00€/ltr.

# Obstbrände

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

# Geiste und Kräuterliköre

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

<b>41 Haselnuss-Geist</b> <i>- leichte Schokonote, Nutella in flüssiger Form -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>17,90</b> 35,80€/ltr.
<b>47 Brombeer-Geist</b> <i>- feiner Brombeer-Duft -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>15,90</b> 31,80€/ltr.
<b>137 Himbeer-Geist</b> <i>- Himbeeren pur erleben -</i>	40% vol	0,5 ltr.	€ <b>18,00</b> 36,00€/ltr.

## *Eifel Whiskys von unserem Destillier-Kollegen*

<b>2024 Eifel Whisky Single Rye</b>	350 ml.	€ <b>22,00</b>
<b>2025 Eifel Whisky Smoky Blend</b>	350 ml.	€ <b>24,00</b>
<b>2026 Eifel Whisky Malty Blend</b>	350 ml.	€ <b>28,00</b>

<b>145 Burggeist</b> <i>in der Apothekerflasche</i> <i>- der feine Magenbitter -</i>	38 % vol	0,5 ltr.	€ <b>13,50</b> 27,00€/ltr.
<b>3100 Weinbergpfirsich-Kräuterlikör</b> <i>- der Magenbitter vom Weinbergpfirsich -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,50</b> 27,00€/ltr.

# Liköre

<b>4100 Mirabellenlikör</b> <i>- reife Mirabellen im Geschmack -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>12,50</b> 25,00€/ltr.
<b>43 Weintraubenlikör rot</b> <i>- samtig süß, vom Dornfelder</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>12,50</b> 25,00€/ltr.
<b>44 Weintraubenlikör weiß</b> <i>- fruchtig süß, vom Moselriesling -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>12,50</b> 25,00€/ltr.
<b>48 Weinbergpfirsichlikör</b> <i>- Spezialität der Mosel - rassig - fein -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>13,50</b> 27,00€/ltr.
<b>46 Walnusslikör</b> <i>- feiner Likör aus Ernster Walnüssen -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>12,50</b> 25,00€/ltr.
<b>95 Walnuss-Sahne-Likör</b> <i>- der Cremige, Walnuss pur! -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>14,00</b> 28,00€/ltr.
<b>45 Winzerinnen-Kaffee-Sahne-Likör</b> <i>- der cremige Kaffee-Likör -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>14,00</b> 28,00€/ltr.
<b>106 Weinbergpfirsich-Sahne-Likör</b> <i>- cremiger Traum -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>14,00</b> 28,00€/ltr.
<b>164 Haselnuss-Sahne-Likör</b> <i>- flüssige Nuss-Schokolade -</i>	20% vol	0,5 ltr.	€ <b>14,00</b> 28,00€/ltr.
<b>2007 Holunderblüten-Likör</b> <i>- feiner Duft, fruchtig -</i>	20% vol	0,2 ltr.	€ <b>8,20</b> 41,00€/ltr.

In unserer kleinen Sektmanufaktur entstehen prickelnde, spritzige Winzersekte, die in der Flasche vergoren sind und von uns wie beste Champagner von Hand gerüttelt werden.



## Winzersekt

- |    |  |           |                               |
|----|--|-----------|-------------------------------|
| 49 | <b>Riesling Halbtrocken</b><br>Rassig, markant, harmonische Restsüße - Restsüße 37,0 g/ltr.<br>Für den „lieblichen“ Sekttrinker  | 0,75 ltr. | € <b>9,00</b><br>12,00€/ltr.  |
| 50 | <b>Riesling Brut</b><br>Spritziges Riesling-Vergnügen, jugendlich - Restsüße 13,0 g/ltr.<br>Für den „trockenen“ Liebhaber  | 0,75 ltr. | € <b>9,00</b><br>12,00€/ltr.  |
| 51 | <b>Riesling Trocken</b><br>Feinperliger fruchtiger Moselriesling - Restsüße 24,8 g/ltr.<br>Für jeden Anlass richtig  | 0,75 ltr. | € <b>9,00</b><br>12,00€/ltr.  |
| 58 | <b>2011er “Edition STEIB” Riesling BRUT</b><br>Nach über 18 Monaten Hefelager, haben wir aus der besten 2011er Riesling Spätlese Wein zu diesem Sekt veredelt. Anschließend wurde er von Hand gerüttelt und von der Hefe getrennt. Dies ist unsere Antwort zu großen Champagner. Ein Sekt für besondere Anlässe - Restsüße 12,8 g/ltr. | 0,75 ltr. | € <b>15,90</b><br>21,20€/ltr. |
| 54 | <b>Piccolo</b><br>- Göbel's Hausmarke - trocken  | 0,2 ltr.  | € <b>3,00</b><br>15,00€/ltr.  |
| 55 | <b>Mosecco</b><br><b>Göbel's Perlwein</b> vom Riesling<br>jung, prickelnd, erfrischend - Restsüße ca. 30 g/ltr.  | 0,75 ltr. | € <b>6,00</b><br>8,00€/ltr.   |
| 56 | <b>Rosecco</b><br>Der Perlwein Rosé vom Dornfelder - Restsüße ca. 28 g/ltr.  | 0,75 ltr. | € <b>6,50</b><br>8,66€/ltr.   |

# Feines für die Küche

*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>6023</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>				<b>ausverkauft</b>

## 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 gr.	€	<b>3,50</b>	*(2,50)

<b>6011</b>	<b>Traubenkernöl</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,10</b>	* <sup>1</sup> (30,50)
<b>10243</b>	<b>Walnussöl</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,20</b>	* <sup>1</sup> (31,00)
<b>6181</b>	<b>Bärlauchöl</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,90</b>	* <sup>1</sup> (29,50)
<b>6240</b>	<b>Bruschettaöl</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,30</b>	* <sup>1</sup> (31,50)
<b>4117</b>	<b>Kalt gepresstes Traubenkernöl</b>	0,375 ltr.	€	<b>22,50</b>	* <sup>1</sup> (60,00)

# 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>	* <sup>1</sup> (28,40)
<b>10162</b>	<b>Weinbergpfirsich-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,50</b>	* <sup>1</sup> (27,50)
<b>6017</b>	<b>Haselnuss-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,30</b>	* <sup>1</sup> (31,50)
<b>2101</b>	<b>Schokoladen-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,30</b>	* <sup>1</sup> (26,50)
<b>2100</b>	<b>Feigen-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,30</b>	* <sup>1</sup> (26,50)
<b>6014</b>	<b>Erdbeer-Balsamessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,00</b>	* <sup>1</sup> (30,00)

*Aperitifessige kann man zum Verfeinern von Salaten verwenden oder etwas verdünnt auch als Aperitif reichen.*

<b>10111</b>	<b>Weinbergpfirsich-Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,00</b>	* <sup>1</sup> (30,00)
<b>6016</b>	<b>Waldhimbeere-Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,50</b>	* <sup>1</sup> (32,50)
<b>6200</b>	<b>Bärlauch-Essig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,50</b>	* <sup>1</sup> (27,50)
<b>3007</b>	<b>Eiswein Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>7,30</b>	* <sup>1</sup> (36,50)
<b>2103</b>	<b>Feigen Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,00</b>	* <sup>1</sup> (20,00)
<b>2102</b>	<b>Erdbeer Aperitifessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>5,50</b>	* <sup>1</sup> (27,50)
<b>2104</b>	<b>Rotweinessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,10</b>	* <sup>1</sup> (30,50)
<b>2105</b>	<b>Riesling - Weinessig</b>	0,2 ltr.	€	<b>6,10</b>	* <sup>1</sup> (30,50)

\* = € pro 100 gr.; \*<sup>1</sup> = € pro 1ltr.;



# Roter Mosel Weinbergpfirsich

## Die Spezialität der Mosel - Roter Weinbergpfirsich

„Rud Pesche“ 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>	Aus vollreifen Früchten hergestellt	400 gr.	€	<b>4,80</b>	* (1,20)
<b>6046</b>	<b>Brotaufstrich mit Fruchtstücken</b>	225 gr.	€	<b>3,80</b>	* (1,68)
<b>6047</b>	Aus vollreifen Früchten hergestellt	400 gr.	€	<b>4,80</b>	* (1,20)
<b>6010</b>	<b>Weinbergpfirsichkonfitüre mit Vanille</b>	225 gr.	€	<b>4,00</b>	* (1,77)
<b>6003</b>	<b>Fruchtmus vom Weinbergpfirsich</b>	400 gr.	€	<b>4,50</b>	* (1,12)
	Der Kompott zum Dessert				
<b>6007</b>	<b>Fruchtaufstrich</b>	225 gr.	€	<b>3,80</b>	* (1,68)
<b>6009</b>	Zucker reduziert	400 gr.	€	<b>4,80</b>	* (1,20)
<b>6012</b>	<b>Fruchtessig Weinbergpfirsich</b>	0,2ltr.	€	<b>6,50</b>	* <sup>1</sup> (32,50)
<b>10162</b>	<b>Weinbergpfirsich Balsamessig</b>	0,2ltr.	€	<b>5,50</b>	* <sup>1</sup> (27,50)
<b>10111</b>	<b>Weinbergpfirsich Aperitifessig</b>	0,2ltr.	€	<b>6,00</b>	* <sup>1</sup> (30,00)
<b>6082</b>	<b>Pfirsich-Crema di Balsamico</b>	0,25ltr.	€	<b>6,90</b>	* <sup>1</sup> (28,40)
<b>6019</b>	<b>Fruchtsoße zum Dessert</b>	250ml.	€	<b>3,80</b>	* <sup>1</sup> (15,20)

Pfirsichliköre und den Edelbrand finden Sie auf Seite 10 und 11

\* = € pro 100 gr.; \*<sup>1</sup> = € pro 1ltr.;



Urlaub auf  
dem Weingut

Haus  
onnenschein



# Weinproben

Schauen - probieren - genießen, so heisst es, wenn Weinprobe angesagt ist. Unser Weinfachmann Jürgen entführt Sie mit Humor, Geschichtlichem und Leidenschaft in die Welt des Weines. Bei dem Rundgang durch unsere Wein-Entstehungs-Welt lernen Sie die Arbeiten des Winzers und die Geschichte des Weinbaus an der Mosel kennen. Dabei probieren Sie einige Weine des Weinguts und lassen sich beraten.

## Weinproben

**Jeden Montag,  
Freitag und Samstag:  
Jeden Mittwoch:**

Geführte Weinproben mit Besichtigung der  
**WEIN-ENTSTEHUNGS-WELT**  
geführter Weinbergspaziergang mit Weinprobe  
Beginn: jeweils 17:00  
Treffpunkt: Terrasse des Weinguts in Ernst  
Kosten: 6 Euro pro Person, für Hausgäste unserer  
Hotels Haus Sonnenschein, Germania,  
Beim Weinbauer und Weinhof sind unsere  
Veranstaltungen kostenlos.

**Jeden Donnerstag:**

Weinprobe in unserem **Winzerladen Germania in Cochem.**  
Treffpunkt: 17 Uhr im Winzerladen  
(Anmeldung 0 26 71-9 77 53 00)  
Kosten: 5 Euro



# WEINWERK

## Das Weingut

Besuchen Sie uns doch mal direkt auf dem Weingut.

Nur 4 Km aufwärts von Cochem entfernt im idyllischen Weinort Ernst, liegt unser Weingut direkt in den Weinbergen. Hier haben wir das Kulturgut Wein auf über 500 qm für Sie erlebbar gemacht. Besichtigen Sie unseren alten Gewölbekeller und einen der größten Holzfasskeller der Mosel. In der angeschlossenen WEIN-ENTSTEHUNGS-WELT haben wir den Weg der Traube vom Weinberg bis in die Flasche nachgestellt. Auch die Weingeschichte kommt nicht zu kurz. Erfahren Sie viel über die Kulturgeschichte des Weines der letzten 8000 Jahre. Probieren Sie die Weine in unserem WEINWERK. Hier haben wir aus dem alten Kelterhaus einen Raum geschaffen, in dem wir Ruhe und Zeit für jeden Weinliebhaber haben. Im Anschluss genießen Sie im angeschlossenen Restaurant mit Sommerterrasse ein Glas Wein, oder eine Tasse Cappuccino mit einem Stück selbst gebackenen Apfelstrudel oder mit hausgemachten Flammkuchen.

Wir haben täglich geöffnet von:                   8.00 Uhr - 12.00 Uhr und  
  13.00 Uhr - 17.00 Uhr  
  Sonntags von:                   8.00 Uhr - 12.00 Uhr

## Termine 2015

**19.-21. Juni**  
**Freitag - Sonntag**                   **“Weinfest im Plenter”**  
Unser Hoffest auf dem Weingut. Erleben Sie kulinarische Genüsse in Form von Essen, Wein, Musik und Natur. Hier präsentieren wir die Weine des neuen Jahrgangs. Weitere Informationen finden Sie bald unter: [www.goebel-schleyer.com](http://www.goebel-schleyer.com).  
An diesem Wochenende gewähren wir **5% Abholrabatt.**

---

**21.-24. August**                   **Weinfest in Ernst**  
**Freitag - Montag**                   Wir sind mit einigen Weinen vertreten

---

**19.-20. September**                   **Mosel-Weinbergpfirsich-Markt in Cochem**  
Besuchen Sie unseren Stand

---

**27. September**  
**Sonntag**                   **Walnussmarkt in Ernst**  
Besuchen Sie unseren Stand

---

**20.-22. November**                   **6. Weihnachtsmarkt auf dem Weingut**  
**Freitag - Sonntag**  
In unserem festlich geschmückten Räumen duftet es nach frisch gebackenen Plätzchen, Glühwein und leckeren Waffeln. Lassen Sie sich von unseren Wei(h)nachtsgeschenkideen und der Bastel- und Handwerkskunst heimischer Aussteller inspirieren. **5% Weihnachts-Abholrabatt** auf alle Weine. Beachten Sie unsere Weihnachtszauberpauschale unter [www.sonnenschein-mosel.de](http://www.sonnenschein-mosel.de)

# Göbel's Winzerläden

*Beratung, Probe, Verkauf  
Moselweine – Winzersekte – Liköre – Edelbrände  
Geschenkideen rund um den Wein  
aus unserer Feinkostabteilung: Essige, Öl, Konfitüren, Senf, Dips*



**Winzerladen Germania**  
im Hotel Germania  
Moselpromenade 1, 56812 Cochem  
Tel. 0 26 71/9 77 53 00  
ganzjährig  
täglich von 9.00-18.00 Uhr geöffnet



Winzerstube / Restaurant  
**Beim Weinbauer**  
Weinverkauf:  
Moselpromenade 11+12, 56812 Cochem  
Tel. 0 26 71/74 48  
März - Dez. tägl. ab 10.00 Uhr



**Winzerladen Weinhof**  
im Hotel Weinhof  
Moselpromenade 27 · 56812 Cochem  
Tel. 0 26 71/74 44  
Ostern bis Anfang November  
täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr



**WEIN WERK** Direkt auf dem Weingut  
Weingut Göbel-Schleyer-Erben  
Klosterstraße 12 · 56814 Ernst/Mosel  
Tel. 0 26 71/74 44  
Montag-Samstag 8.00-18.00 Uhr  
im Winter auf Anfrage  
Sonntag (Ostern-Nov.) 8.00-12.00 Uhr



**Wie entsteht eigentlich Wein?  
Wie wird ein Rebstock geschnitten?  
Woher kommt der Alkohol im Wein?  
Lieblich · Halbtrocken · Trocken –  
was bedeutet das und wie funktioniert das?  
täglich 13.00-17.00 Uhr, Sonntags geschlossen  
Informativer Rundgang durch die WEW**

# Versand & 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. Weinlieferungen in Nachbarländer sind ebenso möglich. Bei kleineren Mengen wird ein Fracht- und Verpackungskostenanteil erhoben.

bis 6 Flaschen <b>7,00 €</b>	bis 18 Flaschen <b>10,20 €</b>
bis 12 Flaschen <b>8,50 €</b>	bis 24 Flaschen <b>12,20 €</b>

**Versandkosten fürs Ausland bitte anfragen! Der Versand in das EU-Ausland kostet 18 €, Lieferungen in Kartons bis 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 · Die Herkunft aller unserer Weine ist Deutschland · Unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet Mosel.

## 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

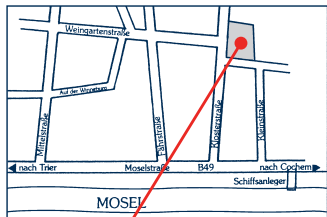
**Erfüllungsort:** Ernst/Mosel

**Gerichtsstand:** Cochem

Für jeden Weinliebhaber, der nach einer Weinprobe für 320,00 € 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.

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

# So finden Sie uns!



*in Ernst*  
*Weingut · Pension*  
*Göbel-Schleyer-Erben*



## Göbel-Schleyer-Erben

56814 Ernst / Mosel

Klosterstraße 12

Tel. +0049-26 71-74 44

Fax +0049-26 71-74 45

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

[info@goebel-schleyer.com](mailto:info@goebel-schleyer.com)