



WEIN & SEKT
PREISLISTE IV 2025
GÜLTIG AB NOVEMBER 2025

LIEBE WEINFREUNDIN, LIEBER WEINFREUND, Handarbeit...



...ist eine der Grundlagen des Handwerks – und der wichtigste Faktor im Weinberg. Nahezu alle Arbeiten am Stock verrichten wir per Handarbeit. Gerade bei uns in den Steillagen geht's nur so.

Zeit und Handwerk sind die beiden Begriffe, die unsere Arbeit am meisten prägen – und die wichtigsten Faktoren für die Qualität unserer Weine.

„Qualität entsteht im Weinberg“: es ist zwar eine Binsenweisheit – allerdings eine, die wir zu 100 Prozent unterschreiben. Um Weine entstehen zu lassen, wie wir sie uns vorstellen – wiedererkennbar, charaktervoll, markant, dabei aber trotzdem mit viel Trinkvergnügen ausgestattet – braucht es keine Orgien bei der Kellerarbeit, sondern vor allem viel Gespür, Erfahrung und (Hand-) Arbeit im Umgang mit den Reben. Um die Individualität unserer Weine zu unterstützen, vergären wir spontan, verzichten auf kellertechnische Eingriffe, lassen ihnen die Reifezeit, die sie brauchen. Daher kommt es auch mal vor, dass der ein oder andere Wein noch nicht im Verkauf oder ausverkauft ist.

**Schönen Gruß aus Ernst,
Eure Winzermeister Thomas und Peter Göbel
mit dem besten Team der Welt**



Unsere Weine werden in 3 Kategorien eingeteilt: in **Gutswein**, **Ortswein** und **Lagenwein**. Damit möchten wir das Terroir erlebbar machen, denn desto genauer die Herkunftsbezeichnung, desto höher die Qualität des Weines.

GUTSWEIN

Als Gutsweine werden die Weine der Basiskategorie bezeichnet. Sie sind die Visitenkarte unseres Betriebes. In dieser Kategorie sind unterschiedliche Rebsorten von verschiedenen Weinbergen unseres Weingutes vertreten.

Sie sind der Grundstein unseres Sortimentes.

ORTSWEIN

Ortsweine entstammen aus innerhalb eines Ortes. Hier der Grund. Sie sind Botschaftlichen Gegebenheiten der Weinbergen stehen das Terroir im Vorschafter für die unterbenheiten der Orte.

LAGENWEIN

Lagenweine bestehen Wein der Mosel. sind aus den Bergslagen. Die Weine entstammen aus Einzellagen und repräsentieren die einzigartigen klimatischen und geologischen Gegebenheiten. Gerade unsere Steillagen sind in dieser Kategorie vertreten und stellen die Spitze des Sortimentes dar.

WEISSWEIN



FRUCHTSÜSS | EDELSÜSS | LIEBLICH

GUTSWEINE ■

2	2024	Cochemer Goldbäumchen	1,00 l	€ 7,00
<i>Unser Klassiker fruchtsüß, süffig, weiche Säure Restsüße 52,0 g/ltr. 8,5 % vol.</i>				
5	2024	Cochemer Goldbäumchen	0,75 l	€ 5,90 7,80€/litr.
8	2024	Riesling Hochgewächs	0,75 l	€ 8,30 11,07€/litr.
		<i>Unsere fruchtsüße Visitenkarte! Restsüße 59,8 g/ltr. 10,5 % vol.</i>		

ORTSWEINE ■

7	2024	Riesling Kabinett	0,75 l	€ 8,00 10,67€/litr.
<i>Pommerner Sonnenuhr: Das Leichtgewicht. Leicht, erfrischend, belebend. Restsüße 48,5 g/ltr. 8,0 % vol.</i>				
17	2024	Kerner	0,75 l	AUSGE- TRUNKEN
		<i>Gewachsen auf den kräftigen Lehm-Böden in Ernst. Restsüße 78,0 g/ltr. 7,0 % vol.</i>		

LAGENWEINE ■

20	2024	Pommerner Sonnenuhr Riesling Spätlese	0,75 l	€ 10,00 13,34€/litr.
<i>Karger Grauschiefer und von der Sonne verwöhnt: das ist die Pommerner Sonnenuhr. Restsüße 75,0 g/ltr. 7,5 % vol.</i>				
29	2024	Bruttiger Götterlay Riesling Auslese	0,75 l	€ 12,00 16,00€/litr.
		<i>Würzig und vom Rotliegenden Schiefer geprägt. Restsüße 97,0 g/ltr. 7,5 % vol.</i>		
19	2023	Valwiger Herrenberg Riesling „Edition G“	0,75 l	€ 15,00 20,00€/litr.
		<i>Restsüße 96,0 g/ltr. 7,5 % vol.</i>		
30	2023	Valwiger Herrenberg Riesling „Spielerei“	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
		<i>Restsüße 116,0 g/ltr. 8,0 % vol.</i>		
32	2020	Cochemer Goldbäumchen Kerner Beerenauslese	0,5 l	€ 27,00 54,00€/litr.
		<i>Die Tränen der Engel! Restsüße 128 g/ltr. 10,5 % vol.</i>		



HALBTROCKEN | FEINHERB

GUTSWEINE ■

1a	2024 Elbling „Urgestein“	1,00 l	€ 7,50
	<i>Der Wein, den schon die Römer tranken. Leicht, fruchtig, elegant. Restsüße 17,4 g/ltr. 12,0 % vol.</i>		
9	2024 Elbling „Urgestein“	0,75 l	€ 6,50 8,67€/ltr.
15	2024 Summertime	0,75 l	€ 7,80 10,40€/ltr.
	<i>Cuvée aus Riesling und Rivaner. Restsüße 19,4 g/ltr. 10,0 % vol.</i>		
8a	2024 Riesling Hochgewächs	0,75 l	€ 8,30 11,07€/ltr.
	<i>Unsere halbtrockene Visitenkarte! Frisch, ausdrucksstark, präzise. Restsüße 15,4 g/ltr. 11,5 % vol.</i>		

ORTSWEINE ■

16	2024 Blanc de Noir	0,75 l	€ 9,50 12,67€/ltr.
	<i>Von den Löss-Lehm-Böden in Pommern. Rote Trauben weiß gepresst Restsüße 18,0 g/ltr. 10,5 % vol.</i>		

LAGENWEINE ■

14	2024 Cochemer Goldbäumchen Riesling Spätlese	0,75 l	AUSGE- TRUNKEN
	<i>Konzentrierte Frucht, eindrucksvoll! Restsüße 23,6 g/ltr. 10,5 % vol.</i>		
28	2022 Valwiger Herrenberg Riesling „1900“	0,75 l	€ 15,00 20,00€/ltr.
	<i>Die feinherbe Legende. Unsere Hommage an die Rieslinge, die die Mosel vor über 100 Jahren weltberühmt machten! Konzentriert, reife Früchte, langer Nachhall. Restsüße 25,0 g/ltr. 10,0 % vol.</i>		



Gutscheine

Verschenken Sie doch Genuss mit unserem Weingut-Gutschein oder für einen Mosel-aufenthalt in einem unserer Häuser. Ob Online oder in Papierform bei uns erhältlich.



TROCKEN

GUTSWEINE ■

1b	2024 Elbling „Urgestein“	1,00 l	€ 7,50
	<i>Der Wein, den schon die Römer tranken. Leicht, angenehme Säure. Restsüße 6,8 g/ltr. / 12,0 % vol.</i>		
9a	2024 Elbling „Urgestein“	0,75 l	€ 6,50 8,67€/litr.
13	2024 Weißburgunder	0,75 l	€ 9,00 12,00€/litr.
	<i>Elegant, harmonisch, weiche Säure. Restsüße 2,4 g/ltr. / 12,0 % vol.</i>		
21	2024 Grauburgunder	0,75 l	AUSGETRUNKEN
	<i>Vollmundig, kräftig, weiche Säure. Restsüße 5,0g/ltr. /12,5 % vol.</i>		
8b	2024 Riesling Hochgewächs	0,75 l	€ 8,30 11,07€/litr.
	<i>Unsere trockene Visitenkarte! Animierend, frisch, mineralisch. Restsüße 4,0 g/ltr. / 12,0 % vol.</i>		

ORTSWEINE ■

12	2024 Cochemer Klostergarten Riesling Kabinett	0,75 l	€ 8,00 10,67€/litr.
	<i>Das Leichtgewicht. Gewachsen auf dem Sediment-Gestein zwischen Ernst und Cochem. Restsüße 3,0 g/ltr. / 10,5 % vol.</i>		

LAGENWEINE ■

18	2024 Riesling „Von den 4 besten Lagen“	0,75 l	€ 11,50 15,33€/litr.
	<i>4 Steillagen: Pommerner Sonnenuhr, Klottener Brauneberg, Valwiger Herrenberg, Bruttiger Götterlay, 4 verschiedene Schieferböden = 1 Wein. Mehr Terroir geht nicht! Restsüße 3,5 g/ltr. / 12,5 % vol.</i>		
100	2024 „BREVA“ Riesling	0,75 l	€ 15,00 20,00€/litr.
	<i>Der Wein der Region – Edition No. 1 Der Gemeinschaftswein aus BRuttig, ERnst und VAlwig aus dem Valwiger Herrenberg. Außer dem Wein gibt es einen imposanten von den Winzern angelegten Wanderweg durch diese Top-Steillage! Restsüße 3, g/ltr. / 12,5 % vol.</i>		
11	2022 Valwiger Herrenberg Riesling Réserve „Zeit“	0,75 l	€ 15,00 20,00€/litr.
	<i>Terroir pur! Vergoren im 1.200 ltr. Eichenholzfass! Karg, mineralisch, strukturiert! Restsüße 4,3 g/ltr. / 12,0 % vol.</i>		



FRUCHTSÜSS | EDELSÜSS | LIEBLICH

GUTSWEINE ■

61	2024 Dornfelder Rosé	0,75 l	€ 7,50
	<i>Spritzig, jugendlich, fruchtig. Restsüße 35,0 g/ltr. 10,0 % vol.</i>		<i>10,00€/litr.</i>
63	2024 Dornfelder Rotwein süß	0,75 l	€ 7,50
	<i>Feine Süße, samtig, weich. Restsüße 50,0 g/ltr. 9,5 % vol.</i>		<i>10,00€/litr.</i>

HALBTROCKEN | FEINHERB

62	2024 Rotling	0,75 l	€ 7,50
	<i>Dornfelder und Rivaner Trauben. Spritzig, frisch, Sommerwein. Restsüße 15,0 g/ltr. 12,0 % vol.</i>		<i>10,00€/litr.</i>
64	2023/ 2024 Dornfelder Rotwein süß	0,75 l	€ 7,50
	<i>Kräftige Farbe, feine Frucht Restsüße 18,7 g/ltr. 11,5 % vol.</i>		<i>10,00€/litr.</i>

TROCKEN

69	2024 Pinot Noir Rosé trocken	0,75 l	€ 8,50
	<i>Jung, spritzig, Sommer pur. Restsüße 4,7 g/ltr. 12,0 % vol.</i>		<i>11,33€/litr.</i>
60	2024 Dornfelder Rotwein trocken	0,75 l	€ 7,50
	<i>Samtig, weich, kräftige Farbe. Restsüße 4,0 g/ltr. 12,5 % vol.</i>		<i>10,00€/litr.</i>

LAGENWEINE ■

65	Cuvée ROT trocken	0,75 l	€ 9,50
	<i>Cuveé aus Dornfelder und Spätburgunder. Im Barrique gereift. Restsüße 3,7 g/ltr. 12,0 % vol.</i>		<i>12,67€/litr.</i>
68	Blauer Spätburgunder trocken	0,75 l	€ 11,00

*Im Barrique gereift. Elegant, kraftvoll, feine Würze
Restsüße 9,0 g/ltr. | 12,5 % vol.*

14,67€/litr.

SECCO

55	Mosecco	0,75 l	€ 7,00
	<i>Jung, prickelnd, erfrischend – die leichte Alternative zum Sekt. Mit zugesetzter Kohlensäure. Restsüße 30,0 g/ltr. 10,5 % vol.</i>		<i>9,33€/litr.</i>
57	Pfirsich Traum	0,75 l	€ 6,50
	<i>Der fruchtige Secco vom Weinbergpfirsich, 7% vol.</i>		<i>8,67€/litr.</i>
81	Bowle vom roten Weinbergpfirsich	0,75 l	€ 6,50
	<i>Fruchtige Bowle vom Weinbergpfirsich mit nur 8% vol.</i>		<i>8,67€/litr.</i>



WINZERSEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Prickelnd und belebend!

Unsere Winzersekte werden alle nach der Methode der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Sie vergären in der eigenen Flasche und lagern auch dort auf der Hefe. Dort lagern diese mind. 12 Monate. Ob bei einer Feier oder als besonderes Geschenk, unser Winzersekt passt immer.

49	Riesling halbtrocken Harmonische Restsüße, jugendlich. Restsüße 37,5 g/ltr. 12,0 % vol.	0,75 l	€ 11,00 14,67€/ltr.
51	Riesling trocken Feinperlicher Moselriesling. Für jeden Anlass richtig. Restsüße 23,4 g/ltr. 12,0 % vol.	0,75 l	€ 11,00 14,67€/ltr.
50	Riesling brut Spritziges Riesling-Vergnügen. Restsüße 13,7 g/ltr. 12,0 % vol.	0,75 l	€ 11,00 14,67€/ltr.
38	PINOT brut Cuvée aus verschiedenen Burgundersorten. Weich, spritzig, cremig. Restsüße 11,4 g/ltr. 13,5 % vol.	0,75 l	€ 14,00 18,66€/ltr.
52	VINTAGE Reserve Riesling brut 60 Monate Hefelager Fruchtige Aromen in der Nase, Brioche im Abgang. Restsüße 6,0 g/ltr. 12,5 % vol.	0,75 l	€ 16,90 22,53€/ltr.

ALKOHOLFREI - SAFT | SECCO | SEKT

DIREKT VOM WINZER

Unsere Säfte sind natursüß und zu 100% aus frischen Früchten.

35	Traubensaft weiß	0,75 l	€ 4,50 6,00€/ltr.
35a	Traubensaft rot	0,75 l	€ 4,50 6,00€/ltr.
144	Pfirsich Secco Der fruchtige Secco des Weinbergpfirsichs, Spritzig, erfrischend.	0,75 l	€ 6,60 8,80€/ltr.
36	Göbel's Zero Das alkoholfreie prickelnde Vergnügen. Sekt vom entalkoholisierten Wein.	0,75 l	€ 7,00 9,33€/ltr.
24	Entalkoholierter Riesling Die fruchtige Alternative ohne Alkohol. Feine Zitrusfrucht und ein mineralischer Abgang.	0,75 l	€ 10,00 13,33€/ltr.
37	Riesling-Secco Entalkoholisiert Feinperlig und angenehme Säure. Mit Kohlensäure.	0,75 l	€ 11,50 15,33€/ltr.



EDELBRÄNDE

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

204 Alter Mosel-Weinbrand VSOP <i>im Eichenholzfass gereift</i>	38% vol.	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
206 Weinhefe-Edelbrand <i>typisch Mosel</i>	40% vol.	0,5 l	€ 12,50 25,00€/litr.
205 Alter Hefe-Edelbrand <i>im Eichenholzfass gelagert</i>	40% vol.	0,5 l	€ 14,00 28,00€/litr.
202 Trester-Edelbrand <i>der feine Weiche</i>	40% vol.	0,5 l	€ 12,50 25,00€/litr.
201 Alter Trester-Edelbrand <i>im Eichenholzfass gelagert</i>	40% vol.	0,5 l	€ 14,00 28,00€/litr.

VON UNSEREN DESTILLERIE-KOLLEGEN

	Eifel Whisky	50% vol.	350 ml	€ 29,90 85,43€/litr.
321	Hohes Venn – Malz und Rauch , 8 Jahre gereift			
322	Ahrtaler Roggen – pur , 6-8 Jahre gereift			
323	Vukaneifel Gerste – pur , 10 Jahre gereift			
302	Ginheimer's Premium Gin Sommer Mosel Gindel	47% vol.	500 ml	€ 34,50 69,00€/litr.
	<i>Wacholder, Himbeer, Orange, Zitrone, Limette, Zitronengras</i>			
303	Ginheimer's Premium Gin Mosel Gin	47% vol.	500 ml	€ 34,50 69,00€/litr.
	<i>Wacholder, Weinbergpfirsich, Walnüsse, Botanicals aus der Moselregion</i>			

OBSTBRÄNDE

215 Williams-Christbirnenbrand	40% vol.	0,5 l	€ 19,20 38,40€/litr.
212 Pflaumenbrand <i>aus heimischen Pflaumen gebrannt</i>	40% vol.	0,5 l	€ 12,90 25,80€/litr.
211 Mirabellenbrand	40% vol.	0,5 l	€ 17,00 34,00€/litr.
213 Quittenbrand <i>von Quittenbäumen der Mosel</i>	40% vol.	0,5 l	€ 25,80 51,60€/litr.
221 Obstbrand <i>der Klassiker aus Äpfeln und Birnen</i>	40% vol.	0,5 l	€ 14,90 29,80€/litr.



SPEZIALITÄTEN UND KRÄUTERLIKÖRE

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

224 Pfirsich Spirituose	40% vol.	0,5 l	€ 18,00 36,00€/litr.
226 Walnuss Spirituose <i>Feine Walnuss-Nase</i>	40% vol.	0,5 l	€ 18,00 36,00€/litr.
225 Alter Haselnuss <i>Nutella in flüssiger Form. Premium Spirituose</i>	40% vol.	0,5 l	€ 18,00 36,00€/litr.
501 Alter Göbel's Feige <i>Fruchtiger Feigen-Likör</i>	40% vol.	0,5 l	€ 25,60 51,20€/litr.
223 Alter Göbel's Willi <i>Likör vollreifer Birnen</i>	40% vol.	0,5 l	€ 24,00 48,00€/litr.
222 Alter Göbel's Pfümli <i>Likör vollreifer Pflaumen</i>	40% vol.	0,5 l	€ 24,00 48,00€/litr.
220 Alter Göbel's Mirabelle <i>mit zartem Aroma vollreifer Mirabellen</i>	40% vol.	0,5 l	€ 24,70 49,40€/litr.
228 Burggeist <i>Der feine Magenbitter</i>	38% vol.	0,5 l	€ 14,00 28,00€/litr.
229 Weinbergpfirsich-Kräuterlikör <i>Magenbitter</i>	20% vol.	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
520 Waldteufel Kräuter Elixier <i>Teuflisch gute Kräuterspezialität aus über 40 Kräutern</i>	51% vol.	0,2 l	€ 14,50 72,50€/litr.

LIKÖRE

524 Weintraubenlikör rot	20% vol.	0,5 l	€ 13,80 27,60€/litr.
525 Weintraubenlikör weiß <i>fruchtig süß, vom Moselwein</i>	20% vol.	0,5 l	€ 13,80 27,60€/litr.
513 Weinbergpfirsichlikör <i>Spezialität der Mosel</i>	20% vol.	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
521 Walnusslikör <i>Feiner Likör aus besten Walnüssen</i>	20% vol.	0,5 l	€ 13,80 27,60€/litr.
523 Winzerinnen-Kaffee-Sahne-Likör <i>Der cremige Kaffee-Likör</i>	20% vol.	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
573 Walnuss-Sahne-Likör	20% vol.	0,5 l	€ 15,00 30,00€/litr.
565 Weinbergpfirsich-Sahne-Likör	20% vol.	0,5 l	€ 15,50 31,00€/litr.
563 Nusskipferl-Sahne-Likör	20% vol.	0,5 l	€ 17,80 35,60€/litr.
564 Orangencreme-Sahne-Likör	20% vol.	0,5 l	€ 16,50 33,00€/litr.

ESSIGE

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

6075 Pfirsich-Crema di Balsamico	0,25 ltr.	€ 10,00	<small>“(40,00)</small>
6077 Weinbergpfirsich-Balsamessig	0,2 ltr.	€ 6,40	<small>“(32,00)</small>
6074 Haselnuss-Balsamessig	0,2 ltr.	€ 7,40	<small>“(37,00)</small>
6071 Feigen-Balsamessig	0,2 ltr.	€ 6,50	<small>“(32,50)</small>

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

6037 Weinbergpfirsich-Aperitifessig	0,2 ltr.	€ 7,50	<small>“(37,50)</small>
6036 Waldhimbeere-Aperitifessig	0,2 ltr.	€ 9,90	<small>“(49,50)</small>
6031 Eiswein Aperitifessig	0,2 ltr.	€ 8,70	<small>“(43,50)</small>
6033 Feigen Aperitifessig	0,2 ltr.	€ 6,80	<small>“(34,00)</small>
6034 Granatapfel Aperitifessig	0,2 ltr.	€ 6,90	<small>“(34,50)</small>

ÖL

Ideal für Feldsalat und Rucola. Passt zu Rote Beete, Radicchio oder Chicorée. Idealer Begleiter in dunklen Soßen.

6008 Traubenkernöl	0,2 ltr.	€ 9,00	<small>“(45,00)</small>
6109 Walnussöl	0,2 ltr.	€ 9,40	<small>“(47,00)</small>
6101 Bärlauchöl	0,2 ltr.	€ 9,40	<small>“(47,00)</small>
6102 Bruschettaöl	0,2 ltr.	€ 10,20	<small>“(51,00)</small>

SENF

6060 Riesling-Senf im Ton Topf mittelscharf	250 g	€ 7,70	<small>“(3,08)</small>
6062 Riesling-Senf im Glas	115 ml	€ 5,90	<small>“(5,13)</small>
6069 Feigen-Nuss-Senf	115 ml	€ 6,20	<small>“(5,13)</small>
6048 Whisky-Senf im Glas	115 ml	€ 5,90	<small>“(5,13)</small>
6043 Chilli-Senf im Glas	115 ml	€ 5,90	<small>“(5,13)</small>
1850 Walnuß Pesto NEU	120 g	€ 5,20	<small>“(4,33)</small>
6042 Riesling Chutney	190 ml	€ 7,90	<small>“(4,16)</small>

Würziger Dip für alle kurzgebratenen Fleischarten oder zu kräftigem Käse

DIPS

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

1340 Bruschetta	130 g	€ 8,30	<small>“(6,38)</small>
1341 Knoblauch	130 g	€ 8,30	<small>“(6,38)</small>
1342 Tomaten	130 g	€ 8,30	<small>“(6,38)</small>
1343 Cafe de Paris	150 g	€ 8,30	<small>“(6,38)</small>
1302 Winzer Dip	200 g	€ 6,80	<small>“(3,46)</small>



ROTER MOSEL WEINBERGPFIRSICH



DIE SPEZIALITÄT DER MOSEL

„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.

6000	Rote Weinbergpfirsich-Konfitüre	220 g	€ 5,20	*(2,36)
6001		400 g	€ 7,50	*(1,88)
6003	Fruchtmus vom Weinbergpfirsich	400 g	€ 6,00	*(1,50)
6007	Fruchtaufstrich vom Weinbergpfirsich	225 g	€ 5,20	*(2,36)
6009		400 g	€ 7,50	*(1,88)
1851	Weinbergpfirsich Senf	120 g	€ 6,10	*(5,08)
1852	Weinbergpfirsich Chutney	120 g	€ 5,30	*(4,41)
57	Pfirsich Traum <i>Der fruchtige Secco des Weinbergpfirsichs. 7% vol.</i>	0,75 l	€ 6,50	8,67€/ltr
81	Bowle vom roten Weinbergpfirsich <i>Fruchtige Bowle vom Weinbergpfirsich mit nur 8% vol.</i>	0,75 l	€ 6,50	8,67€/ltr
513	Weinbergpfirsichlikör 20% vol. <i>Spezialität der Mosel</i>	0,5 l	€ 15,00	30,00€/ltr
561	Aperitivo Weinbergpfirsich <i>Der Weinbergpfirsichbitter – ein bitter-süßer Trinkgenuss: pur oder mit Secco und Sodawasser gemischt: Mischungsverhältnis 3 Teile Secco, 2 Teile Aperitivo, 1 Teil Wasser</i>	0,5 l	€ 21,90	21,90€/ltr

KONFITÜREN UND GELEES

Unsere Gelees und Fruchtaufstriche eignen sich zum Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Soßen und Desserts. Alle Gelees und Konfitüren sind aus eigener Herstellung. Eine weitere Auswahl finden Sie in unserem Webshop.

6023	Weingelee rot	225 g	€ 5,00	*(2,22)
6024	<i>vom Rotwein, mit ca. 4% vol Alkohol</i>	400 g	€ 5,50	*(1,37)
6022	Weingelee weiß	225 g	€ 5,00	*(2,22)
6025	<i>vom Riesling-Wein, mit ca. 4% vol. Alkohol</i>	400 g	€ 5,50	*(1,37)
6020	Traubensaftgelee weiß	230 g	€ 5,70	*(2,48)
6021	Traubensaftgelee rot	230 g	€ 5,70	*(2,48)
6006	Dornfelder Traubenkonfitüre	225 g	€ 5,00	*(2,22)

WEINPROBEN IM WINTER

Foto: Pascal Kettermann



Jeden Freitag und Samstag im November und Dezember ist unser Weinverkauf WEINWERK direkt auf dem Weingut von 9 - 16.30 Uhr geöffnet. An diesen Tagen gewähren wir 5% Mitnahme-Rabatt.

Weinproben im Weingut bis Weihnachten

Jeden Samstag 16.30 Uhr mit Besichtigung der Wein-Entstehungs-Welt. Treffpunkt ist der Winzerladen WEINWERK in Ernst. Falls möglich, bitte vorher anmelden.

Weinproben in Cochem

Von Januar bis März finden die Weinproben jeden Samstag um 16.00h in unserer Weinlounge im Weinladen Germania statt.

Beginn & Treffpunkt Weinlounge: 16.00h

Dauer ca. 90 Minuten.

Anmeldung zu den Weinproben online:



GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT

Service & Beratung für Ihre Geschenke

Warum Geschenke gerade von uns?

Wir sind Experten regionaler moseltypischer Feinkost. NEU sind in diesem Jahr unsere Mosel-Genuss-Boxen. Wir übernehmen auch gerne den Versand! Sprechen Sie mit uns über den Rundum-Sorglos-Service!



Endecken Sie unsere vielfältigen Geschenke und Dekoartikel das ganze Jahr über in unserem Onlineshop!

Schauen Sie in unserem Onlineshop vorbei und lassen Sie sich von den Produkten inspirieren. Die Auswahl wird ständig aktualisiert, und neue saisonale Artikel kommen regelmäßig dazu.





WEINPROBE ZU HAUSE

Für Ihre Weinprobe zuhause oder als tolles Geschenk haben wir verschiedene Probepakete zusammengestellt. Weitere Sortimente finden Sie in unserem Webshop.

Probepaket Nr. 1 liebliche Weine 57,70 €
je 1 Flasche Nr. 5, 8, 20, 19, 61, 51

Probepaket Nr. 2 trockene und halbtrockene Weine 61,60 €
je 1 Flasche Nr. 8b, 9, 18, 60, 8a, 16

Probepaket Nr. 3 fruchtsüsse bis trockene Weine 46,20 €
je 1 Flasche Nr. 5, 9a, 16, 13, 15, 61

„Glüh-dich-ein“-Paket Nr. 2424: 21,40 €
Nr. 70 Glühwein, Nr. 90 Weinbergpfirsich Punsch, 2x Glüh-dich-ein-Tassen

„Weihnachten in Rot“-Paket Nr. 2423: 24,10 €
Nr. 65 Cuvée ROT trocken, Nr. 1304 Rotweinsalz, Nr. 1352 Rotwein-Stollen, Nr. 6006 Dornfelder Konfitüre

Eierpunsch Paket Nr. 2425: 30,30 €
2x Nr. 70 Glühwein, 2x Glüh-dich-ein-Tasse, 1x Nr. 575 Eierlikör

It's Sekttime Paket 2416: 36,00 €
Nr. 51 Winzersekt Riesling trocken, Nr. 50 Winzersekt Riesling BRUT, Nr. 38 Winzersekt PINOT

Typisch Mosel (Riesling Time) Paket 2415: 27,80 €
Nr. 8a Riesling-Hochgewächs halbtrocken, Nr. 7 Riesling Kabinett lieblich, Nr. 18 Riesling trocken

Mosel Regional Paket 2404: 30,60 €
Nr. 9a Elbling trocken, Nr. 8a Riesling Hochgewächs halbtrocken, Nr. 1351 Riesling Stollen, 6022 Weingelee vom Riesling, Nr. 1850 Walnuss Pesto

Fruchtig, Süss, Edelsüss Paket 2412: 26,30 €
Nr. 7 Riesling Kabinett fruchtig, trocken, Nr. 8 Riesling-Hochgewächs süss, Nr. 20 Riesling Spätlese edelsüss

Alkoholfrei Paket 2454: 21,10 €
Nr. 35 Traubensaft weiß, Nr. 144 Pfirsich Secco alkoholfrei, Nr. 24 Entalkoholierter Weißwein

(Pakete können wir gerne in den unten aufgeführten Geschenkkartons versenden, zzgl. Umverpackung und Versand.)

PRÄSENT-KARTONS

Welle Limette

2er € 4,00
Nr. 7713

3er € 4,50
Nr. 7730



Natura mit Spruch

2er € 4,00
Nr. 7714

3er € 4,50
Nr. 7734





**Weinhotel
Sonnenschein**
in 56814 Ernst



Mosel Mittendrin – Urlaub bei Göbel's

Genießen Sie eine der schönsten Weinlandschaften Deutschlands, die Moselregion. Gerade das Moseltal mit seinen tollen Wanderwegen, den Weinbergen, der einzigartigen Naturlandschaft, mit vielen Fahrradstrecken und Ausflugsgelegenheiten. Mittendrin finden Sie uns mit unseren Hotels in Cochem und Ernst. Hier sind Sie mitten im Geschehen, von hier können Sie viele Aktivitäten starten oder sich einfach nur von der regionalen Küche und den passenden Weinen begeistern lassen.



Hier finden Sie uns: Weingut Göbel-Schleyer-Erben
Weinhotel Sonnenschein
Klosterstr. 12, 56814 Ernst/Mosel



Hotel Weinhof
in 56812 Cochem



Beim Weinbauer
Weinbar | Restaurant | Hotel
in 56812 Cochem



Hotel Germania
in 56812 Cochem





GÖBEL'S WINZERLÄDEN

WEINLOUNGE 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

WEINWERK Direkt auf dem Weingut

Weingut Göbel-Schleyer-Erben · Klosterstr. 12, 56814 Ernst · Tel.: 02671 - 7444
Geöffnet: Montag - Samstag 9.00 - 12.00, 13.00 - 16.30, Sonntag 9.00 - 12.00 Uhr
Im Winter auf Anfrage

GESCHÄFTS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

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

Jedem Weinliebhaber, der für 320,- € Wein einkauft und mitnimmt, gewähren wir 8 % Rabatt. Diesen Rabatt erhalten Sie in allen Weinläden der Familie Göbel - im „Hotel Weinhof“, in der Weinstube „Beim Weinbauer“ und im „Hotel Germania“ alle in Cochem oder direkt auf dem Weingut in Ernst.

VERSAND UND LIEFERUNG

Weinversand direkt zu Ihnen nach Hause

Wir liefern unsere Weine auch aus. Entweder mit eigenem LKW, UPS, DHL oder Spedition. Ab 250,- € erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus. Bei kleineren Mengen wird ein Fracht- und Verpackungskostenanteil erhoben.

bis 6 Flaschen	11,00 €	bis 12 Flaschen	13,00 €
bis 18 Flaschen	14,00 €	bis 36 Flaschen	27,00 €

Der Versand (ohne Inselzuschlag) in das EU-Ausland (ohne Benelux) kostet 27,00 €, Lieferungen in Kartons von 6, 12, 15, 18 Flaschen möglich.

Der Versand nach Benelux pro Paket mit max. 12 Flaschen kostet 18,50 €.

Leergut wird zurückgenommen. (Der Umwelt zuliebe)

Alle unsere Weine und Sekt enthalten Sulfite und sind deutsche Erzeugnisse. Unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet Mosel und sind alle vegan.

Webshop:
www.goebel-schleyer.com



Göbel Schleyer

Klosterstrasse 12 · 56814 Ernst/Mosel

Tel.: +49 2671 7444 · Fax: +49 2671 603 801

www.goebel-schleyer.com

info@goebel-schleyer.com